

Arrosticino e salamino, uno studio per sostenibilità degli allevamenti e conservanti naturali

11 Marzo 2025

di **Giancarlo Pierannunzi**



TERAMO – Migliorare le pratiche di allevamento della carne ovina, rendendole più sostenibili e orientate alla valorizzazione del paesaggio montano. Sono gli obiettivi del progetto “Pastori custodi” che ha come obiettivo il riconoscimento della certificazione Dop per l’arrosticino d’Abruzzo, uno dei simboli della tradizione culinaria regionale.

Con capofila l’Associazione regionale allevatori (Ara), il progetto, insieme a quello sull’utilizzo di un conservante naturale per il salamino abruzzese, fa parte del Programma di sviluppo

rurale 2014-2022 e mira a migliorare e promuovere le tipicità, favorendo al contempo la sostenibilità e la valorizzazione dei prodotti locali.

Le iniziative coinvolgono una rete di aziende agricole e agroindustriali e istituzioni scientifiche, tutte unite nella promozione della qualità e della sicurezza alimentare.

I risultati dei due progetti sono stati presentati oggi in occasione di un seminario presso la sala convegni del Centro internazionale per la formazione e l'informazione veterinaria (Cifiv) dell'Istituto zooprofilattico sperimentale (Izs) di Abruzzo e Molise diretto da **Nicola D'Alterio**, a Teramo.

Ad introdurre i lavori gli interventi della direttrice del Dipartimento Agricoltura della Regione, **Elena Sico** e del direttore dell'Ara, **Pietropaolo Martinelli**.

Oltre alla qualità della carne, il progetto include anche la ricerca sulla sicurezza microbiologica in relazione ai metodi di cottura, nonché uno studio approfondito sul significato storico e culturale dell'arrosticino.

Parallelamente, il progetto "Salumieri salutari" mira a ridurre l'uso di additivi chimici nella produzione del salamino abruzzese, tipico salume della regione. Il progetto si concentra sull'uso di un conservante naturale, riducendo l'impiego di sale e nitrati senza compromettere la sicurezza alimentare e la qualità del prodotto. Anche in questo caso, sono coinvolti importanti partner del settore agroalimentare, che lavorano insieme per migliorare la qualità del prodotto e per promuovere la sostenibilità.

Il seminario ha offerto una panoramica dettagliata sui risultati ottenuti, condividendo le metodologie sviluppate e le scoperte scientifiche emerse durante i progetti. È stata anche un'occasione per discutere gli impatti delle iniziative sul territorio abruzzese, sulle tradizioni culinarie e sulle pratiche di allevamento, che sono parte integrante del patrimonio culturale regionale.

La conclusione dei progetti "Arrosticino d'Abruzzo Dop" e "Salumieri salutari" - a cui hanno lavorato fianco a fianco Izs e Università di Teramo - segna un importante passo avanti per la valorizzazione dei prodotti tipici abruzzesi, puntando sulla qualità, la sostenibilità e l'innovazione in un settore sempre più orientato verso la tutela dell'ambiente e delle tradizioni locali.

