

Passo avanti per la Igp Agnello del Centro Italia

Passo avanti per il riconoscimento della Igp “Agnello del Centro Italia”. Il prossimo 16 novembre la Coldiretti e gli altri rappresentanti del mondo allevatorio saranno a Grosseto per la riunione pubblica di analisi del disciplinare predisposto dal Comitato promotore convocata dal Ministero delle Politiche Agricole.

L’obiettivo è valorizzare le produzioni nazionali, anche per porre un freno all’arrivo di carne di agnello di bassa qualità dall’estero, che viene poi venduta come italiana a danno delle imprese agricole e dei consumatori. Un fenomeno reso possibile anche dalla mancanza dell’obbligo dell’etichettatura d’origine per tutti i prodotti alimentari. In Italia circa la metà della carne di agnello che si consuma ogni anno proviene così dall’estero.

L’Agnello del Centro Italia deriva da razze di pecore ad attitudine carne o a duplice attitudine (carne e latte) ed è un prodotto della tradizione che, in base al peso della carcassa, si differenzia in “leggero” (da 8 a 13 kg, con un colore della carne rosa o rosa chiaro) e “pesante” (oltre 13 kg). Viene inoltre valorizzato anche nella tipologia “castrato” (peso carcassa oltre 20 kg).

La carne di Agnello del Centro Italia ha valori molto bassi di grasso intramuscolare (0,78 g/100 g t.q.) e di colesterolo, in linea con i dati ufficiali Inran, ma vantano anche uno spettro acidico del grasso di marezzatura di alta qualità, soprattutto ai fini dietetici, in quanto caratterizzato in maggioranza da acidi grassi insaturi.

La Igp interesserà circa il 20-25 per cento degli agnelli che nascono in Italia (200-250mila capi) con un’area di produzione che corrisponde ai territori di Abruzzo, Marche, Lazio, Toscana, Umbria ed Emilia Romagna limitatamente agli interi territori delle province di Bologna, Rimini, Forlì-Cesena, Ravenna e, parzialmente, ai territori delle province di Modena, Reggio nell’Emilia e Parma.

A seconda della zona di allevamento, questa popolazione di pecore dell’Italia centrale ha assunto nel tempo nomi locali diversi: l’Appenninica, la Casentinese, la pecora di Barisciano, la Fabrianese, la Garfagnina Bianca, la Gentile Marchigiana, la Maremmana, la Massese, la Pagliarola, la Perugina, la Pomarancina, la Sopravvissana, la Vissana.