

ARROSTICINI, FDI-FI: “NON SOLO IGP, ANCHE DOP”. PROSSIMA SETTIMANA RISOLUZIONE INTEGRATA

7 Luglio 2024



L'AQUILA – “Sarà presentata la prossima settimana la risoluzione integrata, così come deciso in commissione consiliare”.

Lo affermano in una nota congiunta, Massimo Verrecchia, capogruppo di Fratelli d'Italia, Emiliano Di Matteo, capogruppo di Forza Italia e Nicola Campitelli, presidente della commissione Agricoltura.

“La Regione Abruzzo – proseguono gli esponenti del centrodestra – dovrà tener conto non solo dell'IGP ma, di pari passo, anche della DOP, soprattutto dopo le audizioni che ci hanno maggiormente convinti della necessità di preservare un settore fondamentale del nostro territorio che sviluppa un giro d'affari di circa un miliardo di euro e oltre 12mila occupati”.

“Se è vero che il numero degli ovini sta diminuendo – argomentano – ravvisiamo ancor di più la necessità di investire su questo comparto per tutelare i nostri allevatori e con essi uno dei simboli distintivi, a livello gastronomico, che ci contraddistingue nel mondo, ossia l'Arrosticino, affinché venga utilizzata la carne abruzzese limitando quella proveniente dall'estero”.

“Un riconoscimento, quindi, non esclude l'altro così come avvenuto per altri prodotti DOP, vedasi il Montepulciano o l'Aceto di Modena, che hanno ottenuto la doppia tutela dando ai consumatori anche la possibilità di scelta tra un prodotto interamente locale o di un'altra regione o addirittura estero”, concludono i consiglieri regionali di maggioranza.

La questione che continua ad animare il dibattito vede da un lato Confagricoltura e il potente settore dell'industria di trasformazione, che macina un miliardo di fatturato con 80 imprese e 12mila addetti, che vogliono l'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. 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 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 creare 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".