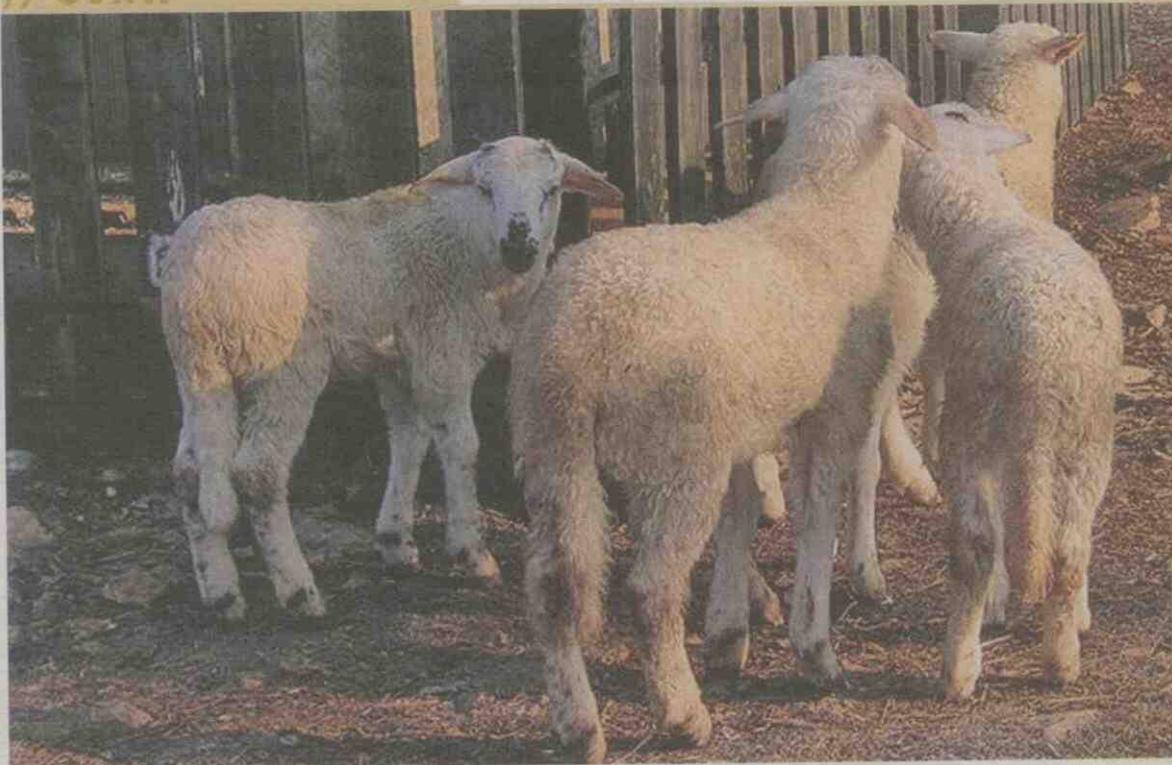


## OVINI



Razze autoctone: sul Carso si alleva la pecora istriana, mentre nelle Alpi Giulie, soprattutto nelle vallate slovene, pascola ancora quella plezzana"

## Eco di belati nostrani non solo sotto le feste

**N**el mercato nazionale l'80% del consumo di carne di agnello si realizza in occasione della Pasqua. Una 'piena' che impone una notevole importazione dall'estero, con un conseguente calo della qualità media, e allo stesso tempo un'impennata dei prezzi per la regola della domanda-offerta. È, quindi, un'abitudine molto tradizionale, ma poco logica. Perché, invece, non gustare e apprezzare la carne di agnello, magari di razze autoctone, per più mesi all'anno?

Il Friuli non è un mercato frizzante di prodotti ovicaprini. Per lo meno non lo è oggi. Sfolgiando le pagine della storia, infatti, si scopre che la presenza di pecore e capre è sempre stata una costante del sistema agricolo nostrano, dalla Carnia al Carso. Il loro latte, poi, veniva utilizzato anche mescolato a quello vaccino, come ricordato nella ricetta medievale del formaggio Montasio.

