



di Sergio G. Grasso

Gastrosofo  
Gastrosopher

# La pecora, il tesoro nel forziere

**L**a pecora è stata probabilmente il primo animale allevato nel Vecchio Mondo. La più evidente prerogativa di questo piccolo ruminante sta nella capacità di trasformare rapidamente erbe selvatiche ed arbusti in cibo per l'uomo (latte e carne), fornendo nel contempo lana e pellame per vestirsi e ripararsi. Alla luce delle più recenti indagini, le prime pecore addomesticate paiono provenire dall'area dei monti Zagros, (Kurdistan turco-iracheno) e si diffondono velocemente nella regione compresa tra Kazakistan, Belucistan e Ladakh. Qui vive ancora l'*urial* (*Ovis vignei*, noto in oriente anche come *shapo* o *arkhar*) una antilope caprina selvatica che potrebbe essere l'antenata della pecora domestica. Un gran numero di ossa di *urial*, senza segni di cottura o di macellazione, sono state rinvenute all'interno di insediamenti neolitici risalenti ad almeno 9000 anni fa (grotte di Shanidar - Iraq). Nei siti neolitici del Mediterraneo il rinvenimento di ossa di ovini domestici è invece limitato a 3000 anni prima dell'era cristiana.

Il processo di domesticazione ha trasformato l'*Ovis vignei* in *Ovis aries* (la pecora comune), animale di taglia più minuta, con coda generalmente lunga e corna assenti o appena abbozzate. Un'interessante selezione varietale è stata operata fin da subito nei confronti delle razze lanose bianche a vello lungo a discapito di quelle pelose e scure. Grazie a questa scelta utilitaristica, i popoli mesopotamici di pianura poterono sviluppare già 6000 anni fa una discreta industria laniera e un redditizio commercio. Nonostante il vantaggio della triplice attitudine degli ovini (latte, carne e lana) gli antropologi tendono a motivare le prime forme di allevamento con ragioni squisitamente rituali. Gli *urial* del neolitico erano impiegati nelle cerimonie sacrificali e la necessità di disporre di capi immediatamente pronti al sacrificio può aver spinto gli umani a domarli e ad allevarli in cattività. Il compito fu sicuramente reso facile dalla timidezza e dall'arrendevolezza dei soggetti. A Catal Hüyük in Anatolia, resti di santuari tra il settimo e il sesto millennio a.C. sono ornati con teste di *urial*. Nelle vicinanze sono frequenti i reperti di loro ossa bruciate ma senza tracce di morsi umani che avvalorino l'impiego alimentare. L'uso culturale di pecore era conosciuto nell'antico Egitto, in Grecia, a Roma, e in Cina. La Bibbia ebraica fa continue allusioni al sacrificio degli ovini, e il Cristianesimo stesso ha sviluppato l'idea del "Agnello di Dio", come metafora di un Cristo sacrificato dal Padre per cancellare i peccati degli uomini. Per la religione islamica il sacrificio di un capo ovino è requisito letterale della fede. Infatti ogni anno, durante la festa di *Id al-Adha*, ogni maschio musulmano deve abbattere una pecora, come un segno della sua sottomissione (*Islam*) alla volontà di Dio. Gli ovini hanno accompagnato

## The sheep, the treasure in the treasure chest

The sheep was probably the first animal raised in the Old World. The most obvious characteristic of this small ruminant is its ability to rapidly transform wild grass, herbs and shrubs into food for man (milk and meat), while at the same time providing wool and sheepskin to dress and shelter him. The most recent studies suggest that the first domesticated sheep came from the Zagros mountains (Turkish-Iraqi Kurdistan) from where they rapidly spread in the region between Kazakhstan, Balochistan and Ladakh. This is still home of the *urial* (*Ovis vignei*, also known in the Orient as *shapo* or *arkhar*), a wild goat-like antelope which could be the forerunner of the domestic sheep. A great many *urial* bones without signs of cooking or butchering have been found in Neolithic settlements dating back at least 9000 years (the Shanidar caves - Iraq). In Neolithic sites in the Mediterranean area on the other hand, the first findings of domestic sheep bones date back to 3000 years before the Christian era.

