

NASCE L'ASSOCIAZIONE "ARROSTICINO D'ABRUZZO IGP" CON 18 AZIENDE

31 Luglio 2018

di Redazione



PESCARA – Si chiama “Arrosticino d’Abruzzo Igp”, l’associazione regionale produttori presentata questa mattina a Pescara, presso la sede della Giunta regionale.

L’obiettivo è quello di ottenere il marchio di Indicazione geografica protetta (Igp), per il tradizionale prodotto a base di carne di pecora.

“L’idea di questo progetto risponde ad una necessità strategica di questo settore per la produzione degli arrosticini che è proprio un settore economico – ha spiegato il presidente **Lorenzo Verrocchio** – con migliaia di addetti ed un mercato che stabilmente tra diretto ed

indotto è oltre il miliardo di euro l'anno".

"Questo vuol dire – ha aggiunto – che l'arrosticino rappresenta una grande opportunità per questo territorio e lo sosteniamo da anni. Oggi per la prima volta però esiste una associazione strutturata che finora è mancata, di produttori regionali, dal profilo industriale fino alla piccola azienda a gestione familiare, che può in maniera competente mettere in campo una procedura, con l'aiuto della Regione e del ministero delle Risorse Agricole, per ottenere dalla Ue, un marchio Igp, che aprirebbe risvolti straordinari sia dal punto di vista enogastronomico, sia da quello della tutela dei consumatori, perché ci sarebbero prodotti di standard qualitativi importanti e sia anche per l'immagine di questo territorio che avrebbe bisogno di essere promosso meglio in Italia e all'estero".

"Vorrei ricordare – ha proseguito Verrocchio – che l'arrosticino è un po' il simbolo della nostra tradizione agropastorale e come si dice è un prodotto mitizzato, un prodotto della memoria della nostra popolazione e della cultura alimentare povera del territorio, ma è anche una grande opportunità economica già diffusa in Italia e all'estero, ma è arrivato anche il momento di impedire che i cinesi, come stanno già facendo, possano produrre questo prodotto, vendendolo per arrostitico d'Abruzzo, quando non lo è".

Il presidente dell'Associazione, ha poi spiegato perché si parla di arrostitico Igp e non Dop.

"È l'unica strada possibile perché non esiste oggi una filiera zootecnica che consenta di fare un arrostitico abruzzese, ma dobbiamo salvaguardare questo prodotto e per questo ci auguriamo di creare un effetto leva per reintrodurre questa filiera. Gli allevatori locali sono per questo invitati a partecipare a questa che è una iniziativa inclusiva".

Fino ad oggi hanno aderito alla iniziativa 18 aziende abruzzesi.