

L'Agnello del Centro Italia IGP sbarca nelle scuole d'Abruzzo per mantenere vivi cultura rurale e territorio

Prima della Pasqua si terranno cinque appuntamenti – in altrettanti istituti alberghieri e agrari della regione – con l'obiettivo di formare i professionisti di domani, incentivare il turismo gastronomico e frenare lo spopolamento delle aree interne

L'Aquila, 24 febbraio 2024 - Si è parlato di tutela ambientale e di risposta allo spopolamento delle aree interne della nostra regione, il 21 e il 22 marzo, presso l'Istituto di istruzione superiore "Da Vinci-Colecchi" dell'Aquila, in un incontro intitolato "La buona carne s'impara", primo di una serie di appuntamenti che nel mese di marzo toccheranno anche gli istituti alberghieri e agrari di Roccaraso (martedì 5), Giulianova (mercoledì 13) e Pescara (martedì 26).

Gli eventi, organizzati dal Consorzio di tutela Agnello del Centro Italia IGP hanno l'obiettivo di formare i professionisti di domani e di promuovere una produzione pastorale ricca di rilevanti valori sociali, ecologici e culturali, con forti potenzialità economiche – si pensi al turismo gastronomico – ancora da sviluppare.

L'appuntamento aquilano, a cui ha partecipato il vicepresidente della Regione Abruzzo con delega all'agricoltura e all'ambiente, Emanuele Imprudente, oltre ai docenti e ai dirigenti dell'istituto, ai vertici del consorzio e ad alcuni giovani pastori – ha avuto come tema centrale la qualità esclusiva delle carni di Agnello del Centro Italia IGP e i suoi legami con le modalità di allevamento, l'ambiente, la transumanza, la biodiversità vegetale e l'inscindibile legame con il territorio.

Oltre ai momenti narrativi dell'incontro – curati dai docenti dell'istituto e supportati dalla proiezione di foto e video – che nel primo giorno hanno anche toccato la storia e le origini del prodotto e i suoi valori nutrizionali (le carni del pascolo sono caratterizzate da acidi grassi insaturi, antiossidanti e da un ricco corredo di vitamine), ieri l'attività si è spostata dalle aule ai laboratori, dove gli alunni dell'alberghiero e dell'agrario si sono cimentati rispettivamente nelle cucine e nel caseificio dell'istituto, per preparare piatti e formaggi della tradizione regionale. Ne è seguita una degustazione guidata, che ha permesso di evidenziare una forte caratterizzazione dei prodotti fatta di tipicità e versatilità, naturalità e salubrità assolute.

L'intervento del vicepresidente regionale Imprudente

«Promuovere eccellenze locali come l'Agnello del Centro Italia IGP», ha esordito il vicepresidente e assessore Imprudente, «significa esportare oltre i confini regionali principi guida come la qualità e la sostenibilità, che caratterizzano l'agricoltura e la zootecnia abruzzesi. Attraverso di essi emerge forte l'equilibrio tra produzione agroalimentare, ambiente e comunità, che si concretizza in pratiche rispettose dell'ecosistema, che minimizzano l'impatto ambientale ed esaltano la straordinaria biodiversità delle nostre terre».

«Valorizzare un prodotto come l'agnello», ha proseguito Imprudente, «aiuta a preservare comunità rurali e attività agropastorali, salvaguardando realtà agricole e zootecniche secolari». «Sono felice», ha concluso l'assessore, «che momenti formativi come questi vengano rivolti agli studenti per far conoscere loro "la buona carne" e il vissuto che da sempre la accompagna. Il talento di questi giovani, che già abbiamo coinvolto con successo in eventi regionali e nazionali, permetterà di innalzare il livello dell'arte culinaria abruzzese, contribuendo alla valorizzazione del prodotto».

Un evento altamente formativo

Tornando all'iniziativa aquilana, un merito speciale per la sua riuscita va riconosciuto ai docenti dell'istituto "Da Vinci-Colecchi" e ai relatori esterni, che hanno condotto in maniera encomiabile due intense giornate altamente formative per gli studenti: attraverso la programmazione della dirigente scolastica Dr.ssa Elisabetta Di Stefano hanno operato i professori e le professoresse Fabrizia Aquilio (coordinamento), Maria Lina Campitelli (aspetti nutrizionali), Valentino Ciccarelli

(enogastronomia), Massimiliano Guarneri (management di sala e food and beverage) e Giampiero Negrini (scienze agrarie e tecniche di allevamento).

Dal canto loro, i pastori Ovidio Damiani e Valeria Schillaci hanno offerto la concreta testimonianza di una vita costellata di sacrifici ma anche di soddisfazioni, caratterizzata da valori ancora troppo poco percepiti dall'opinione pubblica. Per quanto concerne il Consorzio di tutela Agnello del Centro Italia IGP, il direttore Giampaolo Tardella ha offerto un prezioso contributo nell'illustrare disciplinare di produzione, certificazione, tracciabilità e rintracciabilità del prodotto presso punti vendita, ristoranti e agriturismi.

Certificazione, controllo e tracciabilità a tutela del consumatore

«Promuovere una produzione di qualità come l'Agnello del Centro Italia», sottolinea il presidente del Consorzio, Nunzio Marcelli, «significa promuovere il territorio, il turismo e l'enogastronomia, ma anche tutelare il paesaggio, l'ambiente e la biodiversità. Ed è il consorzio, con le sue funzioni di controllo e certificazione, lo strumento organizzativo fondamentale per valorizzare e tutelare prodotto e produttori, ambiente e aree interne, offrendo ai consumatori le necessarie garanzie di qualità e tracciabilità insite nel prodotto IGP».