IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
[www.ilpuntocoldiretti.it]

Per Pasqua #salvaunpastore, carne di agnello su una tavola su 2

L'alimento più rappresentativo della tradizione pasquale per la maggioranza degli italiani resta la carne d'agnello che viene servita quest'anno in più di una tavola su due (52%) nelle case, nei ristoranti e negli agriturismi. E' quanto emerge da una analisi Coldiretti/Ixe' in occasione della Pasqua. Il tradizionale pranzo di Pasqua rappresenta un appuntamento determinante per la sopravvivenza dei pastori poiché in occasione di questa festività si acquista quasi la metà della carne di agnello consumata dagli italiani durante tutto l'anno.

Un'occasione per recuperare i piatti della transumanza tramandati da secoli (in Abruzzo agnello cacio e ova, il molisano agnello sotto il coppo, nel Lazio l'abbacchio alla scottadito) con l'effetto di consentire la sopravvivenza di un mestiere antico ricco di tradizione che consente la salvaguardia di razze in via di estinzione a vantaggio della biodiversità del territorio. Ma quest'anno c'è una ragione in più, perché portare la carne di agnello a tavola significa – sostiene la Coldiretti - salvare il lavoro dei circa 4mila pastori terremotati che non hanno ancora abbandonato le aree colpite dal sisma di Lazio, Marche, Abruzzo e Umbria dove secondo la Coldiretti, solo nei 131 comuni del cratere, sono allevate 213mila pecore e capre #SalvaUnPastore.

Il terremoto ha infatti allontanato i turisti e ridotto le spedizioni verso le grandi città come Roma dove storicamente vengono acquistati agnelli del centro Italia di grande qualità. Non è un caso che secondo l'indagine Coldiretti/Ixe' ben 1/3 degli italiani (34%) acquisterà carne d'agnello italiana e il 12% addirittura ha scelto di comperarla direttamente dal produttore mentre solo il restante 6% non è interessato alla provenienza. Per garantirsi acquisti di qualità al giusto prezzo il consiglio della Coldiretti è dunque quello di preferire carne di agnello a denominazione di origine, quella garantita da marchi di provenienza territoriale, o di rivolgersi direttamente ai pastori, quando è possibile.

Secondo un'analisi Coldiretti sono 60mila gli allevamenti di pecore presenti in Italia, spesso concentrati nelle aree più marginali del Paese, per un patrimonio 7,2 milioni di animali, situati in maggioranza in Sardegna. Una tradizione secolare che viene trasmessa da generazioni a generazioni, ma si assiste anche da una crescente presenza di nuovi giovani pastori impegnati a garantire il presidio del territorio.