

[LA PECORA](#) <--- link

La terra e il cielo attestano la ricchezza di questo animale le sacre carte presero la pecora per proprio simbolo e la storia della civiltà collega la sua immagine cogli usi coi costumi e colle feste dei popoli e le assegna gli onori e gli attributi più elevati Giove si mostra ad Eracleo coperto del vello di un ariete macellato e il re egiziano Ammone l'invisibile orna il suo capo di corna di ariete Dionisio Bacco nel deserto libico fu guidato in una oasi da un ariete e là esso fondò la città di Ammoniaca col tempio di Ammone dove troneggiava la statua del dio fatta con pietre preziose e smeraldi fusi Il dio Pane guidava gli armati nell'Arcadia e nel suo viaggio all'India in compagnia di Bacco spaventò cosiffattamente i nemici soffiando in un corno di ariete fortemente risuonante che anche oggi si adopera l'espressione timor panico Ad entrambi si sacrificavano degli agnelli bianchi e in onore di Pane distinto col nome di Luperculus si celebravano le feste Lupercali



[OVINI](#) <--- link

Il Concorso degli ovini non fu così splendido come quello dei bovini ma nondimeno meritava molta considerazione stante la relativa varietà degli animali esposti e la bellezza dei diversi soggetti Come si è detto i capi bovini sommavano a 2146 dichiarazioni gli ovini invece ascendevano soltanto a 651 dei quali 513 francesi e 138 degli altri Stati

1890 [PECORE VALTELLINA](#) <--- link

Le pecore sono abbastanza numerose massime nella zona media e alta La razza delle pecore in Valtellina è speciale piccola ma di lana migliore Si calcola da due a tre chilo grammi il loro prodotto in lana che si vende a circa L 2 il chilogrammo e si usa quasi tutto per l'industria tessile locale. Ne è invece trascurato il latte.

Ottime sono le carni di castrato o montone delle vallette alpine Non cedono al vitello.

MONTONE <--- link

Ora la provincia di Milano non rappresentandoci neppur per sogno condizioni sì estreme si presterebbe benissimo al grosso montone da carne meticcio il quale nè potrebbe costituire quel vecchio cespite di ricchezza che fare fra gli Egizi un sacro idolo della pecora e che i Romani adottarono come impronta delle loro monete poiché pecunia deriva da pecus mentre l'intera Italia fu celebrata per tutto il mondo per la sua ricchezza in armenti.



Ceppo bergamasco Bergamasca <--- link

Le razze con spiccata attitudine alla carne che hanno maggiore per noi sono quelle del ceppo bergamasco Bergamasca Varesina Biellese ecc Esse sono costituite ovini di elevata mole con robusta e che raggiungono nei soggetti castrati pesi considerevoli anche ad età piuttosto con produzione di carne veramente pregevole In tali razze sono inoltre frequenti i parti plurimi

1873 ESPOSIZIONE OVINI <--- link

La importantissima questione intorno all'allevamento della pecora che preoccupa attualmente gli allevatori di tutta Europa trovavasi per così dire presentata e discussa in tutta la sua estensione nell'esposizione degli ovini Vi figuravano difatti tutti i migliori tipi di pecore da carne o da ingrasso originarie dall'Inghilterra ed oramai diffuse in molta parte d'Europa non ne mancavano taluni di introduzione più recente ed accanto a questi comparivano del pari tutti i più svariati e migliori tipi

di pecore da lana con alla testa le più distinte varietà di merini seguiti da tutte le razze meno distinte di pecore indigene di uso non specializzato

[1888 Pecore Hampshire](#) <--- link

Le pecore poi costituiscono un potente elemento di transizione per il miglioramento dell'agricoltura perché mettono progressivamente in valore terre povere col fornire concimi ricchissimi e danno importanti prodotti in carne lana e latte .

Per cui in quei paesi specie del mezzogiorno nei quali l'allevamento della pecora acquista primaria importanza bisogna curare con adatta selezione o con l'introduzione di nuovo sangue e con l'abbondante ed appropriato alimento che diventi precoce per la produzione della carne che dovrà accoppiare al buon prezzo la qualità in modo da farla maggiormente ricercata.

La varietà di pecore Hampshire ebbe origine una cinquantina d'anni or sono dall'incrocio della vecchia varietà dei Southdown colle pecore cornute e dalla faccia bianca da secoli esistenti in quel lembo di terra incolta e cosparso di colline conosciuto col nome di Hampshire Downs situato nella contea omonima e confinante col canal della Manica al sud dell'Inghilterra

[INGHILTERRA](#) <--- link

In Inghilterra dove la pecora da si trova propriamente a casa sua e allevamento degli ovini è sviluppatissimo accade ora un fatto degno d'essere menzionato.

Le vecchie razze ovine da carne vecchie in senso relativo s'intende ad esempio i Southdowns e i Leicester

1884 [Dal Libro di Cucina](#) <--- link

De la gratonia Togli latte di pecora e distemperalo fortemente con l'ova e poni il lardo nella padella presso al fuoco sì che sia calda bene e abbi la mescola forata e spargi il latte sulla mescola intorno per la padella e cuocelo competentemente E levatolo dal fuoco giungivi zucchero e mangia Item nel detto brodo giungivi albumi d'ova stretti tagliati a modo di dadi e chiamasi gratonia spagnuola e questa puoi colorare come ti piace

[LA PECORA BERGAMASCA](#) <--- link

Classificazione La pecora bergamasca appartiene al sotto gruppo Ovis aries dolichura catotis e cioè con coda lunga contando più di 13 vertebre coccigee è senza corna ed ha orecchie lunghe e pendenti È affine alla varietà padovana biellese carinziana detta impropriamente anche stiriana nonchè è affine alla razza salisburghese dei monti Wall Caratteri Fra tutte le sopra menzionate varietà la pecora bergamasca si distingue per la sua altezza che è superiore a tutte raggiungendo normalmente m 0,80 am 0,90 nonchè per il suo temperamento più quieto mansueto e per l'intelligenza relativamente superiore

[Razza Karakul](#)



1830 [INGRASSARE I MONTONI](#) <--- link

Vi sono tre maniere d ingrassare i montoni l una è di farli pascere in buoni pascoli e questo si chiama ingrasso d erba od anche grasso d erba l altra è di dar loro un buon nutrimento nella rastrelliera o nella greppia e questo è l ingrasso a grano ossia grasso secco grasso cioè prodotto da foraggi secchi la terza maniera è di cominciare col mettere i montoni al pascolo in autunno ed in seguito al grano dipende dall'abbondanza

seguono link con ricette a base di carne di pecora

[CUZ della Vacamonica](#)

[BORZAT Livigno](#)

[CIUTA ricette](#)

[CUNSC Valmalenco](#)

[Come cucinare carne di pecora](#)

[Pecora cucinata vari modi](#)

[Pecora alla Callara](#)