



ABBACCHIO ROMANO IGP



LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ
(PECORA
SOPRAVISSANA)



stinato all'alimentazione degli agnelli e, di conseguenza, alla carne, determinando un sinergismo eccezionalmente favorevole oltre che per la qualità, anche per l'omogeneità dei suoi caratteri.



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La denominazione “Abbacchio Romano” è riservata esclusivamente agli agnelli, maschi e femmine, nati e allevati allo stato brado e semibrado appartenenti alla razza Sarda e i suoi incroci, Comisana e i suoi incroci, Sopravissana e i suoi incroci, Massese e suoi incroci, Merinizzata Italiana e i suoi incroci. La carne dell'Abbacchio Romano, messa in commercio secondo differenti tagli (intero, mezzena, spalla, coscio, costolette, testa e coratella), presenta un colore rosa chiaro e grasso di copertura bianco, tessitura fine, consistenza compatta, leggermente infiltrata di grasso. Copertura adiposa moderata sulla superficie esterna della carcassa non eccessivamente sui reni. Caratteristica distintiva dell'Abbacchio Romano è data dalla scarsa presenza di grasso sia di copertura che infiltrato che lo rende particolarmente idoneo anche all'alimentazione dei bambini. La carne di abbacchio è una delle carni bianche più saporite, tenera e digeribilissima con un modesto contenuto lipidico.

METODO DI PRODUZIONE L'agnello da latte, Abbacchio Romano, è nutrito con latte materno; tuttavia, è consentita l'integrazione pascolativa con alimenti naturali ed essenze spontanee. Le pecore usufruiscono di pascoli naturali, prati-pascolo ed erbai tipici della Regione Lazio anche se è ammesso il ricorso all'integrazione con foraggi secchi e con concentrati, escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi e di organismi geneticamente modificati. Il pascolo può essere naturale, ma, talvolta, il pastore coltiva erbai che fa pascolare a rotazione a causa della discontinuità vegetativa dei pascoli naturali che non consente una disponibilità costante di foraggio. Agnelli e pecore non devono essere soggetti a forzature alimentari, a stress ambientali e/o sofisticazioni ormonali, finalizzate ad incrementare la produzione. Nel periodo estivo si pratica la tradizionale monticazione, che permette all'animale di sfuggire alla calura estiva e alle



LAZIO PATRIMONIO AGROALIMENTARE - TRA BIODIVERSITÀ E TRADIZIONE

pecore di nutrirsi di foraggi freschi. In queste condizioni, le pecore non sottoposte a nessuno stress ambientale e nutrizionale, influenzano positivamente, con il loro latte, la qualità della carne dell'Abbacchio Romano. Gli agnelli, non oltre 20 giorni dalla nascita, sono identificati mediante apposizione sull'orecchio sinistro di una fascetta o bottone auricolare contenente sul fronte il codice di identificazione dell'allevamento, completo di lettere e cifre e, sul retro, il numero progressivo del capo. Gli agnelli vengono macellati ad un'età variabile (Agnello da latte) tra i 28-40 giorni, ad un peso morto che può raggiungere gli 8 kg. La macellazione avviene entro 24 ore dal conferimento al mattatoio. Nel Lazio la stagione degli abbacchi comincia in autunno e finisce in primavera. Quella degli agnelli dura tutta la primavera, comincia a Pasqua e finisce a San Giovanni (24 giugno).