The domestication process has transformed *Ovis vignei* into *Ovis aries* (the common sheep), a smaller animal with a generally longer tail and no or rudimentary horns. From the start, an interesting selection was made in favour of races with a long white fleece as opposed to dark shaggy varieties. Thanks to this utilitarian choice, as many as 6000 years ago the people of the Mesopotamian plain had already developed a modest wool industry and profitable trade. Despite the advantage of the sheep's triple vocation (milk, meat and wool), anthropologists tend to attribute strictly ritual motivations to the first forms of sheep rearing. The *urial* of the Neolithic period was used in sacrificial ceremonies and the need for sheep ready immediately for sacrifice may have stimulated men to domesticate them and rear them in captivity. The task was certainly facilitated by the animal's shyness and docility. At Catal Hüyük in Anatolia, the remains of sanctuaries dating from the 7th to the 6th millennium BC were decorated with *urial* heads. Traces of burnt bones without signs of human bite marks to suggest a dietary association have been found frequently nearby. The cultural use of sheep was known in ancient Egypt, Greece, Rome and China. The Hebrew Bible makes constant allusions to the sacrifice of sheep and Christianity itself developed the idea of the "Lamb of God" as a metaphor for Christ sacrificed to the Father to cancel man's sins. For the Islamic religion, sacrificing



Pecora Rambouillet



Pecora Southdown



Urial



Pecora Suffolk

la storia e la diffusione dell'Islam, non tanto come strumento del rituale religioso, ma in quanto animale mite, di facile gestione organizzativa e di notevole vocazione alla transumanza; il che, per un popolo geneticamente dedito alla pastorizia e al nomadismo, non è un vantaggio di poco conto. Attraverso l'isolamento e la selezione, la pecora si è dunque adattata a condizioni climatiche ed ambientali assai differenti che le hanno permesso di essere presente dalle terre fredde della Scozia, ai deserti e ai tropici.

La popolazione ovina mondiale ammonta a oltre 1,2 miliardi di capi, raggruppati in quasi 4.000 razze, la maggior parte delle quali fortemente identitarie di specifiche regioni. La selezione delle razze ovine in Europa occidentale è stata influenzata soprattutto dalla ricerca della massima produttività. Durante il XVIII e XIX secolo gli inglesi hanno valorizzato le razze *Hampshire*, *Leicester*, *Romney*, *Suffolk*, e *Southdown*, tutte a duplice attitudine (lana/carne o latte/lana). La *Rambouillet* (lana/carne) è nata in Francia mentre le razze *Columbia*, *Debouillet*, *Montalde*, *Panama*, e *Targhee* sono state sviluppate nel XX secolo nel Nordamerica.

La varietà *Merino* fornisce una lana a fibre lunghe e sottili di alta qualità, seconda per finezza (20 micron) solo a quella della capra Cachemir. La pecora Merino viene citata in Spagna nel '500, ma l'origine di questa razza pare essere il Nord Africa. D'altra parte è proprio il Medio Oriente - dove questi animali hanno fatto parte dei mezzi di sussistenza umana più che in qualsiasi altra parte del mondo - che si riscontra la maggiore biodiversità di razze adattate alle condizioni ambientali locali. Alcune specie, come la *Awassi* (da latte) e la *Karaman* (da carne), hanno la coda molto grassa (parte considerata una vera e propria prelibatezza), un po' meno le *Chios*, preferite per le cotture in umido e le turche *Karayaka* che si sublimano negli spiedi. Quasi ogni razza del Medioriente possiede un particolare tipo di lana, unico per spessore, durezza, lunghezza, colore e fibrosità. Prima ancora del disegno e del colore è proprio la scelta della lana a dar valore (e spesso unicità) ai grandi tappeti orientali. È il caso del filo sottile e resistente ricavato dalle pecore *Karakul*, riservato ai migliori tappeti di Bukhara. La pelle rasata, considerata in occidente un sottoprodotto della produzione di carne, è impiegata in gran parte del mondo per usi calzaturieri, di sartoria, editoriali (pergamena e rilegature) e di arredamento.

