

L'ARROSTICINO ABRUZZESE MINACCIATO DA CARNI ESTERE: "RISCHIA L'ESTINZIONE"

27 Marzo 2016



L'AQUILA - "L'arrosticino abruzzese rischia l'estinzione".

I prelibati spiedini di pecora, detti anche rustelle, arrustelle o spitucci, amati dal Gran Sasso fino al Mare Adriatico, sono infatti sempre più minacciati negli ultimi anni dalle carni inglesi, francesi, tedesche e rumene in vendita nei supermercati.

A lanciare l'allarme di una concorrenza che sta mettendo a dura prova lo spiedino nostrano protagonista incontrastato delle arrostate ferragostane e di Pasquetta è David Falcinelli di Coldiretti Abruzzo che annuncia la creazione di una "task force" di allevatori per salvare l'arrosticino dalla competizione delle carni europee.

Per recuperare una tradizione che è fulcro e identità della cultura abruzzese non solo a tavola e che rischia di andare persa, Coldiretti vuole infatti creare una cordata di imprenditori, "dagli allevatori fino a chi lavora il prodotto per il riconoscimento di un arrosticino Dop o Igp che valorizzi le carni abruzzesi", spiega.

Secondo Falcinelli, infatti, basta soffermarsi a leggere le indicazioni sulle etichette delle confezioni esposte nei supermercati che per legge devono riportare il luogo di nascita, di allevamento dell'animale e quelli di macellazione e sezionamento.

"Se si legge attentamente, nella maggior parte dei casi non si tratta di luoghi abruzzesi - sottolinea - La provenienza delle pecore è infatti francese, tedesca o inglese. Dell'arrosticino abruzzese in questo modo resta poco o nulla. Nemmeno lo steco, che è prodotto in Cina. Nel migliore dei casi infatti in Abruzzo avviene solo la macellazione e il sezionamento che sono le due attività finali".

A cambiare il trend nel corso degli anni è stato lo stesso gusto del consumatore.

"Le pecore inglesi o francesi hanno una quantità di grasso notevole, di certo più dannoso per l'organismo, ma che conferisce all'arrosticino una maggiore morbidezza e scioglievolezza - aggiunge - Le pecore abruzzesi invece sono molto più magre e sane e questo fa sì che la carne sia un po' più dura, quindi alle volte meno gradita al palato".

L'arrosticino che ha origini radicate nella tradizione regionale nasce come cibo d'accompagnamento e ancora oggi rappresenta l'Abruzzo a tavola: basti ricordare la sollevazione popolare contro lo chef partenopeo Antonino Cannavacciuolo che lo ha definito "spiedino napoletano".

"La tradizione dell'arrosticino parte da lontano - racconta Falcinelli - Mentre si attendeva che si cuocesse la pecora alla callara che impiega molte ore prima di essere pronta, se ne prendevano dei pezzettini e si cuocevano sulla brace".

A preoccupare Coldiretti è anche il calo vertiginoso di pecore che si registra in Abruzzo negli ultimi anni.

"Siamo passati da oltre 1,5 milioni di capi a meno di 500 mila - sottolinea - Purtroppo la richiesta di prodotti a prezzi bassissimi da parte di chi lo trasforma, fa sì che il produttore cessi l'attività una volta arrivato all'età del pensionamento. In questo modo quindi non c'è un ricambio generazionale".

“Un altro problema è costituito dai lupi che sono in aumento e che sbranano le pecore: i rimborsi infatti arrivano molto tardi e non coprono mai il valore della pecora – conclude – Questi sono elementi che scoraggiano molto i produttori a continuare con l’attività”.