

## Arrosticino d'Abruzzo DOP

### Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

ROSTABROP

Tematica

Prodotti di qualità

Focus Area

2a) Incoraggiare la ristrutturazione delle aziende agricole con problemi strutturali considerevoli

Informazioni

Periodo

2023 - 2024

Durata

11 mesi

Partner (n.)

7

Regione

Abruzzo

Comparto

Zootecnia - ovi-caprini

Localizzazione

ITF11 - L'Aquila

ITF12 - Teramo

ITF13 - Pescara

Costo totale

€126.721,30

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP001: Italy - Rural Development Programme (Regional) - Abruzzo

Parole chiave

Gestione del paesaggio e del territorio

Qualità, trasformazione e nutrizione

Stato del progetto

in corso



### Obiettivi

L'obiettivo principale del progetto è la predisposizione di un fascicolo scientifico sulla conoscenza delle caratteristiche biologico-nutrizionali e organolettica dell'arrosticino, in relazione a diverse razze, età dell'animale e periodo di finissaggio, finalizzato al percorso di certificazione europeo del prodotto arrostitico d'Abruzzo DOP, che sensibilizzi le aziende a intraprendere o a migliorare la produzione della carne ovina nella direzione della valorizzazione del prodotto e della sostenibilità delle produzioni e della salvaguardia del paesaggio dei pascoli montani.

### Attività

Le attività del progetto saranno incentrate sulla realizzazione di un fascicolo scientifico sulla conoscenza delle caratteristiche biologico-nutrizionali della carne ovina, in particolare dell'arrosticino, finalizzato al percorso di certificazione europeo del prodotto arrostitico d'Abruzzo DOP, che sensibilizzi le aziende a intraprendere o a migliorare la produzione della carne ovina nella direzione della valorizzazione del prodotto e della sostenibilità delle produzioni e della salvaguardia del paesaggio dei pascoli montani.

Il progetto sarà articolato con la definizione di un modello di allevamento degli ovini orientato alla produzione degli arrostiticini, sostenibile sia dal punto di vista economico che ambientale; inoltre verranno caratterizzate le carni derivanti da diversi metodi di allevamento, razze e età degli animali; verranno testati tre metodi di cottura per la definizione dei parametri e temperature di cottura che determinano la sicurezza microbiologica del prodotto e la qualità organolettica.

### Contesto

Si riportano i dati di contesto relativamente alle criticità del settore agricolo abruzzese ed alcuni elementi di debolezza nel contesto specifico in cui si inserisce la idea progettuale. Gli elementi di criticità si riferiscono

soprattutto a questi aspetti

- 1) Bassa competitività per frammentazione della fase produttiva (frammentazione fondiaria), della trasformazione e della commercializzazione, diminuzione del numero di aziende
- 2) Alti livelli di importazione della carne ovina
- 3) Bassi livelli di aggregazione
- 4) Scarsi investimenti in innovazione
- 5) Basso fatturato con prodotti DOP e IGP

Come si evince dal Psr 2014 -2020 della Regione Abruzzo (cap 4) il sistema agricolo e agroalimentare rappresentano dei settori strategici per l'Abruzzo, in considerazione anche del relativo peso sul valore aggiunto dell'intera economia regionale ovvero il 4,5%.

1) Dal punto di vista strutturale però il settore agricolo è caratterizzato da una elevata frammentazione fondiaria, e, con una progressiva diminuzione del numero di aziende particolarmente evidente nelle aree montane (-25,6% a fronte di una diminuzione del -12,8% a livello regionale). Anche per gli allevamenti si registra un calo dei capi allevati, la diminuzione è molto rilevante nel settore ovino, una produzione che ha caratterizzato storicamente la regione. Sistemi produttivi quali i prati pascoli connessi alla zootecnia bovina ed ovina nelle aree montane, presentano una forte specificità territoriale e svolgono funzioni di presidio del territorio e caratterizzazione del paesaggio agrario, e pertanto vanno salvaguardati.

