



Consorzio di Tutela Agnello del Centro Italia



UN ANNO STORICO

Sono trascorsi 10 anni da quando il 24 maggio 2013 sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea è stata pubblicata nel registro delle denominazione delle DOP ed IGP l'iscrizione della denominazione "Agnello del centro Italia IGP".

Fin da subito ed a tutt'oggi, i consumatori hanno mostrato grande attenzione, nell'utilizzazione del codice QR, presente nelle fascette che identificano il prodotto Agnello del centro Italia e che garantiscono la qualità della carne certificata.

Per la prima volta le informazioni, nel settore delle carni, venivano fornite online sullo *smartphone*, e ciò ha sicuramente rafforzato, nel tempo, il legame unico e imprescindibile delle carni di Agnello del centro Italia con il territorio di origine ed anche con gli stessi pastori, che sulla qualità del prodotto, per la prima volta, ci hanno messo "la faccia".

Tale decennale viene ricordato nel migliore dei modi e grazie anche alla professionalità dei cuochi Toscani ed il loro trionfo ai Campionati della Cucina Italiana.

In particolare i pastori del centro Italia hanno condiviso la gioia della squadra regionale Toscana, che ha conquistato la medaglia d'oro nella competizione tra squadre regionali, realizzando il *main course*, cioè il piatto principale, con la carne di "Agnello del Centro Italia IGP", particolarmente apprezzata dalla giuria per la succosità e sapidità.

Il Consorzio, in 10 anni di organizzazione di filiera e di iniziative nell'ambito delle scuole alberghiere e di comunicazione diretta ai consumatori, ha cercato di sviluppare la consapevolezza che dietro al marchio dell'Agnello del centro Italia c'è la qualità, la tipicità e la territorialità; inoltre, il Consorzio ha evidenziato l'importanza della storia economica e della cultura agro-pastorale, la tutela della biodiversità, dell'ambiente e del paesaggio del Centro Italia.

Inoltre, il riconoscimento, nel dicembre 2019, da parte dell'UNESCO della pratica della Transumanza, quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, ha visto la partecipazione del Consorzio a numerose iniziative presso le scuole e negli eventi organizzati dai territori. Iniziative che sono state anche l'occasione per promuovere il Nostro prodotto, che sviluppando l'attuale economia pastorale permette sia di mantenere la presenza dell'uomo nelle aree marginali e/o di riportare l'uomo in territori abbandonati ed a rischio degrado.

Per il prossimo futuro è intenzione del consorzio, proseguire ed intensificare le attività presso le scuole alberghiere, di implementare la promozione della vendita diretta della carne di Agnello del Centro Italia IGP, collegando le macellerie aziendali al circuito del turismo enogastronomico, nonché incrementare le vendite online.

Un'ulteriore iniziativa avviata in questi ultimi anni e da rilanciare per il futuro è la produzione degli arrosticini a base di carne di Agnello del Centro Italia. E' noto che l'arrosticino è una particolare tipologia di preparato che risulta molto gradito anche ai giovani consumatori in quanto considerato anche cibo "food street".

Sede Legale
Via F.lli Cairoli 10
58100 Grosseto



agnellodelcentroitalia@pec.it

Partita Iva: 01642780538

Telefono: 0564 1886892

www.agnellodelcentroitalia.it



Consorzio di Tutela Agnello del Centro Italia



I NUMERI DELLA LA FILIERA CONTROLLATA 2022

ANNO	ALLEVAMENTI	CENTRI MACELLAZIONE	CENTRI SEZIONAMENTO	CAPI CERTIFICATI	VALORE € AL COMM.
2019	338	31	3	63.721	9.900.000
2020	341	32	3	65.317	10.300.00
2021	349	35	5	63.569	8.700.000
2022	337	35	5	61.374	9.600.000

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

La carne di agnello è essenziale per soddisfare le esigenze nutrizionali nell'alimentazione infantile e dei neonati.

Nell'età adulta, in generale, le proteine di origine animale sono considerate più efficienti rispetto a quelle di origine vegetale nel sostenere la crescita e mantenere efficiente il sistema immunitario.

Con l'avanzamento dell'età gli individui (uomo e donna) cambiano la loro costituzione corporea ed avviene una diminuzione della massa muscolare che potrebbe essere contenuta con l'aumento dell'ingestione di proteine di alto valore biologico presenti in modo particolare nella carne di agnello

L'agnello del centro Italia viene allevato fino allo svezzamento con il latte della pecora la quale, come da disciplinare, deve pascolare almeno 8 mesi l'anno.

Il pascolo conferisce alla carne un ottimo rapporto omega 6/omega 3 e questo costituisce un indice di alta qualità del grasso.

E' importante che il rapporto resti in equilibrio per la salute dell'uomo. Purtroppo l'alimentazione moderna è molto più ricca di acidi grassi omega 6 a discapito degli acidi grassi omega 3.

Per queste caratteristiche nutrizionali la carne di agnello viene consigliata all'interno della Nostra dieta insieme ad altre fonti proteiche.

