

LE IMPRESE INFORMANO

WELSH LAMB IGP Al via la nuova stagione

È ufficialmente partita la nuova stagione dell'agnello gallese IGP in Italia. Come tutte le carni che vengono prodotte in modo naturale, anche il Welsh Lamb IGP è un prodotto stagionale, a disposizione dei buongustai italiani tutto l'anno, ma con una presenza più intensa e con maggior disponibilità di tagli a partire da luglio fino a febbraio.

Di fatto, in Galles gli agnelli crescono in totale libertà in pascoli verdi e puliti e si cibano di erba seguendo l'andamento delle stagioni. Per questo motivo le esportazioni di carne ovina gallese sono più massicce in periodi ben precisi dell'anno, come spiega Jeff Martin responsabile dell'Ente promotore HCC in Italia: "Solitamente la stagione inizia a luglio e termina verso

febbraio/marzo. È bene precisare però che, grazie ai progressi dell'industria gallese delle carni, oggi fra le più importanti e all'avanguardia d'Europa, il Welsh Lamb è disponibile nella gdo italiana tutto l'anno. Quest'anno, nello specifico, l'inverno in Galles è stato molto lungo, pertanto la stagione ha tardato un po' a cominciare. Abbiamo però ufficialmente iniziato a esportare Welsh Lamb e ci aspettiamo entro la fine della stagione un +27% delle vendite rispetto all'anno precedente quando avevamo esportato in Italia 6.500 tonnellate di carne d'agnello".

Con l'affermarsi del marchio e con il passare del tempo la presenza del Welsh Lamb è diventata molto più capillare in Italia, tanto da renderla un punto di



riferimento per la carne ovina di qualità. Carne tenera e dal sapore naturale, il Welsh Lamb si trova nei banchi di carne fresca delle principali insegne della grande distribuzione, è disponibile in diversi tagli sottovuoto ed è riconoscibile dal logo 'Agnello Gallese IGP'.

"Le insegne che hanno scelto la qualità gallese sono numerose – continua Martin – il Welsh Lamb è a oggi presente in numerosi punti vendita di alcune fra le più importanti catene della gdo italiana al centro/nord, mentre al sud è presente nei piccoli supermercati e nelle macellerie. Possiamo dire che il Welsh Lamb IGP si trova in quasi il 50% della grande distribuzione italiana e questo per noi è un grande successo".