

Valorizzazione dell'Abbacchio Romano IGP

alla scoperta di un'eccellenza territoriale





Valorizzazione dell'Abbacchio Romano IGP

alla scoperta di un'eccellenza territoriale

L'Abbacchio Romano IGP

L'Abbacchio Romano è una delle prelibatezze enogastronomiche italiane, che nel 2009 ha ottenuto la denominazione IGP, cioè prodotto ad Indicazione Geografica Protetta, conferita a prodotti agricoli e alimentari di qualità, tipici di una specifica area geografica. Il termine abbacchio deriva dal dialetto romano ed indica un agnello giovane, lattante, macellato per la vendita, che conserva, nella storia della cucina romana e laziale, un ruolo essenziale. Per l'Abbacchio Romano conquistare l'Indicazione Geografica Protetta, non è stato solo motivo di orgoglio, ma di fatto questo importante riconoscimento europeo ha preservato un piatto della tradizione, che troppo spesso è stato fortemente minacciato dalle imitazioni. Il marchio IGP, riconoscibile dal logo, permette ora al consumatore di riconoscere in modo chiaro uno dei prodotti rappresentativi della gastronomia regionale, garantendone la totale tracciabilità. I produttori IGP devono attenersi alle rigide regole stabilite nel D.M. 21 del maggio 2009, così come previsto dal Regolamento (CE) n. 510/2006, ed il rispetto di tali regole è garan-





tito dall'organismo di controllo. In seguito all'importante riconoscimento, il cui iter è iniziato nel 2003, la denominazione di "Abbacchio Romano" è ora regolata dal Disciplinare di produzione "Abbacchio Romano I.G.P", che prevede che tale denominazione sia riservata esclusivamente

agli animali nati ed allevati nel territorio regionale. Tale marchio rende immediatamente identificabile ai consumatori l'abbacchio nato e allevato nella campagna romana, rispetto ai comuni agnelli che vengono importati nel nostro paese, specialmente da Australia, Nuova Zelanda,





Ungheria e Romania. Si tratta di un risultato davvero importante per gli allevatori, ma per tutta la filiera, consumatori compresi, che hanno raggiunto l'obiettivo di vedere tutelata e valorizzata la produzione tipica e storica dell'agnello da carne da razze

originarie, contribuendo così a tutelare l'agnello made in Italy dalla concorrenza sleale delle carni importate a basso prezzo dall'estero e poi spacciate per italiane.

L'importanza culturale dell'Abbacchio Romano IGP: La storia



I riferimenti storici, risalenti anche a tempi antichissimi, che dimostrano il forte legame dell'abbacchio con la ruralità regionale sono numerosi. L'importanza dell'allevamento ovino nell'economia e nelle tradizioni capitoline si desume da una nota storica del 1629, nella quale si legge che in quell'anno vennero consumati a Roma 165.797 agnelli a fronte di una popolazione che contava 115.000 individui. Gli antichi romani preferivano il capretto, ma per il po-

eta e retore Giovenale, l'agnello giovanissimo era: "Il più tenero del gregge, vergine d'erba, più di latte ripieno che di sangue". A Campo Vaccino, nome che indicava l'area del Foro Romano, fin dal 300 d.C. si teneva il mercato degli abbacchi, degli agnelli, dei castrati e delle pecore. Particolare è anche l'uso del termine abbacchio, che è univoco nel Lazio, tanto che una serie di operazioni che vengono eseguite sull'abbacchio, sono caratterizzate da una terminologia dialet-



tale, quali “sbacchiatura” o “abbacchiatura” in riferimento alla macellazione degli animali. Negli anni l’Abbacchio Romano è stato il protagonista di feste, sagre locali, manifestazioni popolari e questo non ha fatto altro che sottolineare l’importanza che

questa carne ha svolto nell’intero territorio della Regione Lazio e che tuttora svolge: **un ruolo storico-sociale oltre che economico.**



