I prodotti ovini del Lazio protagonisti al Gambero Rosso

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



In collaborazione con Arsial e con l'enoteca regionale Palatium

Roma, 25 aprile 2011 -Per cinque giorni, dal 18 al 23 aprile scorsi, l'Enoteca della Regione Lazio e la Città del Gusto, hanno attivato una kermesse dei più conosciuti prodotti ovini che la nostra regione ha saputo rendere famosi nel mondo intero: il Pecorino Romano, la Ricotta Romana e l'Abbacchio. [MORE]

Proprio in occasione della Pasqua i tipici prodotti della campagna romana e laziale sono stati offerti all'attenzione del grande pubblico in quanto materie prime delle ricette di questo periodo dell'anno attraverso una elaborata e riuscita campagna dimostrativa che si è svolta tanto nei locali dell'Enoteca Regionale Palatium di Via Fratina che all'interno della Città del Gusto.

All'iniziativa hanno preso parte oltre cento tra operatori del settore ovicaprino e ristoratori: uno chef ha preparato per gli ospiti piatti tradizionali ed anche innovativi per dimostrare la grande qualità e la versatilità di utilizzo di tali prodotti tipici della nostra agricoltura, mentre un seminario/aperitivo ha aperto le giornate dimostrative che nelle intenzioni dell'Assessore Regionale alle Politiche Agricole e Valorizzazione dei Prodotti Locali Angela Birindelli vogliono affrontare un più ampio progetto di sostegno e di rilancio della intera filiera ovicaprina allo scopo di fronteggaiare le attuali difficoltà in cui versa il settore, e per sostenere il reddito degli allevatori.

Nel suo intervento l'Assessore ha evidenziato come la Regione Lazio ha approntato un tavolo istituzionale per affrontare le problematiche del settore e che si appresta a rendere operative le azioni di salvaguardia e di supporto del settore attraverso il PRS 2007/2013 del Lazio; in questa ottica è previsto lo stanziamento di 15 milioni di euro per il sostegno e la commercializzazione dei prodotti agricoli, con un particolare sguardo proprio ai produttori del settore ovino.

L'Assessore Birindelli ha altresì sottolineato che sono in corso trattative con la Comunità Europea tendenti a favorire, nell'ambito del PSR, quegli allevatori che si impegnino a salvaguardare il benessere degli animali.

Il Commissario straordinario dell'ARSIAL, Erder Mazzocchi, ha esposto alcuni dati statistici dai quali risulta che nell'ambito della nostra regione le aziende di allevamento ovino assommano a circa 9.000 (il 9% della quantità nazionale), delle quali il 41% è localizzato nella sola provincia di Viterbo; la provincia di Roma è seconda nella graduatoria; la quantità di latte di pecora e capra prodotti ammonta a 627 mila ettolitri, pari al 13,31% della produzione nazionale.

L'ARSIAL, ha ricordato Mazzocchi, è costantemente impegnata per offrire interventi di assistenza tecnica alle imprese operanti nel settore, interventi mirati a ridurre i costi di produzione senza che ciò comporti riduzione delle qualità organolettiche del prodotto ma anzi favorisca le possibilità di penetrazione nei mercati delle nostre produzioni certificate.

Francesco Battistoni, Presidente della Commissione regionale Agricoltura, ha qualificato l'iniziativa come un intervento che va nella direzione di valorizzare l'economia di uno dei nostri settori di elezione della agricoltura regionale ed ha anche annunciato che sono allo studio due proposte di legge regionale sulla tracciabilità dei prodotti e sul " made in Lazio ".

Nel corso delle giornate della apprezzatissima manifestazione l'Enoteca Regionale ha offerto menù tematici che hanno certamente valorizzato il settore ovicaprino, menù accompagnati da vini del Lazio che si sono perfettamente affiancati ai deliziosi appetizer a base di pecorino, ricotte ed abbacchio romano, tutti prodotti DOP o IGP di antica datazione e di pregevole storiografia, come il pecorino romano che risulta essere il più antico tra i pecorini nazionali.

La ricotta romana risale al I secolo a.C. mentre l'abbacchio romano è un agnello giovane, lattante, che ricopre un ruolo fondamentale nella gastronomia romana; ed a proposito dell'abbacchio, il Chiappini, autore di un celebre vocabolario romanesco, lo definisce come " figlio della pecora ancora lattante o slattato da poco " a differenza dell'agnello che è invece " il figlio della pecora di circa un anno di età, già tosato due volte ".

Il nome " abbacchio " è storicamente di origine esclusivamente laziale mentre in tutte le altre regioni italiane non si fa distinzione tra le due denominazioni, quasi a sottolineare l'importanza che nel Lazio viene data al raffinato ed unico cibo di provenienza ovicola nostrana.

ANDREA GENTILI (Direzione Segreteria da

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/i-prodotti-ovini-del-lazio-protagonisti-al-gambero-rosso/12567