

Patto coi Ristoratori

SETTIMANA DI PROMOZIONE
DELL'**ABBACCHIO ROMANO IGP**



PRIMA EDIZIONE CONCLUSA CON SUCCESSO!

- *12 chef coinvolti*
- *40 ricette preparate*
- *Migliaia di foodies soddisfatti*
- *Oltre 50 articoli pubblicati*
- *Centinaia di foto scattate*
- *300 Ricettari "Abbacchio Romano IGP, il Gusto di Roma" distribuiti*

RASSEGNA STAMPA



Segnalazione su Programma TV: TG2 EAT PARADE - RAI 2 puntata del 01/05/2015



ROMA GOURMET	MILANO GOURMET	FIRENZE GOURMET	
--------------	----------------	-----------------	--

HOME	RISTORANTI	VINO	BIRRA	DISPENSA	VIAGGI	LETTURE	CULTURA
NEWS							

SEI QUI: [HOME](#) / [NEWS](#) / [2015](#) / IL PATTO DEI RISTORATORI PORTA L'ABBACCHIO ROMANO IGP IN TAVOLA DAL 28 APRILE AL 5 MAGGIO

Il Patto dei Ristoratori porta l'Abbacchio Romano Igp in tavola dal 28 aprile al 5 maggio

17 APRILE 2015 BY REDAZIONE — [LASCIA UN COMMENTO](#)



[f](#) Facebook 56

[t](#) Twitter 3

[g+](#) Google+ 3

[p](#) Pinterest 0

È arrivata la primavera, sulle tavole romane impazza uno dei piatti più apprezzati della tradizione gastronomica romana, quella più verace: l'**abbacchio**. Ma il prodotto reso celebre dalla cucina popolare – e regolato da un rigoroso disciplinare che assicura la genuinità della carne ovina selezionata, tra le prime a ottenere il riconoscimento **Igp**, che garantisce qualità e tracciabilità di una filiera corta esclusivamente laziale – sa essere versatile al punto di sposarsi con le ambizioni della cucina gourmet come con lo spirito autentico delle trattorie locali, o rispondere alle esigenze di uno street food che ama reinterpretare i prodotti territoriali.

Ecco perché dal 28 aprile al 5 maggio i ristoratori laziali e il **Consorzio dell'Abbacchio Romano Igp** (nell'ambito di un progetto promosso dalla Regione Lazio) stringono un patto che coinvolgerà 12 ristoranti della Capitale e dintorni nella valorizzazione dell'abbacchio.

La prima edizione del **Patto con i ristoratori** regalerà ai commensali ogni giorno (per tutta la settimana) una diversa interpretazione del prodotto, utilizzato in tutti i tagli disponibili, dai più pregiati al quinto quarto, per far leva sulla memoria o proporre accostamenti più insoliti.

Inoltre chi si recherà nei ristoranti aderenti all'iniziativa e sceglierà di assaggiare i piatti a base di abbacchio riceverà in omaggio una copia del ricettario "Abbacchio romano Igp, il gusto di Roma", con materiale informativo su caratteristiche nutrizionali, storia e qualità del prodotto.

Qui sotto l'elenco delle insegne romane coinvolte nel Patto. E buon appetito!

Aminta Resort

Via Trovano, 5, Genazzano 00030 Roma. Tel. 06 957 8661

Armando al Pantheon

Salita de' Crescenzi, 31, 00186 Roma. Tel. 06 6880 3034

Da Cesare al Casaletto

Via del Casaletto, 45, 00151 Roma. Tel. 06 536015

Cus Cus

Via Arezzo, 39, 00161 Roma. Tel. 349 360 3694

Il Convivio Troiani

Vicolo dei Soldati, 31, 00186 Roma. Tel. 06 686 9432

La Gatta Mangiona

Via Federico Ozanam, 30-32, 00152 Roma. Tel. 06 5346702

La Trattoria degli Amici

Piazza di Sant'Egidio, 6, 00153 Roma. Tel. 06 580 6033

La Trota

Via S. Susanna, 33, 02010 Rivodutri RI. Tel. 0764 685078

Queen Makeda

Via di S. Saba, 11, 00153 Roma. Tel. 06 575 9608

Mazzo



[Ricerca avanzata](#)

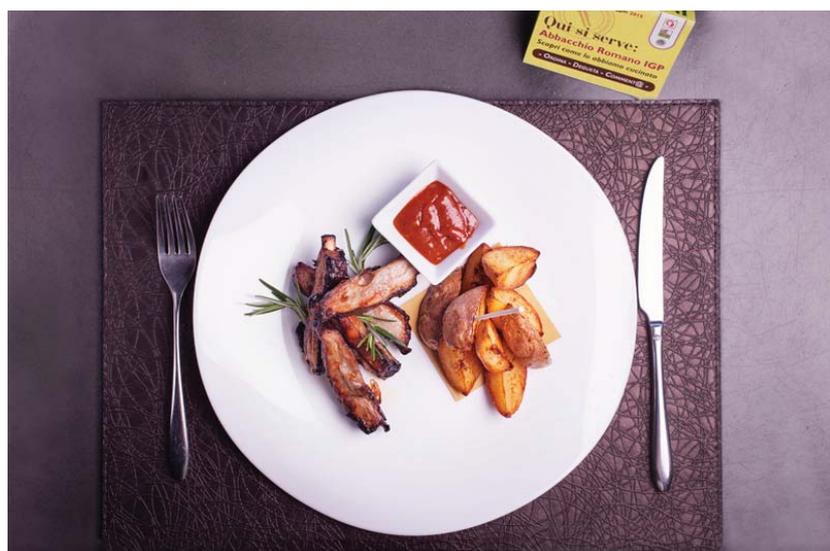
Email Address

[RECENSIONI](#) [CLASSIFICHE](#) [NEWS E DIBATTITI](#) [INTERVISTE](#) [L'INDISCRETO](#) [GELATERIE SCONSACRATE](#)
[VERY NICE PEOPLE](#) [PIATTI AL VINILE](#) [EVENTI E CORSI A ROMA](#) [LE RICETTE DI ALESSIA VICARI](#) [HIC! RACCONTI DI VINO](#)

 lun, apr 27 2015 | 0 Comments

Dove mangiare l'abacchio a Roma, dal 28 al 5 maggio è in 12 ristoranti romani

By: Redazione



Dove mangiare l'abacchio a Roma e nel Lazio, dal 28 aprile al 5 maggio il patto con i ristoratori. Parte la prima edizione che rende protagonista una pietanza cara ai romani (e non romani), l'abacchio. L'idea, che prende il nome di **Patto con i ristoratori**, nasce da un progetto promozionale finanziato dalla **Regione Lazio**, grazie all'iniziativa del **Consorzio dell'Abacchio Romano IGP**. Nell'arco della settimana i **12 ristoranti laziali coinvolti**, gourmet, trattorie, street food e bistrot, promuoveranno la versatilità e la genuinità di un prodotto che rappresenta la tradizione gastronomica romana. Ciascun locale proporrà un piatto in carta di abacchio romano IGP, che si tratti di tagli pregiati o quinto quarto, realizzazioni ricercate o street food. Ecco quali sono i locali dove mangiare l'abacchio.

I preferiti di Puntarella Rossa

ROMA – NUOVE APERTURE

I Panteschi – Trastevere
 Pastella – Montesacro
 Olive Dolci – Piazza Vittorio
 Cus Cus – piazza Bologna
 Zoè – Testaccio
 Finger – Monteverde
 Le Levain – Trastevere
 Pane e tempesta – Monteverde
 Pandali – Torre Argentina
 Osteria Da Francesco – Montesacro
 Argot – Campo de' Fiori
 Queen Makeda – Aventino
 Perlenere – Fiume
 Circolo dei Briganti – Pigneto
 A Maida – Trastevere



L'abbacchio romano è stata una delle prime carni ovine ad ottenere il riconoscimento IGP, che garantisce la qualità e la tracciabilità di una produzione esclusiva del territorio laziale. Nella settimana dal 28 aprile al 5 maggio a tutti quelli che sceglieranno di assaggiare i piatti preparati con abbacchio romano IGP, sarà dato in omaggio la prima edizione del ricettario "Abbacchio Romano IGP, il gusto di Roma".



MILANO – NUOVE APERTURE

A Casa Eatery – Navigli
 Tokuyoshi – S. Agostino
 Essenza – De Angeli
 Pacifico – Moscova
 Amarcord – Sarpi
 Giannino – Duomo
 Ryouchef – Fiera
 Sapori della Persia – Porta Romana
 Lovster – Centrale
 Amsterdam Chips – Loreto
 Amor di Patata – Porta Genova
 Toasteria Tigre – Ticinese
 La Scamperia – Arco della Pace
 Carolina's – Colonne di San Lorenzo
 Meatbar de Milan – Porta Garibaldi
 Belli freschi – Moscova
 Da Cencioli – Sempione
 Panzerotti bis – Porta Genova
 Lievito Madre – Duomo
 Hashi – Isola
 Rifugio Delicatessen – Sempione
 Tartufi & Friends
 Gelateria Alberto Marchetti
 Smooshi – Vigevano
 Testina – Garibaldi
 Fishbar de Milan – Brera
 Breri Puglia Bistrot – Brera
 Taglio – Porta Genova
 Carlo e Camilla in segheria – Navigli

MILANO – I NOSTRI PREFERITI

Trattoria del Nuovo Macello – Mecenate
 Testina – Garibaldi
 Mirta – Città Studi
 Taglio – via Vigevano
 Ratanà
 Un posto a Milano (Cascina Cuccagna)
 Erba Brusca
 Refettorio Simplicitas
 Aromando Bistrot
 L'Altra Isola

ROMA – I NOSTRI PREFERITI



Ecco l'elenco dei 12 locali che hanno preso parte al PATTO CON I RISTORATORI:

- Aminta Resort Via Trovano, 5, Genazzano 00030 Roma. Tel. 06 957 8661
- Armando al Pantheon Salita de' Crescenzi, 31, 00186 Roma. Tel. 06 6880 3034
- Da Cesare al Casaletto Via del Casaletto, 45, 00151 Roma. Tel. 06 536015
- Cus Cus Via Arezzo, 39, 00161 Roma. Tel. 349 360 3694
- Il Convivio Troiani Vicolo dei Soldati, 31, 00186 Roma. Tel. 06 686 9432
- La Gatta Mangiona Via Federico Ozanam, 30-32, 00152 Roma. Tel. 06 5346702
- La Trattoria degli Amici Piazza di Sant'Egidio, 6, 00153 Roma. Tel. 06 580 6033
- La Trota Via S. Susanna, 33, 02010 Rivodutri RI. Tel. 0764 685078
- Queen Makeda Via di S. Saba, 11, 00153 Roma. Tel. 06 575 9608
- Mazzo Via delle Rose, 54, 00171 Roma. Tel. 06 6496 2847
- Salotto Culinario Via Tuscolana, 1199, 00173 Roma. Tel. 06 7263 3173
- Sora Maria & Arcangelo Via Roma, 42, Olevano Romano Roma. Tel. 06 956 2402

Cesare al Casaletto

Epiro – Appio Latino

Vineria Litro – Monteverde

Osteria numero 7

Colline Emiliane – Barberini

Il sorpasso – Prati

Osteria di Monteverde

Il Kino

ROMA – PESCE

Cru.dop

Trattoria del Pesce

Sor Duilio

Tempio di Iside

La Gensola

Acquolina

ROMA – CUCINA ROMANA

Armando al Pantheon

Cesare al Casaletto

Osteria Palmira

La Tavernaccia

Osteria Bonelli

Enzo

MOST VIEWED

Aperitivi a Roma, 15 locali che non t'aspetti per spritz e finger food - 696.256 views

Mangiare al centro di Roma, dieci ristoranti buoni e non (troppo) costosi - 653.300 views

Gelato a Roma: the best of - 304.633 views

I migliori brunch di Milano 2014 e tre novità: Upcycle Cafè, Triennale e Parma&Co - 238.305 views

Fish Market, Barcellona a Pietralata - 226.988 views

ARTICOLI RECENTI

Container a This Is Food 2015 Roma, il nuovo contest per start up del cibo

Osteria al 55 a Milano: la cucina vegetariana e creativa di Michele Maino (con ostriche vegetali e cannolo di melanzana al cioccolato)

Identità Expo 2015: 75 euro per i menu stellati di Bottura, Oldani e Mantuano (ma non sarà troppo?)

Bistrot Bio a Roma, un'oasi di pace in via del Casaletto: ristorante, bar e orto didattico nella Valle dei Casali

Radio Italian Chef Academy, la web radio dedicata al cibo con interviste, ricette e musica

Il migliore Sauvignon del mondo questa sera a Roma da Bibere Bistrot. All'Osteria di Monteverde il quinto quarto

Camillo B. a Roma: pizza napoletana e piatti detox (con ping pong e biciclette) a piazza Cavour

Il cacao di Ernst Knam e corsi di cucina vegetariana



Leggi anche



Torna la pajata a Roma ed è subito festa (ma se n'era mai andata davvero?)



Dove mangiare la trippa a Roma, i migliori ristoranti della Guida: Osteria di Monteverde, Armando e Checchino dal 1887



Romanesco 2014: fino al 20 giugno i menu della cucina tradizionale nei migliori ristoranti di Roma



Settimana della birra artigianale 2015, gli eventi a Roma, Milano e in Italia dal 2 all'8 marzo



Festival dell'Oriente 2015 a Roma: spaghetti cinesi e carni di pipistrello, yoga e shiatsu tra i padiglioni della Fiera



Food Vision a Roma, la mostra sul connubio arte e cibo alla AND Gallery

Tweet 1

+1 1

Like Share 3

Tags: abbacchio roma, abbacchio romano IGP, consorzio abbacchio romano IGP, patto con i ristoratori



About Redazione

Email

View all articles by Redazione

LEAVE A COMMENT

Add your comment below, or [trackback](#) from your own site. You can also [subscribe to these comments](#) via RSS.

Your email is never shared. Required fields are marked *

Name*

Email*

al Fioraio Bianchi Caffè: ecco gli appuntamenti della settimana a Milano

Bollicine mon amour, ultima lezione con TrentoDoc: in arrivo altri corsi

Dove mangiare l'abbacchio a Roma, dal 28 al 5 maggio è in 12 ristoranti romani

TAG

alessia vicari
 american brunch
 aperitivi a roma
 appuntamenti food a roma
 biancolatte birra artigianale
 brunch
 brunch all'aperto
 Brunch a milano
 brunch a roma
 brunch a roma 2014
 brunch della domenica
 brunch del week end a Milano
 brunch domenica a Milano
 brunch sabato a Milano
 brunch sabato a roma
 brunch
 weekend califomia bakery
 cene speciali a Roma
 Coldiretti cucina romana
 degustazione di vini eataly
 eataly roma expo 2015
 Firenze
 god save the food
 hotel diana
 juleps
 kino
 le ricette di alessia
 le ricette di alessia vicari
 mangiare a roma nel week end
 milano
 oscar farinetti
 ostello bello
 pisacco
 Porto Fluviale
 Recensioni santeria
 street food
 that's bakery
 unico vini naturali
 Zerodue restaurant

COMMENTI RECENTI

Andrea Pacini su Il Natale di Roma questa sera da Il Pentagrappolo. E poi vini da Antico Arco e cena stellata alle Tamerici

I migliori brunch a Milano 2015 per i weekend di marzo. Tre novità: Mi Casa Toasteria, Unico e Globe – Puntarella Rossa su Nuove aperture a Milano dicembre 2014: il ristorante di Filippo La Mantia, Macinata, Mariù, Bio.it, e qualche indirizzo etnico

rachele su Bakery House, NY a Corso Trieste

Litro a Roma, da Marco Bravin a Stefano Preli tornano gli chef di 'A cena tra amici' – Puntarella Rossa su Vineria Litro a Roma: vini naturali, mezcal, competenza e qualità

Litro a Roma, da Marco Bravin a Stefano Preli tornano gli chef di "A cena tra amici" – Puntarella Rossa su Vineria Litro a Roma: vini naturali, mezcal, competenza e qualità

Ricetta: come fare la coratella d'abbacchio in maniera semplice

di Scatti di Gusto - In Cibo - mercoledì, 22 aprile 2015 | ore 12:19



Mi piace Tweet



Vi abbiamo detto della manifestazione promossa dal consorzio di tutela dell'Abbacchio Igp che coinvolgerà 12 ristoranti a Roma (ma anche in provincia e c'è La Trota di Rivodruti).

Avete una settimana per fare la conoscenza con l'abbacchio nella sua forma migliore grazie a piatti e a menu studiati per l'occasione.

Se andrete ad assaggiare uno dei piatti proposti riceverete un ricettario per preparare l'abbacchio a casa. Come questa che vi anticipiamo.

Coratella d'abbacchio in umido



PER CHI NON RINUNCIA AL BUON VINO
IN REGALO PER TE € 10 SU WINEPOINT.IT

POST COLLEGATI

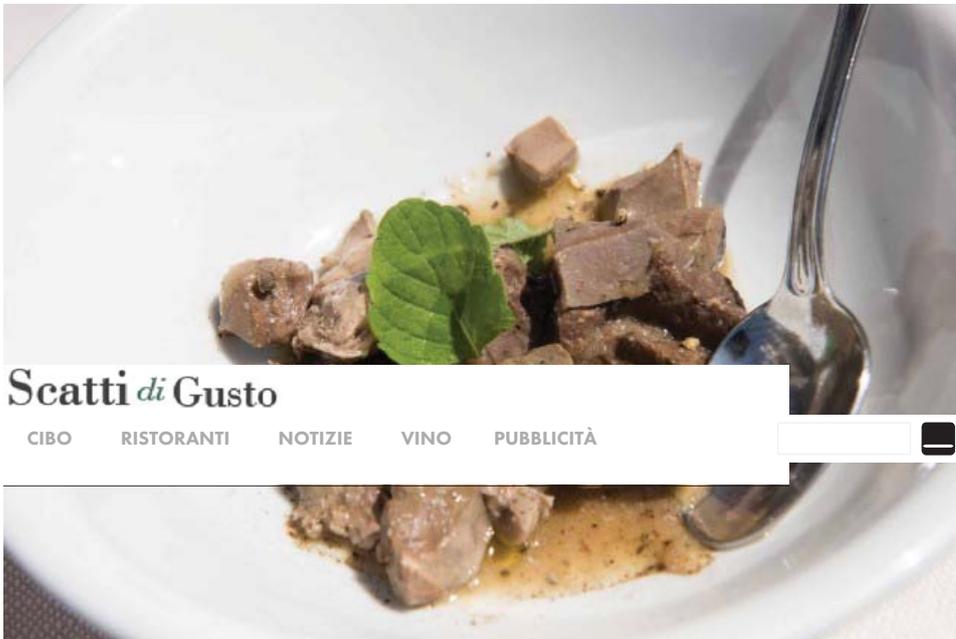
- >> [Paradiso in Terra: ricetta di pesce che entusiasma Joe Bastianich \(2\)](#)
- >> [Come cucinare il polpo perfetto nella pentola a pressione \(2\)](#)
- >> [La ricetta della pasta del Sud di Amelia Falco da MasterChef 4 \(2\)](#)
- >> [Zeppole di San Giuseppe perfette al forno di Gabriele Bonci. Ecco prezzi e ricetta \(2\)](#)
- >> [Torta pasqualina: la ricetta perfetta in stile bussola veneziano \(2\)](#)



wineOwine
GRANDI VINI DI PICCOLE CANTINE

Scopri ogni settimana **vini straordinari**
selezionati fra i migliori **produttori artigianali**

IN REGALO €10 PER TE ▶

**Scatti di Gusto**

CIBO RISTORANTI NOTIZIE VINO PUBBLICITÀ

Mi piace

17mila



Ingredienti

1 kg di coratella d'Abbacchio Romano IGP
3 cipolle
1 bicchiere di vino bianco
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva Sabina DOP
sale

Procedimento

Lavare, asciugare e tagliare a pezzetti la coratella.

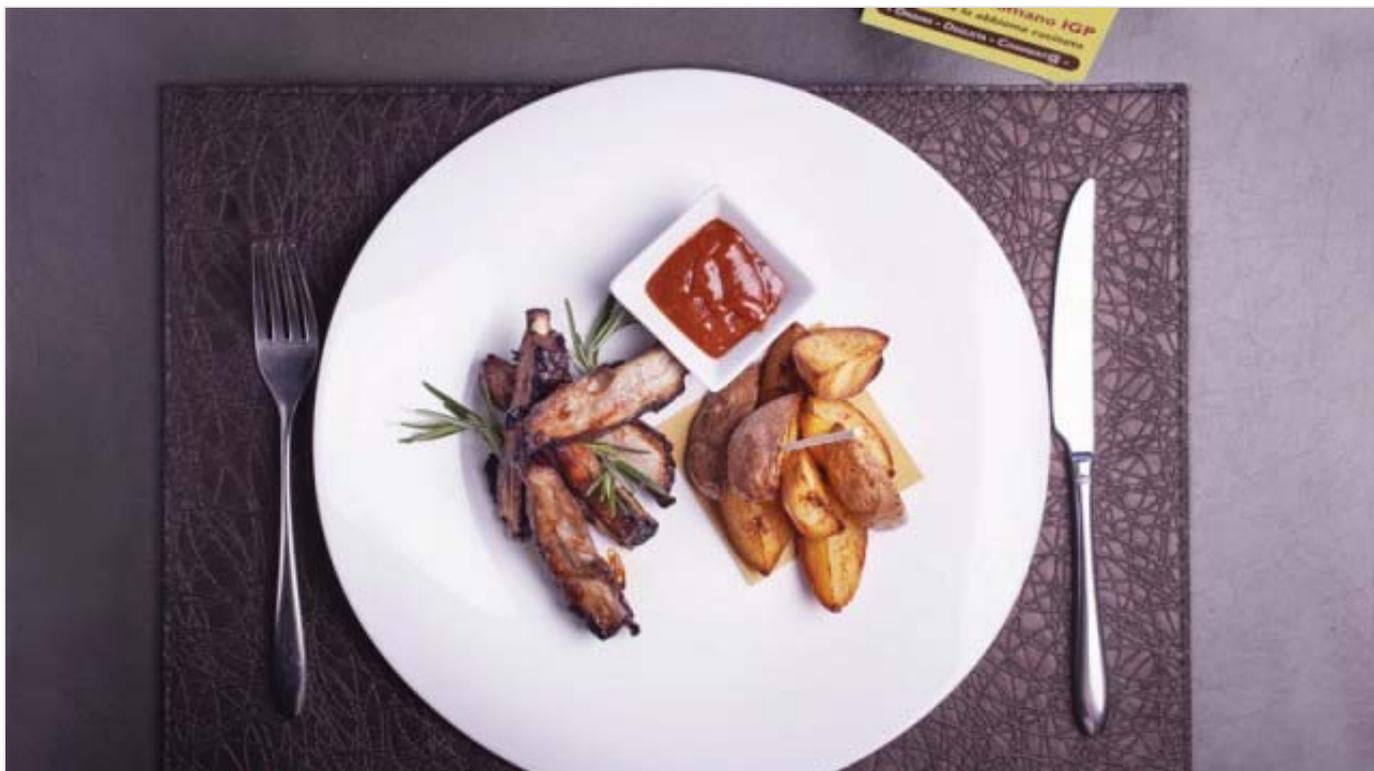
Tritare finemente la cipolla e lasciarla appassire a fuoco basso in un tegame con l'olio; unirvi la coratella e far stufare per 10 minuti, quindi alzare la fiamma, bagnare col vino e far evaporare.

