



## Difendere l'Abbacchio Romano IGP: un presidio di identità nel Lazio minacciato dal low cost

*Pasqua riaccende il dibattito sulla qualità della carne ovina. Il Consorzio dell'Abbacchio Romano IGP lancia una campagna per tutelare un prodotto simbolo del territorio, minacciato dall'importazione estera senza controlli. L'obiettivo: sensibilizzare a una scelta etica e consapevole*

A **Roma**, l'abbacchio non è solo cibo: è memoria, ritualità domestica, identità collettiva.

È il piatto che racconta una storia pastorale millenaria, che attraversa i trattati di Varrone e Columella, rimbomba nei mercati dell'antica Urbe e oggi trova nuova voce nel [disciplinare dell'IGP](#). Ma in tempi di consumi distratti e offerte seducenti al ribasso, anche questa tradizione rischia di perdersi.

Il **Consorzio dell'Abbacchio Romano IGP**, realtà nata nel 2010 a tutela della denominazione riconosciuta l'anno precedente, ha scelto di far sentire la sua voce.

L'occasione è la **Pasqua**, momento in cui la carne d'agnello ritorna protagonista sulle tavole italiane, ma anche fase cruciale per l'economia degli allevatori laziali. Con un messaggio mirato, infatti, il **Consorzio** si rivolge al consumatore per ribadire un principio semplice quanto urgente:

---

ogni scelta alimentare è un atto culturale.

## I numeri che raccontano una crisi

La campagna sull'**Abbacchio Romano IGP** è un invito a scegliere consapevolmente, sostenendo così non solo un prodotto, ma l'intero ecosistema che lo rende possibile.

Su circa **550.000 agnelli commercializzati in Italia** nel periodo pasquale, infatti, oltre la metà – circa 300.000 – arriva dall'estero.

Questi capi, spesso allevati in condizioni poco trasparenti, privi di tracciabilità e fuori da qualsiasi controllo di qualità o benessere animale, vengono proposti con un **prezzo inferiore anche del 40%** rispetto a quello della carne certificata nazionale.

La produzione italiana certificata si ferma a **185.000 capi**, di cui solo 35.000 provenienti dal circuito dell'**Abbacchio Romano IGP**. Un numero modesto rispetto ai circa **120.000 agnelli allevati nel Lazio** prima della pandemia. Il calo è drammatico, e testimonia un progressivo abbandono del mestiere da parte dei piccoli produttori, spesso incapaci di sostenere i costi di un allevamento etico e controllato.

## La voce del Consorzio dell'Abbacchio Romano IGP

L'allarme lanciato dal Consorzio ha il volto e le parole del suo presidente, **Natalino Talanas**:

*«In un mercato dominato dal ribasso dei prezzi, la disinformazione mette a rischio le aziende locali che faticano a competere con le grandi importazioni straniere. È quindi importante sensibilizzare il consumatore e noi, dal 2010, anno di costituzione del Consorzio, ci impegniamo in termini di divulgazione affinché chi ci sceglie sia pienamente informato sulla tracciabilità lungo tutta la nostra filiera e riesca a riconoscere il valore della nostra produzione. La consapevolezza risulta essere l'unica chiave per un'inversione di tendenza in grado di garantire lunga vita alla nostra tradizione che, nei secoli, ha plasmato l'identità paesaggistica e gastronomica della nostra regione»*

Una dichiarazione che dà pieno significato alla campagna sull' **Abbacchio Romano IGP**, che si propone come strumento di cultura alimentare prima ancora che promozione. Il futuro di questa eccellenza tutta italiana, infatti, dipende unicamente dalla capacità di creare cultura e di distinguere un prodotto di territorio da un'offerta globale priva di radici.



L'Abbacchio Romano IGP ha solo quattro razze ammesse dal suo disciplinare (Foto © Ufficio Stampa).

## Una carne del paesaggio delle campagne laziali

L'**Abbacchio Romano** nasce in un territorio vasto quanto variegato, ovvero l'intero **Lazio**, incorniciato dal Mar Tirreno e protetto dalla dorsale appenninica.

Il suo gusto delicato e la particolare tenerezza derivano da un'alimentazione naturale – latte materno, foraggi spontanei – e da uno stile di vita allo stato brado o semibrado, che rispetta i ritmi della natura.

Le razze ammesse dal disciplinare – **Sarda, Comisana, Sopravissana, Massese, Merinizzata Italiana** – raccontano un paesaggio culturale ancora vivo.

Ma la qualità ha un prezzo. I pastori del **Consorzio** sono costretti a difendere i pascoli da predatori e bracconieri, investendo in recinzioni, sorveglianza e protezione. Un costo invisibile che si riflette nel prezzo della carne, ma che garantisce un modello sostenibile, autentico, non replicabile su scala industriale.

## La pastorizia come presidio culturale

La figura del pastore, nel **Lazio**, è tutt'altro che folkloristica.

È un custode del territorio, una figura silenziosa che protegge la biodiversità e mantiene vive pratiche come la **transumanza** e la **monticazione** estiva. Quest'ultima, ancora oggi praticata da alcuni allevatori, consiste nel trasferire il gregge in montagna durante i mesi caldi, migliorando la qualità del latte e quindi della carne.

È una cultura radicata, fatta di gesti lenti, tramandata tra generazioni, che oggi rischia di essere sacrificata sull'altare della convenienza.



Abbacchio Romano IGP “cacio e ova”: piatto dello chef capitolino Arcangelo Dandini (Foto © Malinda Sassu).

## L'invito degli allevatori ad un consumo consapevole

Il messaggio del **Consorzio** è chiaro: scegliere l'**Abbacchio Romano IGP** significa fare una scelta etica, sostenere un'economia locale, tutelare un paesaggio umano e naturale. Significa portare in tavola un prodotto tracciabile, sicuro, espressione di un equilibrio virtuoso tra allevatore, animale e ambiente.

Per chi decide di portare carne di agnello sulle proprie tavole, la campagna sull'**Abbacchio Romano IGP** rappresenta un invito a non scegliere in base al prezzo, ma alla storia. Senza

forzature, senza giudizi.

Perché il consumo di carne, soprattutto in periodi simbolici come la **Pasqua**, deve essere un gesto consapevole, non automatico. E se si sceglie l'abbacchio, che sia quello che racconta una storia vera.

Per informazioni: [www.abbacchioromanoigp.it](http://www.abbacchioromanoigp.it)

**Data di creazione**

14/04/2025

**Autore**

malinda-sassu