



PROVINCIA DI PISA



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

*Vagal*

# LA PECORA POMARANCINA

## Una razza antica da tutelare

CENTRO PILOTA:

AZIENDA

*Agrituristica Biologica*

**Bellaria**



Programma cofinanziato con il Fondo Europeo  
per lo Sviluppo Regionale



Programme cofinancé par le Fonds Européen  
de Développement Régional



PROVINCIA DI PISA



Il recupero, la conoscenza e la valorizzazione delle razze autoctone è uno degli obiettivi necessari al mantenimento della biodiversità. Questa azione si esercita da un lato sostenendo ed incentivando l'importante lavoro svolto dagli Istituti di ricerca universitaria e dall'altro favorendo iniziative utili al trasferimento di conoscenze anche sul piano didattico.

Si tratta di un obiettivo che interessa tutti noi non soltanto dal punto di vista biologico, ma anche dal punto di vista culturale, perché una razza conserva in sé anche parte della storia e della cultura di un territorio, delle sue tradizioni e della sua evoluzione.

In quest'ottica, favorire la conoscenza e il mantenimento delle razze in via di estinzione significa anche creare le condizioni per la promozione di un "nuovo" sviluppo del tessuto socio-economico dei nostri territori ed in particolare dei territori rurali, ricchezza e patrimonio del nostro Paese e, per la nostra Regione, anche tratto identitario. Perché dietro queste azioni non c'è la "lettura nostalgica" del passato, ma la volontà di una riaffermazione della ruralità e dei valori di cui è portatrice, sul piano sociale, culturale, economico ed anche turistico.

Giacomo Sanavio

*Assessore allo Sviluppo rurale della provincia di Pisa*



Programma cofinanziato con il Fondo Europeo per lo Sviluppo Regionale



Programme cofinancé par le Fonds Européen de Développement Régional

*Questo libro è stato realizzato dall'Azienda Agricola Biologica Bellaria di Piccicuto Luigi a Volterra con la collaborazione della Provincia di Pisa, nell'ambito del progetto VAGAL.*

**Ringraziamenti:**

Fotografie:  
Studio fotografico Salvini - Volterra

Testi:  
Dott. Francesco Pezzini



## Un animale radicato nel suo territorio

La Pomarancina è una razza originaria della Provincia di Pisa, geneticamente vicina all'Appenninica ma derivante da incroci con tipologie ovine a spiccata attitudine per la produzione di carne (Bergamasca) e di lana (Merinos). Una pecora strettamente

legata nei tempi passati alla civiltà contadina dell'entroterra pisano: molto rustica, a proprio agio sui terreni collinari difficili, prevalentemente da carne ma anche in grado di fornire discrete quantità di lana e di latte.



## Sull'orlo dell'estinzione

Non sono poche le razze animali che un tempo facevano ricca la campagna toscana e che oggi rischiano di sopravvivere soltanto nei libri di storia. Evitarne la scomparsa non significa soltanto preservare la diversità di un patrimonio genetico unico e irripetibile, tramandare la cultura e l'identità di un territorio, ma anche garantire la sopravvivenza di razze frutto di un lento adattamento ad ambienti specifici, che di quegli habitat, non diversamente dalle specie selvatiche, costituiscono parte integrante e distintiva. Anche la Pomarancina stava per essere dimenticata ma grazie all'impegno di alcuni allevatori torna oggi lentamente a popolare i comuni meridionali della provincia di Pisa.



## Caratteristiche dell'allevamento

La pecora Pomarancina è oggi presente, con oltre 700 capi iscritti al Registro Anagrafico, in una quindicina di allevamenti distribuiti prevalentemente nei comuni di Montecatini Val di Cecina, Volterra, Pomarance e Castelnuovo Val di Cecina. Le aziende sorgono

in ambiente collinare ad altitudini comprese tra i 200 ed i 700 m slm. La tipologia d'allevamento è semi-estensiva con accesso permanente al pascolo. Generalmente si verifica un parto all'anno e gli agnelli vengono svezzati a 3 mesi.



# Salva per la qualità delle sue carni

Benché nei tempi passati la Pomarancina fosse una razza a triplice attitudine, oggi è per il pregio delle carni che viene allevata (anche se si sta cercando in alcune aziende di tornare a produrre formaggio partendo dal latte che questa pecora fornisce in quan-

tità più che soddisfacenti). Dagli agnelli, macellati sui 3 mesi di età e intorno ai 20 kg di peso, si ottiene una carne di grande valore e bontà: alimentati con latte materno, seguono il gregge al pascolo e la loro dieta può essere integrata con foraggio fresco o affienato. Ma la carne di agnello non è la sola prelibatezza,

non è il solo alimento sano e genuino che la Pomarancina può offrirci. Da qualche tempo, con gli ovini adulti e seguendo ricette tradizionali, si produce un salame unico, di straordinario sapore, capace di valorizzare e di restituirci appieno le caratteristiche di un animale e di un allevamento così legati al quadro ambientale dell'Alta Val di Cecina.



