

# CONTAS. L'AGNELLO IGP VOLA ALLE FIERE IN SPAGNA (E PURE NELLE ASTE E NEL PREZZO)

Con i prezzi record raggiunti in questi giorni (7,44 €/kg peso vivo alle aste) l'Agnello di Sardegna Igp attraverso il suo Consorzio di tutela è volato a Barcellona in Spagna alla fiera biennale Alimentaria 2022, dove è presente da ieri 4 aprile fino a giovedì 7, tra i padiglioni del grande evento fieristico nel settore Intercarn, specifico per le carni e le sue filiere. La Spagna, dove la Sardegna esporta ogni anno 300mila agnelli marchiati Igp, è considerata la porta per i mercati in espansione per la carne ovina del Nord Africa e dell'Arabia, a cui l'agnello di Sardegna Igp approderebbe grazie alle certificazioni Halal.

E questa fiera è un'ottima vetrina per allargare ancora il mercato e far conoscere e far approdare il marchio a catene di supermercati, distributori retail e canale ho.re.ca. e GDO con il meglio di uno dei prodotti di punta dell'economia agroalimentare sarda, che guarda al presente adattandosi a quanto chiede il mercato.

“Dopo due anni di pandemia finalmente si può fare promozione in presenza e abbiamo scelto di ricominciare con la Spagna, il principale mercato per le nostre carni – commenta Alessandro Mazzette, direttore del Contas -. Ogni anno esportiamo circa il 25% dei nostri agnelli nel territorio Iberico con un fatturato che supera i 15 milioni di euro. Siamo qui a Barcellona per consolidare il nostro export ma soprattutto per valorizzare il nostro prodotto e trovare nuovi importatori”.

La partecipazione all'evento promozionale si inserisce all'interno delle iniziative previste grazie al finanziamento regionale per l'internazionalizzazione dalla legge 48 del 2018 (delibera 32/36 del 08/09/2019).

La partecipazione iberica, arriva con nuove prospettive di



una nuova sfida al mercato della carne con l'agnellone pesante che vuole conquistare un mercato in espansione, sperimentando la linea pecora-agnello, più adatta anche ai terreni marginali e abbandonati oltre che ad un settore in cui è sempre più difficile trovare manodopera e l'età media sta crescendo (il 30% ha più di 70 anni).

Lo stanno facendo attraverso la partnership tra Distretto Rurale della Barbagia, Consorzio dell'agnello di Sardegna Igp (Contas) e Agris Sardegna, l'agenzia per la ricerca in agricoltura della Regione, con un progetto biennale in cui si stanno sperimentando degli incroci tra la pecora sarda e degli arieti di razze specializzate da carne con gli obiettivi di aumentare la produzione di carne (aumentando quindi il prezzo); eliminare dal mercato il 30% di agnelli da latte Igp nei mesi in cui il prezzo dell'agnello crolla (dopo le festività natalizie); implementare l'esportazione dell'agnello verso i mercati esteri.

**SITUAZIONE ATTUALE.** In Sardegna si allevano tre milioni di pecore. La quasi totalità sono razze da latte, è quella di razza Sarda è di gran lunga prevalente anche se negli anni recenti sono state introdotte anche altre razze ovine selezionate per la produzione di latte. Negli oltre 14mila allevamenti il reddito è ottenuto fundamentalmente dalla produzione del latte e in misura minore dalla vendita al macello degli agnelli eccedenti le esigenze di rimonta e le pecore di fine carriera. In Sardegna si macellano ogni anno circa 150 mila pecore a fine carriera e 1.150.000 agnelli, il 75% dei quali certificati come Agnello di Sardegna IGP.

**LE OPPORTUNITÀ.** "Il mercato delle carni ovine è in netta espansione sul mercato mondiale soprattutto nei paesi di cultura musulmana – afferma il presidente del Contas Battista Cualbu -. La valorizzazione di queste carni e dei loro sottoprodotti potrebbe rappresentare un'opportunità di diversificazione delle produzioni dell'allevamento ovino attraverso l'introduzione di modelli di allevamento dell'agnellone. I recenti studi di mercato, infatti, mostrano come ci siano ampi spiragli di mercato per le carni ovine

soprattutto nei paesi di cultura araba i quali sono i principali consumatori mondiali di carne ovina. Alcuni analisti – continua Cualbu – riferiscono che lo sviluppo futuro di una filiera delle carni ovine nazionali deve indirizzarsi proprio verso questi paesi i quali mostrano particolare attenzione alle caratteristiche qualitative del prodotto e alle sue certificazioni. Tuttavia, questo mercato necessita di produzioni costanti durante l'anno con protocolli di produzione standardizzati e animali di maggior peso. Questa esigenza richiamata più volte anche dall'industria di trasformazione impone una parziale revisione dei sistemi di allevamento attualmente in uso in Sardegna. Questo progetto mira a rispondere a queste domande”.

