TUTELA DEI PRODOTTI TIPICI: ARROSTICINI ABRUZZESI AVRANNO IL LORO MARCHIO

10 Ottobre 2012



PESCARA – La Giunta Regionale ha approvato ieri un importante provvedimento, che è possibile definire storico, volto alla valorizzazione e promozione di quello che può essere definito un prodotto simbolo, tra i più tipici e tradizionali, del panorama agroalimentare abruzzese: l'arrosticino. Ad annunciarlo con grande soddisfazione è l'Assessore regionale alle Politiche agricole, Mauro Febbo.

"Si tratta di un passaggio fondamentale e fortemente voluto – sottolinea Febbo – che ci permette di certificare un prodotto inimitabile, rappresentante d'eccellenza della nostra tradizione, che ci invidiano in tutto il mondo. In questo modo non solo riusciremo a dare un contributo reale alla promozione e alla valorizzazione ma anche a rendere l'arrosticino abruzzese unico e al riparo da possibili e fuorvianti imitazioni. Voglio sottolineare come questo protocollo d'intesa costituisca un altro atto che si inserisce all'interno di una politica rivolta alla promozione dell'enogastronomia di qualità che rappresenta un elemento fondamentale per lo sviluppo futuro dell'Abruzzo".

E' stato approvato infatti il protocollo d'intesa tra Giunta Regionale – Direzione Agricoltura, l'Associazione Regionale Allevatori (ARA) e l'Accademia dell'Arrosticino d'Abruzzo (ACARB) per l'istituzione e relativa registrazione del marchio "Buongusto – l'Arrosticino d'Abruzzo".

Il disciplinare di produzione rappresenta un grande opportunità per la salvaguardia e tutela di delle produzioni ovine regionali e nel contempo offre un valido strumento di promozione e valorizzazione dell'arrosticino di qualità, inserendo tutta una serie di controlli ai fini della rintracciabilità dall'allevamento al consumatore. Dalle aziende di produzione degli ovini alle tecniche di allevamento, dal trasporto degli animali alla macellazione fino ad arrivare alla preparazione degli arrosticini e loro confezionamento, tutto dovrà seguire una serie di norme volte da un lato alla valorizzazione del patrimonio ovino regionale e dall'altro alla garanzia per il consumatore di mangiare un vero Arrosticino d'Abruzzo.

In base agli standard stabiliti dal disciplinare di produzione, gli arrosticini di qualità sono ottenuti esclusivamente dalla lavorazione di carni di ovini: nati ed allevati in aziende zootecniche registrate e ubicate nel territorio abruzzese; macellati all'interno della stessa zona entro 48 ore dall'uscita dall'allevamento; idonei ad ottenere un prodotto con precise caratteristiche rispondenti alle condizioni e requisiti stabiliti proprio al disciplinare.

Gli arrosticini (chiamati anche rustelle o arrustelle) sono spiedini di carne di ovino maschio castrato o di pecora tipici della cucina abruzzese. Le prime notizie riguardo l'Arrosticino risalgono introno al 1890 con la definizione di rustelle o ristelle riportata nei diari dei transumanti. A sera, una volta ricoverate le greggi, i pastori si alimentavano utilizzando gli scarti della pecora mattata per i pasti precedenti. Col tempo l'arrosticino si è evoluto ed è diventato una consuetudine alimentare tant'è che già in epoca fascista vinee riportato come tipico d'Abruzzo nelle pubblicazioni promosse dal Regime. Le sue origini risalgono ad alcuni secoli addietro nelle zone interne, a ridosso del Gran Sasso e dell'area del Voltigno (va identificato il cosiddetto "quadrilatero dell'arrosticino" tra Carpineto della Nora, Civitella Casanova, Vestea e Villa Celiera) e in alcuni centri del Teramano. Attualmente si produce praticamente ovunque in tutto l'Abruzzo con la carne di pecora in tutte le sue parti migliori ed è da considerare uno dei principali "simboli distintivi" della cultura alimentare e agropastorale abruzzese.

Il prodotto vive da alcuni anni a questa parte un preoccupante fenomeno di massificazione che ne sta disperdendo le originali caratteristiche organolettiche e culturali a vantaggio di una promiscuità dell'immagine stessa dell'arrosticino e di un cannibalismo commerciale che potrebbe determinare a breve la perdita dell'identità abruzzese. Questo ha reso necessaria un'azione immediata di tutela dell'arrosticino a vantaggio proprio dell'identità culturale e della tipicità abruzzese. Al prodotto ottenuto e confezionato in conformità a quanto previsto dal disciplinare e identificato con un codice univoco per la tracciabilità, dovranno essere associate e messe a disposizione informazioni in supporto cartaceo e/o tramite collegamento ad uno specifico sito internet. Le carni presenti presso punti vendita o di consumo dovranno essere accompagnate dall'attestato di identità.

L'Ara svolgerà una costante vigilanza sul rispetto del disciplinare da parte dell'intera filiera avvalendosi del suo personale qualificato o ricorrendo a organismi esterni. La rilevazione di non conformità da parte dei soggetti interessati comporta l'adozione di provvedimenti disciplinari. L'Arrosticino diventa dunque elemento distintivo e rappresentativo dell'attività di tutela delle tradizioni agro-pastorali abruzzesi. È allo studio, infatti, uno specifico piano di iniziative atto alla valorizzazione dell'arrosticino come simbolo identitario. La prima uscita del Marchio "Buongusto – l'Arrosticino d'Abruzzo" è prevista per il 26 ottobre a Torino in occasione dell'edizione 2012 del Salone del Gusto.

© 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