

Marche: regione enogastronomica. Il turismo parte dal piatto con Marche Experience. