

## Pasqua, i prezzi di agnello e uova superano i livelli pre-pandemia

di C. De L. 02 apr 2021



Una Pasqua in zona rossa, ma con la possibilità di vivere qualche piccolo spazio di convivialità in famiglia (sempre rispettando le regole imposte dall'emergenza sanitaria). Rispetto allo scorso anno - quando l'Italia era chiusa in lockdown senza neanche la possibilità di una visita al giorno a parenti ed amici - cresce la voglia di tradizione. Secondo le analisi di Bmti (Borsa merci telematica italiana) i prezzi delle uova e dell'agnello sono tornati a crescere superando i livelli pre-pandemia, seguendo gli andamenti tipici del periodo pre-pasquale.

Nello specifico, per le uova provenienti da allevamenti a terra, i prezzi sono tornati ai **livelli della settimana pre-pasquale di due anni fa** (1,30 euro/Kg, elaborazione su dati CUN Uova da consumo), grazie ad un **aumento dei consumi domestici** che non ha mostrato i picchi registrati nella stessa settimana del 2020.

Prezzi in rialzo anche per l'agnello nonostante le chiusure del canale Ho.re.ca. (Hotel, Ristoranti, Catering). Anche qui il rialzo avviene **grazie al buon andamento della domanda in questo periodo**. I prezzi attuali, rilevati dalle Camere di Commercio, **tornano in crescita sia rispetto al 2020 che al 2019**. In particolare, in Toscana, il prezzo sulla piazza di Siena si attesta sui 4,30-4,70 €/kg, in aumento del 30% rispetto allo scorso anno e del 6% rispetto a due anni fa. Rialzi

anche in Abruzzo, con il prezzo sulla piazza di Pescara che ha raggiunto i 3,40-4,10 €/kg, registrando un +3% rispetto al 2019.

L'agnello si conferma **il piatto pasquale preferito dagli italiani**. Secondo un'indagine di Coldiretti/Ixè sarà presente in oltre quattro tavole su dieci (41%). In occasione della Pasqua viene acquistata gran parte dei circa 1,5 chili di carne di agnello consumati in media dagli italiani durante tutto l'anno. Ma non tutta la carne venduta è nostrana: secondo Coldiretti il 55% di quella presente nei banchi frigo per Pasqua è di origine straniera. L'attenzione alla provenienza e alla qualità - garantita da tre Igp Agnello di Sardegna, Abbacchio Romano e Agnello del Centro Italia e di Coldiretti Sardegna - è un modo per rispettare la tradizione ma anche per sostenere **60mila pastori duramente colpiti dalla crisi provocata dall'emergenza Covid**. «La chiusura forzata di ristoranti e agriturismi rischia di avere effetti devastanti sull'economia del settore e sull'occupazione - spiega Coldiretti - mettendo a rischio 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».