

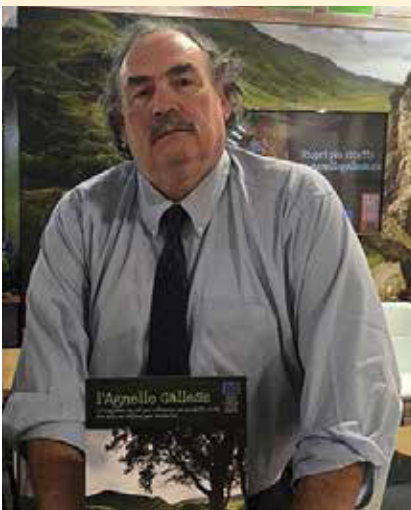
# Galles e sostenibilità: Una storia di rispetto reciproco

DI MARCO MONTANARI

Sostenibilità significa creare le "Condizioni di un modello di sviluppo in grado di assicurare il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente, senza compromettere la possibilità delle generazioni future di realizzare i propri". In pratica, l'insieme di tantissime componenti che la Natura ci ha regalato, non possono prescindere da un atteggiamento responsabile dell'uomo.



Deanna Jones, Export Market Development Executive HCC



Jeff Martin, Responsabile Italia HCC, Ente Promotore delle Carni Gallesi.

**M**ilano. La definizione di sostenibilità - termine che è stato utilizzato per la prima volta con questa accezione nel 1992, durante la prima Conferenza ONU sull'ambiente - riasume, senza perdersi in precisazioni troppo complesse, l'atteggiamento responsabile che ognuno di noi oggi dovrebbe avere per rispettare l'ambiente in cui viviamo e in cui, ci auguriamo tutti, potranno vivere i nostri figli ed i figli dei nostri figli.

L'equilibrio che questo termine mira a preservare è infatti il frutto di moltissime componenti che non possono però prescindere da un atteggiamento responsabile dell'uomo. I recenti avvenimenti - di cui ancora stiamo pagando le conseguenze - sono la prova tangibile che senza rispetto e senza educazione, difficilmente sarà possibile preservare ciò che abbiamo. 'Sostenibilità' non significa arretratezza e non si erge contro lo sviluppo ma auspica un progresso 'sostenibile' che tenga assolutamente conto di una nuova idea di benessere ed evidenzia anche la qualità della vita dell'essere vivente.

Questo genere di atteggiamento ruota attorno a tre elementi: la sostenibilità ambientale (ovvero il rispetto nell'utilizzo delle risorse), economica (che sia pertanto in grado di generare lavoro e, conseguentemente, reddito) e sociale (che possa garantire per tutti salute, giustizia e agiatezza). Concetti che da anni ormai ci accompagnano quotidianamente e che hanno trasformato radicalmente le nostre vite, grazie all'impegno di tutte le generazioni e il coinvolgimento attivo di quelle più giovani. Concetti che si traducono in atteggiamenti ed abitudini che il Galles da sempre ha fatto propri, grazie ad una lunga tradizione che ha permesso a questa terra di preservarsi in un'area in cui l'equilibrio costante

tra ambiente, economia e società ne fanno una regione dove il miglioramento della vita delle persone e degli animali è in continuo avanzamento. Allo stesso tempo la storia di questa popolazione e il suo orgoglio hanno permesso al Paese di evolversi, sempre nel rispetto dell'ambiente che li circonda.

L'impegno si è tradotto in azioni concrete quali, ad esempio, un utilizzo produttivo di terreni che altrimenti sarebbero rimasti inutilizzati per altre forme di produzione alimentare. Stiamo parlando dell'allevamento di Welsh Lamb & Beef, che ancora oggi vengono cresciuti secondo metodi tradizionali, seguendo i ritmi della natura.

Inoltre, la bassa intensità dell'allevamento di ovini e bovini in questa terra ha una storia completamente diversa da quella di altre parti del mondo, criticati per il loro impatto ambientale. Sono tre semplici elementi quelli su cui si basa l'allevamento gallesse: pascoli, acqua piovana e una lunga tradizione di rispetto della natura.

Il Galles, infatti, è una terra dalle precise caratteristiche che hanno portato la stessa popolazione ad affrontare l'agricoltura con un approccio completamente diverso da quello di altre parti del mondo.

A cominciare dalla sua conformazione: l'80% dei terreni agricoli gallesi, infatti, non è adatto alla coltivazione, per questo l'allevamento di ovini e bovini è il modo più efficiente per trasformare terreni altrimenti inutilizzati in cibo e proteine di alta qualità. A differenza di altre regioni del globo, in cui le scarse risorse idriche sono utilizzate per coltivare altro o sono addirittura esaurite, la tipologia di coltivazione gallesse è in gran parte non intensiva e pertanto rispettosa degli equilibri della natura.

“Il concetto di sostenibilità”, afferma Jeff Martin Responsabile Italia HCC, Ente Promotore delle Carni Gallesi, “è centrale da molto tempo in Galles e, in particolare, nei suoi allevamenti ovini e bovini.

