AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

ARROSTICINI D'ABRUZZO, CERTIFICAZIONE DOP SI AVVICINA: VERRECCHIA, "CREA LAVORO IN AREE INTERNE"

5 Marzo 2025



AVEZZANO – "A breve sarà completato lo studio affidato dalla Regione Abruzzo all'Istituto zooprofilattico sperimentale di Teramo, per definire le caratteristiche organolettiche dell'arrosticino a denominazione di origine protetta, il dop interamente made in Abruzzo, dall'allevamento delle pecore sulle nostre montagne al prodotto finale e che rappresenterà una svolta per lo sviluppo delle aree interne. A quel punto la partita si sposterà al ministero dell'Agricoltura per il riconoscimento".

L'annuncio è arrivato da Massimo Verrecchia, capogruppo di Fratelli d'Italia in consiglio regionale, a margine del convegno "Rafforzamento delle aree rurali nell'UE attraverso la politica di coesione – il sistema idrico in Abruzzo", organizzato dal coordinamento regionale di Fratelli d'Italia, che si è svolto venerdì scorso in una gremita sala conferenze dell'hotel Della Piana di Avezzano.

Focus del dibattito sono state le politiche di coesione comunitarie e le loro conseguenze e opportunità per il comparto agricolo abruzzese nelle aree interne e rurali, le misure da adottare per contrastare le future emergenze idriche, in particolare nel Fucino, con relatori gli europarlamentari del gruppo European conservatives and reformists (Ecr), Denis Nesci e Francesco Ventola, in video collegamento, il senatore Etel Sigismondi, coordinatore regionale di Fratelli d'Italia, il deputato Guerino Testa, vice coordinatore regionale, la responsabile regionale del dipartimento Agricoltura di Fdi, Ombretta Mercurio e per la Coldiretti, il presidente regionale Pietropaolo Martinelli, il direttore regionale Marino Pilati, il direttore provinciale dell'Aquila, Domenico Roselli. Era prevista la presenza anche del senatore Guido Quintino Liris, impegnato però in un altro appuntamento politico e istituzionale.

"Questo convegno – sintetizza innanzitutto lo stesso Verrecchia, promotore dell'incontro – è stata una preziosa occasione innanzitutto per far conoscere quali sono gli importanti iter legislativi in Europa per quel che riguarda le politiche di coesione, e per l'ottenimento di risorse economiche per l'agricoltura abruzzese e in generale per lo sviluppo delle aree rurali.

E questo è avvenuto direttamente dalla vivavoce del nostro eurodeputato Nesci che ha presentato il 19 febbraio scorso un rapporto che sintetizza la posizione del parlamento europeo, alla base dell'iter legislativo per le nuove politiche di coesione, e avrà ora la delega anche a presentare ulteriori emendamenti migliorativi, raccogliendo le istanze grazie ad incontri come questo di Avezzano".

Oltre all'ortofrutta del Fucino, e della necessità di stringere i tempi per realizzare la nuova rete irrigua, con i fondi già disponibili, e anche invasi di raccolta d'acqua piovana, è stato affrontato nel corso del convegno anche il tema della zootecnia, e il presidente di Coldiretti Martinelli ha ringraziato innanzitutto Massimo Verrecchia per essere stato colui che ha presentato una risoluzione, votata all'unanimità dalla commissione consiliare Agricoltura l'ottobre scorso, per il doppio riconoscimento, Dop e Igp, per l'arrosticino abruzzese. Ovvero la Regione Abruzzo si è formalmente impegnata a dotarsi non solo di una certificazione di "Indicazione geografica protetta" (Igp), per la quale la carne di pecora basta trasformarla sul territorio regionale, con un determinato disciplinare, e si può usare anche carne proveniente dall'estero, ad oggi da Francia, Romania, Spagna, Irlanda e Paesi dell'Est. Ma anche, parallelamente della "Denominazione di origine protetta", la Dop, e in questo caso la materia prima dev'essere rigorosamente allevata e macellata in Abruzzo, anche qui con un rigoroso disciplinare per garantire l'eccellenza del prodotto.

"Gli arrosticini rappresentano un prodotto di punta, affermati in Italia e oltre,- ha detto Martinelli – e dunque una straordinaria possibilità di sviluppo e lavoro per le nostre aree montane, tenuto conto che avevamo sui nostri pascoli oltre due milioni di capi, ora siamo sotto i 200.000, e basterebbe aumentare progressivamente questa quota per affermare l'arrosticino d'Abruzzo Dop, senza comprare carne dall'estero, che oggi è oltre l'80%, con straordinarie ricadute in termini occupazionali e di creazione di filiere davvero competitive".

Entrando ancor più nel merito Verrecchia: "nostra ferma convinzione è che la zootecnia è sempre stata e resta un fattore di sviluppo e ricchezza per le nostre aree montane: l'introduzione del marchio Dop per l'arrosticino abruzzese ne è la logica conseguenza, perché attiva un percorso di tutela di un prodotto distintivo e unico dell'Abruzzo, universalmente già riconosciuto e affermato. A differenza del marchio Igp, la Dop ha il grande valore aggiunto di incrementare progressivamente la produzione locale di carne di pecora, anche grazie al sostegno ulteriore economico delle istituzioni".

Una volta ricevuto lo studio dell'Istituto zooprofilattico, spiega dunque Verrecchia, "la partita si sposterà al Ministero dell'Agricoltura, e sono molto ottimista nella possibilità di ottenere il marchio Dop, assieme a quello Igp, del resto è già avvenuto con l'aceto Balsamico di Modena, che può godere di una doppia certificazione".

Intanto, il percorso avviato, conclude Verrecchia, "rappresenta già uno stimolo agli allevatori ad investire su questo settore, potendo godere si spera il prima possibile di un prodotto, l'arrosticino di pecora, che gode già un brand fenomenale, già legato all'Abruzzo, e che esprime un mercato che vale un miliardo di euro ogni anno. Ma tutto ciò deve andare a vantaggio anche e soprattutto delle aree rurali, deve creare lavoro e ricchezza diffusa, visto che le competenze, la tradizione e il pascoli che hanno una qualità ambientale eccellente ed unica, già li abbiamo. Quello che serve è la carne, e aumentare progressivamente quella locale e certificata, rispetto a quella di importazione".

Un discorso che ha anche una valenza ambientale, di benessere animale, e di tutela della zootecnia tradizionale e di qualità, del paesaggio montano, e non a caso Martinelli ha ricordato che "una delle priorità è confermare il 'no' al cibo sintetico. Noi in Italia siamo stati pionieri nel vietarla, ora anche altri Paesi hanno capito i veri rischi che porta con sé questa pratica. I colossi dell'e-commerce e della grande distribuzione hanno fatto strage di negozi e attività commerciali che erano la ricchezza dei nostri territori. Ora poche e potentissime multinazionali vogliono fare lo stesso nel settore agroalimentare. Bisogna ribadire forte e chiaro che i prodotti di laboratorio non sono cibo".

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli