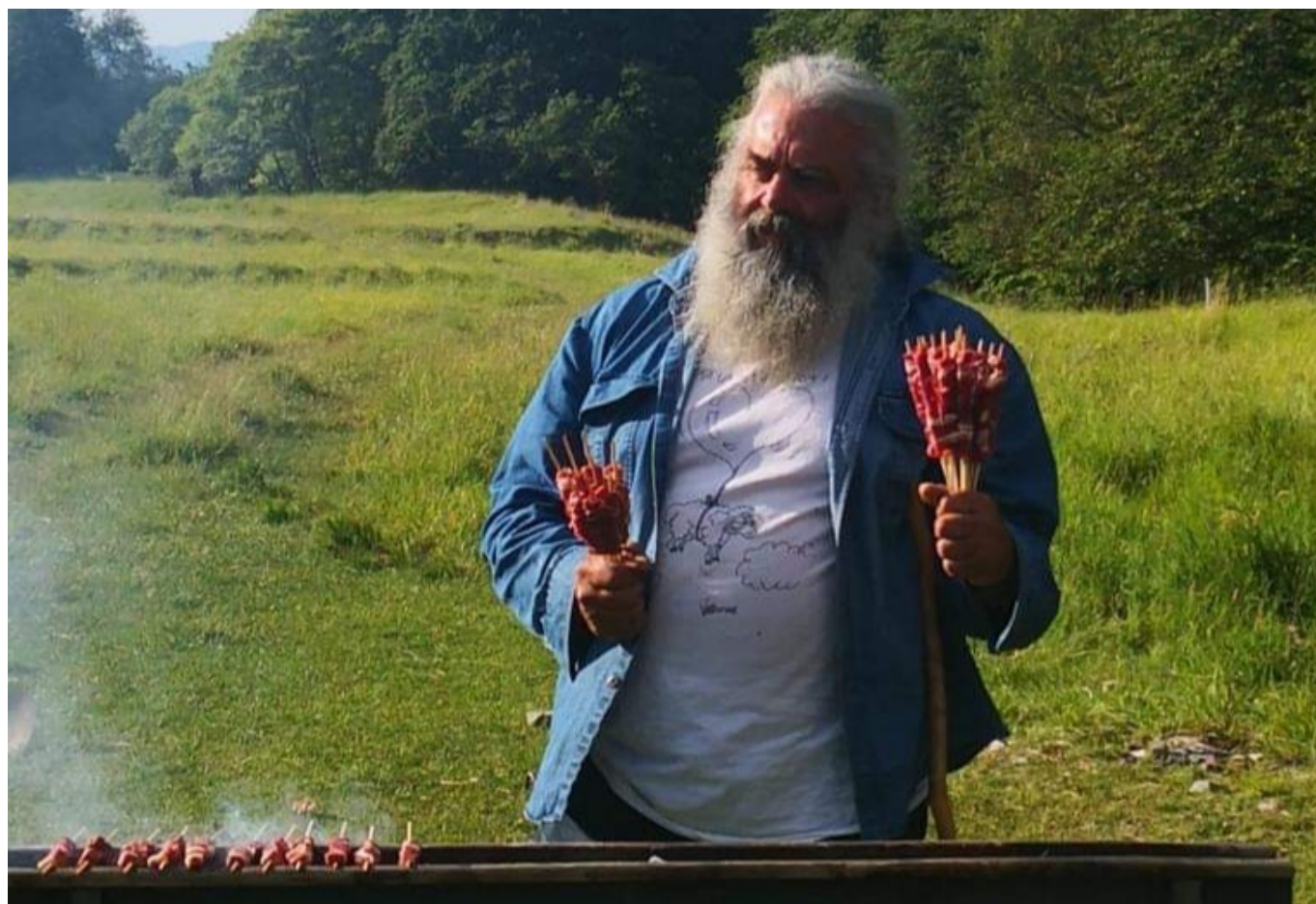


ARROSTICINI “IN CRISI”, MARCELLI BOCCIA IL DISCIPLINARE IGP: PREVEDE CARNI STRANIERE

8 Aprile 2022

di Redazione



ANVERSA DEGLI ABRUZZI – “L’ipotesi di disciplinare privilegia l’uso di pecore di fuori regione e prevede che solo la trasformazione avvenga in Abruzzo. Se l’obiettivo era l’Igp, dieci anni fa andava concordato un piano di allevamento più ampio, con futura vendita sul mercato, e forse oggi avremmo una sovranità alimentare”.

