

FIERA DELL'AGRICOLTURA DI TERAMO, LA "RICETTA" DI COLDIRETTI PER LA ZOOTECNIA

22 Aprile 2023

di Redazione



TERAMO - Le criticità e la valorizzazione della pastorizia tradizionale, la promozione dell'arrosticino a denominazione di origine protetta, le ricerche e gli studi per la tutela di razze in estinzione o comunque poco diffuse. Si è parlato delle difficoltà del settore zootecnico e dei nuovi scenari legati alla riforma della nuova politica agricola comune, ma anche delle conseguenze del Covid e del pericolo del cibo sintetico nel convegno intitolato "Quale futuro per la zootecnica teramana?" promosso da Coldiretti Teramo nell'ambito della

Fiera dell'agricoltura inaugurata questa mattina nel parco fluviale Davide De Carolis a Teramo.

Un incontro nel palatenda allestito dal Comune in cui tra le immancabili bandiere gialle, alla presenza di imprenditori agricoli e semplici cittadini, sono stati approfonditi i vari aspetti legati alla realtà allevatoriale che, fortemente radicata in tutta la provincia, vive un momento di criticità per la chiusura di moltissime stalle dovuta agli insostenibili costi di gestione.

Al centro dell'incontro, i nuovi indirizzi della Politica agricola comunitaria e un dato nazionale: quasi una stalla su dieci (9%) è in una situazione così critica da portare alla cessazione dell'attività con rischi per l'economia e l'occupazione ma anche per l'ambiente, la biodiversità e il patrimonio enogastronomico. "Una situazione che – dice Coldiretti Teramo – rischia di lasciare campo libero alle importazioni da paesi che non applicano le pratiche sostenibili di allevamento che caratterizzano il sistema produttivo italiano o, ancora peggio, rischia di spingere verso lo sviluppo di cibi sintetici in provetta, dalla carne al latte sintetici.

Così, in occasione del convegno, dopo i saluti istituzionali, si sono succeduti l'intervento della presidente di Coldiretti Teramo **Emanuela Ripani**, che ha ribadito la necessità di "ulteriori strumenti di sostegno e ristori concreti per gli allevatori che devono sostenere costi sempre più alti di gestione aggravati dalla pandemia e dalla guerra in Ucraina", e le relazioni di **Patrizio De Angelis** sui cambiamenti previsti dalla nuova politica agricola comune con un focus sugli interventi previsti dalla Regione Abruzzo a favore degli allevatori e del professor **Giuseppe Martino** (docente del dipartimento di bioscienze e tecnologie agroalimentari e ambientali dell'università di Teramo) che ha presentato i risultati dello studio sulla valorizzazione del maiale nero d'Abruzzo.

Pietropaolo Martinelli, presidente Associazione regionale allevatori (Ara) Abruzzo ha invece parlato dell'arrosticino quale "eccellenza enogastronomica conosciuta in tutto il mondo" ribadendo l'importanza di introdurre la Denominazione di origine protetta in quanto "il marchio assicurerebbe la vera tutela del sistema allevatorio regionale e il rilancio della zootecnia abruzzese ovina".

"Quando una stalla chiude – ha sottolineato la Ripani – si perde un intero sistema fatto di animali, di prati per il foraggio, di formaggi tipici e soprattutto di persone impegnate a combattere, spesso da intere generazioni, lo spopolamento e il degrado dei territori in zone svantaggiate".

Una situazione che va affrontata a tutti i livelli, come ha ribadito il direttore di Coldiretti Teramo **Roberto Rampazzo** a chiusura dell'incontro: "Oggi più che mai servono ulteriori

strumenti di sostegno, aiuti diretti alle imprese e ristori concreti per gli allevatori ma anche – ha detto Rampazzo – un impegno comune per fronteggiare il pericolo del cibo sintetico su cui Coldiretti ha lanciato una sfida importante ed ha già incassato il placet della conferenza della Regioni. Ora è necessario trasformare il disegno di Legge in tempi brevi e, con questo obiettivo, continuare la petizione popolare che ha già coinvolto i principali esponenti politici abruzzesi tra cui il presidente della Regione Abruzzo e l'assessore alle politiche agricole”.

Questa mattina, nell'ambito della Fiera dell'agricoltura, Coldiretti ha inaugurato l'area a marchio Campagna Amica e a street food. Le aziende coinvolte sono Garofalo Patrizia (prodotti cosmetici a base di latte d'asina), Bilanzola Francesco (pecorino), Pasquale Russo (agrumi e granite agli agrumi), Lucio Berlingieri (tartufo fresco e conserve di tartufi), La Mascionara (panini e taglieri con salumi e formaggi pecorini), Luigi Ramoni (birra agricola), Roberto Falasca (porchetta), Barbara De Federicis (porchetta e gastronomia a chilometro zero), Filippo Sciarra (hamburger e tagliata di chianina Igp).