AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

“ARROSTICINI D’ABRUZZO DOP O IGP?”: VERSO MEDIAZIONE. SARA’ AGGIORNATA RISOLUZIONE VERRECCHIA

4 Luglio 2024



L’AQUILA – Sarà aggiornata e integrata la risoluzione sull’arrosticino DOP del consigliere Massimo Verrecchia, capogruppo di Fdi, integrando “spunti e riflessioni che fanno sintesi dell’ascolto di produttori, associazioni di categoria e forze politiche in Consiglio”.

Lo ha deciso questa mattina la “Terza Commissione Agricoltura, Sviluppo economico e Attività produttive”.

“E’ sempre più necessario un riconoscimento anche Dop dell’arrosticino quale unico simbolo distintivo culinario della nostra regione che va assolutamente preservato e incentivato evitando l’utilizzo di carni provenienti dall’estero”, ha dichiarato Verrecchia.

Oggi sono stati ascoltati: Lorenzo Verrocchio (Associazione regionale Produttori Arrosticino d’Abruzzo); Nicola Sichetti (CIA Abruzzo); Leo Spina (Copagri Abruzzo); Nunzio Marcelli (Consorzio di Tutela Agnello del Centro Italia I.G.P); Donato Di Marco (Direttore CIA Teramo).

Questo i termini della questione: Confagricoltura e il potente settore dell’industria di trasformazione, che macina un miliardo di fatturato con 80 imprese e 12mila addetti, vogliono l’Indicazione geografica protetta (Igp), per la quale la carne di pecora basta trasformarla sul territorio regionale regione, con un determinato disciplinare, e si può usare anche carne proveniente dall’estero, ad oggi da Francia, Romania, Spagna, Irlanda e Paesi dell’Est. L’importante è infatti blindare il brand “arrosticino” e legarlo indissolubilmente all’Abruzzo, prima che qualcuno lo scippi. Ad oggi del resto, dall’estero arrivano ben 700.000 capi trasformati in Abruzzo per produrre arrosticini, mentre in regione vengono allevati solo 150.000 capi ovini, di cui però 130.000 sono utilizzati solo a scopo di latte.

Dall’altra parte c’è la Coldiretti, che vuole la Denominazione di origine protetta (Dop), e in questo caso la materia prima dev’essere rigorosamente allevata e macellata in Abruzzo. E va in questa direzione anche la risoluzione di Verrecchia.

Il problema è che delle due l’una, o l’Igp o la Dop: entrambi i marchi non sono possibili, e il vicepresidente della giunta regionale, con delega all’Agricoltura, Emanuele Imprudente, della Lega, propone di inserire un’aliquota di prodotto 100% made in Abruzzo all’interno del futuro marchio Igp.

Tra gli auditi, Nunzio Marcelli ad Abruzzoweb ha proposto di istituire subito l’Igp ma con l’impegno serio e concreto di un piano strategico sotto la regia della Regione, che abbia come obiettivo quello di decuplicare in tot anni, la produzione di carne di pecora in Abruzzo, per rendere possibile la certificazione Dop, che deve rappresentare in ogni caso l’obiettivo finale.

Del resto per Marcelli, “incentivare l’allevamento delle pecore in Abruzzo rappresenterebbe un investimento strategico di grande importanza, perché abbiamo pascoli a sufficienza, già un brand affermato e una tradizione, con la possibilità di create lavoro. C’è la possibilità di rendere questo lavoro attrattivo e appagante, con tutele e diritti, stipendi adeguati, e corsi di formazione per i giovani. Oggi 250 capi esprimono in media un posto di lavoro”.

© 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