

PASQUA IN ABRUZZO: NON SOLO UOVA E COLOMBE, 1.252 IMPRESE AL LAVORO PER PRODOTTI TIPICI

19 Aprile 2025



CHIETI - Non soltanto uova e colombe. A Pasqua, in Abruzzo, protagoniste delle tavole imbandite saranno anche le prelibatezze che nascono da ricette antiche dei territori.

La Settimana Santa, infatti, è l'occasione per riscoprire i circa 150 prodotti agroalimentari tradizionali abruzzesi, alcune decine dei quali relativi alla panetteria e alla pasticceria.

Nel complesso sono 1.252, tra settore dolciario e pasticcerie, le imprese attive in Abruzzo e alle prese con le produzioni pasquali; tre su quattro - 838 attività - sono riconducibili all'artigianato.

I dati sono contenuti in un'elaborazione del Centro studi di Confartigianato Imprese Chieti L'Aquila.

Sono 150, in Abruzzo, secondo la revisione ministeriale di febbraio scorso, i prodotti agroalimentari tradizionali censiti dal Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, caratterizzati da metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo.

Si va dai liquori come la Centerba, la Genziana e la Ratafia, alle carni, come gli arrosticini, diversi tipi di salumi o le salsicce. Dai formaggi ai prodotti vegetali, fino ai prodotti della gastronomia, tra cui le "pallotte cace e ove", la "pecora alla callara", "pizz'e e ffo'je" e "taijarille, fasciule e coteche", e a quelli della panetteria e della pasticceria, come bocconotti, fiadoni e maccheroni.

Tanti, nel lungo elenco di specialità locali, i prodotti agroalimentari tipici anche della Pasqua. Periodo di lavoro intenso per le imprese del settore dolciario e per le pasticcerie abruzzesi.

Le prime sono 800 (di cui 576 attività artigiane); le seconde sono 452 (262 attività artigiane).

A livello territoriale, in testa c'è la provincia di Chieti, con 372 imprese tra settore dolciario e pasticceria (il 75,5% di tipo artigiano), seguita dall'Aquilano (299, 69,6%), dalla provincia di Pescara (297, 58,6%) e dal Teramano (284, 61,6%).

Si tratta di settori che, come avviene per molti altri comparti, nonostante l'esigenza di personale, fanno fatica a reperire le figure necessarie. Nel 2024, infatti, erano previste, in Abruzzo, 670 entrate nei settori Panettieri e pastai artigianali e Pasticcieri, gelatai e conservieri artigianali: il 67,2%, cioè due su tre, era di difficile reperimento, dato che colloca la regione al secondo posto in Italia. Il fenomeno, peraltro, continua a peggiorare, considerando che la difficoltà di reperimento, solo un anno prima, era al 46,7%.

"Dai costi dell'energia ai rincari delle materie prime e fino alle difficoltà di reperimento del personale - osserva il presidente di Confartigianato Chieti L'Aquila, Camillo Saraullo - anche le imprese dolciarie e le pasticcerie abruzzesi stanno vivendo una fase estremamente delicata, ma riescono comunque a tenere duro".

"Centinaia di produttori locali e artigiani, in vista delle festività, stanno dando il massimo per offrire la qualità di sempre. Una qualità, quella delle produzioni nostrane, riconosciuta un po' ovunque e valore aggiunto del nostro territorio. Proprio per questo, rivolgiamo a tutti i cittadini un appello: ora più che mai è indispensabile scegliere di acquistare i prodotti della tradizione dai produttori locali".