

L'Agnello Gallese IGP entra nella spesa degli italiani

Le qualità dell'Agnello Gallese sono ormai ampiamente note e apprezzate: nel luglio 2003 il prodotto ha ottenuto il marchio IGP confermando la provenienza da aziende agricole garantite, da allevamenti 100% gallesi e da macelli controllati. Oltre alle sue caratteristiche organolettiche, è proprio il marchio IGP l'elemento che contraddistingue l'Agnello Gallese: una certificazione che viene riconosciuta dall'80% degli italiani come marchio di qualità. Questo offre alla gdo interessanti opportunità di consolidare le vendite di una carne fino a oggi considerata solo un'alternativa.

L'IGP conferma quindi il riconoscimento che i produttori di Agnello Gallese meritano per gli elevati standard qualitativi che sono tenuti a rispettare in tutta l'intera filiera produttiva, dall'allevamento alla macellazione e lavorazione, conferendo al Welsh Lamb una garanzia di origine, qualità e metodo di produzione.

L'utilizzo del marchio IGP rappresenta per il mercato delle carni in Galles un ulteriore rafforzamento della propria immagine nei confronti dell'Europa e continua a rappresentare un valore aggiunto per tutto il mercato.

Sempre più presente nel trade moderno

È ancora difficile quantificare precisamente i volumi di vendita in Italia, tuttavia una stima verosimile si aggira sulle 5.000 ton-

nellate circa. E benché il 70% di Agnello Gallese venga consumato nel nostro Paese in occasione delle festività di Pasqua e di Natale, il prodotto è presente sul mercato per 12 mesi all'anno rappresentando un'eccellente alternativa nutrizionale alle altre carni comunemente consumate.

Il Welsh Lamb è oggi sugli scaffali di cinque tra le maggiori catene del trade moderno presenti sul territorio nazionale. HCC MPW ha infatti siglato con cinque in-segne contratti separati di fornitura per tagli freschi, facen-

do salire a 300 il numero complessivo di punti di vendita in cui è presente il prodotto. Da novembre 2005 l'Agnello Gallese IGP è fornitore ufficiale della Nazionale Italiana di Rugby: l'accordo, di durata biennale con un'opzione per un terzo anno, porterà a sostenere la nazionale di rugby nei più importanti appuntamenti mondiali. Infine, l'Agnello Gallese IGP sarà utilizzato nella refezione scolastica di 700 scuole romane per tutto il periodo invernale, a validità del prodotto sia sotto il profilo dell'apporto nutritivo per i bambini e gli adolescenti nella loro crescita e attività giornaliera, sia sotto quello della sicurezza alimentare generale.

Hybu Cig Cymru (HCC) è l'ente responsabile per lo sviluppo, la promozione e il marketing delle carni del Galles. Il suo obiettivo è quello di cercare lo sviluppo sostenibile per i mercati di carne rossa gallese a favore di tutta la filiera.



HCC – Hybu Cig Cymru
Blwch SP 176 POBox 176
Aberystwyth SY23 2YA
www.hccmpw.org.uk

Responsabile per l'Italia: Jeff Martin martin@dido.net
Tel. 0331 868707