

GUIDA AI Presìdi Slow Food



Per scoprire i prodotti che raccontano l'Italia, le osterie che li cucinano, mangiare e dormire dai produttori



GLI ALLEVATORI

Associazione degli allevatori di piccoli animali del Sudtirolo
Federazione Zootecnica Alto Adige
Bolzano
Via Galvani, 40
Tel. 0472 855016-347 5555853
guenther.pernthaler@villnoesser-brillenschaf.eu

L'associazione riunisce un'ottantina di piccoli allevatori; per maggiori informazioni sugli allevamenti contattare direttamente Günther Pernthaler che cura anche un sito in lingua tedesca
www.villnoesser-brillenschaf.eu.

La commercializzazione della carne di agnello viene realizzata da

Furchetta
Funes (Bz)
Santa Maddalena, 89
Tel. 0472 840186
347 3668339
info@furchetta.it
stefan@furchetta.it
www.furchetta.it

Oskar Messner è proprietario e cuoco dell'osteria Pitzock di San Pietro, in val di Funes (località San Pietro 106, tel. 0472 840127, www.pitzock.com), dove è possibile gustare la carne degli agnelli di razza Villnösser Brillenschaf cucinata in maniera tradizionale o creativa. L'osteria è chiusa il mercoledì e il giovedì a mezzogiorno.

Stefan Unterkircher, anche lui socio di Furchetta, è proprietario e chef del ristorante Castel Ringberg a Caldaro (San Giuseppe al Lago 1, tel. 0471 960010, www.castel-ringberg.com) dove propone piatti a base di agnello Villnösser Brillenschaf. Il ristorante è chiuso il martedì e da gennaio a marzo per ferie.

IL PRODOTTO La Villnösser Brillenschaf (pecora con gli occhiali della val di Funes), è la razza ovina più antica del Sudtirolo: si è sviluppata nell'Ottocento da un ceppo altoatesino della Kärntner Brillenschaf austriaca che deriva a sua volta da un incrocio di tre razze. Si riconosce perché ha il vello bianco e anelli neri attorno agli occhi, gli occhiali appunto, e per la colorazione nera di almeno un terzo dell'orecchio. Grazie alla passione degli allevatori locali è sfuggita negli anni Trenta del secolo scorso alle politiche di miglioramento delle razze di interesse alimentare che imponevano alternative più produttive.

IL PROGETTO Gli allevamenti sono un'ottantina, i capi 2400, in particolare nella valle di Funes. Da maggio a settembre le pecore della valle sono riunite nell'alpeggio Damsengarten, a 1950 metri di quota, e quando scendono brucano comunque erbe fresche all'inverno. Grazie a questa alimentazione naturale integrata da pochi cereali, la carne risulta di grande qualità. Il Presìdio si propone di trasformare la Villnösser Brillenschaf in una risorsa per tutto il territorio e vuole rilanciare anche l'impiego della sua carne.

LA STAGIONALITÀ La carne di agnello è disponibile tutto l'anno, tranne in estate quando le pecore sono in alpeggio.

AREA DI PRODUZIONE Comuni di Funes, Villandro, Renon, Barbiano, Chiusa, Velturmo, Lusson, Laion e Badia (provincia di Bolzano)

RESPONSABILE SLOW FOOD
Sergio Valentini, tel. 348 402087
trentinoaltoadige.slowfood@gmail.com

REFERENTE DEI PRODUTTORI
Stefan Unterkircher, tel. 347 3668339
stefan@furchetta.it