Aggiustare di sale, riportare a fiamma moderata completare la cottura per altri 30 minuti, mescolando di tanto in tanto e, se necessario, bagnare con qualche cucchiaino di acqua calda.

Servire su crostoni di pane abbrustolito.

Completare con il pepe nero macinato fresco e una fogliolina di maggiorana.

Non vi ha convinto questa ricetta? Avete sempre quella con i carciofi dello chef stella Michelin Lele Usai.



27
Apr 2015

Una settimana per onorare l'abbacchio romano IGP

IN NEWS | DI LAURENZI CONSULTING

f 0 t 0 in 0 g+ 0 p 0 ≡ 0

Si apre il 28 aprile, la settimana dedicata alla promozione dell'abbacchio romano, attraverso un'iniziativa promossa dal consorzio di tutela di questo prodotto con il sostegno della Regione Lazio. In cosa consiste? Nella settimana che va dal **28 aprile al 5 maggio** sarà possibile gustare 12 diverse ricette in 12 diversi ristoranti romani a base, naturalmente, di abbacchio.



L'evento, che si pone l'obiettivo di porre l'attenzione su uno dei prodotti più importanti della cucina tradizionale romana e laziale, ha il merito di coinvolgere realtà ristorative tra loro molto diverse, da **Cesare al Casaletto** a **Mazzo**, da **Queen Makeda** ad **Armando al Pantheon**, passando per **Salotto Culinario** e la **Sora Maria & Arcangelo**.



Per sette giorni sarà possibile recarsi in uno qualsiasi dei ristoranti aderenti al **"Patto con i ristoratori"** e gustare uno dei piatti dedicati all'agnello da latte, preparato appositamente per l'occasione. Che sia fritto, stufato, al sugo, in tagliata, in costole o in hamburger, gli chef dimostreranno grande versatilità nell'esaltare i sapori e i tagli di questa carne che nel 2008 ha ricevuto la **certificazione ministeriale IGP**. Di seguito la lista completa dei ristoranti

aderenti.



Aminta Resort

Via Trovano, 5, Genazzano 00030 Roma. Tel. 06 957 8661

Armando al Pantheon

Salita de' Crescenzi, 31, 00186 Roma. Tel. 06 6880 3034

Da Cesare al Casaletto

Via del Casaletto, 45, 00151 Roma. Tel. 06 536015

Cus Cus

Via Arezzo, 39, 00161 Roma. Tel. 349 360 3694

Il Convivio Troiani

Vicolo dei Soldati, 31, 00186 Roma. Tel. 06 686 9432

La Gatta Mangiona

Via Federico Ozanam, 30-32, 00152 Roma. Tel. 06 5346702

La Trattoria degli Amici

Piazza di Sant'Egidio, 6, 00153 Roma. Tel. 06 580 6033

La Trota

Via S. Susanna, 33, 02010 Rivodutri RI. Tel. 0764 685078

Queen Makeda

Via di S. Saba, 11, 00153 Roma. Tel. 06 575 9608

Mazzo

Via delle Rose, 54, 00171 Roma. Tel. 06 6496 2847

Salotto Culinario

Via Tuscolana, 1199, 00173 Roma. Tel. 06 7263 3173

Sora Maria & Arcangelo

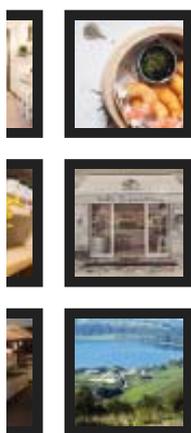
Via Roma, 42, Olevano Romano Roma. Tel. 06 956 2402



tti

Mission

Blog



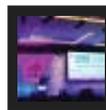
Laurenzi Consulting è una società di consulenza nel settore **Food & Beverage** attiva dal 2004 sul territorio nazionale e internazionale. La **LC** vanta un'esperienza pluriennale a 360° nel settore **enogastronomico, ristorativo, GDO e hospitality**.

Attraverso la collaborazione di un team di professionisti che offrono la propria esperienza e creatività vi affianchiamo nella realizzazione del vostro progetto.



Una settimana per onorare l'abbacchio romano IGP

27 aprile 2015



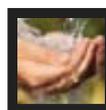
Londra: cos'è l'ICSC e perché abbiamo partecipato

24 aprile 2015



Vinitaly 2015: un'ottima annata

31 marzo 2015



Laurenzi Consulting e Km0: un progetto di successo ed ecosostenibilità

13 ottobre 2014



(https://www.mangiaebevi.it/)

Search

Q

trk=tyat
1-
1)

e

(http://www.mangiaebevi.it/)

MangiaeBevi (http://www.mangiaebevi.it) » Eventi (http://www.mangiaebevi.it/eventi/) » **Tutte le Strade portano all' Abbacchio Romano.**

CONDIVIDI SU...

f (https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=http://www.mangiaebevi.it/tutte-strade-portano-all-abbacchio-romano/)

t (http://twitter.com/share?text=Tutte le Strade portano all' Abbacchio Romano.&url=http://www.mangiaebevi.it/tutte-strade-portano-all-abbacchio-romano/)

g+ (https://plus.google.com/share?url=http://www.mangiaebevi.it/tutte-strade-portano-all-abbacchio-romano/)

p (http://pinterest.com/pin/create/button?url=http://www.mangiaebevi.it/tutte-strade-portano-all-abbacchio-romano/)

in (http://www.linkedin.com/shareArticle?mini=true&url=http://www.mangiaebevi.it/tutte-strade-portano-all-abbacchio-romano/)



Tutte le Strade portano all' Abbacchio Romano.

Abbacchio Romano IGP, dal 28 aprile al 5 maggio, protagonista indiscusso delle tavole: scopri quali!

🕒 27/04/2015

Parte domani l'iniziativa fortemente voluta dal **Consorzio dell'Abbacchio Romano IGP**, ovvero quella di stringere un fertile sodalizio tra i **Ristoratori laziali** e il **consumo di abbacchio romano IGP, protagonista indiscusso della storia e della gastronomia tipica di Roma e del Lazio**, attraverso un percorso di rilancio regionale volto alla promozione del territorio stesso.

Contraddistinto da carni tenere di colore rosa chiaro, tessitura fine, consistenza compatta e poche infiltrazioni di grasso, **l'Abbacchio Romano IGP, dal 28 aprile fino al 5 maggio, troverà 12 nuove case in cui dar prova di sé**. Sono infatti **12 i Ristoranti e affini coinvolti nell'iniziativa** che inseriranno nel loro menu **ricette tradizionali e creative interpretazioni** al fine di esaltare i tratti caratteristici del portentoso ovino e scoprire le sue inimmaginabili declinazioni. **9 quelli capitolini**: "Armando al Pantheon", "Da Cesare al Casaletto", "Cus Cus", "Il Convivio Troiani", "La Gatta Mangiona", "La Trattoria degli Amici", "Queen Makeda", "Mazzo" e "Salotto Culinario"; **3 nel territorio laziale**: "Aminta Resort", "La Trota" e "Sora Maria e Arcangelo".

Qui di seguito potrete trovare l'elenco degli esercizi coinvolti nell'iniziativa e qualche anticipazione fotografica, giusto per stuzzicare l'appetito e darvi il tempo di prenotare...





([http://www.mangiaebevi.it/wp-content/uploads/2015/04/5.-Costolette-Panate-di-Abbacchio-Romano-Igp-di-\"Da-Cesare-al-Casaleto\".jpg](http://www.mangiaebevi.it/wp-content/uploads/2015/04/5.-Costolette-Panate-di-Abbacchio-Romano-Igp-di-\))

Costolette Panate di Abbacchio Romano Igp di \"Da Cesare al Casaleto\"



([http://www.mangiaebevi.it/wp-](http://www.mangiaebevi.it/wp-content/uploads/2015/04/Immagine-di-Copertina.-Patto-con-i-Ristoratori.-28Aprile-006.jpg)

[content/uploads/2015/04/Immagine-di-Copertina.-Patto-con-i-Ristoratori.-28Aprile-006.jpg](http://www.mangiaebevi.it/wp-content/uploads/2015/04/Immagine-di-Copertina.-Patto-con-i-Ristoratori.-28Aprile-006.jpg))

Aminta Resort. Via Trovano, 5, Genazzano 00030 Roma. Tel. 06 957 8661

Armando al Pantheon. Salita de' Crescenzi, 31, 00186 Roma. Tel. 06 6880 3034

Da Cesare al Casaleto. Via del Casaleto, 45, 00151 Roma. Tel. 06 536015

Cus Cus. Via Arezzo, 39, 00161 Roma. Tel. 349 360 3694

Il Convivio Troiani. Vicolo dei Soldati, 31, 00186 Roma. Tel. 06 686 9432

La Gatta Mangiona. Via Federico Ozanam, 30-32, 00152 Roma. Tel. 06 5346702

La Trattoria degli Amici. Piazza di Sant'Egidio, 6, 00153 Roma. Tel. 06 580 6033

La Trota. Via S. Susanna, 33, 02010 Rivodutri RI. Tel. 0764 685078

Queen Makeda. Via di S. Saba, 11, 00153 Roma. Tel. 06 575 9608

Mazzo. Via delle Rose, 54, 00171 Roma. Tel. 06 6496 2847

Salotto Culinario. Via Tuscolana, 1199, 00173 Roma. Tel. 06 7263 3173

Sora Maria e Arcangelo. Via Roma, 42, Olevano Romano Roma. Tel. 06 956 2402



NEWSLETTER



(<http://www.ifood.it/wp->

[content/uploads/2015/04/News-2204-Foto3.jpg](http://www.ifood.it/wp-content/uploads/2015/04/News-2204-Foto3.jpg))



(<http://www.ifood.it/wp->

20/4/2015

Cus Cus

Via Arezzo, 39, 00161 Roma. Tel. 349 360 3694

Il Convivio Troiani

Vicolo dei Soldati, 31, 00186 Roma. Tel. 06 686 9432

La Gatta Mangiona

Via Federico Ozanam, 30-32, 00152 Roma. Tel. 06 5346702

La Trattoria degli Amici

Piazza di Sant'Egidio, 6, 00153 Roma. Tel. 06 580 6033

La Trota

Via S. Susanna, 33, 02010 Rivodutri RI. Tel. 0764 685078

Queen Makeda

Via di S. Saba, 11, 00153 Roma. Tel. 06 575 9608

Mazzo

Via delle Rose, 54, 00171 Roma. Tel. 06 6496 2847

Salotto Culinario

Via Tuscolana, 1199, 00173 Roma. Tel. 06 7263 3173

Sora Maria & Arcangelo

Via Roma, 42, Olevano Romano Roma. Tel. 06 956 2402

Per info:

Chiara Valzania

eventi@abbacchioromanoigp.it

Tel. 339 8743355

Seguici su:



FB: [Abbacchio Romano IGP](#)

www.abbacchioromanoigp.it

Abbacchio Romano IGP Patto con i Ristoratori

email...

Your email

Send

Like < 2

Tweet < 3

+1 < 1

Share

Lascia un Commento

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Nome *

Email *

Sito web

Commento

Commento all'articolo



Il Patto con i Ristoranti – Prima Edizione.