Nunzio Marcelli non ci sta, da allevatore, ad essere considerato il responsabile della carenza di carne ovina che, secondo quanto denunciato dall’associazione che ne promuove il riconoscimento di Indicazione geografica tipica, metterebbe a rischio gli arrosticini per Pasqua. E difende la categoria: “Adesso si stanno muovendo perché non trovano la carne,

l'accordo di filiera garantirebbe allevatori e trasformatori perché i primi avrebbero la certezza di vendere il prodotto e i secondi di trovare la materia prima”.

Marcelli, laureato in Economia, pastore per passione da quasi mezzo secolo, titolare del bio-agriturismo La Porta dei Parchi di Anversa degli Abruzzi (L'Aquila), presidente di Rete Appia, la rete italiana della pastorizia che promuove, tra le altre cose, un dibattito sulla conservazione dei paesaggi pastorali e del loro portato culturale, ambientale ed ecologico, sul rilancio dell'allevamento estensivo e della pastorizia nella gestione e manutenzione del territorio rurale, rileva che “oggi in Abruzzo ci saranno sì e no 200mila capi, attorno a 20 kg. Quarantamila potrebbero essere destinati agli arrostiticini”.

“In Europa la carne di pecora non si consuma”, evidenzia Marcelli, “poi l'Abruzzo ha trovato modo di valorizzarla ed è anche piacevole, tanto di cappello, ma nessuno si è mai spinto a valorizzarla fino in fondo. Ci piace il nome, ma è una mancata opportunità”.

“Siamo in un'area quasi glaciale, con pascoli anche sopra i duemila metri”, aggiunge, “e questa dislocazione altimetrica dà una varietà di prodotti notevolissima dal punto di vista delle erbe, questo ha fatto la differenza nel corso della storia del formaggio e delle capre abruzzesi”.

“Adesso l'arrostiticino, che è un prodotto che ha un certo successo ed è diventato una tendenza, viene realizzato con materia prima che viene dall'estero”, rileva Marcelli. “Cosa che mortifica chi è rimasto resiliente nel settore della pastorizia, che sta subendo tante problematiche, dai pascoli di carta, le speculazioni che arrivano dal nord, con pascoli che ci vengono sottratti. Questo con l'avallo della pubblica amministrazione”, accusa, “perché non c'è una volontà considerando che il settore della pastorizia nella mente di tanti è solo una cosa residuale che deve essere abolito e questo ci sta mettendo in difficoltà. Ora ci vogliono prendere anche il nome!”.

“Quello che noi rimproveriamo a chi governa le sorti della politica agricola è che si doveva fare un accordo di programma, tra produttori e trasformatori”, spiega Marcelli. “Si sarebbe potuta riorganizzare la produzione anche con le pecore delle caratteristiche che dicono loro”.

Infine, Marcelli lancia una proposta alternativa: “Già da tempo abbiamo ottenuto l'Igp dell'agnello del Centro Italia che garantisce la tracciabilità della produzione appenninica. Perché all'interno di questo riconoscimento non chiediamo anche la certificazione degli arrostiticini ottenuti dall'agnello dell'Italia centrale? Questo potrà garantire al consumatore la possibilità di avere a disposizione un prodotto del territorio con provenienza e realizzazione del territorio”.

E avvisa: “La Regione ha dato campo libero all’ipotesi di disciplinare che prevede che le carni per la produzione dell’arrosticino provengano esclusivamente da pecore che superano i 30 chilogrammi e in Abruzzo sono generalmente meno pesanti. Una proposta che noi stiamo contestando in sede ministeriale: i nostri sono animali diversi da un punto di vista fisiologico, da noi si usa il pascolo multiplo che ha una varietà alimentare molto estesa”. *(m.p. – m.sig.)*