A essere entrato nel registro dei prodotti tradizionali e a poter vantare il marchio regionale Aqua è l'agnello istriano, allevato sull'altipiano carsico. La razza di prove-

*La carne di agnello è un ottimo alimento in tutto l'arco dell'anno, superando l'eccesso di domanda del periodo pasquale e trovando valide risposte di qualità anche nei piccoli allevamenti locali*

### Agnello arrosto

**Ingredienti (per 4 persone):** 1 chilo di polpa di agnello a pezzi, olio d'oliva, 60 gr di lardo pestato, una cipolla affettata, 6 foglie di salvia, un mazzetto di maggiorana, un bicchiere di brodo, sale e pepe.

**Preparazione:** in un tegame, preferibilmente di terracotta, soffriggere nell'olio il lardo, unire poi i pezzi di agnello, aggiungere la cipolla, la salvia e la maggiorana, quindi mescolare e lasciare insaporire. Versare il brodo poco alla volta, regolando di sale e di pepe. Continuare la cottura facendo addensare il sugo.



Ristorante "Casa de Gahja" - val Anzolet 13  
Budoia - Telefono: 0434 654897

nienza ha doppia valenza: sia da latte, sia da carne. Gli agnelli da latte nati in inverno e macellati appunto per il periodo pasquale, vengono allevati sotto le madri che hanno a disposizione foraggio aziendale e un'integrazione di concentrati di origine vegetale. Le pecore, poi, vengono generalmente munte solo dopo la macellazione degli agnelli.

La pecora istriana, chiamata anche carsolina, seppur molto diffusa fino al secondo conflitto mondiale è oggi annoverata tra le razze in pericolo di estinzione a causa della ridotta numerosità, complessivamente inferiore ai duemila capi.

Viene allevata sia sul territorio italiano, con circa 300 capi, sia su quello sloveno, dove è attivo da anni un libro genealogico che comprende 630 pecore, e anche su quello croato, con una popolazione attorno a migliaia di capi. Si presenta come un ovino di taglia media, con altezza al garrese di 70-75 centimetri nelle femmine e 75-80 nei maschi, testa proporzionata al corpo con profilo montonino e priva di lana, a vello grossolano a boccoli aperti, di co-

lore tendenzialmente bianco con evidenti macchie nero-marroni agli arti, al muso e alla testa. Le orecchie medio-corte sono portate di lato e mai pendenti, le corna hanno la caratteristica forma a spirale aperta, spesso però assente tra le femmine. Le produzioni tipiche della pecora istriana sono appunto il latte, destinato alla trasformazione in formaggio, e l'agnello, macellato a partire dalle 4-5 settimane di vita, con un peso vivo variabile tra i 12 e i 24 chilogrammi. Un tempo le greggi venivano mantenute per nove mesi all'anno al pascolo sull'altopiano carsico, dove, fra novembre e maggio, utilizzavano i magri pascoli disponibili soprattutto della zona litoranea. Nel periodo estivo si ricorreva invece all'alpeggio. Oggi la pecora istriana si è adattata a un tipo di allevamento stanziale. Sono due gli spacci aziendali segnalati dall'Associazione per la

valorizzazione dei prodotti ovicaprini del Friuli Venezia Giulia. Si tratta dell'azienda agricola Samsa (tel. 330 936836), sulle alture di Polazzo in comune di Fogliano Redipuglia, e di quella Maruccelli (tel. 040 327279) a Rupingrande.

Altra specie autoctona presente da sempre lungo il confine orientale del Friuli è la pecora plezzana, originaria della conca di Plezzo nell'alta valle dell'Isonzo. Nella nostra regione, dove si è diffusa attraverso gli scambi commerciali tra le comunità che avvenivano attraverso il passo del Predil, quello di Ucceca e le Valli del Natissone, le aree di diffusione sono quelle delle Alpi e Prealpi Giulie, in particolare della Val Resia e del Tarvisiano, con un totale di settanta capi censiti, anche se altri potrebbero risultare allevati a livello amatoriale. Pochissimi, comunque, rispetto alla presenza di questa pecora in passato.

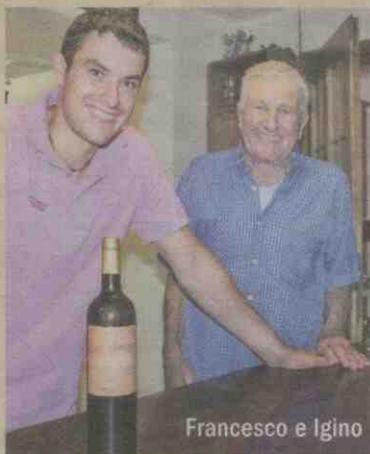
#### UOMINI & VINI

## La frasca di Iginò, patriarca della Bassa

*Non è stato facile sottrarre Iginò Tarlao dal suo vigneto nel corso della sua 87ª vendemmia. Con la complicità di Francesco, cioè suo nipote con tanto di laurea in enologia, ci siamo riusciti.*

*Non è stata semplice, la gioventù di Iginò. Mezzadro prima e, a seguire, i migliori anni spesi in guerra; prove dure, che gli hanno temprato il carattere, facendo di lui un contadino d'attacco, contro le ingiustizie e i privilegi. Fu così che, fra una lotta agraria e sindacale da un lato e il duro lavoro nei campi, oggi può fare un primo consuntivo di una vita dedicata alla famiglia e all'innovazione.*

*Infatti, grazie anche alla perfetta sintonia con il figlio Sabino, ha arricchito l'azienda agricola di una frasca, caratterizzata da una gastronomia rurale di grande sostanza, in cui qualità delle carni (e non solo) e prezzo fanno la differenza. Homo Faber si è goduto con il "patriarca della Bassa" una costa alla griglia memorabile proposta da Sabino, abbinandola generosamente (grazie alla disponibilità della moglie a guidare al rientro) a tre vini superbi (ma qui c'è la mano di Francesco): Pinot bianco, Malvasia e Refosco.*



Francesco e Iginò

Azienda agricola Tarlao - Via San Zilf 50, Loc. Colombara, Aquileia  
Telefono: 0431 91417 - info@tarlao.eu

# Isola Augusta presenta



## Natale in Cantina

Dicembre 2009  
Degustazioni,  
Eventi e Promozioni

### La Cantina e il Chiosco

...la bottiglia di vino:

il regalo perfetto per le festività natalizie

Confezioni natalizie, promozioni speciali

Degustazioni cibo-vino euro 3

### La Trattoria

...gusta il Natale in compagnia

Martedì 22 e Martedì 29 Dicembre

Il Sushi Friulano incontra le bollicine Isola Augusta  
Cena degustazione vini inclusi euro 40

Venerdì 18, Mercoledì 23 e Mercoledì 30 Dicembre

Il pesce azzurro dell'Adriatico con i vini bianchi di Isola Augusta

Cena degustazione vini inclusi euro 35

Domenica 20 e Domenica 27 Dicembre

A Pranzo con il Vignaiolo

Menu degustazione pesce vini inclusi euro 30

25 Dicembre

Pranzo di Natale

Menu degustazione pesce vini inclusi euro 40

26 Dicembre

Swinging Christmas (live)

Cena degustazione pesce vini inclusi euro 35

31 Dicembre

Capodanno in Cantina

Cena degustazione pesce vini inclusi euro 65

## L'Agriturismo

...e poi sogni d'oro

Pernottamento in Isola Augusta con sconti  
fino al 30% per i clienti

info e prenotazioni: cantina +39 0431 58046

trattoria +39 0431 586283 chiuso il lunedì

Casali Isola Augusta 4, Palazzolo dello Stella - Udine  
(Uscita Autostrada Latisana-Lignano, S.S. per Trieste 2 km)

www.isolaugusta.com