2) Inoltre l'Abruzzo è un importatore netto di ovicapri vivi e di carni ovicaprine (8% del totale nazionale) (fonte INEA).

3) Alle criticità già evidenziate si aggiungono i significativi problemi di competitività del settore agroalimentare a fronte dell'elevata frammentazione della fase produttiva rispetto alla fase della trasformazione e ancora di più della distribuzione commerciale. Il punto di debolezza è confermato anche dal fatto che l'Abruzzo, nel periodo di programmazione 2007-2013, non ha avviato nessun progetto integrato di filiera (PIF) nonostante che la programmazione comunitaria abbia ormai ampiamente accreditato, quale strumento ordinario per aumentare la competitività del sistema agroalimentare i PIF.

4) Per quanto riguarda gli aspetti legati all'innovazione nel settore agroalimentare le previsioni della Strategia di Specializzazione Intelligente della Regione Abruzzo mettono in evidenza le possibilità di cross fertilization tra le aree ICT e Agrifood per quanto concerne le tematiche della tracciabilità e dell'e-commerce, l'automazione industriale dei processi produttivi e la certificazione di prodotto. Nonostante il settore universitario presenta specializzazioni nel settore agro-bio-veterinario e vi è un sistema articolato di enti di ricerca pubblici, sia facenti capo al sistema nazionale della ricerca che promossi a livello regionale, potenzialmente rilevanti per la competitività del settore, il posizionamento della regione è tra quelle a "moderata innovazione" in ambito europeo (in base alla valutazione del Regional Innovation Scorebord). Infine uno dei punti critici dell'innovazione regionale è rappresentato dall'innovazione collaborativa (l'Abruzzo si colloca nel 4° gruppo delle regioni europee, con un valore pari al 12,7% della regione leader e inferiore al 50% della media comunitaria), cioè dalla capacità delle imprese di attuare processi innovativi in collaborazione con altre imprese o centri di ricerca.

5) L'Abruzzo presenta una certa debolezza a livello nazionale in riferimento al fatturato realizzato con i prodotti DOP e IGP del territorio, a dispetto della

presenza di un buon numero di denominazioni, a dimostrazione di una difficoltà di "riconoscibilità" di tali produzioni presso i consumatori. Al fine di rispondere a questa problematicità andrebbe incentivata e migliorata l'adesione ai sistemi di certificazione di qualità regolamentata e di produzione sostenibile. Si ritiene altresì necessario supportare azioni di informazione e promozione, anche in forma integrata e collettiva, ricercando dove possibile connessione tra il territorio (in termini di paesaggio, storia, cultura, ecc...) e la qualità delle produzioni ed in particolare delle produzioni di nicchia, per migliorare la conoscenza dei consumatori nei confronti dei prodotti abruzzesi.

Nonostante le criticità evidenziate, le opportunità importanti da cogliere per la produzione agroalimentare abruzzese sono legate all'aumento della domanda di fasce di consumatori, attenti alla qualità, tipicità, sostenibilità e tracciabilità verso prodotti innovativi ad elevato contenuto di servizio, verso prodotti Km0, Ogm free e/o a basso contenuto di input chimici e alla vendita diretta da parte degli agricoltori. Vi è una crescita di interesse da parte del canale HORECA e della GDO, sia nazionale che internazionale, rispetto ai prodotti di qualità e del territorio e una maggiore attenzione da parte del consumatore alle produzioni certificate. Ulteriore opportunità è il miglioramento della riconoscibilità e attrattività dei marchi DOP e IGP abruzzesi da parte dei consumatori regionali, nazionali ma anche internazionali.

