

COME TUTELARE LA QUALITÀ DEI PRODOTTI TIPICI DELL'APPENNINO ABRUZZESE

WALTER MAZZITTI, già presidente del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, anticipa uno dei punti di forza di un **"Patto per l'Appennino abruzzese"**. Mazzitti propone l'adozione di un modello di sviluppo settoriale in tema di rilancio delle attività agricole di montagna e di valorizzazione dei prodotti tipici dell'Appennino per scongiurare l'abbandono dei territori, supportare la ripresa delle attività agricole, migliorare la qualità delle produzioni e conquistare nuovi mercati. È richiesta un'azione innovatrice sul versante della pianificazione. Prioritari l'immediato risarcimento in favore degli agricoltori e allevatori, il rapido ripristino delle stalle, un efficace piano di comunicazione mirato a valorizzare i prodotti tipici di qualità più noti e maggiormente rappresentativi. Mazzitti chiede che la Regione si impegni a garantire il sostegno finanziario e tecnico, per l'ottenimento, per alcuni di essi, della certificazione di qualità europea (DOP): il Pecorino di Farindola, il Canestrato di Castel del Monte, le Lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, le Mortadelle di Campotosto, nonché i salumi di montagna e altri prodotti di qualità, espressione della elevata tipicità dell'Appennino abruzzese, drasticamente colpito dal sisma e dalle eccezionali avversità atmosferiche.

In previsione della annunciata assemblea che nei prossimi giorni sarà chiamata a definire le priorità e le azioni da contenere in un **"Patto per l'Appennino abruzzese"**, **Walter Mazzitti** rende nota una prima proposta a sostegno del rilancio dell'economia di montagna drammaticamente danneggiata dal terremoto e dai recenti eventi naturali eccezionali.

Stringere i tempi ed intervenire con provvedimenti rapidi e innovativi. L'obiettivo è riuscire a frenare l'abbandono dei territori da parte delle popolazioni profondamente turbate dagli effetti dei drammatici eventi subiti, incrementando e mantenendo in montagna presidi stabili e di infondere nelle stesse comunità l'utopia necessaria secondo la quale è possibile restare nella propria terra, partecipare attivamente alla sua rinascita e continuare a viverci un destino non scontato. In tale prospettiva un primo modello di sviluppo, prioritario e vitale per l'economia della montagna appenninica dovrà essere adottato per favorire il rilancio delle attività agricole e pastorali e dei prodotti tipici di qualità.

Nei primi anni del 2000, **ricorda Mazzitti**, il Parco del Gran Sasso e Monti della Laga, nella convinzione che la tipicità, il valore antropologico dei prodotti tipici dell'Appennino, la loro elevata qualità, costituissero un valore aggiunto formidabile in grado di trasformarsi in una grande opportunità economica e sociale, decise di **"scommettere" su un modello di sviluppo** che, partendo dalla conservazione delle tradizioni dei territori, puntasse ad innovare i processi produttivi e a dare nuovo impulso al tessuto economico e sociale delle aree rurali montane.

Si dette così vita ai primi consorzi tra allevatori, produttori ed enti locali, per la produzione e la commercializzazione, tutti inseriti nella lista dei **presidi Slow Food**, del **Pecorino di Farindola**, del **Canestrato di Castel del Monte**, della **Lenticchia di Santo Stefano di Sessanio**. Azioni mirate furono avviate per la valorizzazione di altri prodotti di qualità come **la mortadella di Campotosto, la patata viola, i salumi dell'area del Gran Sasso d'Italia, i mieli, ecc.**

Fin da allora i Consorzi costituiti con l'apporto determinante del Parco, hanno invertito la tendenza all'esodo ed alla frammentazione ed hanno rappresentato un concreto esempio di sviluppo particolarmente significativo nelle aree svantaggiate.

Purtroppo i lusinghieri risultati ottenuti, sono stati del tutto ignorati dalla politica, omettendo in maniera del tutto ingiustificata, ogni forma di sostegno volto all'incremento degli allevamenti e delle produzioni e al miglioramento della qualità del prodotto. **Nessuna iniziativa è stata negli anni assunta dalle istituzioni regionali per favorire la replicabilità del virtuoso modello di sviluppo in altre aree della montagna appenninica.**

Ciononostante i Consorzi **si sono sviluppati autonomamente** dando lavoro a decine di aziende e i loro prodotti si sono posizionati con successo nel mercato delle eccellenze della filiera agroalimentare nazionale.

I drammatici effetti dei ripetuti terremoti e degli eventi eccezionali che hanno colpito in questi ultimi otto mesi l'Abruzzo, impongono un sostegno immediato ai consorzi esistenti in termini risarcitori dei danni subiti a causa dei crolli delle stalle e della perdita degli animali e l'assegnazione delle risorse necessarie per garantire la continuità nelle produzioni.

*«Promuovere, acquistare e far acquistare i prodotti di qualità del nostro appennino - **dichiara Mazzitti** - equivale ad offrire un segno tangibile di vicinanza e solidarietà a quei produttori duramente feriti, tentati dall'abbandono dei territori e che rischiano comunque di perdere definitivamente fiducia e entusiasmo».*

*«Siamo il paese più bello - **dichiara ancora Mazzitti** - più buono e più ricco del mondo e l'Appennino e il Gran Sasso d'Italia ne sono una componente assai rilevante. Abbiamo dunque il dovere di aiutare la nostra gente di montagna a reagire, alzare la testa e recuperare ciò che è stato perso e renderlo ancora più buono e appetibile».*

Non possiamo permetterci di perdere questa occasione. Il modello virtuoso che negli anni è stato realizzato, va consolidato attraverso solidi strumenti che consentano ai nostri produttori di accedere a mercati più ampi ed appetibili superando le frontiere del nostro Paese. I prodotti tipici dell'appennino abruzzese possiedono tutte le qualità e le caratteristiche per ottenere l'attribuzione della certificazione di qualità europea (DOP). E qui l'Amministrazione regionale, potrà quantomeno dimostrare di voler recuperare il tempo perduto, decidendo di dare concreto supporto alle produzioni tipiche di qualità dell'Appennino accompagnando i consorzi esistenti e i produttori di qualità nel processo di riconoscimento della certificazione europea, assicurando, almeno per i primi cinque/dieci anni, il necessario sostegno finanziario che notoriamente le acquisite certificazioni di qualità comportano.

Le realtà agroalimentari, ancora oggi giustamente definite "nicchie", se saranno opportunamente aggregate e "sapientemente raccontate", potranno costituire un grande valore aggiunto nell'ambito della nuova politica di rilancio dell'Appennino e del Gran Sasso d'Italia.

*«Quello che ci attende - **dichiara infine Mazzitti** - è un passo importante e decisivo per un lungo cammino da fare assieme, Sindaci, cittadini, imprenditori e associazioni e gli effetti di ricaduta potranno portare grandi benefici in tutto l'Abruzzo. Sono certo che le positive esperienze già compiute e migliorate, potranno spingere i giovani ad approfittare delle straordinarie opportunità che offre questo variegato e "irriproducibile" territorio che per molti turisti e viaggiatori ha ancora un "marchio" troppo poco identificabile».*

Bisogna approfittare, ora, che a causa del disastro subito, le TV nazionali e le principali testate giornalistiche si sono finalmente interessate all'Abruzzo e alle sue straordinarie ricchezze.

Teramo, 13 febbraio 2017