

COMUNICATO STAMPA

Sviluppo, identità e sostenibilità del Salamino abruzzese e dell'Arrosticino d'Abruzzo DOP

Alla 32^a Fiera dell'Agricoltura di Teramo, l'IZS presenta due progetti che renderanno più salutarì e sicuri due prodotti tipici del territorio

L'IZS dell'Abruzzo e del Molise partecipa attivamente al comitato organizzatore della Fiera dell'Agricoltura di Teramo, contribuendo ogni anno ai lavori con incontri di taglio scientifico-divulgativo destinati ai professionisti del settore e ai cittadini. Anche nell'edizione 2023 l'Istituto sarà tra i protagonisti della FAT con la tavola rotonda **"Il Cibo sostenibile: sviluppo e identità locale. Brevi informative su progetti di innovazione di prodotti identitari della Regione Abruzzo: l'Arrosticino d'Abruzzo DOP e il Salamino Abruzzese"** in programma lunedì 24 aprile, alle ore 10:00, nello spazio convegni del Parco Fluviale "Davide De Carolis". L'incontro, organizzato e moderato dall'Istituto, vedrà la partecipazione di numerosi esperti, tecnici, produttori e rappresentanti delle associazioni di categoria.

"Pur lavorando sempre più a livello internazionale, siamo molto radicati sul territorio per questo ci teniamo particolarmente a tutelare i prodotti che rappresentano un'eccellenza del territorio stesso" - dichiara il Direttore Generale dell'Istituto **Nicola D'Alterio** - *"Il nostro impegno per la Salute Unica (One Health) lo decliniamo in tutte le attività che portiamo avanti, comprese le attività relative alla sicurezza e alla salubrità degli alimenti di origine animale. La Fiera dell'Agricoltura di Teramo è il contesto adatto per presentare due progetti innovativi su prodotti identitari abruzzesi come l'arrosticino e il salamino"*.

Entrambi i progetti sono finanziati dalla Regione Abruzzo, nell'ambito della misura di cooperazione e innovazione del PSR 2014-2020, attraverso il "Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali".

Il primo progetto, **Salumieri Salutarì**, di cui l'Istituto è capofila, è un partenariato finalizzato a formulare un conservante naturale per il tipico salamino abruzzese che determini la riduzione dell'utilizzo del sale, elimini i nitrati e altri additivi chimici in fase di preparazione, mantenendo alti livelli di sicurezza

alimentare, qualità chimico-fisiche tecnologiche e organolettiche del prodotto. I partner sono aziende agricole e agroindustriali di trasformazione della carne delle province di Teramo, L'Aquila e Chieti. [Video "Salumieri Salutari"](#)

Il partenariato **Pastori Custodi** si propone invece di portare a termine il percorso di certificazione europeo dell'Arrosticino d'Abruzzo DOP, sensibilizzando le aziende a migliorare la produzione della carne ovina nella direzione della valorizzazione del prodotto, della sostenibilità delle produzioni e della salvaguardia del paesaggio dei pascoli montani. Il progetto prevede la messa a punto di metodologie di allevamento per una linea produttiva appositamente testata per la produzione di carni ovine da utilizzare per l'arrosticino, di valutare la sicurezza microbiologica in funzione dei tempi e delle modalità di cottura e approfondire gli aspetti storici legati a questo prodotto tradizionale che è un patrimonio identitario della Regione Abruzzo. I partner del progetto, che vede come capofila l'Associazione regionale Allevatori D'Abruzzo, sono aziende agricole e agroindustriali di trasformazione della carne di diverse province abruzzesi. [Video "Pastori Custodi"](#)

"La valorizzazione di questi due prodotti, con gli approfondimenti sulle qualità salutistiche e sulla sicurezza alimentare" - conclude il DG D'Alterio - "è un passo avanti per la produttività e sostenibilità delle produzioni e va nella direzione delle politiche europee espresse dalla Agenda 2030 e dalla strategia Farm2Fork studiata per rendere l'intero sistema alimentare europeo più sostenibile, riducendo l'impatto sui Paesi Terzi".

TERAMO, 21 APRILE 2023

Manuel Graziani
Ufficio Stampa e Comunicazione
IZS dell'Abruzzo e del Molise