

Gastronomia Ovina Alpina. Il Lavoro di Unisg

Gabriele Volpato, Carol Povigna, Luisa Torri, Maria Piochi, Chiara Nervo

Scopo:

Valorizzazione del patrimonio gastronomico locale inerente
l'allevamento ovino

Attività:

- 4.1 Identificazione dei prodotti gastronomici ovini e ricette tradizionali delle diverse tradizioni locali
- 4.2 Analisi di prodotti simili in altre tradizioni locali e dei trends inerenti ai mercati dei prodotti gastronomici ovini
- 4.3 Sviluppo di proposte gastronomiche e loro comunicazione
- 4.4 Analisi sensoriali e disciplinari di produzione dei prodotti individuati

- Panorama gastronomico
- L'agnello
- Pitina, pendole, brognolino, fea affumicata, luganeghe e altri prodotti tradizionali
- Sperimentazione e innovazione in filiera corta e nel contesto del turismo gastronomico ed esperienziale paté e ragù
- Il racconto gastronomico



Focus ragù

- Prodotto di uso comune e declinabile in versione ovina e territoriale
- Uso di carne di pecora a fine carriera, di carne affumicata e di tagli meno pregiati
- Permette la conservazione e la vendita al dettaglio



Proposta gastronomica: Sformato del pastore

- Pasticcio di carne d'agnello o pecora e verdure coperto da purè di patate
- Sformato del pastore 'alla veneta': ragù di agnello o pecora di montagna, bassa o assente quota di pomodoro, erbe aromatiche locali, vino e grappa
- Varietà locali di patate (patata di Rotzo dell'Altopiano di Asiago, patata della Lessinia, patate delle Dolomiti Bellunesi)



