

# Agnello Gallese all'italiana

*Ragù, costolette alla milanese e l'iconica piadina tra le ricette firmate dallo Chef Francesco Mazzei per celebrare il Welsh Lamb*

DI JULIA MILLER

**M**ilano. Rinomato per la qualità delle sue carni e apprezzato per le sue pregiate caratteristiche organolettiche, l'Agnello Gallese IGP si scopre particolarmente versatile nell'incontrare gusti e sapori della tradizione culinaria italiana.

**È Francesco Mazzei, Chef di origini calabresi, volto tv e proprietario di 3 ristoranti nella capitale del Regno Unito, a guidare gli estimatori del Welsh Lamb in un percorso che celebra la tenera carne ovina IGP in perfetto stile italiano.**

**Ragù, risotto, involtini, polenta, costolette alla milanese e persino l'iconica piadina sono alcuni dei piatti creati dallo Chef Mazzei utilizzando diversi tagli dell'Agnello Gallese IGP: "Sono affascinato da questo prodotto e da come la carne sia particolarmente tenera", afferma. "Quando poi ho avuto l'opportunità di vedere di persona come gli allevatori gallesi si prendono cura delle loro greggi, cosa mangiano gli agnelli e dove trascorrono la giornata, allora l'ho apprezzato ancora di più".**

La carne ovina gallese ha un gusto particolarmente delicato e fresco, il risultato di una alimentazione naturale e di pascoli estensivi. Questo sapore morbido e raffinato la rende adatta alla preparazione di molteplici ricette tipiche della tradizione culinaria italiana, dando vita a piatti davvero prelibati.

**Ne sono un esempio il "ragù d'agnello", dove il tradizionale macinato bovino viene sostituito da un battuto di carne ovina, dando vita a un condimento ghiotto per condire cavatelli preparati a mano, a cui aggiungere un tocco di 'nduja e di Pecori-**

**no Romano DOP IGP. Ancora le "scottadito" si possono preparare con la classica panatura della cotoletta alla milanese e servire con un pesto di rucola, mentre lo "stincico di agnello gallese" si accosta in modo esemplare a un ottimo risotto alla parmigiana.**

Moltissimi sono gli ingredienti tipicamente italiani che si sposano con l'Agnello Gallese: dalla polenta ai cannellini, dalla burrata alla mostarda. Anche la piadina rinnova la sua farcitura con un gustoso agnello a lenta cottura, accompagnato da rosmarino, paprika, peperoni e peperoncino.

Oltre al gusto e alla tenerezza è la versatilità dei tagli, che possono essere preparati secondo la stagione e l'occasione di consumo, a con-



Allevamenti estensivi dell'Agnello Gallese vicini al mare

quistare chef, ristoratori e macellai di tutto il mondo.

Gli operatori dell'industria della carne gallese, produttori e macellai di grande abilità e di lunga tradizione, hanno infatti sviluppato tecniche di macellazione e di taglio all'avanguardia, in grado di offrire ai mercati locali e internazionali della ristorazione, del foodservice e della grande distribuzione soluzioni innovative proprio in termini di offerta

di tagli. Costolette, spalla, coscia, pancina arrotolata, ma anche scamone, lombo e stinchi sono alcuni dei tagli di Welsh Lamb disponibili. Chi sceglie l'agnello gallese, quindi, può contare non solo su una qualità organolettica pregevole, ma anche su una varietà di tagli fra cui scegliere che non ha eguali.

**"Adoro cucinare l'agnello gallese"**



Lo chef Francesco Mazzei (a sx), dialoga con un allevatore di Agnello Gallese, per conoscere meglio i capi migliori allevati su un territorio naturale e sostenibile

SEQUE A PAG 38

per via del sapore che conferisce a ogni piatto e per la particolare tenerezza” prosegue Chef Mazzei. “È fantastico poter contare su un prodotto di così elevata qualità e averlo disponibile direttamente dai pascoli del Galles. È una bella storia da raccontare ai miei clienti”. Di fatto, l'allevamento in Galles rappresenta uno dei modi più sostenibili al mondo per produrre carne di qualità. A differenza di altre parti del mondo, in Galles gli alle-

vamenti sono tutti estensivi; qui ovini e bovini sono allevati su pascoli resi verdi e rigogliosi dalle piogge abbondanti. Pertanto, grazie al lavoro di gestione e di mantenimento dei pascoli, gli allevatori contribuiscono in modo positivo a mitigare i cambiamenti climatici. Infine, l'agricoltura gallese utilizza solo l'1,5%



delle risorse idriche di altri sistemi in tutto il mondo. I dati globali indicano fino a 15.000 litri di acqua per produrre 1 kg di carne di manzo: in Galles se ne usano solo 220 perché circa l'80% dell'acqua è piovana. ■

## **PIADINA DI AGNELLO GALLESE IGP** **Ricetta Chef Francesco Mazzei**

*Ingredienti per 5+ persone*

*Per l'agnello:*

- Spalla di Agnello Gallese IGP, disossata e senza grasso in eccesso (ca. 1,5 kg)
- 3 teste d'aglio, tagliate a metà
- 30 ml di olio extravergine di oliva
- 250 ml di Pinot grigio
- 500 ml di brodo vegetale
- 4 peperoncini
- 4 peperoni verdi, tagliati grossolanamente
- 4 peperoni rossi, tagliati grossolanamente
- 750 g di pomodori pelati in scatola, senza liquido
- 40 g di paprika piccante in polvere
- 20 ml di aceto Sauvignon
- Qualche rametto di rosmarino
- Un pizzico di sale

*Per la piadina:*

- 500 g di farina '00'
- 170 ml di acqua
- 125 g di strutto
- 15 g di sale fino
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio

*Per i cetrioli sottaceto:*

- 600 g di cetrioli
- 100 g di aceto chardonnay
- 25 g di zucchero di canna
- 1/2 mazzetto di aneto
- 10 g di zenzero fresco
- 25 g di sale

*Per la guarnizione:*

- 250 g mozzarella



Chef Francesco Mazzei



Piadina di Agnello Gallese