LE ESIGENZE. “L'obiettivo è anche quello di sperimentare sul campo e promuovere la linea pecora-agnello – afferma il presidente del Distretto rurale Barbagia Efisio Arbau -, una novità assoluta per il settore che ripercorre quella ormai affermata dei bovini, la linea vacca-vitello”. Questa nuova linea, che si può portare avanti insieme agli allevamenti misti latte – carne, secondo Arbau “rappresenta una risposta a quel target di allevatori che sono in età avanzata (il 30% hanno più di 70 anni) ed hanno difficoltà, come altri pastori, a reperire manodopera per la mungitura delle pecore. Ma è anche un modello sostenibile che si adatta e si può realizzare nei territori marginali e abbandonati, dando nuove opportunità contro lo spopolamento delle terre e delle zone interne”.

Non solo il modello dell'agnellone risponde anche al mercato fluttuante dell'agnello da latte che dopo le festività natalizie vive due mesi di crisi: il mercato si satura non riuscendo ad assorbire l'offerta e facendo crollare il prezzo in media a 2,5 euro/kg che non riesce a coprire i costi di produzione del pastore. In questo modo invece si programmerebbero le nascite per fine dicembre superando quel periodo di crisi, perché per l'agnellone, le due linee che si stanno sperimentando, richiedono 50 e 95 giorni di vita.

“Con pezzatura di animali più grandi si possono ottenere prodotti lavorati di carne ovina innovativi per il mercato sia

sul fresco, sia sullo stagionato – spiega il direttore del Contas Alessandro Mazzette -. Si potranno collocare sul mercato nuovi prodotti freschi e trasformati (omogenizzati, precotti, salami, salsicce, prosciutti) di agnelli leggeri, pesanti per il mercato tradizionale ed etnico”.

Da questi presupposti nasce l’idea del Distretto Rurale Barbagia, del Consorzio dell’Agnello Igp e dell’agenzia Agris Sardegna, che hanno voluto approfondire e studiare il settore per giungere ad un modello replicabile per l’allevamento di due linee di agnelli più pesanti nel rispetto del disciplinare dell’agnello Igp. Si tratta dell’agnello leggero F1 e agnello da taglio F1 (significa Prima Generazione Finale frutto dell’incrocio industriale per produzione carne tra due razze differenti).

Il progetto sperimentale proposto dai tre partner si sta sviluppando in due anni: iniziato il primo gennaio 2021 finisce il 31 dicembre 2022. La sperimentazione è in corso nel centro sperimentale Bonassai dell’Agris Sardegna in Sassari, mentre la seconda parte si terrà in degli allevamenti ordinari nel territorio del Distretto Rurale Barbagia.

“Nel primo anno del progetto nel centro Agris di Bonassai stiamo sperimentato degli incroci delle pecore di razza sarda con arieti da carne di razza Dorper, razza di origine sud africana, di piccola taglia, buona pascolatrice e il francese Ile de France per provare ad innestare la produzione di agnelloni da carne negli allevamenti da latte senza creare problemi alla principale rimonta, cercando di far convivere nello stesso allevamento le due linee: quella da latte e quella da carne – spiega Maria Sitzia, responsabile del progetto e responsabile del settore scientifico sistemi di allevamento Agris . Stiamo sperimentato queste due linee paterne in due epoche di parto diverse: una stagione riproduttiva con salti a maggio e nascite e allevamento degli agnelli F1 tra novembre e febbraio; il secondo con i salti a settembre e allevamento degli agnelli F1 tra marzo e giugno. Verranno prodotti agnelli della tipologia Leggero e da Taglio, nel rispetto del disciplinare dell’agnello Igp di Sardegna.