0

BY PASQUALE PACE ON 24 APRILE 2015 ·

DEGUSTAZIONI, EVENTI, RISTORANTI & TRATTORIE

“Il Patto con i Ristoranti” – Prima Edizione

Settimana di promozione dell'Abbacchio Romano IGP

Dal 28 Aprile al 5 Maggio 2015

20 Aprile 2015 presentazione della manifestazione.

www.abbacchioromanoigp.it

Ecco quando si può gridare: si parte con il “BOTTO”, l'inizio della manifestazione “Il Patto con i Ristoranti” è riuscito benissimo. Il luogo non poteva che essere uno dei 12 ristoranti che hanno aderito alla prima edizione della manifestazione. Il ristorante è Da Cesare al Casaletto a Roma, la presentazione è avvenuta con un menù di sei portate eseguite dai tre cuochi presenti, chiaramente il padrone di casa Leonardo Vignoli, Giovanni Milana del Sora Maria e Arcangelo a Olevano Romano e Francesca Barreca con Marco Baccanelli di Mazzo a Roma. I piatti:

Tartare di Abbacchio Romano Igp con frutta, erbe, e olio della Sabina DOP, preparato da Francesca Barreca e Marco Baccanelli di Mazzo. Ho mangiato diverse volte l'abbacchio crudo, questo era buono davvero, condito perfettamente.

Coratella d'Abbacchio Romano Igp, eseguito da Leonardo Vignoli di Da Cesare al Casaletto a Roma, la perfezione della coratella.

Mini burger di Abbacchio Romano Igp con pane ai tre cereali, cicorietta e maionese di pecorino con chips di carciofi, eseguito da Giovanni Milana di Olevano Romano, la perfezione non esiste ... ma ... silenzio sono di parte.

Gnocchi con sugo di Abbacchio Romano Igp al profumo di maggiorana e pecorino, il sugo cucinato da Giovanni Milana poteva accompagnare qualsiasi tipo di pasta e con gli gnocchi preparati da Leonardo Vignoli erano un'ottima combinazione, non amo gli gnocchi ma questi mi sono piaciuti tanto, erano morbidi e con questo sugo erano buonissimi, bis, tris e poker per tutti.

Piana dei Castelli
VIGNAIOLI IN VELLETRI

Piana dei Castelli - Velletri (RM)



ARTICOLI RECENTI

Il Patto con i Ristoranti – Prima Edizione.

Mazzo / The Fooders a Roma.

Agnoni i Carciofi e la sua festa.

Vineria Le Potazzine Ritorno.

Le Strade della Mozzarella 2015 1° giorno.

COMMENTI RECENTI

Pasquale Pace su Sangiovese Purosangue 2015 a R

Sangiovese purosangue – Roma 2015 | Bar Lazio su Sangiovese Purosangue 2015 a Roma

Pommidoro Pizzeria al Taglio a Roma - Il gourme... su Pommidoro Pizzeria al Taglio a Roma

Pasquale Pace su Il Gourmet Errante

Massimiliano su Il Gourmet Errante

Ravioli di Ricotta Romana Igp con cacciatora di Abbacchio Romano Igp e riduzione del suo fondo, preparato dalla coppia di Mazzo/Fooders, il primo raviolo è andato giù in un boccone, il secondo, come faccio sempre, l'ho aperto e l'interno è stata un'esplosione di sapore.

Infine, per concludere: Cotolette panate di Abbacchio Romano Igp, preparate da Leonardo Vignoli, la cottura delle cotolette era perfetta, la panatura l'avrei preferita più croccante come le buonissime patate.

Il tutto è stato accompagnato con vini bianchi di Frascati (Mah) e vini rossi del Consorzio Cesanese del Piglio un po' meglio, qualcuno era buono davvero. Il dolce? Peccato, perché penso che la bravura dei tre cuochi avrebbe fatto un ottimo dolce anche con l'abacchio Romano Igp. Sarà per la prossima volta. Tutto finisce tra foto e applausi, segno davvero che è stata una presentazione riuscitissima. Ecco l'elenco dei 12 Ristoranti in cui nella settimana si prepareranno piatti con l'abacchio, in ordine alfabetico:

- 1) Aminta Resort – Genazzano (RM);
- 2) Armando al Pantheon – Roma;
- 3) Da Cesare al Casaletto – Roma;
- 4) Cus Cus a Roma;
- 5) Il Convivio Troiani – Roma;
- 6) La Gatta Mangiona – Roma;
- 7) La Trattoria degli Amici – Roma;
- 8) La Trota – Rivodutri (RI);
- 9) Quenn Makeda – Roma;
- 10) Mazzo – Roma;
- 11) Salotto Culinario – Roma;
- 12) Sora Maria e Arcangelo – Olevano Romano (RM).

I nomi una garanzia, l'abacchio o gli abacchi mangiati oggi erano una bontà, sarà una settimana in cui davvero sarà valorizzato un grande prodotto della nostra campagna.



Pasquale Pace

Il Gourmet Errante, è ciò che faccio da sempre per passione. Ho avuto l'opportunità di degustare tanti vini e prodotti e di passare bellissimi momenti di confronto, discussione e allegria con produttori e artigiani di tutta Italia. Ho vissuto l'evoluzione di molte aziende e nel corso degli anni la curiosità, la ricerca e le scoperte mi hanno portato a disegnare una mappa di emozioni, fatta di persone e storie, che ho sempre cercato di comunicare e promuovere.

Abacchio Romano IGP	Alberto Giacobbe Vini	Aminta Resort	Armando al Pantheon	Cantina Sociale
del Piglio	Casale della Ioria	Casale della Ioria Vini	Cesare al Casaletto	Consorzio Tutela Cesanese del
Piglio	Cus Cus	E.M.M.E Vini	Il Convivio Troiani	La
Trota	Mazzo/Fooders	olevano romano	Olio della Sabina Dop	Patto con i Ristoratori
Pileum Vini	Queen Makeda	Rapillo Vini	Ristorante La Trota a Rivodutri (Ri)	Ristorante Sora Maria e Arcangelo
roma	Salotto Culinario	Tiziana Vela Vini	Valter Mattoni	Vini Terenzi Giovanni

SHARE.



RELATED POSTS

<p>23 APRILE 2015 0</p> <p>Mazzo / The Fooders a Roma.</p>	<p>23 APRILE 2015 0</p> <p>Agnoni i Carciofi e la sua festa.</p>	<p>21 APRILE 2015 0</p> <p>Vineria Le Potazzine Ritorno.</p>
---	---	---

Agenzia ANSA

Canale Terra&Gusto

Cerca sul sito di Terra&Gusto

Ricerca

cerca

Mondo Agricolo

Europa

Regioni

Prodotti tipici

Ortofrutta

Vino

Dolci Piaceri

Mare

Salute

Fiere & Eventi

Business

GDO

In Breve

Expo

Patto per promuovere l'abacchio Igp nei ristoranti del Lazio

Consorzio, chef utilizzino tutti i tagli, in primis quinto quarto

16 aprile, 10:23

[salta direttamente al contenuto dell'articolo](#)

[salta al contenuto correlato](#)

 11

 3

[Accedi](#)



[Indietro](#)

[Stampa](#)

[Invia](#)

[Scrivi alla redazione](#)

[Suggerisci \(\)](#)

1 di 2

[precedente](#)

[successiva](#)



Agnello al forno

precedente

successiva

Dai pezzi più pregiati al quinto quarto, più abbacchio nei menu dei ristoranti del Lazio. Il Consorzio dell'Abbacchio Romano Igp, nell'ambito di un progetto promozionale finanziato dalla Regione Lazio, lancia nella settimana dal 28 aprile al 5 maggio il "Patto con i Ristoratori".

L'evento è alla sua prima edizione e coinvolgerà 12 ristoranti laziali, dal ristorante gourmet, alla trattoria, dallo street food al bistrot tutti uniti per promuovere la versatilità e la genuinità di un prodotto che rappresenta appieno la tradizione gastronomica romana. Ciascun locale introdurrà ogni giorno un piatto che avrà come ingrediente-principe l'Abbacchio Romano Igp.

Agli chef sarà richiesta la creazione di gustose pietanze, utilizzando tutti i tagli disponibili, dai più pregiati al quinto quarto, dal piatto ricercato e gourmet a quello più veloce tipico dello street food, dalla portata tradizionale all'accostamento insolito, con l'intento di esaltare un prodotto che grazie ad un rigoroso disciplinare si può definire la migliore espressione della carne ovina di tradizione.

Lo scopo dell'iniziativa è la rivalutazione di un alimento che storicamente rappresenta un must della tradizione gastronomica romana. L'Abbacchio Romano è stata una delle prime carni ovine ad ottenere il riconoscimento Igp, che garantisce la qualità e la tracciabilità di una produzione esclusiva del territorio laziale, rivalutando l'effettiva biodiversità di queste carni presenti sulle tavole romane da tempo immemore. Alla clientela che sceglierà di assaggiare piatti preparati con Abbacchio Romano Igp, sarà

dato in omaggio la prima edizione del ricettario "Abbacchio Romano Igp, il gusto di Roma" corredato da materiale informativo relativo alle caratteristiche nutrizionali, la qualità e la storia del prodotto.

© Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

Indietro

condividi:



TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:



RC Auto Allianz. Pronto al risparmio? Scoprilò subito



L'arte di cucinare la carne conciliando gusto e portafoglio - Libri - Terra&Gust...



ROMA- Da Quarto - I ristoranti consigliati da giornalisti ANSA



Da salentino Donpasta 'Artusi Remix', omaggio a cucina romana - Fiere&Eventi - T...

ANNUNCI PPN



Obesità addominale?
1 porzione brucia fino a 1,8 kg di grasso della pancia!
VEDI
medicreporter.com



L'hai provato?
Ingegnoso trucco che sta rivoluzionando il commercio online
[Clicca qui](#)



Trapianto Capelli
Fino a 5.500 bulbi Tecnica Fue, solo 2.250 €, tutto incluso
www.trapiantocapelli.info

P.I. 00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

venerdì, aprile 17th, 2015 | categoria: [gusto](#)

Patto per promuovere l'abbacchio Igp nei ristoranti del Lazio

Like Tweet



Dai pezzi più pregiati al quinto quarto, più abbacchio nei menu dei ristoranti del Lazio. Il Consorzio dell'Abbacchio Romano Igp, nell'ambito di un progetto promozionale finanziato dalla Regione Lazio, lancia nella settimana dal 28 aprile al 5 maggio il "Patto con i Ristoratori".

L'evento è alla sua prima edizione e coinvolgerà 12 ristoranti laziali, dal ristorante gourmet, alla trattoria, dallo street food al bistrot tutti uniti per promuovere la versatilità e la genuinità di un prodotto che rappresenta appieno la tradizione gastronomica romana. Ciascun locale introdurrà

ogni giorno un piatto che avrà come ingrediente-principe l'Abbacchio Romano Igp.

Agli chef sarà richiesta la creazione di gustose pietanze, utilizzando tutti i tagli disponibili, dai più pregiati al quinto quarto, dal piatto ricercato e gourmet a quello più veloce tipico dello street food, dalla portata tradizionale all'accostamento insolito, con l'intento di esaltare un prodotto che grazie ad un rigoroso disciplinare si può definire la migliore espressione della carne ovina di tradizione.

