

# **RAZZA OVINA PECORA DI CORTENO**



## ORIGINE E DIFFUSIONE

La Pecora di Corteno è autoctona e fa parte delle popolazioni alpine da carne. È diffusa nel territorio del comune di Corteno Golgi (BS). Viene allevata secondo metodi tradizionali, con stabulazione invernale.

L'allevamento ovino ricopre una funzione complementare, ma perfettamente collegata alla cultura e alla tradizione locale. Vengono prodotti agnelloni che, assieme alle pecore da riforma, vengono utilizzati per preparare un piatto tipico locale (*cus*). Ai fini della conservazione della razza è di estrema importanza la conservazione della variabilità genetica.

## CARATTERI MORFOLOGICI

**Taglia:** media.

**Testa:** corta, a profilo leggermente montonino non accentuato, orecchie pendenti di medio sviluppo, acorne.

**Collo:** attaccatura corta e compatta.

**Tronco:** compatto, abbastanza profondo a profilo rettilineo; masse muscolari ben sviluppate soprattutto nella zona dei glutei, ossatura leggera.

**Arti:** corretti, robusti.

**Vello:** bianco aperto con lana di media finezza.

**Pelle e pigmentazione:** pelle fine ed elastica.

I difetti tollerabili sono: presenza di macchie nere sul vello; taglia superiore agli standard previsti; orecchie troppo lunghe e testa colma.

I difetti morfologici e genetici comportanti l'esclusione dall'iscrizione al L.G. sono: ernia ombelicale, difetti di dentizione (enognatismo e prognatismo), criptorchidismo anche monolaterale, ermafroditismo. Comportano altresì l'esclusione dal L.G. i caratteri sub-letali a base ereditaria mendeliana certa.

## CARATTERI BIOMETRICI E RIPRODUTTIVI

	Adulti	
	Maschi	Femmine
Altezza al garrese (cm)	77	73
Altezza alla spina (cm)	76	74
Altezza toracica (cm)	29	29
Larghezza media groppa (cm)	25	22
Lunghezza tronco (cm)	77	74
Circonferenza toracica (cm)	88	87
Peso (kg)	70	60

Le femmine sono poliestrali, in grado di fornire 3 parti in due anni. Il tasso di gemellarità è del 50% con una gemellarità del 50%.

## ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

La Pecora di Corteno è ad attitudine carne.

La produzione tipica è l'agnellone (generalmente intero) di oltre 6 mesi di età macellato a 40-50 kg di peso vivo.