Oggi l'80% del parco ovino italiano (attualmente circa di dieci milioni di capi) è rappresentato da pecore ad attitudine lattogena, principalmente delle razze *sarda*, delle *Langhe*, *comisana*, *Pinzirita*, *Valle del Belice*, *Massese*, *Altamura* e *Leccese*. Le varietà *Appenninica*, *Laticauda* e *Fabianese* producono sia ottima carne che latte di qualità. Le specie *Gentile di Puglia* e *Sopravvissana* sono tanto apprezzate per le carni

a sheep is a literal requisite of the faith. Each year during the feast of Id al-Adha, every male Muslim must kill a sheep as a sign of his submission (Islam) to the will of God. Sheep have accompanied the history and spread of Islam, not so much as an instrument of religious ritual as a docile easy to manage animal with a marked vocation for transhumance, a far from insignificant advantage for a people genetically committed to sheep farming and a nomadic way of life. Isolation and selection have produced sheep able to adapt to very different weather and environmental conditions, enabling it to exist from the cold lands of Scotland to the deserts and tropics.

The world sheep population amounts to more than 1.2 billion, divided into almost 4000 breeds, the majority of which are strongly identified with specific regions. In western Europe, the most important factor in the selection of sheep breeds has been maximum productivity. During the 18th and 19th centuries, the British developed the Hampshire, Leicester, Romney, Suffolk, and Southdown breeds with a dual vocation (wool/meat or milk/wool). The Rambouillet (wool/meat) was created in France, while the Columbia, Debouillet, Montalde, Panama, and Targhee breeds were developed in North America in the 20th century.

The Merino variety provides wool with high quality long fine fibres, second in fineness (20 microns) only to the Cashmere goat. The first mention of the Merino in Spain dates from the 1500s, but the breed is thought to have originated in North Africa. And it is in the Middle East, where these animals have made a greater contribution to human subsistence than anywhere else in the world, that the greatest biodiversity of races adapted to local environmental conditions is found. Some species, such as the Awassi (milk) and Karaman (meat), have a very fat tail (considered as a delicacy), less so the Chios, preferred for stewing, and the Turkish Karayaka which is perfect on skewers. Almost all Middle Eastern races have a particular type of wool, unique for its thickness, hardness, length, colour and fibrousness. Even more than pattern and colour, it is the choice of wool which makes great Oriental rugs valuable (and often unique). This is the case of the strong fine thread obtained from Karakul sheep, reserved for the best Bukhara rugs. The shaved skin, considered in the West as a by-product of meat production, is used in much of the world in the footwear, clothing, publishing (parchment and binding) and furnishing industries.



1



2



3



4



5

- 1\_ Pecora Hampshire
- 2\_ Varietà Merino
- 3\_ Capra Cashemir
- 4\_ Pecora Columbia
- 5\_ Awassi

quanto per la lana. Il restante 20% è diviso tra circa cinquanta specie, di cui 30 hanno una popolazione di maschi inferiore a 20 esemplari. Tra queste le razze: Frabosana, Sambucana, Brogne, Brentegana, Alpagota, Bagnolese, Tacola, Lamon, Di Corteno, Pomarancina, Istriana, Garfagnina, Garessina, Vallesana, Marrane e Savoiarda. Per dare un'idea della drammaticità della situazione, 20 specie ovine storiche e autoctone si sono estinte in Italia negli ultimi 15 anni.

