

COLDIRETTI, UN PATTO PER L'ARROSTICINO "VERAMENTE" ABRUZZESE

SIGLATO L'ACCORDO DI FILIERA TRA ALLEVATORI E TRASFORMATORI DI CARNE OVINA PER TUTELARE IL SIMBOLO DELLO STREET FOOD D'ABRUZZO

Nell'ambito della settimana dedicata all'Abruzzo nel palazzo Coldiretti all'Expo di Milano intitolata #exportiamoabruzzo, è stato siglato questa mattina il primo **accordo di filiera sulle carni ovine** tra Coldiretti Abruzzo, Associazione produttori zootecnici d'Abruzzo (Aprozoo), commercianti e trasformatori per la valorizzazione dell'allevamento ovino finalizzato alla **produzione dell'arrosticino 100% made in Abruzzo**.

Un importante **"patto"** atteso da tempo, diventato realtà anche grazie alla recente entrata in vigore della normativa che impone l'etichettatura delle carni ovine. Un obbligo fortemente voluto da Coldiretti che ha fatto immediatamente emergere una realtà inaspettata dal consumatore abruzzese: **oltre due arrostitici su tre**, stando ad una stima di Coldiretti, deriverebbero da carni provenienti dall'estero, penalizzando gli allevatori onesti e snaturando una produzione che trova il suo punto di forza proprio nella **tradizione pastorale regionale che in Abruzzo è rappresentata da oltre 300mila capi di ovini adulti di cui ogni anno 60mila destinate alla produzione di arrostiticini**.

"Da qui l'esigenza sempre più sentita negli ultimi anni di un accordo tra le parti per garantire il consumatore attento, le imprese agricole e le ditte di trasformazione virtuose - commenta il Direttore di Coldiretti Abruzzo **Alberto Bertinelli** - Un patto che salva il consumatore e tutela l'allevatore prevedendo una premialità rispetto alle quotazioni attualmente in vigore della carne".

L'accordo siglato nel padiglione di Coldiretti in Expo prevede in sostanza: una maggiorazione del prezzo riconosciuto all'allevatore dalla ditta di commercio e trasformazione delle carni; la disponibilità delle ditte a partecipare ad una rete comune di valorizzazione e commercializzazione dell'arrosticino made in Abruzzo; l'adozione del marchio Fai (Firmato agricoltori italiani) di Coldiretti per migliorare la riconoscibilità del prodotto per il consumatore; lo sforzo comune nella costituzione di un comitato promotore per il riconoscimento dell'arrosticino quale prodotto Dop della nostra regione. "Come associazione di produttori abbiamo finalmente la possibilità di restituire fiducia ai nostri soci allevatori - dice David Falcinelli, presidente dell'Aprozoo - le quotazioni delle carni ovine raggiungeranno finalmente livelli di remuneratività adeguati e l'allevatore potrà così tornare a considerare l'allevamento ovino come una sana alternativa imprenditoriale".

A firmare l'accordo di filiera sono stati, oltre a Coldiretti e Aprozoo, l'azienda trasformatrice di Pescara Spiedi rappresentata da Roberto di Domenico che si è impegnato alla valorizzazione dell'arrosticino abruzzese e la ditta di commercio ovini L'Angolana carni di Loreto Aprutino rappresentata Marco Lepre che ha ribadito la condivisione del progetto di Coldiretti e Aprozoo a vantaggio di tutta la zootecnica regionale.

"L'accordo di filiera siglato stamattina scaturisce anche dalle novità introdotte nel mese di aprile in materia di etichettatura e in particolare dall'obbligo per gli operatori di indicare in etichetta il luogo di allevamento e macellazione delle carni di maiale, pecora e capra - conclude Bertinelli - Dalla nuova norma restano ingiustamente escluse la carne di coniglio, particolarmente diffusa a livello nazionale, e quella di cavallo oggetto del recente scandalo, ma anche le carni di maiale trasformate in salumi. Una carenza particolarmente grave che va colmata al più presto in una situazione in cui in Italia - denuncia la Coldiretti - due prosciutti su tre sono fatti da maiali stranieri ma il consumatore non lo può sapere, e la situazione non è certo migliore per salami, soppressate, coppe o pancette.