Lo scopo dell'iniziativa è la rivalutazione di un alimento che storicamente rappresenta un must della tradizione gastronomica romana. L'Abbacchio Romano è stata una delle prime carni ovine ad ottenere il riconoscimento Igp, che garantisce la qualità e la tracciabilità di una produzione esclusiva del territorio laziale, rivalutando l'effettiva biodiversità di queste carni presenti sulle tavole romane da tempo immemore. Alla clientela che sceglierà di assaggiare piatti preparati con Abbacchio Romano Igp, sarà dato in omaggio la prima edizione del ricettario "Abbacchio Romano Igp, il gusto di Roma" corredato da materiale informativo relativo alle caratteristiche nutrizionali, la qualità e la storia del prodotto.

Ti potrebbero interessare anche:

Cultura e turismo alla Borsa Nazionale della nocciola

Salse vegane e gluten free in patatineria all'italiana

A Parigi mozzarella di bufala campana Dop e pizza napoletana



6 ricette e 12 ristoranti per la settimana dell'Abbacchio Romano IGP

Lunedì 20 aprile è stata presentata nel dehor del ristorante Da Cesare al Casaleto la **Prima Edizione del Patto tra i Ristoratori Laziali e l'Abbacchio Romano Igp**, un patto fortemente voluto dal Consorzio dell'Abbacchio Romano IGP e realizzato grazie a un progetto di promozione finanziato dalla Regione Lazio. Durante la giornata di presentazione sono stati annunciati i **12 ristoranti coinvolti** che, **dal 28 aprile al 5 maggio**, proporranno ogni giorno nel proprio menu un piatto che avrà come protagonista indiscusso l'Abbacchio Romano IGP, la carne ovina prodotta esclusivamente nel territorio laziale ormai entrata di diritto nella cucina tradizionale della regione.



Chiamati a presentare la propria interpretazione di una delle prime carni ad aver ricevuto la certificazione IGP, un'equipe di chef del Lazio dalle diverse impostazioni di cucina, dalle idee non solo classiche e tradizionali, ma anche gourmet, dinamiche e innovative, legate talvolta anche al cibo di strada.



CLAUDIO CELLETTI

9 le insegne capitoline coinvolte – **Armando al Pantheon, Da Cesare al Casaletto, Cus Cus, Il Convivio Troiani, La Gatta Mangiona, La Trattoria degli Amici, Queen Makeda, Mazzo e Salotto Culinario** – e 3 sempre legate al territorio laziale, come **Aminta Resort, La Trota e Sora Maria & Arcangelo**. Oggi sono 12 i ristoranti che presenteranno l'abbacchio durante la settimana prescelta, ma, come ha sostenuto Claudio Celletti, il presidente del Consorzio di tutela Abbacchio Romano IGP, *“questo progetto prenderà in considerazione altri consorzi e ristoratori laziali, perché è un percorso di rilancio di tutto la regione. È quindi necessario e doveroso coinvolgere più soggetti per camminare e promuovere il territorio tutti insieme”*. Ecco quindi una carrellata dei **6 piatti assaggiati con relative ricette**, due antipasti due primi e due secondi piatti, da rifare a casa durante le vostre serate goderecce.



Tartare di Abbacchio Romano Igp con

frutta, erbe e Olio della Sabina DOP di Mazzo. Piatto fresco e gustoso, perfetto per la bella stagione ma amabile anche durante l'inverno. Francesca e Marco hanno valorizzato la tartare di Abbacchio Romano Igp abbinandolo con finocchietto, origano, nespole e piselli freschi. Per prepararlo: pulite il coscio e la spalla, stando attenti a togliere i nervetti e i filamenti. Tagliate in piccoli cubetti delle dimensioni desiderate e conditeli con sale, pepe, olio extravergine di oliva e un battuto di finocchietto e origano. Aggiungete i piselli e le nespole, mescolate e servite.



Coratella d'Abbacchio Romano Igp di Da Cesare al Casaletto. Ecco il classico dei classici, la famosa coratella di Abbacchio Romano Igp di Leonardo Vignoli, un piatto povero ma estremamente gustoso e ricco. Come sostiene lo stesso chef di Cesare al Casaletto, *“l'importante è cuocere separatamente tutti i tagli”*. Rosolate quindi il fegato, il cuore e il polmone in padelle separate con olio d'oliva e abbondante cipolla. Sfumate con vino bianco e ultimate la cottura. Una volta arrivati alla consistenza desiderata, unite tutti i pezzi insieme e lasciate insaporire. Aggiustate di sale e pepe e servire.



Mini Burger di Abbacchio Romano Igp con pane ai tre cereali, cicorietta e maionese al pecorino con chips e carciofi di Sora Maria & Arcangelo. Giovanni Milana ha proposto una sua personale rivisitazione dell'abbacchio, un mini burger di Abbacchio Romano Igp tenero e delicato, valorizzato dall'accostamento con la cicoria e dalla maionese di pecorino. Per il burger spolpate l'abbacchio e *“tagliatelo con il cutter per renderlo più polposo”*, come indicato dallo stesso chef di Sora Maria & Arcangelo. Formate gli hamburger delle dimensioni desiderate e cuoceteli in padella. Nel frattempo lavate e sbollentate la cicoria selvatica di campo in abbondante acqua calda, scolatela e ripassatela in padella con aglio, olio e peperoncino. Per la maionese di pecorino, emulsionate a caldo ½ litro di panna con ½ litro di latte e 400 g di pecorino romano. Fate raffreddare il tutto e utilizzate un mixer per eliminare i grumi. Il consiglio è quello di scegliere un pane ai 3 cereali, rustico e corposo, adatto per contenere questo ripieno. Dividete il pane in due, farcitelo con l'hamburger, la cicorietta e la maionese e poi chiudete il tutto. Per omaggiare la tradizione sostituite le cips di patate con cips di carciofi romaneschi tagliati a julienne e fritti in olio di semi.



Gnocchi con Sugo di Abbacchio Romano

Igp al profumo di maggiorana e pecorino di Giovanni Milana e Leonardo Vignoli. Un piatto a quattro mani, presentato da Leonardo Vignoli e Giovanni Milana. Per il sugo, utilizzate le cosce d'Abbacchio Romano Igp spolpate e le cotolette intere. Fate appassire il sedano con carote, cipolla e uno spicchio d'aglio insieme all'olio d'oliva. Aggiungete un bouquet di maggiorana, salvia e rosmarino e rosolate l'abbacchio per 20 minuti. Sfumate con del vino bianco, fate restringere tutto e aggiungete il pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino Dop. Cuocete un'ora fino a che la carne non sarà morbida, aggiustate di sale e pepe. Amalgamate le patate bollite con la farina e un pizzico di sale per gli gnocchi. Formate dei *serpenti* e tagliate in piccoli pezzi della grandezza desiderata. Sbollentate gli gnocchi in abbondante acqua salata, scolateli quando salgono a galla e ripassateli in padella con il sugo di Abbacchio Romano Igp. Aggiungete del pecorino romano grattato una volta impiattati.



Ravioli di Ricotta Romana Dop e cacciatore

di Abbacchio Romano Igp di Mazzo. Francesca Barreca e Marco Baccanelli hanno poi presentato un piatto nuovo e interessante, dei ravioli fritti ripieni di Abbacchio Romano Igp e Ricotta Romana Dop. Per la farcia preparate l'abbacchio alla cacciatora, rosolandolo con olio, rosmarino e salvia, sfumate con aceto di mele, spolpate il tutto una volta cotto e tagliate la carne al coltello. Lasciate raffreddare, aggiungete all'abbacchio la stessa quantità di ricotta Romana dop e mescolate. Farcite i dischi di pasta all'uova con il ripieno, chiudete i ravioli e friggeteli in abbondante olio di semi. Conditte con il fondo dell'abbacchio alla cacciatora.

**Costolette Panate di Abbacchio Romano**

Igp di Da Cesare. Dulcis in fundo un must della cucina romana. Prendete le costolette e batterle, per farle diventare di un'altezza il più possibile omogenea. Passate le cotolette prima nell'uovo sbattuto insieme al sale e al pepe e poi nel pan grattato. Friggetele in olio di semi di girasole a 160 °C. Tamponate con carta assorbente e servite.



Roma. 12 ristoranti offrono il menu speciale abbacchio Igp

di Giulia Nekorkina - In Ristoranti - martedì, 21 aprile 2015 | ore 13:22



Mi piace

10

Tweet

2

2



E' arrivato il momento di rivalutare l'abbacchio romano, lontano dalla Pasqua e da tutte le feste comandate, e ci ha pensato il **Consorzio dell'Abbacchio Romano IGP** che lancia il **"Patto con i Ristoratori"**, una settimana di promozione dell'abbacchio dal **28 aprile al 5 maggio**.

L'evento coinvolgerà 12 ristoranti romani per promuovere ed esaltare la storica tradizione gastronomica laziale. Durante la settimana dell'iniziativa ogni ristorante presenta un piatto al giorno a base di abbacchio, utilizzando tutti i tagli, dai più pregiati al quinto quarto, spaziando tra le proposte raffinate e le pietanze caserecce, quelle tradizionali e in versione street o finger food.

Potete andare oltre il classico abbacchio al forno con le patate o alla scottadito, spaziate con l'immaginazione, come hanno fatto **Leonardo Vignoli**, padrone di casa **Da Cesare**, **Giovanni Milana** di **Sora Maria & Arcangelo**, **Francesca Barreca** e **Marco Baccanelli** di **Mazzo**.

Ecco i loro piatti in anteprima.



PER CHI NON RINUNCIA AL BUON VINO
IN REGALO PER TE € 10 SU WINEPOINT.IT

POST COLLEGATI

>> Successo per il Firenze Gelato festival 2013 che oggi chiude. Forse (1)

>> Tutti i vincitori del Firenze Gelato Festival 2013, polemiche incluse (1)

>> Save the food. Il Festival a Eataly Roma, la Mille Miglia del gusto, i Costardi a Cannes (1)

>> Save the food. La carbonara a Eataly Roma, Bowerman e Sadler con arte (1)

>> All'infinita storia del Gelato Festival a Firenze partecipa il TAR e lo riapre (1)

TANNICO
GRANDI VINI IN OFFERTA

VINI IN OFFERTA

-50%

www.tannico.it



Gnocchi con Sugo di Abbacchio Romano IGP al profumo di maggiorana e pecorino (Da Cesare).



Ravioli di Ricotta Romana DOP con cacciatora di Abbacchio Romano IGP e riduzione del suo fondo (Mazzo).



Mini Burger di Abbacchio Romano IGP con pane ai tre cereali, cocorita e maionese al pecorino con chips di carciofi (Sora Maria & Arcangelo).





Costolette Panate di Abbacchio Romano IGP (Da Cesare).



Nella settimana di promozione, chi assaggerà i piatti preparati con **Abbacchio Romano IGP**, riceverà in omaggio la prima edizione del ricettario "**Abbacchio Romano IGP, il gusto di Roma**" corredato da materiale informativo relativo alle caratteristiche nutrizionali, la qualità e la storia del prodotto.

Ecco i ristoranti che partecipano.

I 12 ristoranti dove gustare l'abbacchio



Tartare di Abbacchio Romano IGP con frutta, erbe e olio di Sabina DOP (Mazzo).



Coratella di Abbacchio Romano IGP (Da Cesare).