Le carni ovine hanno un aroma molto caratteristico, gradevole ma intenso. Nei paesi a basso consumo pro-capite di queste carni (Europa continentale e gli Stati Uniti) la definizione di "sheepmeat flavour" è generalmente negativa, diversamente da quanto accade in Gran Bretagna, Australia e Nuova Zelanda. Questo aroma origina da acidi grassi a catena ramificata e da composti fenolici provenienti dalla fermentazione ruminale della clorofilla e della lignina. Sembra avere incremento con l'età dell'animale e secondo alcuni Autori è maggiore nei maschi che nelle femmine. Nei paesi mediterranei la carne preferita dai consumatori è quella di animali giovani, ed è cotta prevalentemente alla griglia o arrosto. Gli anglosassoni preferiscono l'agnellone maturo o l'ovino adulto e optano per le lunghe cotture al forno che richiedono carni capaci di interagire con condimenti e marinature "pesanti" senza perdere caratterizzazione e intensità.

Sardegna, Lazio e Abruzzo sono le regioni italiane che hanno mantenuto la vocazione pastorale e che nobilitano le carni ovine anche a tavola. Sicilia, Toscana e Umbria pur possedendo una discreta popolazione ovina non ne fanno uso costante in cucina ma non ne dimenticano l'ecletticità. Il resto d'Italia si ricorda degli ovini (soprattutto agnelli) solo nella settimana di Pasqua e nemmeno con grande trasporto gastronomico. La pecora adulta macellata ha un sapore che non incoraggia certo i palati più sensibili, ma sardi e abruzzesi non sanno rinunciare a spezzatini, umidi e salumi di pecora. In generale però la preferenza degli italiani va all'abbacchio (l'agnello ancora lattante, macellato a 25-30 giorni) e all'agnellone (macellato a circa 100-120 giorni), di cui si consumano soprattutto lo spezzato e il coscio. La coratella (l'apparato interno dell'abbacchio o dell'agnello, dalla tiroide al fegato) riscuote ancora tiepidi consensi nell'area appenninica centrale, con una diffusione ormai quasi solo folklorica a Roma e dintorni.



Today 80% of Italian sheep (currently about 10 million) are primarily milk producing, such as the Sarda, Delle Langhe, Comisana, Pinzirita, Valle del Belice, Massese, Altamura and Lecce breeds. The Appenninica, Laticauda and Fabrianese breeds produce both excellent meat and high quality milk. The Gentile di Puglia and Sopravissana breeds are appreciated equally for both their meat and wool. The remaining 20% is divided between about 50 species, 30 of which have a male population of less than 20. These include the Frabosana, Sambucana, Brogne, Brentegana, Alpagota, Bagnolese, Tacola, Lamon, Di Corteno, Pomarancina, Istriana, Garfagnina, Garessina, Vallesana, Marrane and Savoiarda breeds. To give an idea of the dramatic situation, 20 species of traditional and autochthonous sheep have become extinct in Italy over

the last 15 years.

Sheep meat has a very characteristic, pleasant but strong flavour. In countries with a low per capita consumption of these meats (continental Europe and the United States), "sheepmeat flavour" is generally considered as a negative description, unlike in Great



Britain, Australia and New Zealand. The aroma derives from ramified chain fatty acids and phenol compounds coming from fermentation of chlorophyll and lignin in the rumen. It seems to increase with the age of the animal and some authors consider it stronger in males than females. In the Mediterranean countries, consumers prefer meat from young animals, mainly grilled or roasted. Consumers in the English speaking world on the other hand prefer mature lamb or adult sheep and opt for lengthy cooking in the oven, a process which requires meats capable of interacting with "heavy" sauces and marinades without losing its character and intensity.

In Italy, the regions of Sardinia, Lazio and Abruzzo have maintained their sheep farming vocation and also excel in cooking mutton and lamb. Although with a moderate number of sheep, Sicily, Tuscany and Umbria do not make constant use of it in their cuisine, without however forgetting its eclectic qualities. The rest of Italy remembers sheep (and lambs in particular) only during Easter week and without great gastronomic enthusiasm. The flavour of mutton from adult sheep certainly does not encourage the most sensitive of palates, but the inhabitants of Sardinia and Abruzzo are greatly attached to their mutton stews, casseroles and cured

