



Consorzio di Tutela Agnello del Centro Italia



Comunicato Stampa

L'Agnello del centro Italia IGP, una carne eccellente idonea per i consumatori di tutte le età.

A BuyFood Toscana 2024 non poteva mancare l'Agnello del centro Italia IGP, il prodotto che il team dei Cuochi Toscani hanno utilizzato nella "Main Course" ai campionati assoluti della cucina italiana 2023.

I Pastori del centro Italia ed in particolare quelli Toscani hanno condiviso la felicità per il trionfo della squadra dei cuochi Toscani, che conquistando la medaglia d'oro, ha divulgato a tanti consumatori italiani la bontà di questa carne di agnello.

Un successo promozionale che il nostro Consorzio ha sostenuto, nelle iniziative intraprese annualmente presso le scuole alberghiere.

Infatti in queste iniziative dove vengono realizzate importanti fasi di formazione e di informazione sulla qualità, sulla tipicità, ed origine, nonché sugli aspetti storici ed economici.

E' un'occasione per mettere in evidenza la ricaduta positiva di questa tipologia di allevamento sull'ambiente, sulla bio-diversità ed il paesaggio del Centro Italia.

Tali iniziative sono state anche l'occasione per promuovere il Nostro prodotto, che sostenendo 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.

La filiera

La filiera della carne di **Agnello del centro Italia** nel 2023 è stata rappresentata da oltre 250 allevamenti di piccole e medie dimensioni, situate principalmente in zone montane e collinari.

Il 30% circa delle aziende sono condotte da **donne pastore**

La carne certificata ad Indicazione Geografica Protetta, immessa quasi esclusivamente sul mercato del centro Italia, ha raggiunto le 650 tonn.

L'interesse del consumatore

E' da oltre 10 anni che gli operatori della filiera delle carni ovine ed i consumatori hanno mostrato una crescente attenzione verso l'Agnello del centro Italia, grazie alle caratteristiche nutrizionali, al metodo di allevamento che garantisce il benessere degli animali, alla qualità dei pascoli dei quali molti all'interno dei parchi, alle numerose informazioni che si possono ottenere con l'utilizzo del QR code, presente nelle "fascette" che identificano l'Agnello del centro Italia.





Consorzio di Tutela Agnello del Centro Italia



Per la prima volta, nel settore delle carni ovine, le informazioni sono 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 per la prima volta, ci hanno messo *"la faccia"*.

L'allevamento da cui deriva l'Agnello del centro Italia è praticato per almeno 8 mesi l'anno al pascolo e quindi i prodotti che ne derivano sono prodotti legati alle stagioni, al clima, alla disponibilità di foraggio, ecc. di conseguenza la sua presenza sul mercato non può non essere discontinua.

Per questo motivo il Consorzio ha predisposto sul proprio sito un pratico sistema innovativo di *"trova il prodotto"*.

Il sistema funziona con la collaborazione dei punti vendita delle macellerie (artigianali/aziendali), degli agriturismi e della ristorazione.

I punti vendita e/o la ristorazione, quando hanno la disponibilità del prodotto, si possono registrare sul sito del Consorzio, caricando la prova di acquisto, saranno presenti su una lista, messa a disposizione del consumatore per comunicare la disponibilità del prodotto d'acquistare o da consumare.

Il consumatore avrà a disposizione sul proprio cellulare tutte le informazioni per chiamare il punto vendita e/o attivare il GPS per raggiungere la destinazione dove trovare il prodotto.

Street Food – un nuovo modo di consumare la carne di agnello del centro Italia

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 ai giovani consumatori.

