

Agnelli Igp, patto contro le frodi

Il Consorzio del Centro Italia, che ha sede a Grosseto, e quello della Sardegna firmano un accordo

di **Angela D'Errico**
GROSSETO

Un accordo per tutelare le carni di agnello Igp da eventuali frodi. È quello siglato dai Consorzi Igp di Sardegna e del Centro Italia (che ha sede a Grosseto), e che porterà ad un polo di tutela e valorizzazione della filiera delle carni ovine nazionali. Grazie al nuovo accordo i due consorzi collaboreranno per mettere in campo attività di vigilanza e tutela delle rispettive Igp.

«Una sinergia – si spiega – che da sola vale circa 80 milioni di euro di fatturato. È questo il valore espresso dalle aziende associate ai due Consorzi che insieme rappresentano il 75% delle carni d'agnello Igp prodotte in Italia. Le carni d'agnello tutelate dai due consorzi sono fra le più conosciute e apprezzate sulle tavole italiane e fanno da traino al settore delle produzioni di carne ovina nazionale».

Un accordo grazie al quale verranno messe in campo iniziative per rafforzare l'immagine del marchio e tutelare il prodotto. Il tutto si traduce in un'azione di controllo a livello locale e nazionale affinché nei banconi di vendita sia ben specificato se il prodotto è di origine nazionale e si enfatizzi il marchio Igp come garanzia della qualità e della prove-



Virgilio Manini, presidente del Consorzio dell'agnello del Centro Italia che ha sede a Grosseto

sandro Mazzette -. Dopo un primo incontro nella sede dell'associazione Appia nel 2018 i rapporti fra i nostri consorzi sono stati sempre più frequenti ottenendo molti risultati. La sinergia fra Consorzi viene auspicata anche a livello ministeriale ed è necessaria perché, come abbiamo visto negli anni passati, grazie all'azione di rafforzamento della vigilanza abbiamo smascherato varie truffe per un giro di affari di oltre 10 milioni di euro sottratti ai pastori».

«In questo modo – sottolinea il presidente del Consorzio dell'agnello del Centro Italia, Virgilio Manini – gli agenti vigilatori dei Consorzi espletano la propria attività a tutela dei due agnelli con un'azione sinergica e pianificata. Ricordiamo che la carne d'agnello è uno di quei prodotti che da sempre raccontano la cultura pastorale della Sardegna, delle regioni del centro Italia e della qualità legata all'origine geografica, riportando alla mente i colori, i profumi, e i sapori della tradizione. Due prodotti conosciuti anche per i valori nutrizionali che ne fanno i protagonisti e gli ambasciatori della dieta mediterranea».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

nienza. Insomma un modo per proteggere il prodotto nazionale e soprattutto far sì che la sua provenienza sia immediatamente riconoscibile.

«Un obiettivo finalmente raggiunto con successo – evidenzia il direttore del Contas Ales-

FUNZIONI

«Aumenteranno la vigilanza e l'azione di controllo nei punti vendita affinché sia sempre specificata la provenienza»

