



AGNELLEONE E CASTRATO DI ROMAGNA QC



Arrivederci a Venerdì 16 Aprile
alle ore 20:30!

Info e prenotazioni:
0546.642196
www.illaghettdelsole.it
viveredigustocoop@libero.it



il Laghetto del Sole
Vivere di Gusto coop.

In questa serata alla ricerca dei sapori tradizionali delle nostre colline incontreremo il consorzio COPAF che da oltre vent'anni è impegnato nella valorizzazione delle carni ovine dell'Appennino Faentino e Forlivese.

In questa splendida serata ci illustreranno il disciplinare del prodotto "Castrato QC", che potremo degustare preparato nei modi più tradizionali e accompagnato da un'ottima birra artigianale proveniente dal birrificio Baffadi, adagiato sulle colline di Casola Valsenio.

Appuntamento al Laghetto del sole per Venerdì 16 Aprile!



Il Castrato

- Provenienza delle carni

Ovini maschi appartenenti al tipo genetico da carne o derivati da incroci finalizzati alla produzione di carne.

- Età alla macellazione

Compresa tra i 5 e i 12 mesi; con animali sottoposti alla castrazione per compressione entro i primi 15 giorni di vita, aventi al momento della macellazione, la dentizione di latte.

Possono, altresì, rientrare in questa categoria femmine di età compresa fra i 7 e i 12 mesi, aventi al momento della macellazione la dentizione da latte.

La categoria del castrato è definita dai mercuriali della CCIAA di Forlì come soggetto al di sopra dei 40 kg di peso vivo.

Ai fini del presente disciplinare il peso vivo alla macellazione dei soggetti deve essere compreso tra i 40 e i 100 kg.

- Carni

Il colore delle parti carnose delle carcasse deve essere rosa scuro, non sono ammesse colorazioni anomale.

Il colore del grasso visibile deve essere bianco o bianco crema, senza tendere al giallo cenerino e senza venature tendenti al giallo carico.

Il menù

Antipasto

Arrosticini e bocconcini di pancia insaporiti con polenta e formaggio pecorino

Primo

Pappardelle al ragù di castrato

Piatto di mezzo

Stufato di castrato alla birra

Secondo

Castrato di sottorognone e cosciotto grigliato con contorno di pomodori ai ferri

Prezzo 20 € compreso di bevande, caffè e coperto.



Il COPAF

Il COPAF (Consorzio per la valorizzazione dei prodotti tipici dell'Appennino faentino e forlivese), fin dalla fine degli anni '80 insieme all'APA di Ravenna è fortemente impegnato nella valorizzazione delle carni ovine. Infatti nel territorio dell'APA è stata fatta una forte opera di implementazione del numero di allevamenti di razze ovine da carne bianche italiane (Bergamasca, Biellese, Appenninica).

Dal 1994 in collaborazione con l'UNAPOC e l'A.E.R.P.R.O.C. si è provveduto alla valorizzazione e alla commercializzazione delle carni ovine attraverso:

- Formazione del personale COPAF

- Adesione al marchio Regionale QC dell'Emilia Romagna (in vigore dal 1997) e gestito fino al 2007 in collaborazione tra COPAF e A.E.R.P.R.O.C., dal 2008 tra COPAF e Qualità & Saperi.

- Istituzione della Sagra dell'Agnellone e Castrato QC, ormai giunto alla sua 14a edizione e che si tiene a Brisighella (RA) la terza domenica di ottobre.

Controlliamo tutto il percorso della carne, identificando ogni capo sin dall'allevamento di origine, verificando i piani alimentari degli agnelli, la macellazione, la valutazione di ogni carcassa secondo le metodiche europee, sino al banco di vendita secondo rigorosi criteri qualitativi. Ogni soggetto arriva alla vendita con un Certificato di Garanzia.