

ARROSTICINI D'ABRUZZO: I VANTAGGI DEL RICONOSCIMENTO IGP

12 Luglio 2022



Che cosa sono gli Arrosticini d'Abruzzo?

Arrosticino d'Abruzzo non è altro che un'associazione regionale produttori nata a maggio del 2018 col fine di far conoscere ed apprezzare il prodotto in questione ricollegandosi alla tradizione agrosilvo-pastorale sperando di renderlo a tutti gli effetti un prodotto europeo di qualità IGP, ossia Indicazione Geografica Protetta.

Ad oggi l'associazione tende a riunire in tutte e quattro le province abruzzesi (Chieti, L'Aquila, Pescara e Teramo) fino a ben diciotto aziende sia di media che di piccola dimensione (*e nel frattempo altre otto hanno fatto richiesta di adesione*) con lo scopo di restituire all'arrosticino d'Abruzzo quello che è il suo reale valore, un qualcosa di pregiato e genuino, che a livello storico è sicuramente un simbolo indiscusso del territorio.

La produzione dell'arrosticino d'Abruzzo è una chiave fondamentale per il settore economico del territorio. Tutto questo genera un fatturato abbastanza ampio (quasi 1 miliardo di euro) tra diretto e indotto (comprendendo quindi ristoranti, trasportatori etc etc); e offre soprattutto tanto lavoro (*sono circa 12 mila addetti non solo nella produzione ma tra diretto e indotto; 2500 le attività di somministrazione (ristoranti, osterie, street food)*). In Abruzzo sono già più di 2500 i ristoranti aperti dediti proprio all'argomento arrosticino, con conseguente interesse dei cittadini locali e non che cresce anno dopo anno. In particolare, vengono serviti per lo più arrosticini di pecora o di fegato, due prodotti di pura qualità.

L'Arrosticino d'Abruzzo come marchio IGP

IGP sta per Indicazione Geografica Protetta, un marchio attribuito dall'Unione Europea a tutti quei prodotti di natura agricola o alimentare la cui qualità dipende soprattutto dalla provenienza geografica del prodotto (*sottintesa la produzione, trasformazione ed elaborazione del prodotto in un determinato territorio*).

L'arrosticino d'Abruzzo lotta per ottenere il marchio IPG dato che assumerebbe un valore strategico importante rispetto a delle imitazioni di bassa qualità, promuovendo di conseguenza il territorio. Da non sottovalutare un altro elemento fondamentale che accompagna da sempre il lavoro dell'intera associazione degli Arrostiticini d'Abruzzo, ovvero la volontà di ottenere il marchio che darebbe occasione a reintrodurre una filiera zootecnica che si occupi della lavorazione della carne in maniera eccellente, cosa che manca da molti anni in Abruzzo (*una filiera del genere sarebbe di grande aiuto per l'economia rurale*). Inutile dire che tutto ciò porta vantaggi nel turismo enogastronomico con sempre più turisti interessati agli arrostiticini d'Abruzzo.

Attendendo l'esito sull'ottenimento del marchio IPG, non va, però, trascurato il fatto che il comparto ovino abbia subito segnali preoccupanti in quanto la disponibilità dei capi ovini sul mercato europeo si sia notevolmente ridotta e che abbia subito uno sbalzo dei prezzi di circa il 30%. È proprio per questo motivo, dunque, che una reintroduzione degli allevamenti ovini nel territorio abruzzese sia essenziale al fine di evitare brutte sorprese di mercato, sfruttando anche la fama che l'arrosticino d'Abruzzo sta generando nell'ultimo periodo, anche al di fuori dei confini della regione.

Per più informazioni è consigliato navigare sul sito dell'Associazione regionale produttori [Arrostiticini d'Abruzzo](#).