

**ALIMENTARE**

**L'agnello Igp sardo finisce sott'olio**

L'agnello Igp di Sardegna termizzato e in vasetti sott'olio. È la nuova scommessa dell'azienda "La Genuina" di Ploaghe, in provincia di Sassari, che in collaborazione col Consorzio di tutela dell'agnello di Sardegna Igp (Contas), ha lanciato la linea di questo prodotto. Che, oltre a essere termizzato cioè precotto, è immesso sul mercato in vasetti. In questo modo l'agnello Igp potrà essere comodamente consumato al mare, ma anche in ufficio. E si tratta di un modo originale di valorizzare ulteriormente l'agnello made in Sardegna, un prodotto di qualità, che si sta guadagnando una nuova fetta di mercato al di fuori dei periodi pasquali e natalizi. E recentemente i vertici di Contas hanno raggiunto accordi per esportare l'agnello precotto in Arabia Saudita, dove troverebbe una buona fetta di mercato. «L'iniziativa de "La Genuina" - commenta il presidente di Contas, Battista Cualbu - è innovativa in quanto consente agli utenti che ancora non conoscono questo prodotto di poterlo consumare ovunque. Un modo di valorizzare ulteriormente l'agnello allevato e macellato in Sardegna».

**Paolo Caboni**