L’allevamento dell’Abbacchio Romano IGP



I territorio della regione Lazio è caratterizzato da rilievi naturali come monti calcarei e vulcanici, colline e pianure alluvionali, un ambiente perfetto per l'allevamento di ovini da latte e da carne. Ottimali anche le condizioni climatiche con temperature medie annuali variabili tra 13° e 16° C e precipitazioni annuali comprese tra

valori minimi di 650 mm lungo la fascia litoranea, di 1.000/1.500 mm nelle pianure interne fino ai 1.800/2.000 mm in corrispondenza del monte Terminillo e dei monti Simbruini. Tali caratteristiche permettono di sfruttare le condizioni migliori per l'allevamento degli ovini, senza provocare stress agli animali. Gli agnelli da latte sono allevati

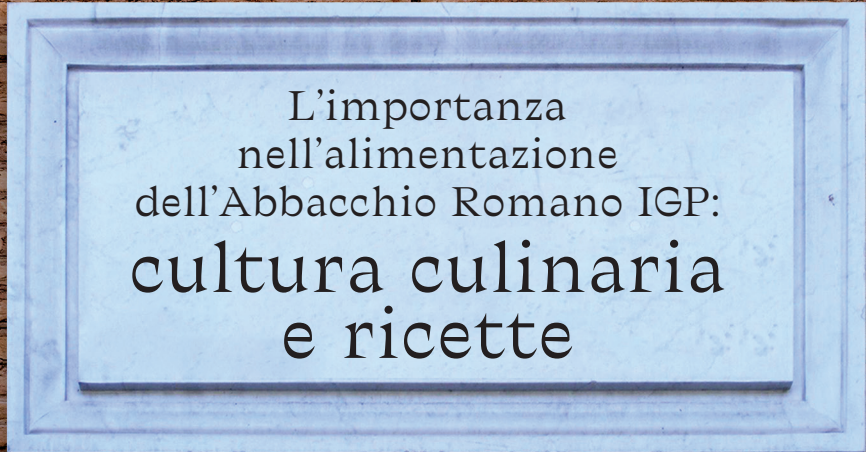
allo stato brado e semibrado e vengono nutriti con latte materno, ma è consentita l'integrazione con alimenti naturali ed essenze spontanee. Le pecore madri usufruiscono di pascoli naturali, prati-pascolo ed erbai tipici della zona di produzione. Per la loro nutrizione è ammessa la somministrazione di foraggi secchi e concentrati, ma è vietato l'utilizzo di sostanze di sintesi e di organismi geneticamente modificati. Gli agnelli e le pecore matricine non



devono essere soggetti a forzature alimentari e/o sofisticazioni ormonali, volte a incrementare la produzione.

Nel periodo estivo le mandrie vengono trasferite all'alpeggio, evitando così la calura estiva. Questa pratica permette alle pecore madri di nutrirsi di foraggi freschi, mantenendo intatta la qualità del loro latte e di conseguenza della carne dell'Abbacchio Romano IGP, che presenta masse muscolari rosa chiaro e di consistenza compatta, con assenza di sierosità. Il grasso è solido e di colore bianco, mentre la tessitura della carne è fine e la carcassa si presenta coperta leggermente di grasso esterno. La macellazione avviene tra il 28° e il 40° giorno di età, entro 24 ore dal conferimento al mattatoio. Al momento della macellazione la carcassa può pesare sino a 8 kg (peso morto).





