

AGNELLO

Questo animale di razza ovina cambia nome con velocità incredibile; si chiama **ABBACCHIO** fin quando si nutrirà di solo latte materno; dal momento in cui comincerà a brucare l'erba, e per pochi mesi ancora, si chiamerà **AGNELLINO**; è **AGNELLO** se ancora giovane, ma per poco, perché si chiamerà poi **AGNELLONE**; se verrà mortificato della sua virilità, quando ancora giovane, si chiamerà **CASTRATO**; infine se raggiungerà l'anzianità allorquando le carni saranno di gusto forte e selvatico, e già stato predestinato ancora vigoroso alla procreazione, si chiamerà **MONTONE**. La **PECORA**, la femmina, se non viene uccisa da giovane, sarà sfruttata per i suoi prodotti: il latte e la lana; il suo destino la condurrà ad essere macellata ben adulta quando le sue carni avranno valore poco pregiato.

La parola **abbacchio**, che è un termine dialettale laziale, deriva da "ovis" (pecora), il cui diminutivo "ovaculus" si sarebbe volgarizzato in "ovacchio" e quindi in **abbacchio**; altri etimologisti sono convinti che provenga da "herbaticus", ma più probabilmente da "bacchio", una specie di bastone con il quale veniva ucciso l'animale: da qui deriverebbe "abbacchiare", cioè abbattere materialmente o moralmente.

Gastronomicamente, l'agnello ideale nostrano deve avere 5 – 6 mesi e un peso variabile tra i 5 e gli 8 chili; ma oramai in Italia esistono esemplari di razza gigante provenienti dall'estero con carni altrettanto delicate e squisite.

Pare che la parola "agnello" abbia una origine molto poetica e patetica: secondo certi etimologisti, la parola latina "agnus" deriverebbe dal verbo "agnoscere" che vuol dire "conoscere", riconoscere; adattandosi alla bestiola appena nata che riconoscerebbe la propria madre in mezzo ad un grande gregge.

L'uso di consumare l'agnello risale a tempi antichissimi che va prima di Mosè fino a Gesù: stimato dai Greci ed anche dai popoli più ad Oriente.

I tagli fondamentali sono:

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Cosciotto: indicato per l'arrosto; si può disossare per essere farcito o arrotolato. L'intero posteriore (cioè i due cosciotti e la sella) è conosciuto come "baron d'agneau".

Spalla: si presta a tutte le cotture (è più soda e gelatinosa del cosciotto).

Carrè o sella: divisa a metà è ottimo arrostito. In pranzi importanti si presta a preparazioni d'effetto come la "guardia d'onore" di origine inglese ottenuti da due carrè accostati che ricordano una doppia fila di spade incrociate; oppure la classica "corona d'agnello" ottenuta da due carrè privati della colonna vertebrale, affiancati e legati a corona con le ossa delle costole sporgenti verso l'esterno.

Costolette: è il carrè tagliato a fette (indispensabile che siano piuttosto spesse per evitare che durante la cottura induriscano troppo). Scottadito - costolette alla Villeroy.

Petto: taglio grasso ma saporito – cucinato intero – arrostito – brasato.

Collo: intero o disossato – farcito o ridotto a spezzatino.

Coratella.

Testina.

Esiste una varietà di agnello che brucando l'erba dei prati salmastri della costa Bretonese francese, la sua carne prende una caratteristica molto sapida che si denomina "pre salè".