

PASTORIZIA, Gaia (Upc): “Perchè l'agnello sardo arriva al consumatore senza le orecchie?”

Date : 21 Dicembre 2016



“Per Natale comprate l'agnello marchiato Igp di Sardegna”: è stato il consueto appello prenatalizio del presidente del *Consorzio agnello di Sardegna Igp*, **Battista Cualbu**.

“È importante leggere l'etichetta e assicurarsi che l'agnello abbia il marchio di identificazione geografica, l'unico che vi garantisce che state acquistando un prodotto genuino, nato, allevato e macellato in Sardegna - ha sottolineato **Cualbu** - E' un acquisto etico, perché oltre a garantire carne sana, si acquista un prodotto locale che rispetta l'ambiente (è allevato allo stato semi brado) e si dà un contributo concreto ai pastori sardi che proprio in questa stagione stanno attraversando un momento difficile”.

Ma per **Antonio Gaia**, consigliere regionale dell'Upc, non basta il **marchio Igp** a garantire l'acquisto di un prodotto genuino, nato, allevato e macellato in **Sardegna**. Infatti, ad ogni agnello, in osservanza delle normative comunitarie e nazionali, l'allevatore applica su un orecchio una targhetta (richiesta tramite Asl) che contraddistingue la provenienza e per tutta la vita dell'animale non può essere rimossa perché, a norma di legge, rappresenta l'unico elemento per rendere possibile la tracciabilità.

Però, “inspiegabilmente – ha osservato **Gaia** - l'unica prova che attesta la provenienza dell'agnello, e da cui possono anche rilevarsi tutte le informazioni indispensabili per il consumatore, viene tagliata e gettata via durante la macellazione”.

Eppure, da anni i **pastori sardi** chiedono che questo non avvenga e che gli agnelli, come già accade per il porchetto, arrivino integri fino alla vendita: “Così tramite ‘su sinzu’ – ha aggiunto il Consigliere di Sarule - il consumatore possa realmente verificarne la provenienza, la genuinità, in una parola la sardità. Questa semplice pratica eviterebbe qualsiasi possibilità di contraffazione e eliminerebbe ogni dubbio sulla provenienza e qualità degli agnelli che finiscono sulle nostre tavole per le festività natalizie, tutelando al

contempo i nostri allevatori che vedono spacciati per sardi animali che spesso sardi non sono. Invece, le orecchie continuano a essere tagliate e buttate via e con esse si butta via anche l'identità degli agnelli. Chi ha interesse a mantenere questo sistema truffaldino?". (red)

(admaioramedia.it)