L'importanza
nell'alimentazione
dell'Abbacchio Romano IGP:
**cultura culinaria
e ricette**

La carne rossa, pur essendo ricca di proteine, vitamine e minerali, per molti anni non è stata ritenuta particolarmente salutare a causa del suo contenuto di colesterolo, motivo di malattie cardiovascolari. Studi approfonditi hanno invece dimostrato che alcune carni rosse, come quella d'abbacchio, possono essere considerate carni bianche, in quanto povere di grassi e colesterolo, con notevoli caratteristiche nutrizionali ed organolettiche. La carne d'abbacchio è ricca di potassio, sodio, calcio, fosforo, vitamine e prevalentemente grassi saturi, quindi nulla vieta di consumarla, non solo durante le feste pasquali come da tradizione, ma d'inserirla nella dieta settimanale anche dei bambini. La carne di pecora anticamente veniva consumata nelle campagne come pasto durante le giornate lavorative, mentre ancora oggi l'abbacchio viene consumato durante le festività secondo la più stretta tradizione romana. L'abbacchio allo scottadito, al forno con patate e carciofi, alla cacciatora sono piatti tipici della tradizione laziale, che per anni sono stati tramandati e che ancora oggi sopravvivono.

Menu

Crostini con patè di coratella
d'Abbacchio Romano IGP

※

Gnocchi al sugo di
Abbacchio Romano IGP

※

Abbacchio Romano IGP
a scottadito

※

Abbacchio Romano IGP
alla cacciatora

※

Abbacchio Romano IGP
brodetto alla romana



Crostini con patè di coratella d'Abbacchio Romano IGP

INGREDIENTI

- 300 g di cuore, fegato e milza (coratella)
d'Abbacchio Romano IGP
- 4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 rametto di salvia
- 1 foglia d'alloro
- 1 rametto di rosmarino
- 1 arancia non trattata (la buccia)
- 1/2 bicchierino di marsala
- 1 cucchiaino di cognac
- Pane
- Sale, pepe e peperoncino q.b.



PREPARAZIONE

Far rosolare il trito di verdure (aglio, carota, sedano e cipolla) in una casseruola con l'olio per qualche minuto, quindi aggiungere la coratella tagliata in piccoli pezzi, un pizzico di sale e una macinata di pepe e continuare a fuoco vivace per una decina di minuti; irrorare con il marsala e il cognac e far evaporare. Continuare a cuocere a fiamma dolce ancora 20 minuti dopo aver aggiunto il rosmarino, la salvia e l'alloro e qualche mestolo d'acqua calda man mano che la carne tende ad asciugarsi troppo. A fine cottura eliminare gli aromi e tritare finemente. Se necessario, ammorbidire con qualche cucchiaino d'acqua calda, fino ad ottenere una consistenza cremosa. Tagliare a fette il pane e tostarlo sulla griglia; spalmare i crostini con il patè e servire guarnendo con delle striscioline di buccia d'arancia e polvere di peperoncino.



Gnocchi al sugo di Abbacchio Romano IGP

INGREDIENTI

- 1 kg di gnocchi di patate
- 400 g di polpa di Abbacchio Romano IGP
- 800 g di pomodori pelati
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla bianca
- 1 rametto di rosmarino
- 1 rametto di salvia
- 2 cucchiari di Pecorino Romano DOP del Lazio grattugiato
- 2 cucchiari di Parmigiano Reggiano
- Sale e peperoncino q.b.



PREPARAZIONE

Tritare la cipolla, l'aglio, il rosmarino e la salvia e rosolare qualche minuto in olio caldo; aggiungere la polpa d'abbacchio ridotta a tocchetti e far cuocere per 15 minuti. Aggiungere i pelati, un pizzico di sale e uno di peperoncino; di tanto in tanto allungare con qualche mestolo d'acqua calda, fino ad arrivare a cottura della carne. Cuocere gli gnocchi in acqua calda e salata qualche minuto, scolarli direttamente nella padella con il sugo, mantecare velocemente e servire cospargendo i piatti con una miscela di parmigiano e pecorino.



Abbacchio Romano IGP a scottadito

INGREDIENTI

- 12 costolette di Abbacchio Romano IGP
- 100 ml di olio extra vergine di oliva
- 1 rametto di rosmarino
- 2 spicchi d'aglio
- 1 limone (il succo)
- Sale e pepe q.b.



