

ARROSTICINI DOP D'ABRUZZO: CONFAGRICOLTURA DICE NO, "POCA CARNE LOCALE, IDEA VELLEITARIA"

18 Giugno 2024



L'AQUILA – No all'arrosticino dop abruzzese, con carne locale, e questo perché occorre prendere atto che "l'allevamento ovicaprino in Abruzzo è in profonda crisi, ogni giorno chiudono stalle", e in questa situazione "è velleitario parlare di creare una filiera della Dop sia per mancanza di materia prima, sia per mancanza dei requisiti qualitativi e quantitativi, proprio perché i nostri allevamenti si sono specializzati nella produzione del latte, relativi prodotti trasformati e agnelli e solo pochi producono la carne destinata alla produzione degli arrostitini".

La Confagricoltura, con una nota del direttore Stefano Fabrizi dice no alla risoluzione a firma del consigliere regionale Massimo Verrecchia, capogruppo di Fratelli d'Italia all'Emiciclo che impegna il presidente della Regione Abruzzo, Marco Marsilio, e l'intero governo regionale "a intraprendere tutte le azioni necessarie a sostenere il percorso di certificazione del prodotto Arrosticino d'Abruzzo Dop, un sigillo di qualità, di valorizzazione e tipizzazione necessario per la tutela di un'eccellenza gastronomica, ormai tra i simboli indiscussi del made in Abruzzo". Risoluzione che oggi alle 18 approda all'attenzione della terza commissione Agricoltura, sviluppo economico e attività produttive.

La stragrande maggioranza degli arrostitini vengono prodotti con pecore straniere importate soprattutto da Francia, Spagna, Irlanda e Paesi dell'est Europa, per 700mila capi, e quelli locali sono poco meno di 150mila. Verrecchia, in accordo con Coldiretti e l'Associazione regionale Allevatori d'Abruzzo sostiene dunque che la Dop va letta come un forte incentivo a usare carne locale, contrastando il preoccupante fenomeno di massificazione che ne sta disperdendo le originarie caratteristiche organolettiche e culturali a vantaggio di una promiscuità dell'immagine stessa dell'arrosticino e di un cannibalismo commerciale che a breve ne determinerà la perdita dell'identità abruzzese e dei requisiti minimi di originalità. Senza dimenticare che la provenienza estera delle carni può portare a carenze nei controlli".

Ed è una "opportunità di valorizzazione e impulso a tutta la filiera di produzione e in particolare alla pastorizia abruzzese. Oggi, sul mercato, sono presenti troppe imitazioni dell'arrosticino abruzzese, prodotti con carni provenienti al di fuori del nostro Paese, a scapito delle aziende locali e quindi automaticamente della valorizzazione del prodotto, della sostenibilità delle produzioni e della salvaguardia dei paesaggi e dei pascoli montani".

Non la pensa così Confagricoltura, che si allinea alla contrarietà della fiorente industria della trasformazione, con oltre 70 aziende, soprattutto nelle province di Chieti e Pescara, che utilizzano carne straniera.

LA NOTA DI CONFAGRICOLTURA

“Da oltre tre anni è in fase istruttoria presso il ministero MIPAAF la procedura per il riconoscimento del marchio IGP (Indicazione geografica protetta) dell’Unione Europea per l’Arrosticino d’Abruzzo, procedura avviata e curata dall’Associazione regionale Produttori Arrosticino d’Abruzzo.

Dopo un’attenta analisi della questione Confagricoltura Abruzzo ha condiviso il percorso iniziato dall’associazione dei trasformatori per una serie di motivi di ordine tecnico produttivo, commerciale ed economico.

Su primo motivo occorre prendere atto che l’allevamento ovicaprino in Abruzzo è in profonda crisi, ogni giorno chiudono stalle e la nuova PAC ha accelerato il fenomeno azzerando l’aiuto comunitario.

