

## Ineq di San Daniele scelto per certificare l'agnello sardo

L'istituto sandanielese Ineq è stato scelto all'unanimità dagli allevatori sardi per certificare il tipico agnello. Recentemente alla lunga lista di prodotti attestati dall'Istituto Nordest qualità di San Daniele si è aggiunto anche l'agnello sardo. Già da molti anni gli italiani per le feste natalizie portano sulle proprie tavole cotechino e zampone di Modena Igp, prodotti certificati Ineq, ma la novità è l'agnello. L'istituto è il nuovo organismo di controllo designato dal Consorzio di tutela della Igp agnello di Sardegna. «Si tratta di un ottimo risultato per il nostro istituto - sottolinea il direttore Francesco Ciani -, ma soprattutto per il made in Italy visto che il suo successo nel settore agroalimentare passa anche attraverso le certificazioni di qualità. Il fatto che un prodotto abbia "passato" tutta una serie di controlli previsti dai rigidi disciplinari Ue permette al consumatore di fare acquisti sicuri in fatto di qualità e di certezza dell'origine. Il riconoscimento Igp è una garanzia per l'allevatore e il consumatore». La scelta, che ha visto il voto unanime da parte degli allevatori sardi, è avvenuta agli inizi di dicembre a Macomer (Nu) nel corso dell'assemblea dei soci.



Maxi appello dall'India  
La Helica di Amaro  
fotografa le strade in 3d

CON UN PREZZO DI 159.000 EURO CON I SERVIZI DI ASSISTENZA  
ECONOMIA ELETTRICA CON UNO DEI MOTORI PIÙ SILENZIOSI  
ECONOMIA ELETTRICA CON UNO DEI MOTORI PIÙ SILENZIOSI

AUTONORD FOTOMETO