

ARROSTICINI, UN DISCIPLINARE PER MARCHIO “MADE IN ABRUZZO”



19 Luglio 2018

L'AQUILA - L'associazione Casartigiani Abruzzo chiede ufficialmente alla Regione di regolamentare la produzione alimentare tipica del territorio, quella dell'arrosticino abruzzese, garantendo che le carni utilizzate provengano da allevamenti locali

“L'arrosticino abruzzese deve essere una tipicità tutta made in Abruzzo, dall'inizio alla fine. Spesso invece, è solo un assemblaggio di carne estera”, sostengono in una nota i

coordinatori regionali di Casartigiani, **Flaviano Montebello** e **Dario Buccella**, che hanno richiesto ufficialmente alla Regione Abruzzo un intervento normativo per garantire e tutelare la qualità e l'autenticità dell'arrostitico, una specialità gastronomica tradizionale che ha fatto registrare un aumento vertiginoso di consumi in Italia e nel mondo.

In poche parole, l'intento è quello di garantire che la denominazione "arrostitico abruzzese" indichi esclusivamente un prodotto realizzato in Abruzzo e con materia prima locale.

"La presenza sul mercato di arrostitici di carne di provenienza estera - sostengono i vertici di Casartigiani - pur essendo legittima, impone la necessità da parte della giunta e del consiglio regionale di provvedere a disciplinare meglio la materia garantendo, attraverso una normativa, che il vero 'arrostitico abruzzese' venga realizzato in Abruzzo e attraverso l'acquisto di carni provenienti solo da allevamenti abruzzesi".

Casartigiani ricorda che non a caso anche altre Regioni si stanno muovendo in tal senso. La Regione Marche, per esempio, ha disciplinato con legge regionale un "patto" tra allevatori e agriturismi che prevede per questi ultimi l'obbligo di usare la carne bovina di sola provenienza marchigiana ed ha riconosciuto la produzione Dop dell'oliva all'ascolana.

Casartigiani Abruzzo sostiene da tempo la necessità di valorizzare l'enogastronomia abruzzese come potenziamento dell'offerta turistica del territorio al fine anche di tutelare i consumatori finali.