

La guerra dell'arrosticino e il sindacato "conto terzi"

Arrosticini abruzzesi Dop o Igp. Non è la guerra dei marchi, ma due concezioni opposte di tutela delle eccellenze agroalimentari. Nel primo caso si tratta di garantire la reale origine della carne da pecore allevate in Abruzzo mentre nel secondo caso di consentire di utilizzare il nome della regione per le carni importate, anche da paesi lontani. Sarebbe a tutti chiaro da che parte stare nell'interesse degli allevatori e dei consumatori ma soprattutto della trasparenza dell'informazione.

Eppure c'è chi apertamente si schiera sul fronte opposto. E a farlo non sono direttamente grandi gruppi industriali che fiutano l'interessante business ma il direttore di Confagricoltura Abruzzo che dichiara apertamente all'Ansa che Confagricoltura "si oppone alla risoluzione della Commissione per il "Riconoscimento Dop Arrosticino Abruzzese".

La motivazione? Ritenere "velleitario parlare di creare una filiera della Dop sia per mancanza di materia prima, sia per mancanza dei requisiti qualitativi e quantitativi, proprio perché i nostri allevamenti si sono specializzati nella produzione del latte, relativi prodotti trasformati e agnelli e solo pochi producono la carne destinata alla produzione degli arrostitini". Insomma, in altre parole, gli allevatori abruzzesi non sarebbero in grado di produrre carne di pecora nella quantità e nella qualità necessaria ed occorre pertanto consentire di ingannare i consumatori chiamando arrostitino abruzzese anche quello ottenuto con il prodotto importato.

Un sindacato per "conto terzi" che non si preoccupa dei propri soci ma cerca di favorire altri interessi. Ma Coldiretti Abruzzo, che invece mette al centro i pastori abruzzesi accanto alle esigenze dei consumatori, non intende indietreggiare sulla Dop, perché "è l'unico marchio comunitario che garantirebbe l'utilizzo di carne veramente abruzzese con risultati e vantaggi per tutto il settore zootecnico e del consumatore finale che deve poter scegliere di mangiare un prodotto fatto con vera carne abruzzese e non semplicemente macellata o confezionata in Abruzzo".

Gli arrostitini sono un prodotto di nicchia, ma la posizione assunta da Confagricoltura in Abruzzo la dice lunga sulla linea che ha intrapreso l'associazione. Coerente anche questa con il cambio di passo rappresentato da Mediterranea costituita con Unionfood per espropriare un patrimonio di qualità, storia e cultura come la dieta mediterranea ad opera di giganti del cibo spazzatura, promotori dei cibi di laboratorio, sostenitori del Nutriscore e gruppi industriali condannati per pratiche sleali nei confronti degli agricoltori, dove Confagricoltura è chiamata a fare la foglia di fico per svendere il migliore modello alimentare al mondo.