

ARROSTICINO DOP D'ABRUZZO: IMPRUDENTE, "SOLUZIONE CELERE, PASSAGGIO INTERMEDIO IGP"

18 Giugno 2024



L'AQUILA - "Alla Regione, ad oggi, non risultano richieste per l'arrosticino DOP. Credo che dovremmo tendere ad arrivare ad una soluzione condivisa, immaginando percorsi possibili che contemplino, per esempio, anche un passaggio intermedio sul marchio IGP. Qualsiasi opzione deve però essere celere. Il rischio concreto è che altri mercati invadano l'Abruzzo e a quel punto avremmo perso l'opportunità di tutelare genuinità e tradizione di una tipicità regionale".

Lo ha detto il vicepresidente della Giunta regionale, con delega all'Agricoltura, Emanuele Imprudente, al termine della Terza Commissione "Agricoltura, sviluppo economico e attività produttive", alla quale hanno preso parte i rappresentanti delle maggiori associazioni di categoria del settore dell'allevamento, coinvolti per un confronto sulla proposta di risoluzione che intende impegnare il Governo regionale ad intraprendere tutte le azioni necessarie a sostenere il percorso di certificazione DOP del prodotto: "Arrosticino d'Abruzzo DOP".

Sono stati ascoltati Pietropaolo Martinelli, presidente ARA e Coldiretti Abruzzo; Ugo Ciavattella, veterinario, consulente ARA; Roberto Di Domenico, imprenditore; Fabio Spinosa Pingue, vicepresidente Confagricoltura L'Aquila; Stefano Fabrizi, direttore Confagricoltura Abruzzo e L'Aquila; Alessandro Di Paolo, presidente dell'Associazione regionale Produttori Arrosticino d'Abruzzo; Lorenzo Verrocchio, associazione regionale Produttori Arrosticino d'Abruzzo; Domenico Roselli, direttore Coldiretti L'Aquila.

Sul tema sono state illustrate le diverse problematiche di attuazione immediata del marchio DOP e inquadrare le questioni tecniche, economiche e produttive collegate alla filiera della produzione dell'arrosticino.

Da Confagricoltura è arrivato un deciso "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 arrostiticini”.

Confagricoltura si è detta quindi contraria 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 Arrostiticino 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”.

Secondo Verrecchia, in accordo con Coldiretti e l'Associazione regionale Allevatori d'Abruzzo, la Dop va letta come un forte incentivo a usare cane 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'arrostiticino 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”.

E sarebbe 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'arrostiticino 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”.

Coldiretti quindi ha ribadito “che l'unico modo per tutelare contemporaneamente l'economia pastorale abruzzese e le esigenze del consumatore è il riconoscimento della denominazione di origine protetta dell'arrostiticino. Intorno a questa eccellenza della produzione regionale si sta facendo una grande confusione, su cui è necessario fare chiarezza. Ribadiamo con fermezza che la Dop è l'unico marchio comunitario che garantirebbe l'utilizzo di carne veramente abruzzese con risultati e vantaggi per tutto il settore zootecnico e del consumatore finale che deve poter scegliere di mangiare un prodotto fatto con vera carne abruzzese e non semplicemente macellata o confezionata in Abruzzo”.