



PROVINCIA DI PISA



MARITTIMO - IT FR - MARITIME
TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE



PECORA POMARANCINA: PRODUZIONI



Foto: Lotti, C.

Razza originariamente a triplice attitudine, oggi è utilizzata principalmente per la carne. La produzione di latte e di lana sembrano meritevoli di attenzione anche se sono del tutto trascurate.

Carne: la vendita degli agnelli avviene intorno ai 20 kg di peso vivo: il 10% di allevatori macella capi a pesi superiori alla media (30-40 kg). Le rese sono intorno al 53,4%.

La carne degli agnelli di razza Pomarancina evidenzia pregevoli caratteristiche fisiche: il pH è risultato mediamente di 5,6, attestandosi entro i parametri normalmente accettati per il commercio; il calo di cottura ed i parametri colorimetrici, in particolare la luminosità e l'indice del rosso, sono paragonabili a quelle di altre razze italiane, anche derivate merine come la Sopravissana, a preminente attitudine per la produzione di carne. Anche la tenerezza, misurata come resistenza allo sforzo di taglio, mostra valori (2,7 kg/cm²) paragonabili a quelli riportati per agnelli di razza Sopravissana e Merinizzata italiana.

Le caratteristiche chimico-nutrizionali della carne di agnelli di razza Pomarancina mostrano un buon contenuto proteico e la quantità di grassi intramuscolari leggermente al di sopra del 2%; ciò determina un valore energetico non eccessivo ed in linea con i valori delle carni di altre razze anche se leggermente inferiore a quello fatto registrare da altre razze autoctone.

Relativamente alle caratteristiche qualitative del grasso la carne degli agnelli di razza Pomarancina mostra un buon contenuto di acidi grassi insaturi addirittura superiore a quello dei saturi, conseguentemente il rapporto acidi grassi saturi/insaturi è favorevole. Oltre la metà degli acidi grassi insaturi è rappresentato da acidi grassi monoinsaturi, identificabili sostanzialmente con l'acido oleico, benefico per la salute umana.

Il contenuto in CLA, un gruppo di acidi grassi anch'essi favorevoli alla salute dell'uomo, è in linea con quello della carne di agnello di animali allevati al pascolo nel periodo estivo/autunnale. La componente polinsatura si caratterizza per la prevalenza degli acidi grassi della serie omega 6, conseguentemente il rapporto w6/w3, il cui valore ottimale si dovrebbe attestare intorno ad 1, non risulta favorevole. Sia il contenuto di CLA sia il rapporto w6/w3, tuttavia, possono essere sicuramente migliorati nei periodi di più ampia disponibilità di foraggio fresco (ARSIA, 2007).

Composizione del coscio di agnello Pomarancino

% muscolo	63,76
% osso	27,18
% grasso	6,08

Caratteristiche fisiche della carne di agnello Pomarancino

PH	5,6
Calo di cottura (%)	25,7
Luminosità	45,3
A (indice del rosso)	20,8
B (indice del giallo)	7,8
Tenerezza cotto (kg/cm ²)	2,7
Calo di conservazione a 24 h (%)	2,4

Caratteristiche qualitative del grasso di agnello Pomarancino

Acidi grassi saturi	46,1
Acidi grassi monoinsaturi	37,1
Acidi grassi. polinsaturi n3	4,0
Acidi grassi polinsaturi n6	10,7

Lana: La produzione media in sucido è di: 3,5 kg di lana per gli arieti, di 2,8 kg per le pecore. La lana è di media qualità.

Lana filata di Pecora Pomarancina