Inoltre tra le opportunità evidenziate nella programmazione regionale dello sviluppo rurale, ci sono proprio quelle legate alla cooperazione ed innovazione per progetti innovativi, soprattutto nel campo agroalimentare; vengono rilevate ampie possibilità di aumentare l'efficacia degli interventi e la diffusione delle innovazioni nelle imprese attraverso la messa a sistema dell'articolata rete pubblico/privata di ricerca e innovazione. La cooperazione e la collaborazione tra le imprese possono sicuramente concorrere a superare i limiti legati alle piccole dimensioni negli investimenti per l'innovazione.

Opportunità importanti per la produzione agroalimentare abruzzese sono legate all'aumento della domanda di fasce di consumatori, attenti alla qualità, tipicità, sostenibilità e tracciabilità verso prodotti innovativi ad elevato contenuto di servizio, verso prodotti Km0, Ogm free e/o a basso contenuto di input chimici e alla vendita diretta da parte degli agricoltori. Vi è una crescita di interesse da parte del canale HORECA e della GDO, sia nazionale che internazionale, rispetto ai prodotti di qualità e del territorio e una maggiore attenzione da parte del consumatore alle produzioni certificate. Ulteriore opportunità è il miglioramento della riconoscibilità e attrattività dei marchi DOP e IGP abruzzesi da parte dei consumatori regionali, nazionali ma anche internazionali.

---

Partenariato

<b>Ruolo</b>	<b>Azienda</b>	<b>Address</b>	<b>Telefono</b>	<b>E-mail</b>
Capofila	ARA Associazione Regionale Allevatori d'Abruzzo	S.S. 17 EST c/o 67100 ONNA AQ Italia	0862-441738	segreteria@araabruzzo.it
Partner	IZSAM Istituto Zooprofilattico Sperimentale Abruzzo e Molise	Via Campo Boario snc 64100 TERAMO TE Italia	0861 3321	archivioeprotocollo@izs.it
Partner	SPIEDI'	Via Raiale (Zona Industriale), 329 65128 PESCARA PE Italia	085 4308020	info@xn--spied-xsa.it
Partner	LUCIANI GIOVANNI ROBERTO	via Fontana, 6 65020 PESCOSANSONESCO PE Italia		giovanniluciani7@gmail.com
Partner	BILANZOLA FRANCESCO	C.da Colle Nasone, 5 64010 Mosciano Sant'Angelo TE Italia		bilanzolafrancesco@gmail.com
Partner	ROSSI CARMINE	Via Pollice, 4 66040 Pizzoferrato CH Italia		
Partner	Azienda Agricola La Mascionara di D'Alessio Rinaldo	STRADA STATALE 577 KM.3 FRAZIONE PORCINARI 67013 CAMPOTOSTO AQ Italia		lamascionara@tiscali.it

#### Innovazioni

##### Descrizione

L'innovazione che si vuole introdurre è un nuovo prodotto "Arrosticino d'Abruzzo DOP" caratterizzato dal punto di vista biologico nutrizionale e della sicurezza alimentare attraverso la ricerca dei migliori sistemi di sistemi di allevamento che garantiscano il mantenimento di un determinato livello di qualità del prodotto fresco e i migliori sistemi di cottura che garantiscono la sicurezza microbiologica e qualità organolettica del prodotto cotto .

La ricerca finalizzata alla caratterizzazione chimica, microbiologica e degli aspetti della sicurezza alimentare dell'Arrosticino d'Abruzzo viene incontro alla esigenza predominante per il settore ovi caprino abruzzese di supporto agli allevamenti locali e di ripopolazione ed incremento della produzione zootecnica che attualmente si aggira sui 220.000 capi.

Settore/comparto

Carni ovine e caprine

Area problema

Nuovi e migliorati prodotti alimentari di origine animale (carni, latte, uova, pesce ecc.)

Effetti attesi

Valorizzazione/tutela paesaggio

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento qualità prodotto

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
L'abruzzo:una natura straordinaria	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=M2fRJ01dEZw">https://www.youtube.com/watch?v=M2fRJ01dEZw</a>	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto

---