



CARNE POLACCA PER GLI ARROSTICINI ABRUZZESI, E I BANDI PSR PER LE FILIERE SONO UNA CHIMERA

11 Settembre 2017 

GIULIANOVA – Carne polacca e spagnola per gli arrostiticini abruzzesi. Li ha scoperti, in un misto di rabbia e sorpresa, **Gianluca Grimi** di Confesercenti della provincia di Teramo, ex assessore al Commercio del comune di Giulianova.

Un caso che solleva l'annoso tema dell'autenticità dei prodotti tipici, proprio alla vigilia della scadenza dei bandi pubblicati dalla Regione Abruzzo per la selezione dei progetti di cooperazione di macro e microfiliera, considerati strumenti idonei a migliorare la competitività dei produttori primari integrandoli meglio nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, la creazione di un valore aggiunto per i prodotti agricoli, la promozione dei prodotti nei mercati locali, le filiere corte, le associazioni e organizzazioni di produttori e le organizzazioni interprofessionali.

Ma che rischiano di rivelarsi una vera e propria chimera, visto che, come afferma **Pasquale Cantoro**, della Confederazione italiana agricoltori di Teramo-L'Aquila, "per avere i fondi le imprese agricole devono consorziarsi e ad oggi non abbiamo neanche un'associazione costituita".

"Nei giorni di partenza alcuni clienti mi hanno chiesto indicazioni per l'acquisto di prodotti veramente tipici, in particolar modo carne per arrostiticini e formaggi – ha raccontato Grimi al *Centro* – Conoscendo il settore e le problematiche croniche di filiera che lo affliggono, ho indicato i nomi di due negozi dove ero certo che avrebbero trovato prodotti locali. La risposta è stata disarmante. Il cliente, alla ricerca di carne abruzzese da una settimana, era già stato dai due commercianti raccomandati da me, scoprendo che uno compra la carne dalla Polonia mentre l'altro si rifornisce dalla Spagna. A parte la pessima figura personale, penso che abbiamo un problema serissimo. Non possiamo riempirci la bocca con la storia dei prodotti tipici senza poter contare su una filiera distributiva visibile e certificata. Così si fa male all'immagine del territorio, al turismo e al futuro delle imprese".

"È vero, in Abruzzo manca una filiera di prodotti tipici certificati – ammette Cantoro – ma sono già stati attivati i mercati contadini strutturati, due in provincia di Teramo e due in provincia dell'Aquila dove sono direttamente gli agricoltori a vendere i loro prodotti. Attraverso i Gal stiamo lavorando per moltiplicare queste attività dove il consumatore può acquistare direttamente dalle aziende agricole. Ma il vero problema è la difficoltà di mettere insieme le aziende, passo essenziale per la certificazione di qualità".



Le associazioni di categoria sperano ora che sia prorogato il termine dei bandi, che scadono a fine mese.

I progetti di microfiliera, filiere corte e mercati locali, perseguono proprio il fine di superare la frammentazione produttiva delle produzioni di nicchia che caratterizzano le aree interne e rurali dei territori abruzzesi e di rendere maggiormente consapevoli i consumatori sulle caratteristiche specifiche e peculiari delle produzioni in termini di salubrità e sicurezza alimentare. In tal modo si concorre al rafforzamento e al consolidamento della redditività delle medio-piccole e micro imprese agricole abruzzesi.