

## **AGNELLO DEL CENTRO ITALIA IGP, PARTONO DAL CONSORZIO I CORSI PER VALORIZZARE LA CARNE ABRUZZESE**

15 Aprile 2021



PESCARA – Cucinare la carne di agnello impone una lunga preparazione. È uno dei falsi miti che il Consorzio Agnello del Centro Italia Igp sta cercando di sfatare, promuovendo iniziative volte a valorizzare questo tipo di carne.

L'agnello del Centro Italia è una delle ultime certificazioni di qualità che riguardano le carni italiane. Divenuta Igp dal 2010 è la terza Igp italiana che riguarda la carne di agnello, dopo l'agnello di Sardegna Igp che risale al 2001 e l'abbacchio romano Igp del 2009. L'Igp del Centro Italia, conta circa 65 mila capi e racchiude l'agnello nato e allevato nel territorio dell'Italia centrale e dunque in Abruzzo, oltre che in Emilia Romagna, Lazio, Marche, Toscana e Umbria.

In Abruzzo, la cui tradizione della pastorizia e della transumanza è millenaria, i 140 allevatori della regione nell'anno 2020 hanno ottenuto dai loro allevamenti 2.600 quintali circa di carne

di agnello del Centro Italia Igp, distribuiti oltre che nelle grandi distribuzioni e macellerie abruzzesi anche nelle regioni limitrofe come Marche e Lazio. Nel periodo pre Pasquale, si stima che siano stati consumati, sempre di provenienza abruzzese, circa 800 quintali di agnello.

Si tratta di una carne rintracciabile. Il Consorzio da più di dieci anni ha adottato il sistema del Qr Code, che permette al consumatore di vedere al momento dell'acquisto, solo inquadrando l'etichetta, dove è nato l'agnello ed è stato allevato, dove è stato macellato. Attraverso Google map, può persino entrare nei terreni nei quali ha pascolato.

Come per tanti altri prodotti, anche l'agnello del Centro Italia è stato letteralmente investito dalla pandemia. Le chiusure di ristoranti e agriturismi influenzano negativamente il consumo di questa carne che nelle case non viene utilizzata giornalmente, ma raggiunge picchi di acquisto sotto Natale e nel periodo pasquale. D'altra parte l'Italia è fanalino di coda nel consumo di agnello rispetto ad altri Stati esteri. Nel nostro Paese, il consumo pro-capite si aggira sui 700 grammi l'anno. Ben diverse le cifre che riguardano la Spagna con 20 kg, o gli inglesi che arrivano addirittura a 38 kg l'anno pro-capite. "Ciò significa – spiegano dal Consorzio – che, anche quando vanno in vacanza, gli stranieri vogliono mangiare questo tipo di carne. Ecco perché formare i ristoratori per l'offerta della carne di agnello, significa valorizzare il territorio, la sua memoria e il turismo stesso".

Proprio in materia di formazione, il consorzio prima dell'esplosione della pandemia aveva avviato in Abruzzo un progetto all'interno degli istituti Alberghieri, per insegnare agli aspiranti cuochi a trattare e cucinare la carne di agnello. Progetto proseguito, con la sospensione delle lezioni in presenza, virtualmente con corsi online. E sempre in tema di promozione, in collaborazione con la scuola di cucina Quantobasta dell'Aquila, verranno realizzati dei veri e propri video tutorial per spiegare ricette a base di agnello, anche con preparazioni più veloci.