



## **Il Consorzio dell'Abbacchio Romano IGP e la sua campagna contro il mercato low cost e l'importazione senza garanzie. Pasqua periodo a forte rischio**

**Un agnello su due in commercio è di origine straniera.**

**“Sensibilizzare i consumatori è l'unica chiave per invertire la rotta”**

Nel mondo di oggi, in cui provenienza e qualità degli alimenti è sempre più al centro dell'attenzione, scegliere un prodotto certificato fa la differenza. Eppure, su 550 mila agnelli presenti in commercio durante il periodo pasquale, oltre la metà proviene dall'estero. Sono circa 300 mila i capi importati che spesso vivono in condizioni poco rispettose, senza garanzie di tracciabilità e di buone pratiche di allevamento. Ciò nonostante, sono gli stessi che vengono poi distribuiti a prezzi inferiori del 40% rispetto alla produzione certificata nazionale che conta 185 mila agnelli. Di questi, 35 mila provengono dal Consorzio dell'Abbacchio Romano IGP, su un allevamento totale di 75.100 nettamente inferiore rispetto al periodo pre-covid dove si contavano circa 120 mila esemplari. Un calo sensibilissimo dovuto in alcuni casi all'abbandono dell'attività da parte dei produttori locali e, in altri, alla scelta verso un allevamento non certificato.

I prezzi di un prodotto convenzionale si abbassano in primo luogo in relazione alle pratiche di allevamento: gli animali stabulati, allevati in stalla, sono sottoposti a meno rischi rispetto al gregge che è spesso minacciato da attacchi esterni. Gli allevatori del Consorzio sono quindi costretti ad investire in pascoli protetti da alte recinzioni e questo si traduce in alti costi di protezione. Spese che il consumatore non immagina ma che si riflettono nel surplus di prezzo finale di una carne certificata.

*“In un mercato dominato dal ribasso dei prezzi, la disinformazione mette a rischio le aziende locali che faticano a competere con le grandi importazioni straniere - ha sottolineato **Natalino Talanas, Presidente del Consorzio Abbacchio Romano IGP** - E' quindi importante sensibilizzare il consumatore e noi, dal 2010, anno di costituzione del Consorzio, ci impegniamo in termini di divulgazione affinché chi ci sceglie sia pienamente informato sulla tracciabilità lungo tutta la nostra filiera e riesca a riconoscere il valore della nostra produzione. La consapevolezza risulta essere l'unica chiave per un'inversione di tendenza in grado di garantire lunga vita alla nostra tradizione che, nei secoli, ha plasmato l'identità paesaggistica e gastronomica della nostra regione”.*

Il Consorzio, realtà custode della tradizione pastorizia del territorio laziale, grazie al rispetto di un disciplinare rigoroso, si è negli anni distinto per un modello di allevamento etico e sostenibile. Gli animali sono nutriti esclusivamente con latte materno e piante spontanee della campagna laziale, seguendo i tempi e i luoghi della transumanza. Questa antica pratica pastorale prevede la migrazione del gregge verso le montagne per sfuggire al caldo estivo e il ritorno in pianura con l'arrivo delle temperature più miti, contribuendo alla tenerezza e al gusto unico delle carni. Oltre a garantire la qualità del prodotto, questa tradizione contribuisce alla tutela del paesaggio e allo sviluppo rurale, unendo da millenni generazioni di pastori, colonna portante di questa produzione. Sentinella del territorio e grande amante degli animali, il pastore si prende cura del gregge in ogni fase della crescita tramandando

**Consorzio di Tutela Abbacchio Romano IGP**

Via R. Lanciani, 38 – 00162 Roma Tel: 06/86273358; fax: 06/86273270; 340/0830416

[segreteria@abbacchioromanoigp.it](mailto:segreteria@abbacchioromanoigp.it) – [consorzioabbacchioromanoigp@legalmail.it](mailto:consorzioabbacchioromanoigp@legalmail.it) - [www.abbacchioromanoigp.it](http://www.abbacchioromanoigp.it)



saperi secolari e, al tempo stesso, tutelando la propria terra dal punto di vista ambientale e sociale arginando, inoltre, l'abbandono delle campagne.

Scegliere l'Abbacchio Romano IGP non significa soltanto sostenere un prodotto di eccellenza ma anche un territorio, una storia e le comunità locali. Considerando che l'agnello a Pasqua è una tradizione che unisce ben 4 famiglie italiane su 10, è fondamentale sensibilizzare i consumatori verso una scelta etica e informata. Il prezzo di un prodotto certificato riflette sia la sua qualità ma anche l'intero background di pratiche e tradizioni che costituiscono la sua identità. Non a caso, la transumanza è riconosciuta patrimonio mondiale dell'umanità dall'Unesco a conferma di come l'Abbacchio Romano IGP sia un'eccellenza da tutelare, frutto di un'antica tradizione fondata sulla perfetta simbiosi tra uomo, animale e natura.