CENNI STORICI *Abbacchio* è il termine romanesco indicante l'agnello giovane, lattante, macellato per la vendita, che conserva, nella storia della cucina romana e laziale, un ruolo fondamentale. Dal vocabolario romanesco di Chiappini ricaviamo che *"si chiama abbacchio il figlio della pecora ancora lattante o da poco slattato; agnello, invece, il figlio della pecora presso a raggiungere un anno di età e già due volte tosato"*. È una denominazione, questa, esclusivamente laziale, tanto che, continua il Chiappini, *"a Firenze non si fa distinzione, l'uno e l'altro si chiamano agnello"*. Gli antichi romani preferivano il capretto ma, per Giovenale, l'agnello giovanissimo era: *"... il più tenero del gregge, vergine d'erba, più di latte ripieno che di sangue ..."*. Il Foro Romano, divenuto nel XV secolo Campo Vaccino in quanto sede del mercato del bestiame, è il luogo in cui, già dal '300 d.c., si teneva il mercato degli abbacchi, degli agnelli, dei castrati e delle pecore. I Papi, dopo la caduta dell'Impero Romano, vietarono alle pecore di pascolare in tutta la Campagna Romana, prima di Sant'Angelo di settembre (29 settembre) ed imposero l'uscita da tutto il territorio, a Sant'Angelo di maggio (3 maggio); quindi il bestiame si rimetteva in movimento per raggiungere i freschi pascoli degli Appennini e sfuggire alla calura estiva. Il mercato della carne di agnello e di castrato, divenuto un grosso affare, era regolato da norme severissime, come la *dogana*, la *grascia* per il commercio delle carni, l'*annona*, *editti* e *gabelle*. In un editto datato 17 ottobre 1768, firmato dal Cardinale Carlo Rezzonico, Cardinale Carmelengo di Santa Romana Chiesa, emanato per regolare la vendita degli abbacchi *"... dalle solite angherie, monopoli, ed inganni de' rivenditori o siano comunemente chiamati bagarini"* (esistevano già allora), i pecorai dovevano attenersi a vendere abbacchi interi esclusivamente nelle piazze e nei luoghi pubblici di Roma. Abbacchi interi ma non *"minori di libbre sei, né abortivi, né morticini"*, altrimenti sarebbero state imposte loro pene pecuniarie. Tutto doveva svolgersi alla luce



del giorno ed i *bagarini* che tentassero di fare incetta di abbacchi, venivano condannati a 3 tratti di corda, così pure per gli incettatori e i loro complici. Per scovarli si ricorreva persino alla *spiata* con ricompensa. Per cui all'accusatore, sarebbe andata metà della pena pecuniaria e del valore delle *robbe sequestrate*. Padre Zappata, nel suo saggio sull'abbacchio, tratto dal volume *«Roma che se va»*, del 1885, descrive le lotte ingaggiate nei secoli precedenti, tra mercanti di campagna che intendevano abbacchiare (uccidere gli abbacchi) ed il governo pontificio che intendeva quanto meno frenare o addirittura proibire l'iniziativa, dal mese di settembre fino alla settimana di passione. Tra i motivi del rifiuto dei pontefici vi era il bisogno assoluto che aveva Roma di abbondante e buona qualità di lana per vestire i cardinali, i prelati, gli abati, i frati, tutta la curia.



ABBACCHIO ALLA ROMANA

Ingredienti: per 4 persone: un cosciotto da 1 Kg di Abbacchio Romano IGP; 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva; 1 bicchiere di vino bianco; 1/2 bicchiere di aceto bianco; 4 patate; 3 rametti di rosmarino fresco; 4 foglie di salvia; 1 spicchio d'aglio; farina, sale, pepe.

Procedimento: tagliate a pezzi il cosciotto di Abbacchio Romano e infarinateli. In una larga teglia scaldate l'olio e rosolatevi l'Abbacchio a fuoco vivo per circa 10 minuti. Salate e pepate. Unite i rametti di rosmarino e cospargete con la salvia e l'aglio tritati. Girate più volte i pezzi perché insaporiscano bene. Versate il vino mescolato con l'aceto e fate evaporare quasi completamente. Aggiungete ora un mestolo di acqua bollente e le patate sbucciate e tagliate a spicchi. Coprite e mettete in forno preriscaldato a 180°C per mezz'ora abbondante. Disponete l'Abbacchio sul piatto da portata e servite caldissimo.

CONSORZIO DI TUTELA DELL'ABBACCHIO ROMANO IGP
Via Rodolfo Lanciani n. 38 - 00162 Roma
Tel. +39.340 0830416
segreteria@abbacchioromanoigp.it
consorzioabbacchioromanoigp@legalmail.it
www.abbacchioromanoigp.it