Oggi vogliamo raccontarlo ai consumatori, in Italia e all'estero, perché possano fare delle scelte più consapevoli nel momento dell'acquisto. Attraverso un'attenta attività di comunicazione desideriamo condividere gli studi alla base del 'progetto sostenibilità' nei nostri allevamenti e far conoscere gli sforzi che vengono profusi per metterli in pratica”. “La maggior parte dell'Agnello Gallesse allevato ed esportato in Italia proviene da fattorie che partecipano attivamente al progetto agroambientale.

Questi programmi sono creati per favorire la biodiversità, catturare il carbonio e creare acqua e aria pulite”, ha aggiunto Deanna Jones, Export Market Development Executive HCC. “Questa è la prova che gli allevatori gallesi comprendono l'importanza della sostenibilità non solo in relazione all'ambiente ma anche come volano per la crescita delle loro attività”.

Le tecniche di gestione dei pascoli messe in atto dai Welsh farmers, in fatti, aiutano a compensare le emissioni di carbonio mantenendole nel sottosuolo, dando in questo modo un contributo positivo alla mitigazione del cambiamento climatico.

Per secoli, infatti, gli allevatori gallesi hanno svolto un ruolo fondamentale nella creazione e nel mantenimento dei paesaggi rurali che noi oggi conosciamo e amiamo.

La gestione sostenibile e responsabile effettuata da questi uomini è riuscita



## AGNELLO GALLESE IGP: LA RISPOSTA GIUSTA PER GDO E RISTORAZIONE

Nella sempre più competitiva industria delle carni, la filosofia dell'Agnello Gallesse si basa su una semplice convinzione: mantenere ciò che promette. Questo principio ha permesso alla carne ovina gallesse di essere apprezzata per le sue indiscusse qualità organolettiche e per la sua provenienza garantita (IGP), diventando oggi un marchio riconosciuto a livello mondiale, sinonimo di un comparto dinamico e all'avanguardia. La reputazione e le qualità uniche di cui gode oggi l'Agnello Gallesse sono il risultato di 2.000 anni di metodi di allevamento



tradizionali, di generazioni di esperti del settore e della ricchezza dei pascoli naturali. Grazie alle sue condizioni ideali, il Galles conta circa 11 milioni di ovini: non stupisce quindi che questa terra sia conosciuta in tutto il mondo per la sua carne di agnello. Qui si alleva il più alto numero di ovini rispetto a qualsiasi altra regione d'Europa e in nessun altro paese la carne ovina riveste un ruolo così determinante nella cucina, nella cultura e nella società, impiegando migliaia di persone in tutto il Galles. Gli allevatori gallesi non hanno solo beneficiato dell'ambiente naturale del Galles, ma hanno anche saputo migliorare la loro capacità di allevamento e la gestione dei pascoli. Oggi i produttori di Welsh Lamb utilizzano le tecniche di macellazione più innovative e perfezionano regolarmente i tagli di carne fresca per rispondere in modo tempestivo alle più moderne esigenze della grande distribuzione e della ristorazione, sia in termini di assortimento che di confezionamento. “La maggior parte del nostro Agnello Gallesse IGP viene venduto nella grande distribuzione, si trova nei banchi di carne fresca, riconoscibile dal logo che testimonia l'origine garantita del prodotto” afferma Jeff Martin responsabile per il mercato italiano di HCC, l'Ente che promuove le carni rosse gallesi- “Ma anche la ristorazione si è dimostrata sempre molto interessata ai nostri prodotti, in modo particolare alcuni tagli ovini quali la spalla, la coscia disossata e le costole che si prestano molto bene alle preparazioni di fine dining. Nonostante la situazione drammatica e imprevedibile legata alla pandemia di Covid-19, possiamo dire che il mercato sta rispondendo bene, le macellerie, ad esempio, stanno registrando ottimi risultati (+30%)”.

L'Italia da anni rappresenta un mercato solido per il commercio di carne ovina gallesse. L'atteggiamento dei consumatori è quello di prediligere carne di qualità e dalla tracciabilità garantita e in questo senso quelle gallesi rappresentano una risposta certa grazie alla tenerezza e alla bontà costante, e all'origine garantita dal marchio di indicazione geografica protetta. L'Ente di promozione HCC sta inoltre puntando ad offrire un servizio sempre più efficiente ai suoi clienti, a cominciare da una shelf life ancora più lunga dei suoi prodotti. Alcuni tagli dell'Agnello Gallesse IGP garantiscono 33 giorni di conservazione, un aspetto determinante per potenziare la competitività del prodotto nel settore e per facilitare la sua gestione da parte degli operatori. “La scadenza più lunga del nostro Agnello Gallesse, oltre al fatto che il prodotto arriva nei punti vendita 'pronto' per essere esposto nei banchi di carne fresca (già porzionato, confezionato, prezzato ed etichettato), garantisce agli operatori un risparmio notevole di tempo e una miglior gestione del prodotto” precisa Martin. “Un aspetto molto importante che ci posiziona ad alti livelli non solo per la qualità della carne, ma anche per il servizio efficiente offerto”. n

ta a creare un ambiente diversificato mantenendolo ricco di fauna selvatica e particolarmente adatto per l'allevamento di bovini e ovini.

In questo modo l'allevamento gallesse dà il suo contributo all'ambiente, alla sua salvaguardia e alla questione del cambiamento climatico.

Un atteggiamento trasparente che il Galles da sempre ha voluto adottare e che oggi più che mai ha fatto suo, nel nome della più completa sostenibilità. n