- . Aminta Resort. Via Trovano, 5, Genazzano 00030 Roma. Tel. 06 957 8661
- . Armando al Pantheon. Salita de' Crescenzi, 31, 00186 Roma. Tel. 06 6880 3034
- . Da Cesare al Casaletto. Via del Casaletto, 45, 00151 Roma. Tel. 06 536015
- . Cus Cus. Via Arezzo, 39, 00161 Roma. Tel. 349 360 3694
- . Il Convivio Troiani. Vicolo dei Soldati, 31, 00186 Roma. Tel. 06 686 9432
- . La Gatta Mangiona. Via Federico Ozanam, 30-32, 00152 Roma. Tel. 06 5346702
- . La Trattoria degli Amici. Piazza di Sant'Egidio, 6, 00153 Roma. Tel. 06 580 6033
- . La Trota. Via S. Susanna, 33, 02010 Rivodutri RI. Tel. 0764 685078
- . Queen Makeda. Via di S. Saba, 11, 00153 Roma. Tel. 06 575 9608
- . Mazzo. Via delle Rose, 54, 00171 Roma. Tel. 06 6496 2847
- . Salotto Culinario. Via Tuscolana, 1199, 00173 Roma. Tel. 06 7263 3173
- . Sora Maria & Arcangelo. Via Roma, 42, Olevano Romano Roma. Tel. 06 956 2402

[Immagini: Daniele Amato]

Mi piace

Tweet

2

PRECEDENTE

Street food. Le migliori 16 città al mondo dove mangiarlo

SUCCESSIVO

Pizza per l'estate. Vota 8 pizzaioli per la migliore di stagione

LASCIA UN COMMENTO

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Nome *

Email *

Sito web

Commento

24 APR 2015 / 01:04

L'Abbacchio Romano Igp protagonista della tavola con il Patto dei Ristoratori. Ecco i 12 ristoranti coinvolti

Dal 28 aprile al 5 maggio alcuni ristoranti del territorio laziale porteranno in tavola la propria interpretazione contemporanea di **abbacchio**, tra le prime carni ovine a ricevere il riconoscimento Igp, frutto di una rigorosa selezione. Ecco chi parteciperà.

Si parla di:  [Abbacchio Romano Igp](#) [ristoranti Roma](#) [cucina romana](#)



View the embedded image gallery online at:

<http://www.gamberorosso.it/news/item/1021938-l-abbacchio-romano-igp-protagonista-della-tavola-con-il-patto-dei-ristoratori-ecco-i-12-ristoranti-coinvolti?highlight=WyJhYmJhY2NoaW8iXQ==#sigProGalleriacc6a30b19d>

L'Abbacchio Romano Igp

Un romano doc lo sa: l'arrivo della bella stagione è il momento ideale per gustare un buon piatto di **abbacchio**, cucinato secondo la ricetta della tradizione popolare locale, ancora tramandata dalle più autentiche trattorie cittadine. Meglio ancora se parliamo di **Abbacchio Romano Igp**, un prodotto regolato da un rigido disciplinare che rassicura in

MENSILE



ABBONAMENTO SPECIALE
ABBONAMENTO VERSIONE
DIGITALE
ABBONAMENTO RIVISTA
CARTACEA

ARCHIVIO

Abbiamo parlato di

Abbacchio Romano Igp
[ristoranti Roma](#)
[cucina romana](#)

consumatore sulla genuinità della carne ovina selezionata. Tanto che il prodotto laziale è stato tra i primi esempi di carne ovina a ottenere il riconoscimento Igp, che ne garantisce qualità e tracciabilità.

Solitamente protagonista delle tavole, anche la cucina d'autore non disdegna di utilizzare una carne così pregiata, che ben si sposa con le materie prime della stagione primaverile, per ideare nuovi piatti che raccontino il territorio in maniera moderna. Lo scopo del primo Patto tra i Ristoratori Laziali e l' **Abbacchio** Romano Igp è proprio quello di valorizzare una risorsa così preziosa per la gastronomia laziale, presentandola al pubblico in veste nuova e golosa.

Il Patto con i ristoratori

L'iniziativa, promossa dalla Regione Lazio, coinvolgerà 12 ristoranti della Capitale e del territorio regionale, di estrazioni molto diverse, dal gourmet alla trattoria, passando per lo street food e il bistrot, tutti uniti nel segno dell' **abbacchio** . Che dal 28 aprile al 1 maggio sarà presente in menu con un piatto ideato per l'occasione dagli chef coinvolti. Che potranno utilizzare tutti i tagli disponibili, dal quinto quarto alle parti più pregiate, per presentare idee nuove, accostamenti insoliti, spunti da passeggio o pietanze ricercate. All'insegna della versatilità, per rompere lo stereotipo che relega l' **abbacchio** ad un unico inossidabile ruolo.

I clienti che sceglieranno di provare il piatto speciale presso i ristoranti aderenti, riceveranno anche la prima edizione del ricettario **Abbacchio** Romano Igp, il gusto di Roma, con materiale informativo su caratteristiche nutrizionali, qualità e storia del prodotto. E potranno inviare il proprio commento sul piatto assaggiato per diventare critici gastronomici per un giorno; i più belli saranno pubblicati nell'edizione del prossimo anno. Ecco l'elenco dei ristoranti coinvolti nell'iniziativa.

Aminta Resort

Via Trovano, 5, Genazzano 00030 Roma. Tel. 06 957 8661

Armando al Pantheon

Salita de' Crescenzi, 31, 00186 Roma. Tel. 06 6880 3034

Da Cesare al Casaletto

Via del Casaletto, 45, 00151 Roma. Tel. 06 536015

Cus Cus

Via Arezzo, 39, 00161 Roma. Tel. 349 360 3694

Il Convivio Troiani

Vicolo dei Soldati, 31, 00186 Roma. Tel. 06 686 9432

La Gatta Mangiona

Via Federico Ozanam, 30-32, 00152 Roma. Tel. 06 5346702

La Trattoria degli Amici

(<http://www.ifood.it>)



ABOUT (/about) NETWORK (/network)

“Patto con i Ristoratori”: l’iniziativa per promuovere l’Abbacchio Romano IGP

Dal 28 aprile al 5 maggio in 12 ristoranti del Lazio

8

CONDIVISIONI

(<http://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=http://www.ifood.it/2015/04/patto-con-i-ristoratori-liniziativa-per-promuovere-labbacchio-romano-igp.html>)

(<https://plus.google.com/share?url=http://www.ifood.it/2015/04/patto-con-i-ristoratori-liniziativa-per-promuovere-labbacchio-romano-igp.html>)

Per offrirti il miglior servizio possibile iFood.it utilizza X
cookies. Continuando la navigazione nel sito autorizzi l'uso
dei cookies. (/cookie)



Banner/Striscioni Banner e striscioni in Pvc da esterno qualità di stampa HD economici, personalizzabili Ordina Ora!6,98€



Adesivi per vetrine Le tue idee creative stampate su PVC per vetrine: resistenti e con stampa di qualità. Ordina



(<http://www.ifood.it/2015/04/patto-con-i-ristoratori-liniziativa-per-promuovere-labbacchio-romano-igp.html/news-2204-foto1>)

Al via il 28 aprile la prima edizione del **Patto tra i Ristoranti Laziali e L'Abbacchio Romano IGP**: per una settimana, fino al 5 maggio, 12 ristoranti laziali, da quello gourmet alla trattoria, dallo street food al bistrot, promuoveranno la versatilità e genuinità di un prodotto che rappresenta appieno la tradizione gastronomica romana. Ciascun locale in quella settimana introdurrà nel proprio menu **ogni giorno un piatto che avrà come protagonista l'Abbacchio Romano IGP**.

Agli Chef è stato assegnato il compito di valorizzare l'Abbacchio utilizzando tutti i tagli disponibili, dai più pregiati fino al quinto quarto, passando per piatti raffinati e pietanze tipiche dello street food, con

l'obiettivo di esaltare una carne che grazie ad un rigoroso disciplinare si può definire la migliore espressione della carne ovina di tradizione evidenziando la versatilità gustativa di questa eccellenza.

Lo scopo dell'iniziativa è la rivalutazione di **un alimento che è alla base della tradizione gastronomica romana**. L'Abbacchio Romano è stata una delle prime carni ovine ad ottenere il riconoscimento IGP, che garantisce la qualità e la tracciabilità di una produzione esclusiva del territorio laziale, rivalutando l'effettiva biodiversità di queste carni presenti sulle tavole romane da tempo immemore.

L'iniziativa è stata presentata a giornalisti, blogger ed operatori del settore con una conferenza stampa organizzata da "**Cesare al Casaletto**", storico riferimento della ristorazione romana. Per l'occasione è stato realizzato un menu a 6 mani da **Leonardo Vignoli** (Chef padrone di casa), **Giovanni Milana** (Chef di Sora Maria & Arcangelo) e **Francesca Barreca** e **Marco Baccanelli** di Mazzo.

Menu estremamente interessante, che ha mostrato l'incredibile versatilità dell'Abbacchio: l'apertura, con la **Tartare** preparata dai ragazzi di Mazzo, è stata eccellente; la carne era lavorata ed aromatizzata alla perfezione. Poi è stato il turno di un grande classico con la **Coratella** di Leonardo Vignoli. Il piatto successivo, il **Mini Burger con chips di carciofi** di Giovanni Milana, è quello che ho più apprezzato. Pane buonissimo, burger saporito e ben cotto, chips fraganti per un panino che potrebbe stravolgere le famose classifiche degli hamburger, costantemente pubblicate sul web.

content/uploads/2015/04/News-2204-Foto7.jpg)



(<http://www.ifood.it/wp->

content/uploads/2015/04/News-2204-Foto8.jpg)

Ecco l'elenco dei Ristoranti che hanno aderito all'iniziativa e nei quali si potrà gustare l'Abbacchio Romano IGP:

- 1) Aminta Resot (Genazzano)
- 2) Armando al Pantheon
- 3) Da Cesare al Casaletto
- 4) Cus Cus
- 5) Il Convivio Troiani
- 6) La Gatta Mangiona
- 7) La Trattoria degli Amici
- 8) La Trota (Rivodutri – RI)
- 9) Quenn Makeda
- 10) Mazzo
- 11) Salotto Culinario
- 12) Sora Maria & Arcangelo (Olevano Romano)

per info: www.abbacchioromanoigp.it
(<http://www.abbacchioromanoigp.it/>)



(<http://www.ifood.it/wp->

[content/uploads/2015/04/News-2204-Foto6.jpg](http://www.ifood.it/wp-content/uploads/2015/04/News-2204-Foto6.jpg))



(<http://www.ifood.it/wp->

content/uploads/2015/04/News-2204-Foto4.jpg)



(<http://www.ifood.it/wp->

content/uploads/2015/04/News-2204-Foto5.jpg)

Gli **Gnocchi al sugo** di Vignoli e Milana erano un vero e proprio comfort food che ha spinto molti a chiedere il bis. Francesca e Marco di Mazzo hanno saputo nuovamente sorprendere con i **Ravioli di Ricotta Romana**, che a mio avviso potrebbero essere proposti come ottimo "benvenuto", e la chiusura con le **Costolette Panate** non ha fatto che confermare la bontà di questa carne. A completare il panorama enogastronomico laziale c'erano i vini del Consorzio Frascati ed il Cesanese del Piglio, l'Olio della Sabina DOP e la Ricotta Romana DOP.



Dal 28 aprile al 5 maggio si svolgerà la prima edizione del Patto tra i ristoratori laziali e l'Abbacchio Romano Igp, dove il marchio Igp sta per 'Indicazione geografica protetta'. Una settimana promossa dalla Regione Lazio che coinvolgerà 12 ristoratori, non solo osterie, ma anche locali di street food e bistrot, tutti uniti nel promuovere uno dei prodotti di eccellenza regionali,

l'abbacchio per l'appunto, cucinato in maniera tradizionale o secondo l'innovazione. La qualità del prodotto è garantita dal marchio Igp, che regola severamente l'allevamento e la tracciabilità della carne ovina. Gli chef dei 12 locali coinvolti si cimenteranno con tutti i tagli dell'animale, da quelli più pregiati al 'quinto quarto' (le interiora) tanto amato nella cucina romana e laziale, da piatti gourmet a quelli fast tipici dello street food. L'abbacchio, uno dei piatti tipici della tradizione culinaria romana, cucinato al forno con le patate o alla cacciatora, è stato tra le prime carni ovine ad essere riconosciuta con il marchio di Indicazione geografica protetta. A chi si recherà in uno dei ristoranti che partecipano all'iniziativa sarà regalato il ricettario "Abbacchio Romano Igp, il gusto di Roma".

