AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

ARROSTICINO DOP: MARSILIO, “CON CARNE PRODOTTA IN ABRUZZO FINO A 5MILA POSTI DI LAVORO”

11 Marzo 2025



TERAMO – “È stato fatto un calcolo secondo il quale, se buona parte della carne, che oggi importiamo da altre regioni d’Italia o dall’estero, venisse prodotta in Abruzzo ci sarebbe la possibilità di aprire fino a mille stalle. Ogni stalla dà almeno qualche posto di lavoro. Parliamo di circa 4-5 mila posti di lavoro, l’equivalente di una nuova Sevel”.

Lo ha sottolineato il presidente della Regione, Marco Marsilio, questa mattina, a Teramo , nella sede dell’Istituto Zooprofilattico fa ha partecipato al Seminario Conclusivo del progetto “Arrosticino d’Abruzzo DOP”, organizzato dall’Associazione Regionale Allevatori (ARA). Il seminario ha rappresentato un’importante occasione per divulgare i risultati raggiunti nell’ambito del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2022 finanziato dalla Regione. Ad introdurre i lavori gli interventi della direttrice del Dipartimento Agricoltura, Elena Sico e del direttore dell’ARA, Pietropaolo Martinelli.

Al centro il riconoscimento dop dell’arrosticino d’Abruzzo,il cui iter ha preso l’abbrivio da risoluzione del capogruppo di Fdi Massimo Verrecchia, votata all’unanimità dalla commissione consiliare Agricoltura l’ottobre scorso, per il doppio riconoscimento, Dop e Igp, per l’arrosticino abruzzese. Ovvero la Regione Abruzzo si è formalmente impegnata a dotarsi non solo di una certificazione di “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. Ma anche, parallelamente della “Denominazione di origine protetta”, la Dop, e in questo caso la materia prima dev’essere rigorosamente allevata e macellata in Abruzzo, anche qui con un rigoroso disciplinare per garantire l’eccellenza del prodotto.

“Naturalmente, non si fa dall’oggi al domani, bisogna recuperare anche spazi sui pascoli, oltre che garantire a tutta questa filiera una redditività economica. E’ il lavoro che stiamo facendo per mettere insieme coltivatori, allevatori, trasformatori, industria, proprio al fine di individuare anche la misura giusta per garantire, a chi volesse iniziare questa avventura, quindi riconvertire la propria attività o aprire nuove attività, – ha proseguito – un sufficiente spazio di tempo e di reddito per ammortizzare l’investimento e poter quindi garantire a questa impresa un’attività di successo”.

Ancora Marsilio. “Sono anni che sollecito tutte le realtà in campo a trovare una sintesi – ha ricordato- abbiamo avviato una discussione non facile tra le associazioni agricole e i produttori, tra chi voleva percorrere esclusivamente la strada dell’IGP e chi invece si metteva di traverso rispetto all’IGP per arrivare solo alla DOP. Insomma, – ha spiegato il Presidente – abbiamo cercato di fare in modo che sul tavolo della politica arrivasse una sintesi tra le varie esigenze. Crediamo che, ragionevolmente, sia stata individuata e ora si è al lavoro, perché credo che il protocollo IGP sia già all’esame del Ministero. Sulla DOP – ha aggiunto – si stanno facendo passi in avanti e quindi la politica sta facendo fino in fondo la sua parte anche come attività di stimolo e di indirizzo. Del resto, non si parlava di arrosticino DOP prima della nostra amministrazione, – ha concluso Marsilio – eppure non lo hanno inventato certo oggi”.

Il progetto portato avanti dal Gruppo Operativo “Pastori Custodi” ha l’obiettivo di completare il percorso di certificazione DOP per l’Arrosticino d’Abruzzo, promuovendo la valorizzazione della carne ovina, la sostenibilità delle produzioni e la tutela dei pascoli montani.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli