Agnello: ecco quali sono le principali tipologie

cattura-di-schermata-133-518ab78d

Magro, ricco di proteine. L’agnello ha tutte le qualità per imporsi come alternativa di valore. Bisogna però conoscerne i diversi tipi per scegliere bene. Ecco quali sono i principali.

sardegna**Agnello di Sardegna IGP**
È il più noto. Il marchio comunitario attesta l’origine sarda, i criteri di allevamento non intensivo, l’alimentazione naturale (latte materno o pascolo). Ha tre diverse tipologie del prodotto: “da latte” 5-7 kg; “leggero” fino a 7-10 kg; “da taglio” 10-13 kg.

Agnello Centro Italia IGP
È nato e allevato nel territorio dell’Italia centrale (Abruzzo, Emilia Romagna, Lazio, centro italia Marche, Toscana e Umbria), ottenuto da una popolazione di ovini storicamente presente in questo areale. Si nutre esclusivamente di latte materno e di foraggi freschi e/o essiccati), con piccole integrazioni di granaglie. Disponibile nelle tipologie “agnello leggero” (peso tra gli 8 e i 13 kg) e “agnello pesante” (peso superiore ai 13 kg).

Agnello neozelandese
Tra i maggiori esportatori mondiali, la Nuova Zelanda offre carne in vari tagli, congelata o surgelata. Gli agnelli sono allevati al pascolo tutto l’anno.

Agnello pré-salé
Il termine pré-salé significa “prato salato”, come i pascoli della zona di Mont-Saint-Michel in Normandia, inondati periodicamente dalla marea e ricchi di sale e iodio. Gli agnelli qui allevati se ne cibano e di conseguenza la loro è una carne sapida, dal sapore unicoAbbacchio.

Abbacchio IGP
Denominazione riservata esclusivamente agli agnelli nati e allevati in Lazio allo stato brado e semibrado, di razza Sarda, Comisana, Sopravissana, Massese, Merinizzata Italiana e relativi incroci. È caratterizzato dalla scarsa presenza di grasso sia di copertura che infiltrato. L’abbacchio è il figlio

della pecora ancora lattante o da poco slattato: gli agnelli vengono macellati ad un’età variabile tra i 28-40 giorni, ad un peso morto che può raggiungere gli 8 kg.

AGNELLO, UNA CARNE ANTICA PER ESIGENZE MODERNE

LA RICETTA DEGLI CHEF APCI: COSTOLETTE DI AGNELLO IN CROSTA