Ecco i ristoranti che partecipano all'iniziativa:

Aminta Resort, Via Trovano 5, Genazzano

Armando al Pantheon, Salita de' Crescenzi 31, Roma

Da Cesare al Casaletto, Via del Casaletto 45, Roma

Cus Cus, Via Arezzo 39 Roma.

Il Convivio Troiani, Vicolo dei Soldati 31, Roma

La Gatta Mangiona, Via Federico Ozanam 30-32, Roma

La Trattoria degli Amici, Piazza di Sant'Egidio 6, Roma

La Trota, Via S. Susanna 33, Rivodutri (Rieti)

Queen Makeda, Via di S. Saba 11, Roma.

Mazzo, Via delle Rose 54, Roma

Salotto Culinario, Via Tuscolana 1199, Roma

Sora Maria & Arcangelo, Via Roma, 42, Olevano Romano (Roma)

Vota l'articolo:

★★★★★ 4.04 su 5.00 basato su 25 voti.

ARTICOLO A CURA DI

Va.Re.



Arriva la mappa della street art romana: 330 opere dal centro alla periferia

f < 795



Roma, parrucchiere ucciso a colpi di pietra: il cadavere ritrovato in Pineta Sacchetti

f < 364

Il Natale è alle porte, festeggialo con noi!

Confezioni regalo facili e sicure per un dono di qualità

IMBALLAGGI INVERNIZZI SPA - WWW.INVERNIZZIIMB.IT

Un nuovo metodo per diventare snelli

Uno metodo insolito, tenuto segreto sino ad ora, è capace di rendere snello chiunque - senza patire la fame!



segui
Fanpage.it
su Facebook



segui
Fanpage.it
su Twitter

Follow

segui
Fanpage.it
su Smartphone

DOWNLOAD



Usi Google Chrome?
Scarica gratis l'estensione di Fanpage.it

DOWNLOAD





(<http://www.mangiaebevi.it/wp-content/uploads/2015/04/3.‘Mini-Burger-di-Abbacchio-Romano-Igp-con-pane-ai-tre-cereali-cicoriotta-e-maionese-al-pecorino-e-chips-di-carciofi’-di-‘Sora-Maria-e-Arcangelo’..jpg>)

Mini Burger di Abbacchio Romano Igp con pane ai tre cereali, cicoriotta e maionese al pecorino e chips di carciofi di ‘Sora Maria e Arcangelo’



(<http://www.mangiaebevi.it/wp-content/uploads/2015/04/4.‘Ravioli-ripieni-di-Ricotta-Romana-Dop-e-cacciatore-di-Abbacchio-Romano-Igp’-di-‘Mazzo’-2.jpg>)

Ravioli ripieni di Ricotta Romana Dop e cacciatore di Abbacchio Romano Igp di ‘Mazzo’



([http://www.mangiaebevi.it/wp-content/uploads/2015/04/1."Tartare-di-Abbacchio-Romano-Igp-con-frutta-erbe-e-Olio-della-Sabina-DOP"-di-"Mazzo".jpg](http://www.mangiaebevi.it/wp-content/uploads/2015/04/1.))

Tartare di Abbacchio Romano Igp con frutta, erbe e Olio della Sabina DOP di "Mazzo"



([http://www.mangiaebevi.it/wp-content/uploads/2015/04/2."Coratella-d'Abbacchio-Romano-Igp"-di-"Da-Cesare-al-Casaletto".jpg](http://www.mangiaebevi.it/wp-content/uploads/2015/04/2.))

Coratella d'Abbacchio Romano Igp di "Da Cesare al Casaletto"



Roma. 12 ristoranti offrono il menu speciale abbacchio Igp

da 4 ore su www.scattidigusto.it

E' arrivato il momento di rivalutare l'abbacchio romano, lontano dalla Pasqua e da tutte le feste comandate, e ci ha pensato il Consorzio dell'Abbacchio Romano IGP che lancia il "Patto con >>

The post Roma. 12 ristoranti offrono il menu speciale abbacchio Igp appeared first on Scatti di Gusto [\[...leggi\]](#)



tags : **menu**

Condividi:   0

Mi piace  **SHARE**

Articoli correlati:



Diamo ordine al caos delle gelaterie artigianali: le 100 migliori d'Italia nel 2014

Anche in un'estate complicata come questa non ci siamo fatti mancare le discussioni sul gelato. Estate anomala, senza sole e senza la Top50 di Dissapore sulle migliori gelaterie [...]

tags : **piave chianti passito aleatico malvasia campana prosecco albicocche barolo bastone**
dal 4 September 2014 su: www.dissapore.com



Imprese impossibili: le 15 migliori pizzerie d'Italia

Perdonateci! Ci siamo impegnati, applicati, contenuti. Dai tempi della classifica abbiamo centellinato i contributi a tema pizza. Ma la pizza è importante; la pizza ci piace. La pizza vi piace. [...]

tags : **romana segale glutine martino forno bosco bio menu pizza grano**
dal 21 November 2013 su: www.dissapore.com



Early Theme Adopters: Sketch
Sketch has barely been available for two weeks, but you'd never know it. This clean, cheerful, portfolio-focused theme is already a favorite — and not just for artists and [...]

dal 2 September 2014 su: en.blog.wordpress.com



Le 10 patate fritte migliori d'Italia

Nel mondo delle patate fritte di McDonald's con 17 ingredienti diventa una forma di giustizia poetica guardare all'insù, cioè a quelle che rappresentano una saggia pietra di [...]

dal 16 September 2013 su: www.dissapore.com



Le 20 esperienze foodie da fare almeno una volta nella vita. Prendete nota

Le liste sono il regno della soggettività, soprattutto quando si parla di cibo e, nello specifico, di esperienze sublimi che vi hanno a che fare. C'è chi non potrebbe fare a meno di [...]

dal 6 November 2013 su: www.scattidigusto.it



Reggio Emilia. 10 locali dall'irrefrenabile rapporto qualità prezzo: 10 €

dal 29 April 2014 su: www.scattidigusto.it



Themes for

BLOG

scattidigusto.it
www.scattidigusto.it

gastronomia, pi



[CAROISE SILV](#)



[BICOME BLAN](#)



[MOUSTARD E](#)



[BICOME BLU](#)

BLOG T
antipasti bar bic
cantina ciocco
degustazione
formaggio forn
gelato ingred

menu m
panna pizza mol
ricetta ricett
ristorante

torta verdure

Per inserire il tuo
info@cibvs.com

Per aggiungere C
pagina [Badges](#) c
includere le icon
di CIBVS.



[CAROISE SILV](#)



[BICOME BLAN](#)



[BICOME BLU](#)





◆ [Abbacchio \(http://www.braciamiancora.com/wdp/?tag=abbacchio\)](http://www.braciamiancora.com/wdp/?tag=abbacchio), [abbacchio romano Igp \(http://www.braciamiancora.com/wdp/?tag=abbacchio-romano-igp\)](http://www.braciamiancora.com/wdp/?tag=abbacchio-romano-igp), [patto con ristoratori \(http://www.braciamiancora.com/wdp/?tag=patto-con-ristoratori\)](http://www.braciamiancora.com/wdp/?tag=patto-con-ristoratori), [ristoranti \(http://www.braciamiancora.com/wdp/?tag=ristoranti\)](http://www.braciamiancora.com/wdp/?tag=ristoranti), [Roma \(http://www.braciamiancora.com/wdp/?tag=roma\)](http://www.braciamiancora.com/wdp/?tag=roma)

Leave a Reply

Name *

Email (will not be published) *

Website

Comment

Submit Comment

speciale abbacchio Igp

21 aprile 2015 - Fonte: <http://www.scattidigusto.it>

[Lascia il tuo commento »](#)

E' la tua prima volta qui? Allora iscriviti GRATIS ai nostri feeds!



[\[http://www.ilbloggatore.com/feed/\]](http://www.ilbloggatore.com/feed/)



E' arrivato il momento di rivalutare l'abbacchio romano, lontano dalla Pasqua e da tutte le feste comandate, e ci ha pensato il Consorzio dell'Abbacchio Romano IGP che lancia il "Patto con >> [\[http://www.scattidigusto.it/2015/04/21/12-ristoranti-abbacchio-menu-speciale/\]](http://www.scattidigusto.it/2015/04/21/12-ristoranti-abbacchio-menu-speciale/)

The post [Roma. 12 ristoranti offrono il menu speciale abbacchio Igp](#)

[\[http://www.scattidigusto.it/2015/04/21/12-ristoranti-abbacchio-menu-speciale/\]](http://www.scattidigusto.it/2015/04/21/12-ristoranti-abbacchio-menu-speciale/) appeared first on Scatti di Gusto [\[http://www.scattidigusto.it\]](http://www.scattidigusto.it)

...

[Leggi il seguito » \[http://www.scattidigusto.it/2015/04/21/12-ristoranti-abbacchio-menu-speciale/\]](http://www.scattidigusto.it/2015/04/21/12-ristoranti-abbacchio-menu-speciale/)

- [Articolo precedente: Il Danubio dolce con confettura a sorpresa \[http://cucina.ilbloggatore.com/2015-04-21/il-danubio-dolce-con-confettura-a-sorpresa/\]](http://cucina.ilbloggatore.com/2015-04-21/il-danubio-dolce-con-confettura-a-sorpresa/)
- [Articolo successivo: Piadina romagnola "imbottita" con frittata di rosolacce \[http://cucina.ilbloggatore.com/2015-04-21/piadina-romagnola-imbottita-con-frittata-di-rosolacce/\]](http://cucina.ilbloggatore.com/2015-04-21/piadina-romagnola-imbottita-con-frittata-di-rosolacce/)

SEGNALA / INVIA QUESTO POST:  [Share / Save](#)    

[\https://www.addtoany.com/share_save?url=http%3A%2F%2Fcucina.ilbloggatore.com%2F2015-04-21%2Froma-12-ristoranti-offrono-il-menu-speciale-abbacchio-igp%2F&title=Roma.%2012%20ristoranti%20offrono%20il%20menu%20speciale%20abbacchio%20Igp%20E2%80%99%20arrivato%20il%20momento%20di%20rivalutare%20l%E2%80%99abbacchio%20

Hai trovato questo articolo interessante? Iscriviti GRATIS ai nostri feeds!



[\[http://www.ilbloggatore.com/feed/\]](http://www.ilbloggatore.com/feed/)

Inserito in [Abbacchio](#) , [coccoledidolcezza](#) , [cucchiaino](#) , [cucina](#) , [cucina quotidian](#) , [eventi](#) , [fun and food](#) , [le delizie di casa](#) , [Promozioni](#) , [ricette fantasia](#) , [Ristoranti](#) , [scattidigusto.it](#)

Lascia un Commento

Nome (required)

HOME RESTAURANT

DA MIK E DANI

MANGIAR BENE
È LA STORIA
DI CASA NOSTRA

IL PRIMO HOME RESTAURANT DI ROMA

PER INFO E PRENOTAZIONI:

338.8526556

www.homerestaurantroma.it



(<http://www.homerestaurantroma.it/>)

UNA INTERA SETTIMANA, DAL 28 APRILE AL 5 MAGGIO, VEDE PROTAGONISTA IN ALCUNI DEI PIU' TIPICI RISTORANTI DELLA CAPITALE L'ABBACCHIO ROMANO IGP, AUTENTICO VANTO DELLA GASTRONOMIA ROMANA E LAZIALE

Per un romano si sa, l'abbacchio è una pietanza importantissima, legata alle tradizioni e abitudini culinarie più autentiche. Per questo motivo, nasce il **Patto con i ristoratori**, una iniziativa, promossa dalla Regione Lazio in collaborazione con il Consorzio dell'Abbacchio Romano IGP. Nello specifico, 12 rinomati ristoranti capitolini, dal gourmet alla trattoria, per una intera settimana, proporranno un piatto ogni giorno nel proprio menu un piatto che avrà come protagonista l'Abbacchio Romano utilizzando tutti i tagli, dai più pregiati al quinto quarto, spaziando tra le proposte raffinate e le pietanze caserecce, quelle tradizionali e in versione street o finger food. La rinomata specialità laziale ha ottenuto il riconoscimento Igp, che determina qualità e tracciabilità, garantendo la genuinità della carne ovina selezionata. I clienti che sceglieranno di provare il piatto speciale presso i ristoranti aderenti, riceveranno anche la prima edizione del ricettario Abbacchio Romano Igp, il gusto di Roma, con materiale informativo su caratteristiche nutrizionali e storia del prodotto. E potranno inviare il proprio commento sul piatto assaggiato per diventare critici gastronomici per un giorno; i più belli saranno pubblicati nell'edizione del prossimo anno.

Ecco l'elenco dei ristoranti che hanno preso parte all'iniziativa.

Home Restaurant da Mik e Dani, via Messina 31, 00198 Roma Tel. 328 9551503

Aminta Resort Via Trovano, 5, Genazzano 00030 Roma. Tel. 06 957 8661

Armando al Pantheon Salita de' Crescenzi, 31, 00186 Roma. Tel. 06 6880 3034

Da Cesare al Casaletto Via del Casaletto, 45, 00151 Roma. Tel. 06 536015

Cus Cus Via Arezzo, 39, 00161 Roma. Tel. 349 360 3694

Il Convivio Troiani Vicolo dei Soldati, 31, 00186 Roma. Tel. 06 686 9432

La Gatta Mangiona Via Federico Ozanam, 30-32, 00152 Roma. Tel. 06 5346702

La Trattoria degli Amici Piazza di Sant'Egidio, 6, 00153 Roma. Tel. 06 580 6033

La Trota Via S. Susanna, 33, 02010 Rivodutri RI. Tel. 0764 685078

Queen Makeda Via di S. Saba, 11, 00153 Roma. Tel. 06 575 9608

Mazzo Via delle Rose, 54, 00171 Roma. Tel. 06 6496 2847

Salotto Culinario Via Tuscolana, 1199, 00173 Roma. Tel. 06 7263 3173

Sora Maria & Arcangelo Via Roma, 42, Olevano Romano Roma. Tel. 06 956 2402

Veronica Poto

(<http://www.braciamiancora.com/wdp/>)

[/ CHI SIAMO /](#) (http://www.braciamiancora.com/wdp/?page_id=7) | [/ NEWS /](#) (<http://www.braciamiancora.com/wdp/?cat=6>) | [/ IL BARBE](#) (<http://www.braciamiancora.com/wdp/?cat=4>) | [/ BUTCHERS & RESTAURANT /](#) (<http://www.braciamiancora.com/wdp/?cat=3>) | [/ CONTATTI /](#) (http://www.braciamiancora.com/wdp/?page_id=9) | [/ COLLABORAZIONI /](#) (<http://www.braciamiancora.com/wdp/?cat=104>)



(<http://www.braciamiancora.com/wdp/wp-content/uploads/2015/04/Schermata-2015-04-28-alle-11.58.17.png>)

ONORIAMO L'ABBACCHIO SEMPRE: UNA SETTIMANA PER PROMUOVERE LA SPECIALITA' ROMANA

by Michele Ruschioni (<http://www.braciamiancora.com/wdp/?author=2>) | posted in: [Articoli](#) (<http://www.braciamiancora.com/wdp/?cat=1>), [News](#) (<http://www.braciamiancora.com/wdp/?cat=6>) | 0

• [Tweet](#) 0

• [12](#) [Email](#) [Share](#)



[home page](#) | [autori](#) | [archivio uscite](#) | [ricerca](#) || [registrazione](#) | [accedi](#) || [scrivici](#)

L'abbacchio Romano fa il patto con i ristoratori

Dal numero 146 di Venerdì 1 Maggio 2015



È iniziata il 28 aprile e si protrarrà fino al 5 maggio l'iniziativa organizzata dal **Consorzio dell'Abbacchio Romano Igp** e dalla Regione Lazio per rilanciare il consumo del vero abbacchio romano e il suo territorio d'origine attraverso un sodalizio con i **Ristoratori di Roma** e provincia. Le tenere carni d'agnello, contraddistinte dal colore rosa chiaro, tessitura fine, consistenza compatta e poche infiltrazioni di grasso, protagoniste da sempre della storia e della gastronomia tipica di Roma e del Lazio, verranno inserite nel menu di 12 ristoranti e trattorie con ricette tradizionali e creative che esalteranno le molteplici interpretazioni della carne ovina.

Ecco l'elenco degli esercizi coinvolti nell'iniziativa:

Aminta Resort: Via Trovano, 5 - 00030 Genazzano (RM) - Tel. 06 9578661
 Armando al Pantheon: Salita de' Crescenzi, 31 - 00186 Roma - Tel. 06 68803034
 Da Cesare al Casaleto: Via del Casaleto, 45 - 00151 Roma - Tel. 06 536015
 Cus Cus: Via Arezzo, 39 - 00161 Roma - Tel. 349 3603694
 Il Convivio Troiani: Vicolo dei Soldati, 31 - 00186 Roma - Tel. 06 6869432
 La Gatta Mangiona: Via Federico Ozanam, 30-32 - 00152 Roma - Tel. 06 5346702
 La Trattoria degli Amici: Piazza di Sant'Egidio, 6 - 00153 Roma - Tel. 06 5806033
 La Trota: Via S. Susanna, 33 - 02010 Rivodutri (RI) - Tel. 0764685078
 Queen Makeda: Via di S. Saba, 11 - 00153 Roma - Tel. 06 5759608
 Mazzo: Via delle Rose, 54 - 00171 Roma - Tel. 06 64962847
 Salotto Culinario: Via Tuscolana, 1199 - 00173 Roma - Tel. 06 72633173
 Sora Maria e Arcangelo: Via Roma, 42 - Olevano Romano (RM) - Tel. 06 9562402

Info:

www.abbacchioromanoigp.it
eventi@abbacchioromanoigp.it

**

- Stampa l'articolo
- Visualizza tutti gli articoli del numero 146

0

Mi piace

Condividi

Tweet 0

+1 0

Commenta l'articolo 

SCRIVI UN COMMENTO

[home page](#) | [autori](#) | [archivio uscite](#) | [ricerca](#) | [scrivici e commenta](#) | [Bibenda.it](#) | [credits](#) | C.F./P.I. 05800601006

Food

100% bonus con 24option®

Trading su commodity, indici, azioni e forex con i leader del mercato!



Alimentare: Patto tra ristoranti laziali e l'Abbacchio romano Igp

18:23 15 APR 2015

100% bonus con 24option®

Trading su commodity, indici, azioni e forex con i leader del mercato!



(AGI) - Roma, 15 apr. - Il Consorzio dell'Abbacchio Romano IGP nell'ambito di un progetto promozionale finanziato dalla Regione Lazio (PSR Lazio 2007-2013 mis. 133) lancia nella settimana dal 28 aprile al 5 maggio 2015 il "Patto con i Ristoratori".

L'evento e' alla sua prima edizione e coinvolgera' 12 ristoranti laziali, dal ristorante gourmet, alla trattoria, dallo street food al bistrot tutti uniti per promuovere la versatilita' e la

genuinita' di un prodotto che rappresenta appieno la tradizione gastronomica romana. Ciascun locale introdurrà nella settimana dal 28 aprile al 5 maggio 2015 ogni giorno un piatto che avra' come protagonista l'Abbacchio Romano IGP.

Agli Chef sara' richiesta la creazione di gustose pietanze, utilizzando tutti i tagli disponibili, dai piu' pregiati al quinto quarto, dal piatto ricercato e gourmet a quello piu' veloce tipico dello street food, dalla portata tradizionale all'accostamento insolito, con l'intento di esaltare un prodotto che grazie ad un rigoroso disciplinare si puo' definire la migliore espressione della carne ovina di tradizione.

Lo scopo di tale iniziativa e' la rivalutazione di un alimento che storicamente rappresenta un must della tradizione gastronomica romana. L'Abbacchio Romano e' stata una delle prime carni ovine ad ottenere il riconoscimento IGP, che garantisce la qualita' e la tracciabilita' di una produzione esclusiva del territorio laziale, rivalutando l'effettiva biodiversita' di queste carni presenti sulle tavole romane da tempo immemore.

Nella settimana dal 28 aprile al 5 maggio a tutti quelli che sceglieranno di assaggiare gli eccellenti piatti preparati con Abbacchio Romano IGP, sara' dato in omaggio la prima edizione del ricettario "Abbacchio Romano IGP, il gusto di Roma" corredato da materiale informativo relativo alle caratteristiche nutrizionali, la qualita' e la storia del prodotto.

I 12 locali coinvolti nel Patto con i ristoratori: Aminta Resort Via Trovano, 5, Genazzano 00030 Roma. Tel. 06 957 8661; Armando al Pantheon Salita de' Crescenzi, 31, 00186 Roma.

Tel. 06 6880 3034; Da Cesare al Casaleto Via del Casaleto, 45, 00151 Roma. Tel. 06 536015; Cus Cus Via Arezzo, 39, 00161 Roma.

Tel. 349 360 3694; Il Convivio Troiani Vicolo dei Soldati, 31, 00186 Roma. Tel. 06 686 9432; La Gatta Mangiona Via Federico Ozanam, 30-32, 00152 Roma. Tel. 06 5346702; La Trattoria degli Amici Piazza di Sant'Egidio, 6, 00153 Roma. Tel. 06 580 6033; La Trota Via S. Susanna, 33, 02010 Rivodutri RI. Tel. 0764 685078; Queen Makeda Via di S. Saba, 11, 00153 Roma. Tel. 06 575 9608; Mazzo Via delle Rose, 54, 00171 Roma. Tel. 06 6496 2847; Salotto Culinario Via Tuscolana, 1199, 00173 Roma. Tel. 06 7263 3173; Sora Maria & Arcangelo Via Roma, 42, Olevano Romano Roma.

Tel. 06 956 2402. (AGI) Bru

DA LEGGERE SU AGI.IT

Libici sequestrano motopesca Catturati due marittimi italiani

Scoperto il gene che fa puzzare le ascelle

Foggia: muore 26enne mentre metteva bomba a circolo ricreativo

Minorenne uccide madre e ferisce padre, poi tenta suicidio

Olio: Lazio, 63 mln di euro per 17 mln litri venduti nella GDO

Powered by

POTREBBERO INTERESSARTI ANCHE

Farmaci: popolare antidolorifico offusca anche emozioni

Tumori: risonanza magnetica metodo migliore per screening seno

Tumori: a Milano nuovo laboratorio per spegnere "motore"

Alzheimer: trovata causa principale e si spera potenziale cura

Sesso: sostanza chimica in profumi "accende" ormoni delle donne

Powered by

RSS

Like Share { 1 }

{ 0 }

{ 0 }

Video