

Consorzio Igp dell'agnello sardo dal 2005 crescita esponenziale

Ieri la cerimonia di inaugurazione della nuova sede di Macomer dopo l'assemblea regionale. Si cercano nuove strategie per soddisfare la richiesta di carne anche durante il periodo estivo

di Tito Giuseppe Tola
► MACOMER

Il Consorzio di tutela Igp agnello di Sardegna ha trasferito la sede da Nuoro a Macomer, che ha inaugurato ieri pomeriggio in via Angioy n. 13 nel corso di una cerimonia alla quale sono intervenuti il consiglio di amministrazione dell'organismo consortile presieduto da Battista Cualbu e il sindaco, Antonio Succu. Ieri mattina, invece, nella sala del ristorante Le Cupole di Borore si è riunita l'assemblea regionale del Consorzio. Nel corso dei lavori sono state adottate alcune modifiche statutarie e si è fatto il punto sull'evoluzione del Consorzio dal 2005, anno della sua costituzione, a oggi. In un decennio il numero di iscritti e di capi certificati è cresciuto in misura esponenziale, come è cresciuta anche l'attività. Si è parlato anche delle azioni messe in campo dal consiglio di amministrazione per tutelare e promuovere l'agnello sardo certificato.

La decisione di trasferire la sede legale e amministrativa a



L'assemblea regionale del Consorzio di tutela Igp dell'agnello di Sardegna riunita ieri a Borore

Macomer nasce dalla crescita del Consorzio e dalla necessità di venire incontro agli associati migliorando e facilitando l'accessibilità ai servizi. Rispetto al resto della Sardegna Nuoro rimane più decentrato, mentre la posizione barientrica di Macomer agevola la par-

tecipazione alle assemblee e l'accesso a uffici e servizi. Una delle modifiche statutarie si riferisce proprio al trasferimento della sede legale a Macomer, mentre l'altra riguarda i tempi di convocazione dell'assemblea regionale, che sono stati portati da 30 a 10 giorni.

Si tratta di uno snellimento delle procedure di convocazione che riducono i tempi agevolando l'attività degli organismi di amministrazione del Consorzio.

Oltre a queste novità importanti che riguardano la vita del Consorzio di tutela dell'agnel-



lo sardo, l'assemblea si è occupata anche di altri temi importanti legati, in particolare, alla crescita degli associati e dei capi certificati, ma anche della necessità di poter disporre della carne d'agnello in periodi diversi da quelli sotto Pasqua e Natale. Cresce infatti la domanda di carne d'agnello anche nei mesi estivi. Su questi temi si sono soffermati Antonello Salis, che rappresenta i soci porzionatori (è una categoria di associati assieme a quelle dei pastori e dei macellatori), il presidente Battista Cualbu e il professor Giuseppe Pulina della facoltà di Agraria dell'Università di Sassari. Si è parlato della possibilità di conservare la carne d'agnello per utilizzarla nei periodi in cui non c'è produzione. Questi i numeri del Consorzio. Nel 2005 i soci erano 251 e sono passati a 3903 nel 2015. In deciso aumento anche i capi certificati, passati da 69.000 nel 2015 a 650.000 nel 2015. Oggi l'agnello di Sardegna intercetta il 74% dei premi UE per gli Igp. Il resto va all'abbacchio e all'agnello del Centro Italia.