

Agnello del Centro Italia Igp, dall'Ue il riconoscimento ufficiale

Dall'Unione Europea è arrivato il riconoscimento ufficiale per la Igp "Agnello del Centro Italia". L'iscrizione nel registro delle indicazioni geografiche protette è stata pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea del 24 maggio 2013.

Si tratta di un risultato importante per gli allevatori e per tutta la filiera che hanno raggiunto l'obiettivo, ricercato e voluto per anni in modo particolare dal comitato promotore, Coldiretti in testa, di avere una concreta possibilità di tutelare e valorizzare la produzione tipica e storica dell'agnello da carne ottenuto nelle sei regioni del centro Italia - Abruzzo, Emilia Romagna (in parte), Lazio, Marche, Toscana e Umbria - da razze originarie dell'areale, e di conseguenza mantenere anche l'attività pastorale che, come noto, scongiura i rischi ambientali soprattutto nelle aree più interne e montane e conserva i nostri caratteristici paesaggi.

Ma l'Igp contribuirà anche a tutelare l'agnello made in Italy dalla concorrenza sleale delle carni importate a basso prezzo dall'estero e spacciate per italiane, che rappresentano oggi purtroppo circa il 50 per cento dei consumi nazionali.

L'Agnello del Centro Italia è un prodotto ottenuto con un metodo di allevamento che potremmo definire "brado o semi-brado". Gli animali sono allattati esclusivamente con latte materno e successivamente la base alimentare è rappresentata da foraggi costituiti da essenze spontanee di prati e di prati-pascolo ed integrati soprattutto nei periodi siccitosi, da leguminose e graminacee coltivate.

Nella fase d'istruttoria la Commissione ha richiesto delle precisazioni ed un ulteriore rafforzamento dei legami tra il prodotto ed il territorio di origine, per cui il documento unico della domanda di registrazione del prodotto prevede che eventuali integrazioni di foraggi necessarie all'allevamento dovranno essere ottenute dall'areale. Al gregge dovrà inoltre essere garantito un pascolamento di almeno otto mesi l'anno, mentre all'alimentazione degli agnelli è stato posto un limite di 400 gr di mangimi, che, qualora fossero utilizzati, sono normalmente cereali prodotti dalle stesse aziende.

L'alimentazione e le razze di origine fanno assumere alle carni di agnello del centro Italia una qualità bromatologica con una valenza molto positiva, messa in luce da valori di grasso intramuscolare molto bassi (0,78 g/100 g t.q.), di colesterolo in linea con i dati ufficiali Inran, ma soprattutto da uno spettro acidico del grasso di marezza di alta qualità ai fini dietetici, in quanto caratterizzato in maggioranza da acidi grassi insaturi.

Va ricordato che, in attesa dell'arrivo del riconoscimento ufficiale, la filiera non ha perso tempo e, grazie alla Protezione Transitoria accordata a livello nazionale, si è organizzata arrivando al nastro di partenza europeo con un nutrito gruppo di aziende (130 allevamenti e 17 centri di

Sono stati immessi sul mercato oltre 30.000 agnelli certificati, riconoscibili dal commercio dalle due fascette che avvolgono la tibia: di colore bianco per l' "agnello leggero" (peso compreso tra 8 e 13 Kg), oppure "agnello pesante" riconoscibile dalla fascetta gialla se il peso della carcassa è superiore a 13 kg. Il disciplinare prevede anche la tutela di una produzione di "nicchia" dell'allevamento e della macelleria tradizionale come il "castrato", riconoscibile dal consumatore dalle fascette marroni che avvolgono sempre le tibie, di peso superiore a 20 kg. Tutti i tagli delle carni di agnello del Centro Italia sono individuati con la sigla " A C "

Oggi l'Agnello del Centro Italia rappresenta nella zona geografica di allevamento il 20-25 per cento degli agnelli nati annualmente (200.000-250.000 capi) ma, considerato il peso della carcassa circa doppio rispetto all'agnello da latte, ha una potenzialità a rappresentare tra il 40 ed il 50 per cento delle carni ottenute nell'areale del centro Italia.

Carni disponibili sulle nostre tavole tutto l'anno, ma non solo, se ci sarà la disponibilità dei Comuni, a partire da quelli del centro Italia, a valorizzare la carne di agnello anche nelle diete predisposta per i ragazzi che accedono alle mense scolastiche.

L'Agnello del Centro Italia è il terzo prodotto ovino ad essere accreditato dell'Indicazione geografica protetta tra le carni fresche di agnello, dopo l'Agnello di Sardegna e l'Abbacchio Romano.