Se non fosse stata una strenua lotta, promossa da Confagricoltura Abruzzo e fatta propria dal Vice Presidente Emanuele Imprudente e dalla direttrice del Dipartimento Elena Sico a questo punto sarebbe stata messa la parola fine alla nostra millenaria tradizione che, a oggi conta meno di 150.000 pecore a fronte degli oltre 3 milioni della Sardegna. Occorre dare atto al Vicepresidente e alla Direttrice di aver ben negoziato nella Conferenza Stato regione e di aver tamponato la situazione recuperando un 70/% di aiuti con i fondi del CSR.

In questa situazione è velleitario parlare di creare una filiera della DOP sia per mancanza di materia prima, sia per mancanza dei requisiti qualitativi e quantitativi, proprio perché i nostri allevamenti si sono specializzati nella produzione del latte, relativi prodotti trasformati e agnelli e solo pochi producono la carne destinata alla produzione degli arrostitini.

Mettere in piedi un progetto di miglioramento genetico per reintrodurre razze la carne, è molto costoso e aleatorio, ci vogliono non meno di 10 anni e occorrerebbero giovani che investono in questo progetto ingenti risorse economiche per perseguire questo obiettivo. Il rischio più grave è che altre regioni potrebbero chiedere ed ottenere il riconoscimento comunitario con gravissimi e irreparabili danni alla nostra economia, penalizzando il settore della trasformazione fatto di aziende locali che hanno raggiunto, con la loro professionalità, livelli qualitativi notevoli e conquistato il mercato italiano ed estero.

Da punto di vista commerciale è il riconoscimento del marchio comunitario il volano delle nostre migliori eccellenze, la Patata del Fucino IGP è un clamoroso esempio, nel giro di 7/8 anni i volumi commercializzati hanno raggiunto i 350.000 quintali ed il territorio del Fucino è divenuto l’areale più importante d’Italia.

Purtroppo, dobbiamo ricordare gli scarsi successi ottenuti sia dalla DOP dello Zafferano dell’Aquila, sia dalle tre DOP regionali dell’olio EVO. Aver ristretto i territori, con scarse produzioni e pochissime aziende in grado di investire, hanno relegato queste produzioni a delle nicchie utili ad alimentare una economia locale ma penalizzando le altre aree regionali che non hanno potuto godere del marchio alla produzione. Bene, pertanto, il progetto, in fase di conclusione, nel settore dell’olio EVO di richiedere l’IGP per l’intero Abruzzo abbandonando di fatto la DOP.

Richiamiamo i Consiglieri regionali a guardare la questione con gli occhi della realtà e chiedersi per quali motivi dobbiamo penalizzare un importante volano economico collaterale alla categoria degli agricoltori e allevatori con il quale abbiamo allacciato relazioni per sviluppare, una filiera più accessibile da parte degli allevatori.

Giova ricordare che gli allevamenti più strutturati, quelli dotati di impianti di lavorazione delle carni aziendali, quelli con i punti vendita diretti e gli agriturismi, in ogni caso, beneficerebbero del marchio IGP che sarebbe un valore aggiunto in termini di marketing e che farebbero da traino a coloro (ma non siamo fiduciosi) vogliono investire nell’allevamento delle pecore e riconsiderare il ritorno dei pastori in montagna non solo eliminando la convinzione dei più che considerano le pecore dannose per gli ecosistemi.

Solo investendo le risorse della PAC in maniera più copiosa in questa difficile attività ed eliminando una burocrazia asfissiante è pensabile una ripresa della pastorizia di montagna.

Occorre fare in fretta per anticipare i propositi della Sardegna o, addirittura, quelli di uno stato estero. La grande pubblicità che l’arrostitino abruzzese ha avuto con le campagne pubblicitarie sostenute dalla regione non vanno vanificate sull’altare di pregiudizi e in danno all’economia abruzzese.

Tutto considerato chiediamo a codesta Commissione ed ai Consiglieri regionali di respingere questa risoluzione e sollecitare

il MAPAF a concludere l'istruttoria per il riconoscimento dell'Arrosticino (i) Abruzzese IGP".