

18 marzo 2008 0:00

PASQUA. ABBACCHIO, AGNELLEONE O CASTRATO? CONSIGLI PER GLI ACQUISTI

di Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc

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, anche se piu' che di tradizioni forse si dovrebbe parlare di interessi consolidati.

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 costa mediamente 15 euro al kg e ha il 60% di scarto, il coscio costa 20 euro al kg e ha il 35% di scarto. Cio' significa che la parte edibile, cioe' mangiabile, dello spezzato di abbacchio costa 25 euro al kg e quello del coscio costa 27 euro al kg. Un po' caro!

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.