

**ALPAGO**

## Lezioni di cucina: la carne di Agnello d'Alpago



*È un presidio Slow Food, la presentazione ha entusiasmato i partecipanti.*

Giovedì 3 settembre 2020

**S**i è svolto sabato 29 agosto l'evento strutturato in due lezioni di cucina organizzato nell'ambito del progetto «Sheep A.L.L. Chain», ospitato presso lo show room vicino al punto informativo del lago di Santa Croce a Farra d'Alpago.

L'iniziativa, dal titolo «Ricette e sapori per scoprire l'Agnello d'Alpago Presidio Slow Food», è stata l'occasione per riproporre la carne di agnello nella cucina casalinga in modo accattivante e coinvolgente, sia con tagli più pregiati come il cosciotto o le costine, sia con tagli meno usati e scartati come la coratella. Le ricette proposte infatti, erano facilmente eseguibili in una cucina domestica, senza l'utilizzo di particolari strumentazioni e alla portata di tutte le persone, più o meno esperte.

A tenere le lezioni sono state Angela Schiavina e Licia Dentesano Delser dell'Associazione Insegnanti di Cucina Italiana (Aici) che in modo professionale e attento hanno spiegato passo dopo passo le ricette presentate con grande entusiasmo, descrivendo in modo accurato i diversi aspetti tecnici, raccontando aneddoti professionali e privati e rispondendo alle domande e dando consigli ai partecipanti su diversi elementi della cucina che hanno seguito con attenzione tutta la lezione. Le due insegnanti sono riuscite a tenere alto l'interesse durante i diversi passaggi, trasmettendo ai partecipanti la passione e l'attenzione che bisogna avere quando si cucina un prodotto come l'Agnello d'Alpago e i migliori abbinamenti per cucinarlo ed esaltarlo.

Obiettivo era infatti far conoscere e apprezzare questa carne pregiata, che ricordiamo essere Presidio Slow Food, particolarmente delicata, ma molto semplice da usare e dietro la quale si trova la storia e la tradizione del territorio dell'Alpago. Ad accompagnare la carne, inoltre, c'erano anche prodotti di eccellenza del territorio che si stanno sempre più affermando come i vitigni di pinot o nuovi prodotti che invece stanno prendendo piede come lo zafferano.

Nel primo turno sono state realizzate le seguenti ricette: Polpettine di pecora con due salse + insalata di erbe spontanee; Coratella con le uova e crostini neri; Costolette di agnello allo zafferano. Nel secondo turno, a causa del maltempo solo due ricette: Tortelli di erbe con ragù di agnello; Agnello alle albicocche secche.

Dalle due lezioni è emersa quindi l'estrema duttilità dell'agnello, presentando ricette e soluzioni in grado di esaltarne i sapori con pochi semplici ingredienti che sono state molto apprezzate dai partecipanti. L'iniziativa ha riscosso un ottimo successo, sia tra coloro che hanno seguito le lezioni che si sono detti tutti molto entusiasti dell'attività e delle proposte gastronomiche, sia chi ha collaborato alla sua realizzazione, dalla Cooperativa Fardjma, il Consorzio Alpago Consiglio, l'Unione Montana Alpago e il Centro Consorzi che rappresentano anche i partner del Progetto Sheep A.L.L. Chain.

È possibile scaricare il ricettario delle proposte gastronomiche realizzato dalle due Insegnanti sul sito del Progetto [www.sheepallchain.it](http://www.sheepallchain.it), iniziativa del Centro Consorzi di Sedico che ne è partner capofila e finanziato dal Psr Veneto 2014 - 2020 tramite bando del Gal Prealpi e Dolomiti: obiettivo è il miglioramento della competitività degli allevamenti delle razze ovine autoctone a limitata diffusione: pecora di razza Alpagota e pecora di razza Lamon. Gli altri partner sono le due associazioni di allevatori Fea de Lamon e Fardjma, due aziende agricole allevatrici (Az. Agr. Giopp Ruggero e Az. Agr. Terre dei Gaia), il Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente dell'Università di Padova, l'AULSS 1 Dolomiti, l'Unione Montana Alpago, l'Istituto Agrario di Feltre "A. Della Lucia" e Punto 3 srl.