“LA PASCOLATA, PECORE, PASTORI & DINTORNI”: ACCORDO DEL “MONTE PLAJA” PER VALORIZZARE ARROSTICINO

3 Ottobre 2023









SULMONA – L’hanno chiamato l’accordo del Monte Plaja, sottoscritto dai produttori abruzzesi che si sono impegnati a firmare un protocollo d’intesa per la valorizzazione del prodotto diventata icona dell’Abruzzo: l’Arrosticino.

E’ accaduto durante “La Pascolata. Pecore, Pastori & Dintorni”, la manifestazione dedicata al mondo della pastorizia, finanziato da Regione Abruzzo, CCIAA Gran Sasso e privati, e che si è svolto a Bosco Plaja di Introdacqua, in provincia dell’Aquila, che si è svolta sabato e domenica scorsa.

L’accordo sarà formalizzato nei prossimi giorni con la benedizione dell’assessore regionale all’Agricoltura Emanuele

Imprudente, presente anch'egli a Bosco Plaja.

"Abbiamo gettato le basi per un patto tra produttori di arrosticini e allevatori", ha spiegato il direttore regionale di Confagricoltura, Stefano Fabrizi, che lancia un appello alla politica perché "occorre dare indirizzi ben precisi per adottare scelte strategiche. In termini di Pil, sono circa 12 mila le persone che producono un reddito grazie alla produzione, distribuzione e commercializzazione dell'arrosticino. Ed il marchio Igp ne rafforzerebbe le potenzialità, ma se non ci si crede, perderemo la possibilità di avere questa denominazione. Siamo speranzosi perché ci sarebbero le condizioni per ottenere anche il riconoscimento di Denominazione di origine protetta", ha concluso Fabrizi.

"L'arrosticino è diventato un simbolo dell'Abruzzo, sia a livello nazionale che internazionale si parla di arrosticino e ovviamente si parla d'Abruzzo. Noi stiamo lavorando per far si che possa avere anche un marchio europeo – ha spiegato Emanuele Imprudente -. Abbiamo finanziato anche dei progetti, in particolare dei Pei, per quella che è la costruzione del marchio Dop d'Abruzzo, ma si sta lavorando con tutta una serie di produttori e anche con il mondo degli allevatori per fare un'IGP. È un percorso piuttosto articolato ma, secondo me, le due posizioni possono essere conciliate tranquillamente. L'importante è dare un marchio all'arrosticino abruzzese, perché daremo ancora più forza non solo ai produttori e più certezze ai consumatori ma potremo affrontare i mercati in maniera più forte e determinata. Con un principio che dietro l'arrostiscano noi rappresentiamo l'Abruzzo, così come tutti gli altri prodotti e quindi la grande capacità comunicativa di poter vendere il prodotto Abruzzo che diventa prioritario rispetto a tutte le altre iniziative".

Un concetto rafforzato con la presentazione del libro "Li Rustell" di Pino Costa. La giornata conclusiva, quella di domenica 1 ottobre, è stata aperta dalla Pascolata che era stata rinviata la settimana prima a causa del maltempo. Nel corso dell'escursione sui sentieri del Monte Plaja, alla quale hanno partecipato un centinaio di persone, insieme ai pastori e alle pecore, si è svolto il Contest fotografico a cura dell'Accademia di Fotografia di Sulmona.

Con un Master class dal titolo "Transumanze, la pecora dall'Appennino al Marocco, lo chef Franco Franciosi del ristorante Mammarossa di Avezzano ha aperto là due giorni parlando della pecora e dei tanti modi in cui si può cucinare soffermandosi sulla contaminazione che c'è stata nella Marsica tra la preparazione tradizionale dei pastori locali con quella dei ragazzi arrivati dal Marocco per lavorare nel Fucino, più speziata rispetto a quella abruzzese.

Ne è venuto fuori un piatto eccezionale molto apprezzato dai presenti. I ragazzi del Liceo artistico hanno poi ultimato il murales dedicato al mondo della pastorizia e a D'Annunzio.

Un'opera quasi monocromatica, in bianco e nero con tratti di giallo che riporta una frase che D'Annunzio dedicò al Bosco Plaja nella Figlia di Iorio.

Ogni partecipante poteva scegliere i migliori quattro scatti tra quelli realizzate durante la Pascolata. Alla fine sono risultati vincitori del Contest il romano Maurizio Trifilidis, che si è aggiudicato il primo premio, mentre a rocco Spinetta di Pratola Peligna e Rossella Ciurlia di Sulmona sono andati, rispettivamente, il secondo e il terzo premio. Tutti i premi composti da prodotti della Microfiliera del Sagittario e dell'Aterno.

"Un successo straordinario, ben oltre le più rosee previsioni, frutto del lavoro di squadra di tutti gli attori coinvolti", afferma Fabio Spinosa Pingue, rappresentante dell'Accademia del Gusto "A.T.S. Microfiliera del Sagittario e dell'Aterno" organizzatore dell'evento.

"Un plauso per aver colto l'obiettivo che era quello di inventare, sperimentare e creare qualcosa di arte, di cultura, artigianato e in cucina con il mondo della pastorizia, della transumanza, e di attrarre turisti nel borgo di Introdacqua", prosegue, "abbiamo ripreso il numero zero de La Pascolata del 2019 ideata da Valter Colasante di Muntagninjazz e capitalizzata per valorizzare i prodotti della pastorizia e della microfiliera.

Queste le conclusioni di Fabio Spinosa Pingue: "Tra passeggiate, relax, laboratori, divertimenti, cibo, dibattiti, presentazione di libri, artigianato e pecore l'evento sarà certamente ricordato per aver partorito lo storico accordo tra produttori ù; allevatori che è decisamente propiziatorio per la conclusione dell'iter per il riconoscimento del marchio IGP fortemente spinto verso una progettualità e premialità a favore della materia prima regionale; marchio oramai indifferibile per salvaguardare e valorizzare l'incredibile valore aggiunto regionale che ruota attorno al mondo dell'arrosticino: dalla connotazione turistica, all'alta tecnologia dei macchinari per produrre arrosticini, dalla produzione di stecchini di bamboo e canalette di ogni genere alla pubblicistica, dall'oggettistica merchandising ai social specializzati. E considerata la portentosa azione che questo "trenino di carne" sta suscitando in ogni parte del pianeta rivoluzionando di fatto momenti di relax, incontri di convivialità tra amici e soprattutto nel mondo della ristorazione da fissa ad ambulante con l'imprescindibile "canaletta", rimandare ancora sarebbe da parte di tutti un atteggiamento da irresponsabili che non possiamo permetterci

creando non solo un torto verso i nostri avi che l’hanno creato ma anche verso le nuove generazioni per la perdita di valore aggiunto regionale a seguito dei colossi della trasformazione che, fiutato le potenzialità, stanno producendo indisturbati fuori regione”,.

© 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