L'agnello da taglio F1 di 95 giorni con un peso della carcassa di 13,6 kg e l'agnello leggero F1 di 50 giorni per 8 kg di carne". La sperimentazione di Bonassai vuole approfondire tutti gli aspetti relativi all'allevamento quali gli accrescimenti degli agnelli sottoposti a diversi piani alimentari principalmente basati sul pascolo, le rese alla macellazione, le caratteristiche chimico - nutrizionali e sensoriali della carne. "Il progetto sperimentale - afferma Efisio Arbau - sta confermando che la produzione della carne negli ovini di razza sarda può essere sensibilmente incrementata con l'impiego delle tecniche di allevamento (svezzamento + ingrasso)".

"Il successo di questo nuovo prodotto - conclude Battista Cualbu - passa solo attraverso accordi preventivi di filiera che ne garantiscano la vendita finale. Gli allevamenti da pecore da latte possono integrare il reddito destinando il 20% delle pecore per le due linee da carne mentre l'80% rimane destinato alla quota di rimonta ed al tradizionale agnello da latte".

Ufficio Stampa Contas  
Michele Arbau

---

## **CONTAS. Anche l'Agnello di Sardegna Igp tra i prodotti per il bonus ristorazione**

**CONTAS. Anche l'Agnello di Sardegna Igp tra i prodotti per il bonus ristorazione**

C'è anche l'agnello di Sardegna Igp tra i prodotti acquistati

dal mondo della ristorazione che potranno usufruire del bonus ristorazione. Un contributo a fondo perduto riservato a ristoranti, agriturismi, mense, catering, alberghi che dal 14 agosto hanno acquistato prodotti alimentari made in Italy.

Le domande (aperte da domenica scorsa) si potranno presentare fino a sabato 28 novembre dal portale [www.portaleristorazione.it](http://www.portaleristorazione.it).

Lo rende noto il Consorzio dell'agnello di Sardegna Igp che plaude all'iniziativa che "unisce e fa squadra dal campo alla tavola – commenta il presidente del Consorzio dell'agnello di Sardegna Igp -: tampona l'emergenza con intelligenza guardando lungo tutta la filiera, con ricadute dirette sul mondo della ristorazione, che ha avuto ed ha pesanti perdite a causa del Covid, e sul mondo agricolo ed alimentare locale, oltre a dare un ottimo messaggio sul consumo di prodotti locali anche ai consumatori".

Si tratta di un intervento di 600 milioni di euro. Si potranno richiedere contributi a fondo perduto fino ad un massimo di 10 mila euro, iva esclusa, (minimo mille euro), attraverso il sito [www.portaleristorazione.it](http://www.portaleristorazione.it) o in un ufficio postale: si dovranno presentare le fatture degli acquisti effettuati da agosto in poi di prodotti agroalimentari italiani, anche DOP e IGP, e vitivinicoli., di almeno tre differenti tipologie di prodotti agricoli e alimentari; il prodotto principale non può superare il 50% della spesa totale sostenuta mentre il contributo non può mai essere superiore all'ammontare complessivo degli acquisti.

"Dopo un primo controllo – fanno sapere dal ministero delle politiche Agricole - sarà versato in automatico un anticipo del 90 per cento degli acquisti effettuati. Verificata la documentazione, saranno emessi i bonifici a saldo del contributo concesso".

"Una iniziativa lodevole che finalmente valorizza la materia prima del territorio – afferma il direttore del Contas -. Legare il contributo alla provenienza del prodotto significa sostenere dal campo alla tavola l'economia locale e tutto ciò che ne consegue in termini anche di identità e sostenibilità. Tra le priorità non potevano ovviamente mancare i prodotti a marchio di tutela, sinonimo di grande qualità e del forte legame delle eccellenze agroalimentari al proprio territorio di origine, come lo è l'agnello".

“Un messaggio quello che arriva da questa iniziativa, importante che va sostenuto da tutta la filiera – evidenzia il presidente Battista Cualbu -. Occorre fare squadra sempre e non a corrente alterna quando conviene sventolare la bandierina dei quattro mori e tricolore. L’importazione settimanale di oltre 2500 agnelli che arrivano dalla Corsica, se pur legittima, non va sicuramente in questa direzione soprattutto in questo periodo in cui i consumi stanno registrando una battuta d’arresto a causa della chiusura anticipata della ristorazione”.

Ufficio Stampa Contas

---

## **CONTAS. ATTENZIONE ALLE ETICHETTE E NOTIZIE FALSE SULL’AGNELLO IGP DI SARDEGNA**

**CONTAS. ATTENZIONE ALLE ETICHETTE E NOTIZIE FALSE SULL'AGNELLO IGP DI SARDEGNA**

“Le etichette fake sull’agnello di Sardegna Igp che stanno girando sui social si prendono gioco della fiducia delle persone e del lavoro serio e faticoso di migliaia di pastori. Come Consorzio dell’agnello di Sardegna Igp abbiamo già denunciato alla Polizia postale e alla Repressione frodi queste falsità e perseguiremo sempre ovunque queste azioni che danneggiano e tentano di squalificare il lavoro dei nostri pastori oltre a creare confusione nel consumatore a vantaggio delle vere frodi alimentari”.

La dura presa di posizione arriva dal Consorzio di tutela dell’agnello di Sardegna Igp che denuncia le etichette fake che pullulano nei social nate da errori grossolani di alcune catene di ipermercati. Ultima in ordine di tempo ad aprile 2020 quando una nota catena di supermercati e ipermercati

aveva portato in vendita una coscia di agnello di Sardegna Igp che indicava in etichetta come origine (allevato e macellato) Grecia. Un errore palese dovuto all'uso improprio di un codice da parte di un operatore dell'ipermercato (purtroppo le vere frodi sono molto più sofisticate) che comunque il Contas non aveva sottovalutato ma segnalato alla Repressione frodi e chiesto immediatamente e formalmente all'ipermercato in questione bolle, fatture e tracciabilità.

Qui il link della comunicazione del Consorzio ad aprile [https://agnellodisardegnaigp.eu/contas-segnalato-alla-repressi-  
oni-frodi-etichetta-di-agnello-igp-di-sardegna-distorta/](https://agnellodisardegnaigp.eu/contas-segnalato-alla-repressi-<br/>oni-frodi-etichetta-di-agnello-igp-di-sardegna-distorta/).

Al Consorzio, grazie a dei consumatori sempre più attenti, sono arrivate diverse segnalazioni di questo errore.

Dopodiché qualcuno (che prestissimo ne dovrà rispondere nelle sedi giudiziarie) ha pensato addirittura di manomettere quella stessa etichetta errata (dove c'era scritto: allevato Grecia e macellato in Grecia) modificando il luogo della macellazione con Olanda e lasciando invece invariato il paese di allevamento Grecia, così come il lotto, il peso, la tara e il prezzo.

Una etichetta questa che ha fatto il giro dell'Italia, viste le tantissime segnalazioni arrivate negli uffici del Consorzio da parte dei consumatori. Ed è di ieri un'altra etichetta falsa (datata appunto 12 novembre 2020) sempre riferita all'agnello di Sardegna Igp in cui si riporta che è allevato, macellato e preparato in Jugoslavia, Stato che non esiste più dal 2003.

“Stiamo vigilando e segnalando alla Polizia postale queste etichette false – sottolinea il presidente del Contas -, chi gioca con la buona fede e il lavoro delle persone oneste sono nostri nemici che risponderanno davanti alla giustizia. Ringraziamo le tantissime persone che da tutta Italia ci hanno fatto e fanno delle segnalazioni: significa che non siamo soli in questa battaglia comune contro i banditi del cibo e che il consumatore oggi è sempre più attento e consapevole. Chiediamo aiuto anche ai giornalisti. Questa è una battaglia che ci deve vedere tutti dalla stessa parte, purtroppo in questi giorni abbiamo letto qualche articolo (rari per fortuna che non devono e non possono condannare tutta la categoria) in cui partendo da queste etichette false (prese erroneamente per vere) si davano una serie di notizie sbagliate che hanno

confuso e sfiduciato il consumatore e danneggiato i pastori. Vi chiediamo di contattarci, il Contas è sempre a disposizione sia telefonicamente al numero 334.1013034, sia per mail [info@agnellodisardeгнаigp.it](mailto:info@agnellodisardeгнаigp.it)".

"A brevissimo i colpevoli che in malafede o per gioco hanno falsificato le etichette saranno assicurati alla giustizia – assicura il direttore del Contas Alessandro Mazzette -. Vogliamo ricordare che l'agnello di Sardegna Igp segue un rigido disciplinare che tra le altre cose prescrive che per ottenere questo marchio deve essere nato, allevato e macellato in Sardegna e provenire da pecore autoctone e da un ariete sardo anch'esso. Le altre informazioni che stanno girando in queste giorni sul web sono false. Come Consorzio stiamo intensificando i controlli e stiamo anche lavorando sul tracciamento del Dna, che ci aiuterà e rafforzerà il lavoro nel riconoscere eventuali contraffazioni anche nel banco frigo".

Ufficio stampa Contas  
Michele Arbau