



## Servizio, Sostenibilità e Qualità: al via una nuova stagione dell'Agnello Gallese IGP in Italia

Nuove iniziative sul mercato italiano per promuovere la carne di qualità dell'Agnello Gallese. Un KIT Promozionale per le Macellerie per creare la prima "Community" di rivenditori di "Welsh Lamb".

**M**ilano. L'Agnello Gallese IGP si appresta a vivere una nuova stagione sul mercato italiano: la rinomata carne ovina d'oltremarica sarà nuovamente disponibile nei principali supermercati, nelle macellerie e nei ristoranti d'Italia a partire da questa estate. L'Agnello Gallese, infatti, è un prodotto stagionale e, sebbene il progresso dell'industria delle carni lo renda disponibile per tutto l'anno, il suo sapore e la sua tenerezza raggiungono il meglio proprio nei mesi estivi fino alla fine dell'anno. Sono proprio le indiscusse caratteristiche organolettiche ad aver reso il Welsh Lamb una carne apprezzata e ricercata dai buongustai di tutto il mondo, mentre i tagli piccoli e carnosi si adattano al gusto e alle stagioni, facendo dell'Agnello Gallese il prodotto ideale da servire

per un'occasione speciale, per una cena veloce o per aggiungere sapore a un barbecue in giardino.

"La stagione 2022-2023 si apre con importanti novità – spiega Jeff Martin, responsabile HCC Italia – a cominciare da un sempre maggior



servizio che come Ente di promozione offriamo ai nostri clienti fino alla qualità sempre costante che riusciamo a garantire grazie a un'industria delle carni all'avanguardia, senza dimenticarci della sostenibilità, un fattore determinante quando si parla di carne e di allevamenti".

### LE MACELLERIE

Complice una riscoperta dei negozi di quartiere, le macellerie vengono sempre più scelte per la qualità dei prodotti offerti e per il servizio che si fa sempre più personalizzato e



La qualità dell'Agnello Gallese in cucina

ampio. Proprio a questo canale, l'Ente gallese di promozione HCC presterà particolare attenzione e proporrà una serie di iniziative per far conoscere la varietà e versatilità delle sue carni. "I macellai oggi sono sempre più gastronomi e promotori di qualità – prosegue Martin – proprio per loro abbiamo creato il kit del 'Rivenditore di fiducia', con tanti materiali e informazioni e facilmente scaricabile dal nostro sito [agnellogallese.it](http://agnellogallese.it)". "Il consumatore moderno è attento alla qualità del cibo che acquista per sé e per la propria famiglia, si appassiona non solo ai prodotti ma an-



Pascoli naturali e grandi distese erbose vicine al mare, creano un combinato disposto per sviluppare un prodotto di alta qualità

che alla storia dei produttori, e vuole il contatto con chi questi prodotti li conosce e li seleziona personalmente. Il nostro obiettivo quest'anno è offrire tutto questo sia ai nostri rivenditori che ai nostri consumatori".

### SHELF-LIFE ANCORA PIÙ LUNGA.

Secondo gli ultimi dati diffusi dall'Ente HCC il settore delle carni rosse gallesi ha raggiunto miglioramenti significativi relativamente alla shelf-life della carne ovina.

La durata media di conservazione dell'agnello gallese è infatti ora appena inferiore ai 40 giorni (39,2 giorni). Raggiungere una conservazione più lunga è stata per tempo una priorità per il settore della carne rossa gallese, aspetto che aumenta la competitività sul mercato globale. Una shelf-life più lunga significa inoltre che l'Agnello Gallese può essere esportato in modo più sostenibile via mare piuttosto che per via aerea e che può raggiungere mercati nuovi e più lontani.

Infine, la scadenza più lunga permetterà al Welsh Lamb di essere costantemente disponibile per i consumatori tutto l'anno.





“HCC ha lavorato a lungo per migliorare la durata di conservazione dell’Agnello Gallesse”, spiega Martin. “E’ un risultato raggiunto grazie al lavoro di tutto un comparto, fatto di studi, ricerche e condivisione informazioni”.



