

18 Maggio 2023

CASTEL DI SANGRO - Si concluderà con la fine di maggio e alcuni incontri ospitati in ristoranti dell'Alto Sangro e della Valle Peligna un'iniziativa di divulgazione sulle carni ovine, affidata al Consorzio di Tutela Agnello del Centro Italia Igp, sotto la direzione del Gal Abruzzo Italico Alto Sangro.

Gli appuntamenti - venti quelli tenutisi in istituti scolastici e agriturismi e presso l'Accademia Niko Romito - mirano a sottolineare le differenze esistenti, per età e provenienza, tra le diverse carni ovine destinate alla produzione di arrosticini e in senso più ampio a far conoscere e sostenere i valori delle produzioni locali, troppo spesso sopraffatte sul mercato dall'azione di competitor spesso non all'altezza.

I partecipanti agli incontri hanno largamente apprezzato l'iniziativa, mostrando di voler capire le differenze tra le diverse carni proposte e le caratteristiche specifiche di ogni tipologia di carne e collaborando attivamente attraverso la compilazione di due questionari realizzati per l'occasione dagli organizzatori.

Così facendo, hanno iniziato a colmare un vuoto di conoscenza creato dal condizionamento dei commercianti e della Gdo, che di certo non hanno interesse a commercializzare prodotti che non siano omologati.

Per **Nunzio Marcelli**, che del Consorzio è presidente, "il successo dell'arrosticino abruzzese nella propria regione - affinché esso possa affermarsi nel tempo come prodotto territoriale - passa attraverso un'adeguata opera di divulgazione nei confronti tanto dei professionisti del settore quanto dei consumatori".

"Quando i fruitori finali del prodotto", prosegue Marcelli, "avranno acquisito la necessaria consapevolezza di ciò che mangiano, sino a conoscere l'areale di provenienza e il nome del produttore, gli elementi necessari per tutelare i territori della montagna saranno conseguiti. Solo allora forse si potrà tentare di arginare il fenomeno dello spopolamento e della desertificazione che essi stanno subendo".

La situazione attuale depotenzia il mondo pastorale abruzzese. Ma non solo: c'è da considerare anche che "la totale incoerenza tra l'origine della materia prima, la carne per produrre l'arrosticino indicata in etichetta e la denominazione del prodotto in cui spesso si evidenzia un'origine abruzzese", sottolinea il direttore del consorzio **Giampaolo Tardella**, "ha depotenziato la produttività del mondo pastorale regionale".

\*Solo un piano strategico e sinergico tra gli operatori di questa filiera”, prosegue Tardella, “potrebbe restituire alle montagne d’Abruzzo e del Centro d’Italia la possibilità di realizzare una rete di imprese in grado di alimentare una filiera della trasformazione che oggi acquista da fuori Italia oltre un milione di capi all’anno. Vale a dire quanto 2.000-2.500 delle nostre aziende potrebbero oggi allevare nell’areale”.

In attesa che gli incontri sbarchino nella ristorazione locale (venerdì 19 il prossimo appuntamento presso il ristorante Le Grill di Castel di Sangro), il Consorzio già progetta le azioni future: “Durante la stagione estiva”, assicura Marcelli, “rilanceremo l’esperienza con dei veri e propri corsi di conoscenza sulle carni di ovini al pascolo e sulle varie tecniche di trasformazione”.