

Coldiretti, avvio di una campagna social dei pastori #iostocoipastori



Rispettare le **tradizioni della Pasqua** e portare in tavola carne d'agnello non è solo benaugurante per il ritorno alla normalità ma aiuta anche la sopravvivenza di **60mila pastori** duramente colpiti dalla crisi provocata dall'emergenza coronavirus.

E' quanto afferma la Coldiretti in occasione della **Giornata mondiale della pastorizia** con l'avvio di una campagna social dei pastori #iostocoipastori per sostenere il valore sociale, economico, storico e ambientale di un mestiere a rischio di estinzione.

In occasione di questa festività – sottolinea la Coldiretti – si acquista infatti gran parte di circa 1,5 chili di carne di agnello consumata a testa dagli italiani durante tutto l'anno. La carne di agnello è – evidenzia la **Coldiretti** – una presenza antica della tradizione gastronomica italiana, come dimostrano i piatti della transumanza tramandati da secoli: dall'abruzzese agnello cacio e ova al molisano agnello sotto il coppo fino all'abbacchio alla scottadito del Lazio. Tra le ricette più gettonate a base di carne di agnello in cucina per l'occasione ci sono – continua la Coldiretti – dagli arrosticini alle costolette panate, dalla più tradizionale teglia al forno con patate alla cacciatora, dall'agnello brodetto alle polpettine pasquali con macinato di agnello

del Trentino fino al Ccutturiddu pugliese, l'agnello cotto nel brodo con le erbe tipiche delle Murge, ma anche gli gnocchi al sugo di castrato e le tagliatelle al ragù di agnello.

Sostenere con i propri acquisti la produzione **Made in Italy** significa – afferma la Coldiretti – aiutare il proprio territorio e contrastare anche l'abbandono delle aree più difficili dove i pastori svolgono un ruolo insostituibile di presidio. Un sostegno fondamentale anche per le regioni terremotate del centro Italia dove c'è una significativa presenza di allevamenti che è importante aiutare per la ripresa economica ed occupazionale a quasi cinque anni dal sisma che ha colpito quei territori.

In una situazione in cui la maggioranza dell'offerta viene dall'estero e soprattutto da Romania e Grecia che non assicurano gli stessi standard qualitativi, per portare in tavola qualità al giusto prezzo il consiglio della Coldiretti è dunque quello di preferire carne di agnello a denominazione di origine, quella garantita da marchi di provenienza territoriale, o di rivolgersi direttamente ai pastori, quando è possibile.

La pastorizia – continua la **Coldiretti** – è un mestiere ricco di tradizione molto duro che garantisce la salvaguardia di ben 38 razze a vantaggio della biodiversità e che si prende cura di 6,2 milioni di pecore da nord a sud della Penisola anche attraverso tradizioni millenarie come la transumanza proclamata patrimonio culturale immateriale dell'umanità l'11 dicembre 2019. Negli ultimi anni si è sviluppato anche il recupero della lana di pecora come isolante termo acustico in edilizia dove garantisce prestazioni eccellenti sia nella protezione dal caldo e dal freddo, regolando il livello di umidità, sia contro i rumori, con un materiale naturale, sano e riciclabile.

“Gli animali custoditi negli allevamenti italiani rappresentano un tesoro unico al mondo che va tutelato e protetto anche perché a rischio non c’è solo la biodiversità delle preziose razze italiane, ma anche il presidio di un territorio dove la manutenzione è garantita proprio dall’attività di allevamento, con il lavoro silenzioso di pulizia e di compattamento dei suoli svolto dagli animali”, ha affermato il **presidente della Coldiretti Ettore Prandini** nel sottolineare che “quando un allevamento chiude si perde un intero sistema fatto di animali, di prati per il foraggio, di prodotti tipici e soprattutto di persone impegnate spesso da intere generazioni a combattere lo spopolamento e il degrado”.