## La valorizzazione dei genotipi animali autoctoni

Nel Programma di Cooperazione Italia/Francia, volto alla valorizzazione delle aree rurali di Toscana, Sardegna e Corsica, la provincia di Pisa partecipa con il progetto Vagal promuovendo i territori che gravitano intorno al Comune di Volterra, caratterizzati dalla presenza di due razze animali che necessitano di particola-

re tutela: il cavallo di Monterufoli e la pecora Pomarancina. A tal fine sono stati individuati due centri pilota, aziende che diverranno luoghi di studio, di ricerca e di divulgazione. Per la Pomarancina è stata scelta l'azienda "Bellaria": scuole, cittadini e visitatori potranno conoscere da vicino questa razza ovina e i suoi prodotti.



## Un Consorzio e una manciata di allevatori

Intorno alla Pomarancina è sorto un Consorzio di tutela impegnato nel promuovere la conoscenza e la commercializzazione del suo pregiato agnello. Tra gli artefici della rinascita di questa razza è certamente da annoverare Luigi Piccicuto, titolare dell'azienda Bellaria, instancabile organizzatore di eventi e manifestazioni che permettano la sopravvivenza di questa forma tradizionale di allevamento. All'azienda Bellaria, rigorosamente biologica, un piccolo gregge di 40 pecore dispone di vari ettari collinari dove pascolare liberamente. Nei periodi dell'anno in cui l'erba fresca scarseggia, l'alimentazione è garantita da foraggi e da moderate quantità di cereali e legumi (avena, favino) prodotti all'interno dell'azienda stessa.



## La carne e i prodotti

La nostra prelibata carne di agnello viene usata per la preparazione di piatti tradizionali come arrostiti, spiedini e ottimi umidi ma è anche la base di ricette innovative e ricercate cucinate nei migliori ristoranti dell'Alta Val di Cecina, i quali dimostrano di apprezzare sempre di più la qualità di questo

prodotto. Proponiamo inoltre la bontà delle salse e dei salumi ottenuti dalle parti magre dei nostri ovini.

In questa immagine un insieme delle tipicità di gusto e sapori dei nostri piatti a base di agnello pomarancino.





## L'Azienda

L'antico casale è situato su una collina con splendida panoramica su Volterra.

L'Agriturismo Biologico Bellaria praticando un sistema di **agricoltura biologica** produce **olio di oliva** e **vino** e coltiva ancora secondo le più antiche tradizioni per ritrovare la **genuità e i sapori di allora**.

Garantisce così prodotti assolutamente genuini e di qualità che sarà possibile gustare nel calore di un ambiente familiare.

La produzione comprende anche **cereali** e **fieno** utilizzati per l'allevamento degli animali, a **garanzia** quindi di **carni del tutto naturali**.



# L'Agriturismo

Il nostro agriturismo si trova nella vasta e incantevole campagna delle colline volterrane. Tutto intorno vi inviterà a scoprire, a camminare, ad andare in bicicletta o a cavallo, ma anche a riposare o a visitare altre città d'arte: **San Gimignano** a 15 km, **Siena** a 40 km, **Pisa** a 60 km, **Firenze** a 70 km. In questo ricco contesto, il nostro agriturismo vi offre una genuina e confortevole ospitalità.

Offriamo appartamenti con ingresso indipendente, camere con bagno, riscaldamento autonomo, giardino privato, barbecue, denominati come i luoghi storici della vita contadina che si è svolta nel casale:

- CANTINA (*cucina+Camera+bagno*)
- TRINCIATOIO (*Camera+bagno*)
- GRANAIO (*Cucina+Camera+bagno*)
- MANGIATOIA (*Camera+bagno*)



La PISCINA dell'agriturismo allietterà ulteriormente il vostro soggiorno. Saremo felici di farvi conoscere e magari gustare prodotti tipici del luogo, ricavati rigorosamente da **agricoltura biologica**, come **olio d'oliva**, **vino**, **prodotti dell'orto** e **gustose carni di pollame** e la famosa **pecora Pomarancina!**



*Per informazioni  
sulla pecora pomarancina e i suoi prodotti:*

## **Agriturismo Biologico Bellaria**

Podere Bellaria – Cozzano

56048 Volterra (Pisa)

Tel: 0588/42085 - 3290103468

e-mail: [info@agriturismobellaria.com](mailto:info@agriturismobellaria.com)