COME RICONOSCERE L'AGNELLO DEL CENTRO ITALIA

Caratteristiche del prodotto ed identificazione

Il disciplinare distingue tre tipologie di prodotto - carcasse ST&C

Agnello leggero (fascetta bianca) peso compreso tra 8,01 e 13,0 kg; ingr c. 1; 2; 3

Agnello pesante (fascetta gialla) peso pari o superiore a 13,01 kg conf. C.: U; R; O ingr C 2; 3; 4;

Castrato (fascetta marrone) pari o superiore a 20,0 kg

Sede Legale
Via F.lli Cairoli 10
58100 Grosseto



agnellodelcentroitalia@pec.it

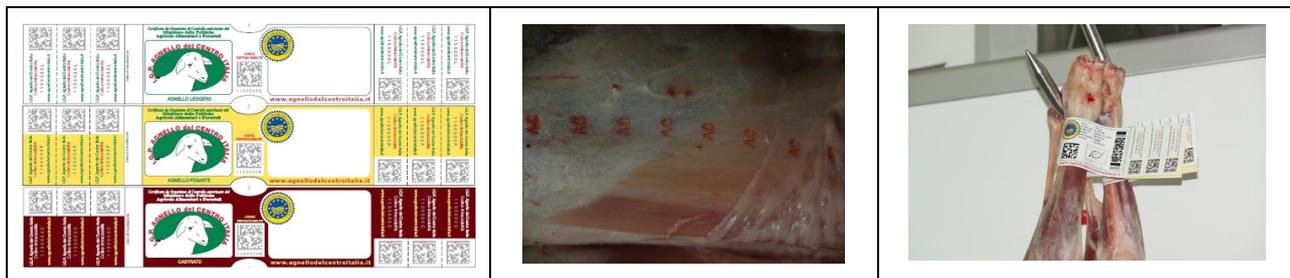
Partita Iva: 01642780538

Telefono: 0564 1886892

www.agnellodelcentroitalia.it



Consorzio di Tutela Agnello del Centro Italia



Su tutti i tagli della carcassa di Agnello del Centro Italia certificato IGP deve essere apposta – mediante un rullo stampigliatore (con inchiostro alimentare) – la sigla “A C” applicata ininterrottamente e in senso longitudinale su tutti i tagli di ciascun lato della carcassa.

ASPETTI STORICI DELL'ALLEVAMENTO

Le caratteristiche territoriali del Centro Italia hanno determinato, nei secoli, l'affermazione di una popolazione di ovini che si è adattata alle condizioni pedoclimatiche attraverso la selezione naturale dell'allevamento. Una influenza importante sugli ovini del centro Italia è avvenuta anche a seguito delle norme dettate dall'Impero romano, dallo Stato pontificio e poi, dopo gli anni 60, con la perdita del valore della lana, con la managerialità degli allevatori che hanno incrementato la resa in carne.

Un primo miglioramento della pecora appenninica avvenne con la pecora Sopravissana ottenuta da un incrocio avviato nella seconda metà del 1700 sotto la spinta della Camera Apostolica, tra la pecora tradizionale di Visso e gli arieti merinos Rambouillet dell'ovile nazionale di Francia.

Un ulteriore evento migliorativo sulle pecore locali avvenne con gli ovini Merinos introdotti nel 1837 da Leopoldo II Granduca di Toscana.

La pecora Sopravissana, a spiccata attitudine alla produzione della lana di qualità, è stata una razza che nel 1960 aveva raggiunto nell'areale del centro Italia una consistenza di oltre 1.200.000 capi.

Il verificarsi dell'esodo agricolo e del tramonto della mezzadria, il concomitante inizio della diffusione della fibra sintetica, comportò una profonda crisi dell'allevamento tradizionale in tutto il Centro Italia, in particolare in Toscana, nelle Marche e in Umbria.

Di conseguenza, si verificò, una forte immigrazione di pastori provenienti dalla Sardegna, i quali si insediarono nelle terre pubbliche o ex mezzadrili delle aree collinari e montane, trasferendovi ovini di razza Sarda, specializzati nella produzione del latte.

La pecora Sarda, economicamente molto più redditizia dell'allevamento di pecore tradizionali del Centro Italia, ha sostituito circa 80% della consistenza ovina autoctona le cui razze si stavano avviando rapidamente all'estinzione.

Alcuni gruppi di pastori, soprattutto piccoli allevatori, non si sono rassegnati a perdere l'allevamento di razze ovine storiche è così grazie ad iniziative comunitarie, nazionali e regionali a favore delle razze in via di estinzione, diverse aziende si sono associate per rilanciare il settore ed il prodotto carne di agnello supportando le iniziative volte alla tutela e valorizzazione del prodotto a marchio Indicazione Geografica Protetta.

Sede Legale
Via F.lli Cairoli 10
58100 Grosseto



agnellodelcentroitalia@pec.it

Partita Iva: 01642780538

Telefono: 0564 1886892

www.agnellodelcentroitalia.it