



[www.ecoslowroad.eu](http://www.ecoslowroad.eu)  
[www.fondazione Slow Food.com](http://www.fondazione Slow Food.com)  
[info@ecomusei.eu](mailto:info@ecomusei.eu)

#### nome dell'Ecomuseo/Museo

Ecomuseo della Pastorizia

#### recapito

Borgata Pontebernardo, Via Francia 12010 Pietraporzio (Cuneo)  
+39 0171 955555  
[segreteria@vallestura.cn.it](mailto:segreteria@vallestura.cn.it)  
[www.vallestura.net/ecomuseo](http://www.vallestura.net/ecomuseo)

#### referente

Stefano Martini  
[martini@vallestura.cn.it](mailto:martini@vallestura.cn.it)  
+39 335 6521740  
Maria Elena Rosso  
[mariaelena.rosso@vallestura.cn.it](mailto:mariaelena.rosso@vallestura.cn.it)  
+39 339 2535041

#### prodotti da tutelare e promuovere

##### **Agnello sambucano Presidio Slow Food**

La razza ovina sambucana è autoctona della Valle Stura, selezionata nei secoli per la rusticità, in quanto in grado di adattarsi all'ambiente e in particolare alle condizioni di vita locali. Negli anni Ottanta questo ovino ha corso il rischio di scomparire, ma si è salvato grazie a un progetto di recupero portato avanti dai pastori locali, radunati nel consorzio "l'Escaroun" e sostenuti dalla Comunità Montana Valle Stura. Per dare un futuro e valorizzare la pecora sambucana sono state avviate numerose iniziative: un Centro di Selezione, la Cooperativa "Lou Barmaset" per la commercializzazione dell'agnello sambucano, la mostra ovina della razza sambucana nell'ambito della Fiera dei Santi, il Marchio di garanzia registrato.

Contemporaneamente ha mosso i primi passi l'Ecomuseo, strumento operante per valorizzare il patrimonio di conoscenze collegato all'attività della pastorizia, a rischio di scomparsa. Nel 2000 la Comunità locale ha ottenuto dalla Regione Piemonte il riconoscimento di "Ecomuseo della Pastorizia", inaugurando la sede e le numerose iniziative portate avanti sul territorio della Valle Stura.

La sambucana è una razza ovina a triplice attitudine: latte (e formaggio), lana di qualità e carne con buona resa al macello. L'agnello ha un'ossatura piccola con una massa muscolare molto sviluppata, compatta e con scarso grasso di copertura. La carne è di colore rosso vivo, con elevate caratteristiche organolettiche e basso contenuto di colesterolo. L'ottimo sapore è dovuto alle caratteristiche genetiche e all'alimentazione naturale. L'agnello sambucano è il risultato del lavoro di numerose piccole aziende, presidi del territorio.

#### azioni ed eventi

Visita al Percorso Museale, al centro di selezione, al punto vendita dei manufatti in lana, al caseificio dell'Ecomuseo e al laboratorio di lavorazione della carne.

Degustazione dei prodotti legati all'agnello sambucano.

Visita alle mostre presso la sede dell'Ecomuseo e le borgate dell'alta Valle.

Laboratori di lavorazione della lana.

Itinerari di visita lungo la Valle Stura di Demonte, nell'ambito dell'iniziativa di turismo scolastico "Metti un giorno in Valle Stura".

Incontri con i partner francesi per valorizzare “La Routo”, l’antica transumanza tra Provenza e Alpi cuneesi. Partecipazione alle principali manifestazioni organizzate dell’Ecomuseo: animazione estiva, giornate degli ecomusei (giugno), Fiera dei Santi (ottobre).

#### **collaborazioni**

Comunità Montana Valle Stura, Comuni della Valle Stura, Consorzio “l’Escaroun”, Cooperativa “Lou Barmaset”, Cooperativa “Il covo della pecora”, La Maison de la Transhumance, Agenform, Slow Food, aziende locali, accompagnatori escursionistici operanti in Valle, Pro Loco locali, Uffici Turistici della Valle (Vinadio, Demonte), Ente Fiera Fredda (Borgo San Dalmazzo).