

SETTORI DI NICCHIA

Listini in crescita del 10-15% per la produzione del Centro-Italia che ha ottenuto il marchio Ue lo scorso anno

Agnello, l'Igp spinge in alto i prezzi

La filiera è composta da 130 allevamenti, 17 centri di macellazione e un centro di sezionamento

Una filiera composta oggi da 130 allevamenti, 17 centri di macellazione, un centro di sezionamento e 90mila capi adulti che può avere un enorme potenziale di sviluppo. È la filiera dell'Agnello del Centro Italia che lo scorso anno ha ottenuto ufficialmente la certificazione Igp dall'Unione europea, gettando così le basi per un'azione forte e congiunta di promozione della produzione che va di pari passo con la salvaguardia e il presidio del territorio. Ne è pienamente convinto Virgilio Manini, a capo dell'Associazione che oggi funge da Consorzio, ospitata presso la Camera di commercio di Grosseto. «Parliamo di un areale dove oggi insistono circa 700mila capi – spiega Manini – distribuito tra Toscana, Lazio, Marche, Umbria, Abruzzo e sulle colline e montagne dell'Emilia Romagna. Un'ampia area dove i margini di crescita sono inevitabili a beneficio degli allevatori che, attraverso la certificazione, possono spuntare un prezzo superiore del 10-15% rispetto a quello di mercato, a cui va aggiunto il premio previsto dall'art. 68 della Pac. Fatto questo che crea una opportunità anche per l'azienda agricola dove l'allevamento di pecore non è il settore prevalente».

In occasione di AgriUmbria, la fiera zootecnica del centro Italia per eccellenza, sono stati diffusi i primi risultati: nei 7 mesi del 2013 che vanno dal riconoscimento ufficiale dell'Igp al 31 dicembre, sono stati 30mila i capi certificati. Tre le varianti previste dal disciplinare: agnello leggero (fino a 13 chili), agnello pesante (oltre i 13 chili) e castrato (fino a 35 chili). Parliamo di un agnello ad alta resa in carne nato e allevato nel territorio previsto dal disciplinare, ottenuto da una popola-

zione di ovini storicamente presente in questo areale, ad attitudine indifferenziata, detta genericamente «appenninica» e dalla quale si sono ottenute le attuali razze locali. Un agnello che si nutre esclusivamente di latte materno fino allo svezzamento e successivamente con foraggi del territorio, nato in un allevamento in cui il pascolo deve essere garantito almeno 8 mesi l'anno. La certificazione, affidata ad Agroqualità, prende in considerazione anche la misurazione del pH alla macellazione o nell'arco delle 30 ore successive, così da verificare che le caratteristiche organolettiche dell'agnello siano mantenute anche nei processi di lavorazione, trasformazione e raffreddamento delle carni. Il codice di rintracciabilità della carcassa permette al consumatore di avere tutte le notizie utili associate al prodotto, anche di una singola parte, visto che il disciplinare prende in considerazione pure l'animale sezionato.

«In Italia – aggiunge Manini – il consumo di agnello pro capite è pari a meno di 2 kg annui per abitante e importiamo il 60% delle carni. Dunque c'è un mercato su cui lavorare, informando correttamente il consumatore sulla nostra qualità attraverso la trasparenza di tutti i processi produttivi. Oggi l'Agnello del Centro Italia è distribuito per oltre il 50% nella grande distribuzione organizzata, per il 20% nella ristorazione e per la parte restante nelle macellerie tradizionali. Crediamo che il settore della ristorazione collettiva possa essere una ulteriore importante opportunità e su questo stiamo lavorando. Un'operazione economica ma anche di alto valore ambientale che punta a mantenere la zootecnica in zone svantaggiate e a rischio abbandono». •

FRANCESCO CHERUBINI

