

6 aprile 2012 10:19

Pasqua. Abbacchio, agnellone o castrato? Consigli per gli acquisti

di [Primo Mastrantoni](#)



E' tradizione: a Pasqua si mangia abbacchio. Conviene? Abbiamo fatto un po' di calcoli che li sottoponiamo alla valutazione dei consumatori, fermo restando il rispetto per tradizioni ormai consolidate.

Riportiamo le tipologie di agnello:

- 1) abbacchio o agnello leggero: ha un mese di vita ed e' alimentato con latte materno. Ha valore nutritivo inferiore all'agnellone per il minor contenuto percentuale di proteine. Lo spezzato ha una percentuale di scarto del 60%, il coscio del 35%. Rappresenta il 70% delle carni ovine consumate.
- 2) agnellone o agnello bianco o pesante: ha 3-4 mesi di vita. Meno costoso e piu' nutritivo dell'abbacchio. Lo spezzato ha una percentuale di scarto del 50%, il coscio del 30%.
- 3) agnello adulto o castrato: ha piu' proteine e grassi dei due precedenti.

Veniamo ai costi dell'abbacchio italiano (prezzi piu' bassi possono indicare una provenienza estera, per esempio Ungheria, Nuova Zelanda, Australia). Lo spezzato di abbacchio ha il 60% di scarto, il coscio ha il 35% di scarto. Considerato che il consumo dell'abbacchio aumenta nel periodo pasquale, i consumatori dovrebbero stare attenti a non pagare un agnellone per abbacchio: gli elenchi sopra riportati hanno in comune il nome agnello, che ha prezzi e gusto diversi in relazione all'eta'. Di fronte ad un cartello con la scritta "agnello" sarebbe utile chiedere se e' abbacchio, agnellone o castrato. Informarsi e' sempre utile, soprattutto per tutelare il proprio portafoglio e non farsi turlupinare.