

ARROSTICINO, COLDIRETTI NON INDIETREGGIA SULLA DOP ABRUZZESE. SALVARE LA ZOOTECNIA DI QUALITA' E LA SCELTA DEL CONSUMATORE

“Ribadiamo che l’unico modo per tutelare contemporaneamente l’economia pastorale abruzzese e le esigenze del consumatore è il riconoscimento della denominazione di origine protetta dell’arrosticino. Intorno a questa eccellenza della produzione regionale si sta facendo una grande confusione, su cui è necessario fare chiarezza. Ribadiamo con fermezza che la Dop è l’unico marchio comunitario che garantirebbe l’utilizzo di carne veramente abruzzese con risultati e vantaggi per tutto il settore zootecnico e del consumatore finale che deve poter scegliere di mangiare un prodotto fatto con vera carne abruzzese e non semplicemente macellata o confezionata in Abruzzo”. In merito alla diatriba sull’arrosticino – e sulla necessità di privilegiare la Dop all’Igp – Coldiretti Abruzzo conferma la propria posizione. E ribadisce che “si tratta di una battaglia etica, una battaglia sulla trasparenza che mette al centro l’importanza dell’origine degli alimenti che hanno fatto grande la nostra tradizione agroalimentare”. Insieme a Coldiretti, un partenariato costituito da Associazione regionale Allevatori che ha stilato una relazione in cui vengono elencati i vantaggi legati alla Denominazione di origine protetta, l’Istituto zooprofilattico sperimentale e Spiedi srl, industria leader del settore. Nella relazione dell’Ara, viene smontato il castello di “svantaggi” elencati dai contrari alla Dop e viene sintetizzato il disciplinare della denominazione che comporterà in particolare:

- la delimitazione dell’area geografica di allevamento coincidente con il territorio
- regionale e le aree dell’Italia centrale storicamente legate alla pastorizia e alla transumanza
- la delimitazione dell’area geografica di trasformazione e lavorazione delle carni e la produzione di arrostitini coincidente con il territorio regionale
- il raggiungimento di parametri qualitativi elevati dovuti alle caratteristiche della materia prima utilizzata e alle limitazioni adottate in fase di lavorazione
- l’utilizzo di sole carni ovine, e l’assenza di ingredienti diversi, nel rispetto della tradizione tramandataci dai nostri pastori

“Attualmente – dice Pietropaolo Martinelli allevatore e presidente di Coldiretti Abruzzo – il prodotto simbolo della nostra pastorizia si basa sull’importazione massiccia di carni ovine estere, più facili da reperire e lavorare, con il risultato sconcertante che più di tre arrostitini su 4 hanno provenienza straniera, soprattutto Francia, Spagna, Irlanda, Germania e Europa dell’est. L’unico marchio che garantirebbe l’utilizzo di carne abruzzese e italiana. È una questione di trasparenza, il consumatore deve poter scegliere e gli allevatori devono essere messi in condizione di continuare una tradizione amata ed apprezzata in tutto il mondo e di produrre i veri arrostitini, non semplici spiedini. Ci spiace che Confagricoltura – oltre a dimenticare che Coldiretti e Ara sono state le prime a salvaguardare il comparto con la richiesta di una misura che compensasse una PAC punitiva nei confronti del settore ovicaprino – si sia schierata a favore dell’Igp presentandolo come la panacea di tutti i mali. La realtà è ben diversa e non serve un esperto per capire che l’eventuale accantonamento del riconoscimento della Dop sarà il colpo di grazia per i pochi allevatori rimasti che devono fare i conti con una profonda crisi e una drastica diminuzione dei ricavi anche a causa di concorrenza sleale”.