

Appello al consumatore

Gentile Consumatore,

siamo una filiera locale di aziende selezionate che, tramite un sistema di controllo, Ti garantiamo carne fresca e di qualità di Agnello del Centro Italia I.G.P.

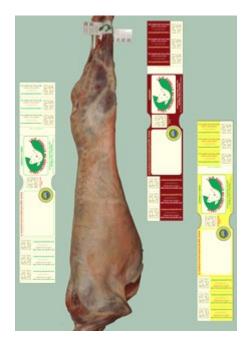
Devi sapere che la Tua scelta potrà dare un determinante contributo, sia a mantenere la biodiversità e la storica presenza dei Nostri allevamenti ovini, sia all'ambiente che al paesaggio del Centro Italia.

Grazie per il Tuo interesse.



TIPOLOGIA:

leggero, pesante e castrato



Le tre fascette di colore **Bianco**, **Giallo** e **Marrone**, poste sulle zampe posteriori, identificano le tre Tipologie di Agnello del Centro Italia I.G.P.

Le informazioni al consumatore

L'operatore della macelleria può consegna al consumatore l'etichetta adesiva riportante l'indirizzo del sito web, il Codice della Rintracciabilità ed il relativo QR Code.

Digitando il **Codice della rintracciabilità** sul nostro sito o leggendo il QR Code con l'APP dello smartphone, si ottengono tutte le informazioni relative alla qualità del prodotto, all'origine e le notizie delle aziende che hanno contribuito alla realizzazione del prodotto acquistato.



- Un marchio Europeo per la tutela della denominazione e della qualità.
- Un marchio per garantire al consumatore l'origine e la storia produttiva.
- Per riconoscere ed assicurare un ritrovato gusto della Nostra tradizione.

www.agnellodelcentroitalia.it



Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo.

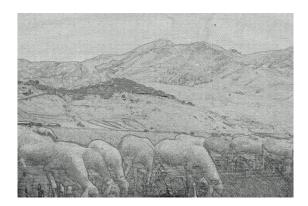








Progetto realizzato con i fondi del PSR Abruzzo 2014-2020 - Misura 3 – Sottomisura 3.2 – Anno 2019



La storia

Nei primi anni 60, il miglioramento delle condizioni socio-economiche degli allevatori presenti nella fascia dell'Appennino del Centro Italia passava anche tramite il rilancio della pastorizia, entrata in crisi soprattutto a causa della perdita di valore dell'ottima Lana ottenuta dalla Sopravissana. Una razza che, da circa 1.000.000 di capi, si era ridotta negli anni 80 a rischio estinzione. A seguito di ciò, la maggior parte dei greggi dell'areale sono stati orientati, con l'arrivo della pecora Sarda, verso la produzione del latte ovino. Viceversa, una piccola parte dei pastori si sono specializzati nella produzione della carne, allevando il tradizionale Agnello del Centro Italia, migliorandone fino ai giorni nostri la gestione dell'allevamento, selezionando gli animali per la loro attitudine alla resa in carne. Migliorando i prati pascolo con il conseguente incremento della disponibilità delle foraggere per l'alimentazione del gregge e proseguendo, seppur utilizzando i moderni mezzi di trasporto, nella pratica della transumanza.

Caratteristiche della Produzione

L'aumentata attitudine del gregge alla produzione della carne è ottenuta con un rapido accrescimento ponderale dell'agnello e avviene grazie anche ad una alimentazione basata sull'allattamento naturale, sui foraggi provenienti esclusivamente dell'areale e ad una integrazione con i cereali.

Origine

L'areale di produzione comprende: l'Abruzzo, il Lazio, le Marche, la Toscana, l'Umbria, l'Emilia R. (in parte). L'Agnello del Centro Italia è nato e allevato nella stessa azienda da incroci e da razze storicamente presenti nell'areale tanto che alcune di esse traggono il loro nome dalle realtà ove hanno manifestato il miglior adattamento all'ambiente e performance produttiva.

La Filiera controllata

Le tipologie di aziende che possono aderire volontariamente a questa filiera controllata sono: gli allevatori, i mattatoi ed i centri di sezionamento-confezionamento.



Come conoscere la filiera

Il pastore, quasi tutto l'anno, svolge il Suo lavoro in montagna o in zone isolate e lontano dal consumatore. Proprio per stabilire un rapporto diretto con il consumatore che è stato realizzato un sistema di comunicazione semplice, immediato ed efficace, uti-

lizzando internet ed il QR code.





In questo modo si soddisfa, sia la Nostra esigenza di filiera di essere trasparenti, sia la necessità del consumatore di ricevere in tempo

reale tutte le notizie sulla qualità del prodotto scelto, ma anche sull'azienda e sull'allevatore, che nella filiera, per primo "ci mette la faccia". Inoltre l'allevatore, e così gli altri soggetti della filiera, hanno modo, tramite il codice della rintracciabilità del prodotto, di far conoscere le caratteristiche geografiche e ambientali in cui realizzano la loro attività.

Consorzio di Tutela agnello del centro Italia



339.4126052

e-mail: acifiliera@gmail.com www.agnellodelcentroitalia.it