

Agnello gallese Igp: la carne made in Wales che piace agli chef

Se il consumo di carne ovina è ancora stagionale per molti Italiani che preferiscono acquistarla in occasione delle festività, lo stesso non si può dire per ristoratori e chef che difficilmente fanno mancare nei loro menù almeno un piatto a base d'agnello. Questa carne, infatti, non solo ha eccellenti proprietà organolettiche, ma sa esaltare l'abilità e la creatività

in cucina come pochi altri prodotti. Per questo motivo, *HCC - Hybu Cig Cymru*, l'ente che promuove le carni rosse gallesi, da anni è a fianco della ristorazione per offrire agli operatori il meglio dei suoi prodotti.

L'Agnello gallese Igp, del resto, è molto apprezzato dai cuochi di tutta Italia per la tenerezza, il gusto e la versatilità che contraddistinguono la carne ovina *made in Wales*. «Ci

apprestiamo a vivere una nuova stagione sul mercato italiano e il canale della ristorazione continua ad essere molto importante per noi» afferma JEFF MARTIN, responsabile Italia di HCC. «Chef e ristoratori riconoscono nel *Welsh lamb* un sapore e una tenerezza davvero unici, oltre ad una qualità costante che permette loro di offrire al consumatore un piatto sempre all'altezza».

In Italia, l'ente gallese collabora con i principali rivenditori per il *foodservice* e grazie a loro raggiunge molti ristoranti da Nord a Sud della penisola. In un recente evento, proprio per dar prova delle indiscusse qualità del *Welsh lamb*, è stato chiamato lo chef stellato LUIGI TAGLIANTI del ristorante *Lume* di Milano che ha saputo dar vita a un menù di quattro portate capace di esaltare le proprietà di questa carne. *Costoletta di Agnello gallese Igp, asparago e tartufo nero, Filetto di sella di Agnello gallese Igp, cipolla bianca e pompelmo rosa, Tacos di spalla di Agnello gallese Igp e aromaticità, Pancia di Agnello gallese Igp in salsa italiana* sono i piatti creati dallo chef che hanno messo in risalto la versatilità dei principali tagli disponibili per il canale ristorazione.

«Intraprendere questo progetto volto alla valorizzazione dell'Agnello gallese Igp al fianco del Consorzio di Tutela, che ringrazio per la fiducia accordataci, è per noi motivo di grande orgoglio» commenta STEFANO CAMPANARO, responsabile settore carni per SELECTA SPA. «Siamo convinti che questa collaborazione possa avvicinare ulteriormente la ristorazione più sensibile ai prodotti di grande qualità e identità a questa pregiata materia prima, facendone conoscere i segreti, la



Tacos di spalla di Agnello gallese Igp.

versatilità e l'indiscussa qualità. Questo obiettivo rispecchia la *mission* di SELECTA, che da oltre 30 anni si pone come collegamento diretto tra i migliori produttori alimentari ed i più esigenti professionisti della ristorazione».

Il Galles è un paese naturalmente vocato per l'allevamento ovino: le montagne e le valli, il mare che bagna le sue coste, le piogge frequenti e l'erba rigogliosa permettono agli agnelli di crescere in armonia con l'ambiente circostante. Qui, gli ovini si cibano principalmente di ciò che la natura ha da sempre previsto per loro, l'erba, e crescono seguendo il ritmo delle stagioni.

Ecco perché l'agnello gallese si trova in maniera massiccia dall'inizio dell'estate fino alla fine dell'inverno: è in questa stagione che la carne ovina gallese IOP dà il meglio di sé in termini di gusto, tenerezza e succulenza.

I produttori gallese, inoltre, utilizzano le più innovative tecniche di macellazione e perfezionano regolarmente i tagli per soddisfare le richieste di ristoratori e chef. Per questo motivo l'agnello gallese è molto ricercato e viene esportato in oltre 20 Paesi in tutto il mondo. Tutto questo senza



Lo chef Luigi Taglienti.

dimenticare importanti tematiche quali l'ambiente e la sostenibilità. «Il rispetto dell'ambiente e la garanzia di una produzione sostenibile sono i messaggi che i consumatori vogliono sempre più sentire» conclude Martin. «Oggi il consumatore può scegliere fra diversi tipi di carne

provenienti da tutto il mondo: è importante per noi far sapere che con le buone pratiche agricole messe in atto in Galles si promuove la biodiversità, producendo allo stesso tempo un prodotto di alta qualità che il consumatore può essere orgoglioso di acquistare».

■ **HCC – Hybu Cig Cymru** è l'ente responsabile per lo sviluppo, la promozione e la distribuzione delle carni del Galles. Tra i compiti di HCC vi sono: la promozione di tutti i prodotti di carne provenienti dal Galles, l'evidenziazione delle caratteristiche che differenziano i prodotti di carne Gallese, la collaborazione con le aziende agricole per diffondere la qualità, ridurre i costi e migliorare la salute degli animali, la collaborazione con tutta la catena di fornitori per migliorare l'efficienza e sviluppare la garanzia di qualità, l'attività per la diffusione e il miglioramento della comunicazione della qualità di questo settore. HCC rappresenta per vasta parte l'industria agricola del Galles e trae esperienza dai diversi componenti del suo Board of Directors e dalle aziende a cui essi appartengono.

>> Link: www.agnellogallese.it