

“ARROSTICINI IGP, PER DOP POCHE PECORE IN ABRUZZO”, VERROCCHIO, “SOSTEGNO PRODUTTORI AD ALLEVATORI”

11 Gennaio 2026



PESCARA – “Pensare oggi ad un marchio dop per l’arrosticino è irrealistico, non c’è sufficiente materia prima, ma i produttori abruzzesi sono in campo per raggiungere anche questo obiettivo, riconoscendo un prezzo della carne più alto e affiancando la filiera per raggiungere la qualità richiesta dal mercato, assicurandoci intanto da subito il riconoscimento Igp”.

Questo in sintesi la strategia e i buoni intendimenti illustrati ad Abruzzoweb da Stefano Verrocchio, giornalista e fondatore dell’associazione regionale dei produttori Arrosticino d’Abruzzo, che rappresenta di fatto la quarta industria abruzzese, con oltre un miliardo di fatturato annuo, 12mila addetti, 12.500 attività di ristorazione coinvolte, 700mila capi lavorati, 1,5 miliardi di arrostitini confezionati.

Va ricordato innanzitutto che intorno alla tutela e alla certificazione dell’arrosticino abruzzese di pecora si è innescata una querelle intorno a due possibili strade: quella dell’Indicazione geografica protetta (Igp), per la quale la carne basta trasformarla sul territorio regionale, con un determinato disciplinare, e si può usare anche carne proveniente dall’estero, ad oggi essenzialmente da Francia, Spagna, Irlanda e Paesi dell’Est. Oppure, opzione perorata in particolare dalla Coldiretti, la Denominazione di origine protetta (Dop), e in questo caso la materia prima deve essere rigorosamente allevata e macellata in Abruzzo. E va in questa direzione anche la risoluzione a firma del capogruppo di Fratelli d’Italia, Massimo Verrecchia, per la quale è al lavoro un gruppo di studio.

Alla fine è prevalsa la terza via: subito l’Igp, per blindare il brand “arrosticino” e legarlo indissolubilmente all’Abruzzo, e la richiesta è già sul tavolo del Ministero dell’Agricoltura, ma con l’obiettivo di arrivare alla Dop, favorendo la filiera regionale, tenuto conto che ad oggi dall’estero arrivano ben 700.000 capi trasformati in Abruzzo per produrre arrostitini, mentre in regione vengono allevati solo 110.000 capi ovini, quasi tutti utilizzati però a scopo di latte e derivati.

La scelta più ragionevole, anche per Verrocchio è quella del doppio binario: “di dop e Igp se ne parla ormai da 4-5 anni, ma non c’è antagonismo, non è un out out. In Abruzzo non c’è oggi una filiera zootecnica ovina a scopo di carne che possa consentire di realizzare un prodotto alternativo a quello attuale, realizzato giocoforza con carni estere. Attualmente se prendessimo tutte le pecore abruzzesi più o meno idonee alla produzione di arrosticini, copriremmo 3-4 giorni di lavorazione in un anno. In Abruzzo in questo momento ci sono 110 mila capi ovini, ma sono utilizzati quasi tutti a scopo di latte per fare i formaggi, non per fare gli arrosticini”.

Dunque per ora la priorità, o meglio l’unica via percorribile è l’Igp, ovvero far riconoscere a livello di Unione Europea questo legame storicamente riconosciuto tra l’Abruzzo e l’arrosticino e la pratica è già sul tavolo del Ministero.

Ma poi c’è la fase due che, assicura Verrocchio, sta a cuore, e rappresenta un sogno anche per i produttori, ovvero “quello di dar vita concretamente in Abruzzo ad una filiera zootecnica ovina a scopo di carne, e i produttori hanno già avviato un dialogo con gli allevatori, stiamo lavorando ad un progetto di filiera, e si è pronti ad impegnarsi a ritirare il prodotto locale ad un prezzo estremamente vantaggioso. Una premialità che consentirà poi di mettere sul mercato un prodotto, a prezzo leggermente maggiorato, inserendo nelle confezioni un’aliquota di comunicazione commerciale dove ci sia scritto che il prodotto è 100% made in Abruzzo. Insomma la dop è il grande sogno che hanno anche gli attuali trasformatori, ma per far diventare realtà i sogni vanno create prima delle basi solide”.

L’appello è anche alla Regione Abruzzo, che si troverà a gestire nei prossimi anni quota parte di 10 miliardi di fondi europei della Pac, destinati al settore primario, che potranno sostenere in maniera efficace e concreta il settore dell’ovicoltura, con target anche quello della formazione professionale e dell’incentivo per i giovani ad intraprendere questa gloriosa attività.

Del resto ragiona Verrocchio, “una filiera zootecnica ovina a scopo di carne locale conviene non solo agli allevatori, ma anche ai produttori. Far arrivare un camion dalla Spagna costa per dire 5 mila euro, oltre al costo della materia prima, rifornirsi qui in Abruzzo costerebbe molto meno, facendo restare le risorse economiche e finanziarie in loco, a vantaggio della zootecnia locale, risorse che oggi vanno quasi esclusivamente all’esterno”.

C’è anche poi una visione di prospettiva: “il settore ovino non è in crisi solo in Italia, questo fenomeno sta riguardando anche la Francia, ad esempio, dove nelle aziende zootecniche si vive il problema del ricambio generazionale. Dunque favorire la produzione in loco è strategico anche dal punto della diversificazione dell’approvvigionamento di materia prima”.

Questo però non basta: ai trasformatori serve anche un prodotto adeguato alle esigenze di mercato.

“Sulle caratteristiche del prodotto bisogna lavorarci, perché attualmente la carne che arriva da Francia, Spagna e Irlanda è di ottima qualità, soddisfa le esigenze dei consumatori, perché loro hanno delle tecniche allevatorie e delle competenze rispetto alle quali in Abruzzo si è ancora un po’ indietro. La loro carne è tenera, con uno stato di ingrassamento ottimale, ripulita di tutte le parti interstiziali. A dirlo è il mercato, che premia questo prodotto, e parliamo di un mercato che equivale ad un miliardo e mezzo di arrosticini prodotti e venduti ogni anno. Occorrerà adeguarsi a questi standard, e ci si può senz’altro riuscire in tempi non lunghi, partendo magari da allevamenti pilota per poi ampliare pian piano il numero dei capi da carne in Abruzzo e ridurre questa forbice che oggi è di quasi di 10 a 1 tra capi esteri e quelli abruzzesi”. *Filippo Tronca*