PREPARAZIONE

Preparare una marinata emulsionando in una ciotola l'olio con il succo di metà limone, un pizzico di sale, una macinata di pepe e aromatizzando con il rosmarino e l'aglio pelato e diviso a metà. Appiattire leggermente con il batticarne le costolette di abbacchio, ungerle da ambo le parti con l'emulsione e disporle in un contenitore di vetro con il resto della marinata; coprire con la pellicola e lasciar insaporire per un'ora in frigorifero. Cuocere le costolette sulla brace o su una piastra di ghisa per qualche minuto. Servirle caldissime con una fetta di limone.



Abbacchio Romano IGP alla cacciatora

INGREDIENTI

- 1kg di Abbacchio Romano IGP
- 2 spicchi d'aglio
- 1 rametto di rosmarino fresco
- 2 filetti di acciughe
- 50 ml di aceto
- 60 ml di vino bianco
- 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva Sabina DOP
- Sale e pepe q.b.



PREPARAZIONE

In un mixer (o in un mortaio) raccogliere l'aglio, il rosmarino e le acciughe e tritarle fino a ottenere un pesto denso; diluire aggiungendo, a filo, l'aceto. Sciacquare e tagliare a pezzi la carne, asciugarla e condirla con sale e pepe. Riscaldare l'olio in una padella e far dorare uniformemente l'abbacchio. Versare il vino e alzare il fuoco; quando il vino sarà evaporato, aggiungere la salsa all'aceto precedentemente preparata. Coprire e cuocere a lungo a fiamma bassa, mescolando spesso in modo da ottenere una cottura omogenea. Spegner il fuoco e lasciar riposare l'abbacchio per almeno 30 minuti prima di servirlo.



Abbacchio Romano IGP brodetto alla romana

INGREDIENTI

- 4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 1 cipolla media
- 50 g di grasso di prosciutto
- 1 kg di Abbacchio Romano IGP
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 spicchio d'aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo fresco
- 3 tuorli
- 1 limone (il succo)
- 1 cucchiaino di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Brodo vegetale q.b.
- Sale e pepe q.b.



PREPARAZIONE

Tagliare a pezzi l'abbacchio, lavarlo e asciugarlo. Tritare la cipolla e farla rosolare a fuoco medio in un ampio tegame con l'olio e il grasso del prosciutto, quindi unire l'abbacchio, salare, pepare e cuocerlo finché sarà uniformemente dorato. Irrorare con il vino e alzare la fiamma. Quando il vino sarà evaporato, aggiungere qualche mestolo di brodo vegetale caldo e portare a bollore, quindi abbassare la fiamma, coprire e lasciar cuocere per un'ora circa, aggiungendo, se necessario, altro brodo. Tritare aglio e prezzemolo. Sbattere in una ciotola i tuorli con il succo di limone e il parmigiano. Quasi a fine cottura aggiungere il prezzemolo e l'aglio tritati, mescolare e appena l'abbacchio sarà cotto, fuori dal fuoco, versare il composto di tuorli. Lasciar addensare mescolando, quindi servire.



Abbacchio Romano IGP

*Da sempre
garamzia di origine
e qualita.*



Roma

Regione Lazio



IL BUON PASTORE

Società Cooperativa a Mutualità Prevalente

Contrada Macere, 365

00031 Ardena (Rm)

ilbuonpastore.soc.coop@gmail.com



Unione europea
Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale
L'Europa investe nelle zone rurali



**REGIONE
LAZIO**



P.S.R. LAZIO 2014 - 2020

Bando pubblico Mis.3

"Regimi di qualità dei prodotti agricoli ed alimentari"

Sottomisura 3.2 "Sostegno per le attività di informazione e promozione attuata da gruppi di produttori del mercato interno"

Titolo progetto: "L'IGP dell'abbacchio romano: fiera, tracciabilità e certificazione" Domanda n. 04250031004

Codice Cup: F91B2100013007