derivati (formaggio, burro, ricotta e yogourth). Grazie al suo notevole contenuto in grassi, il latte ovino ha una resa casearia doppia rispetto al vaccino o al caprino. Non è un caso che alcuni dei formaggi più antichi e famosi siano di origine pecorina: la Feta greca, la ricotta e il Pecorino romano, il Roquefort francese, il Manchego spagnolo, il Liptauer ungherese... Solo in Italia esistono

più di 90 "pecorini" diversi e non è azzardato ritenere che il totale mondiale di prodotti da latte ovino superi le 700 tipologie, metà delle quali perpetuate in Europa, soprattutto nei paesi del Mediterraneo. Negli Stati Uniti gli allevamenti di ovini da latte sono poco più di un centinaio, concentrati nel New England e nel Midwest

superiore. Grandi caseifici industriali producono inoltre formaggi ovini a New York e California partendo da latte importati e importanti investimenti in tecnologia e marketing per la casearia ovina sono in atto in Australia e Nuova Zelanda. Anche in Italia negli ultimi decenni è cresciuto l'apprezzamento per i formaggi pecorini, specialmente a Nord, dove fino agli anni '70 l'assortimento ovino era praticamente nullo. Purtroppo a questo "rinascimento" caseario italiano non corrisponde alcuna efficace azione di tutela della pastorizia. La figura del pastore di pecore, custode di antichi saperi che interagisce in modo diretto con il territorio, è a stento tollerata come elemento residuale di un passato di cui vergognarsi. Basti pensare che in trent'anni il numero dei pastori italiani si è ridotto di ben il 90% e non è esagerato supporre che nel breve volgere di un decennio la pastorizia si trasformerà in un puro esercizio di antropologia storica. Mentre il gusto dei formaggi di pecora artigianali sopravvivrà solo nella memoria di una generazione, la nostra, che non ha saputo o voluto consegnare ai propri figli qualcosa di cui andare orgogliosi.



meats. In general, the Italians prefer lamb butchered before weaning at 25-30 days (abbacchio) or at about 100-120 days (agnellone), with a preference for cutlets and leg. "Coratella" (lamb's offal from the thyroid to the liver) still meets with lukewarm enthusiasm throughout the central Apennines, while it has almost been relegated to folklore in and around Rome.

The most important dietary and commercial sheep product is without doubt milk. This is a nourishing product, rich in vitamins A, B and E, calcium, phosphorous, potassium and magnesium. From a chemical point of view, it contains a high percentage of short and medium chain fats with only a minimal effect on cholesterol levels.

The small size of the fat globules makes sheep's milk more digestible and easier to assimilate than cow's milk. At least 80% of sheep's milk produced in the world is transformed into derivatives (cheese, butter, ricotta and yoghurt). Thanks to its low fat content, sheep's milk has double the cheese yield of cow's or goat's milk. It is no coincidence that a number of the oldest and most famous cheeses are made from sheep's milk – Greek Feta, Ricotta and Pecorino from Rome, French Roquefort, Spanish Manchego and Hungarian Liptauer. There are more than 90 different "pecorino" cheeses in Italy alone and it is not far-fetched to estimate the number of types of sheep's milk derived products in the world at more than 700, half coming from Europe and the Mediterranean in particular. In the United States, there are barely more than a hundred sheep's milk producers, concentrated in New England and the northern Midwest. However, a number of large industrial producers in New York and California make sheep's cheese from imported milk.

Important investments in sheep's milk technology and marketing are also underway in Australia and New Zealand. Here in Italy, appreciation of sheep's cheeses has grown during recent decades, particularly in the north where until the 1970s the assortment was practically zero. Unfortunately this "renaissance" of Italian cheese making does not correspond to effective safeguarding of sheep farming. The figure of the shepherd, custodian of ancient wisdom interacting directly with the land, is barely tolerated as an element left from a shameful past. For example, in the last 30 years the number of Italian shepherds has dropped by a full 90% and it is not implausible to suppose that in the short space of a decade, sheep farming will be transformed into a mere exercise of historical anthropology. While the taste of traditional sheep's cheeses will survive only in the memory of a generation, ours, unable or unwilling to hand down something to be proud of to its sons and daughters.