#### UNA CARNE SOSTENIBILE

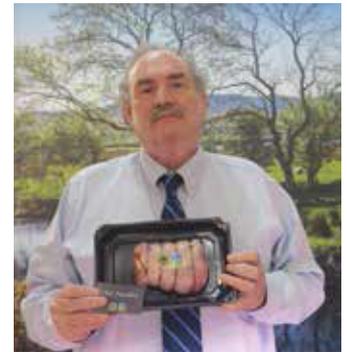
La sostenibilità continuerà ad essere un pilastro della comunicazione di HCC. “L’obiettivo di HCC è garantire che i consumatori, quando scelgono Welsh Lamb o Welsh Beef, possano essere sicuri che la loro carne sia prodotta secondo i più alti standard di sostenibilità e di fare la nostra parte per combattere le sfide globali del cambiamento climatico e della sicurezza alimentare”, conclude Martin. In Galles bovini e ovini sono allevati quasi esclusivamente in maniera non intensiva, con erba e acqua piovana, evitando così mangimi importati ad alta intensità energetica ed esercitando una pressione notevolmente inferiore sulle risorse naturali. I terreni sono una riserva di cattura del carbonio estremamente importante. Dato che la maggior parte dei terreni in Galles è gestita per scopi agricoli, il settore vanta una posizione davvero significativa. Le distese erbose del Regno Unito sequestrano circa 240 kg di carbonio/ettaro/anno. Ciò significa che ogni anno in Galles circa 318 milioni di kg di carbonio vengono eliminati dall’atmosfera grazie all’agricoltura gallesse (Basato su 1.326 milioni di ettari – dato del Governo Galles). Le aziende agricole gallesi, inoltre, contribuiscono a creare e pro-

teggere gli habitat naturali, garantendo il buono stato del suolo. Il lavoro degli allevatori gallesi è indispensabile per la protezione e il mantenimento del paesaggio circostante. Un altro punto importante riguarda l’elevato consumo di acqua: la realtà è che quasi tutta l’acqua usata per produrre

carne bovina e ovina nel Regno Unito è acqua piovana. L’acqua piovana rappresenta circa il 90% dell’acqua



necessaria per produrre carne rossa e latticini in Gran Bretagna, ciò significa che occorre soltanto una piccola quantità di acqua trattata o di acqua di acquedotto per produrre carne bovina, ovina e suina britannica. n



Jeff Martin, Responsabile HCC Italia

### AGNELLO GALLESE PER IL CANALE MACELLERIA: UN KIT PER CREARE LA PRIMA COMMUNITY DI RIVENDITORI DI WELSH LAMB

**M**ilano. La nuova stagione dell’Agnello Gallesse porta con sé molte novità, a cominciare da un progetto studiato appositamente per tutte le macellerie d’Italia. Sul sito [www.agnellogallese.it](http://www.agnellogallese.it) è infatti possibile scaricare il kit del ‘Rivenditore di Fiducia’. Sarà sufficiente collegarsi al sito, registrarsi e con un semplice click si potrà accedere ai materiali messi a disposizione dall’Ente di promozione HCC: una vetrofanteria da appendere sulla porta del negozio, banner da pubblicare sul sito della macelleria e tante immagini da poter utilizzare sui social media.

“Il canale macelleria è cresciuto molto negli ultimi due anni, complice la pandemia e la riscoperta dei negozi di quartiere” afferma Jeff Martin, responsabile HCC Italia. “Vogliamo costruire un dialogo con i tanti macellai d’Italia, veri e propri artigiani del gusto che sanno offrire qualità e servizio. Con questo kit vogliamo creare una prima community di rivenditori di Welsh Lamb, scambiare informazioni, suggerimenti ed esperienze”.

“Oltre a ciò, come Ente mettiamo a disposizione tutta la nostra expertise per poter rispondere a qualsiasi domanda ed esigenza. Un servizio puntuale ed efficiente per assecondare le tante e diverse necessità di un mercato che sta cambiando”.

L’Agnello Gallesse è sempre più richiesto da tanti consumatori italiani: creare una community di rivenditori di Welsh Lamb faciliterà i consumatori nell’individuare la macelleria di fiducia più vicina a casa sua. “Non da ultimo – conclude Martin – questo progetto contribuirà a diffondere ancora di più la qualità e la bontà di questo prodotto, ma soprattutto i metodi sicuri e sostenibili con cui vengono prodotte le carni del Galles”. n