

# DA NORD A SUD ISOLE COMPRESSE

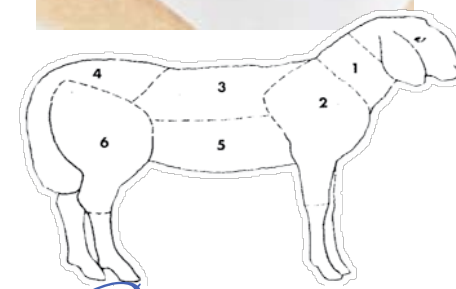
TENERA E GUSTOSA, LA CARNE D'AGNELLO È PROTAGONISTA INDISCUSSA DEL PRANZO PASQUALE, MA ANCHE DEI PIÙ TIPICI MENU DI STAGIONE

di FABRIZIO NONIS - foto e styling di CHIARA BELLASIO (ricette)

Da esperto di carni quale modestamente sono, cos'altro potevo proporvi per Pasqua? L'agnello, no? Non per essere banali, ma certe vecchie, sane tradizioni vanno rispettate... specialmente quando sono così buone! Del resto, sebbene in Italia esistano, come noto, innumerevoli consuetudini gastronomiche di famiglia e di campanile, cui ciascuno di noi è particolarmente legato soprattutto in occasione delle ricorrenze più importanti, una di quelle comuni a tutte le regioni è proprio l'agnello pasquale, che per questa festività si cucina da nord a sud, isole comprese. Una tradizione antica, di origine religiosa – ebraica e cristiana – oggi ampiamente diffusa nella cucina nostrana e felicemente condivisa da tutti gli italiani. Eccezion fatta per i vegetariani... che tuttavia potranno sempre onorare liturgia e tradizioni laiche scegliendo la versione dolce di pasta di mandorle o di zucchero. Per gli altri, ecco un paio di ricette che promettono autentico "rapimento mistico e sensuale", per dirla con le parole del sommo Franco Battiato ("E ti vengo a cercare"): la prima è l'agnello al vino rosso, nella quale il nettare degli dei e le olive nere regaleranno alla vostra pietanza un sapore pieno, intenso e corposo. L'altra, è l'agnello con finocchi e carciofi, due ortaggi primaverili che ben si sposano con questa carne tenerissima e gustosa. Provate e vedrete che nemmeno il più tradizionalista dei vostri parenti avrà di che lamentarsi!



FOTO DI RENATO VETTORATO



## Caratteristiche

L'agnello è l'animale giovane della specie ovina, cresciuto ad alimentazione lattea, il cui peso vivo raggiunge al massimo i 14 kg (elemento che lo distingue dall'ovino adulto). Gli agnelli si dividono in agnelli da latte (noti anche con il nome regionale di "abbacchio") e agnelli. Gli agnelli da latte vengono macellati tra le 3 e le 4 settimane di vita, si nutrono di solo latte e raggiungono un peso vivo massimo di 8-10 kg. Gli agnelli, invece, vengono alimentati non solo a latte, vengono macellati tra l'ottava e la decima settimana di vita e il loro peso varia fino a circa 14 kg.

## I tagli

Una volta macellato, l'agnello viene diviso in mezzene. Ogni mezzena prevede la coscia, la spalla, la lombata o carrè, dalle quali si ottengono tagli minori ma più conosciuti come costole, costine e scottadito. Le carni devono essere di un colore rosa carico ma senza chiazze rosse e il grasso deve essere bianco e abbondante, al fine di conferire al piatto gusto e consistenza.



## Agnello al vino rosso

Ingredienti (per 6 persone)

Preparazione

**1 kg di agnello tagliato a pezzi**  
**200 g di olive nere snocciolate**  
**e divise in 4**  
**2 bicchieri di vino rosso**  
**3 cucchiaini di olio extravergine di oliva**  
**sale**  
**pepe nero**

**1.** Fate fondere il burro in una teglia dai bordi alti adatta alla cottura in forno. Unite l'alloro, il rosmarino, i funghi e la pancetta, tagliata a pezzetti, e lasciate insaporire.

**2.** Aggiungete le lombatine e fatele rosolare leggermente. Unite le prugne, salate e pepate, bagnate con il vino bianco e fate sfumare. Trasferite tutto in forno caldo a 180 °C e fate cuocere per una decina di minuti. Levate e servite.



# Agnello con carciofi e finocchi

Ingredienti (per 4 persone) Preparazione

**1 kg di agnello a pezzi**  
**2 grossi finocchi**  
**300 g di pomodori San Marzano**  
**300 g di cuori di carciofo**  
**(anche surgelati)**  
**vino bianco**  
**4 cucchiai di olio extravergine di oliva**  
**1 cipolla**  
**2 spicchi di aglio**  
**aceto di vino**  
**qualche rametto di rosmarino**  
**prezzemolo tritato**  
**sale**

**1.** Togliete la parte esterna dei finocchi in modo da eliminare i fili, quindi tagliateli in molti spicchi e cuoceteli in acqua bollente salata per 3-4 minuti; scolateli e metteteli da parte. Tritate finemente la cipolla e in una pirofila fatela soffriggere in un filo di olio extravergine di oliva insieme agli spicchi di aglio; quando questi saranno rosolati, toglieteli e aggiungete i pezzi di agnello (precedentemente lasciati a macerare in acqua e aceto).

**2.** Cuocete a fiamma vivace e nel frattempo bagnate con del vino bianco; girate di tanto in tanto fino a quando la carne non sarà ben ro-

solata. Aggiungete quindi i pomodori tagliati a pezzettoni, il rosmarino e i finocchi, e aggiustate di sale e pepe; coprite e lasciate andare a fuoco lento per circa mezz'ora.

**3.** Trascorso il tempo, scoprite e unite i cuori di carciofo che avrete precedentemente scottato. Mescolate delicatamente e lasciate cuocere per altri 5 minuti. Togliete dal fuoco e guarnite con le parti verdi dei finocchi che avrete conservato e il prezzemolo tritato. Se i carciofi sono freschi e non surgelati, potete precedentemente farli rosolare in padella e poi aggiungerli come detto.

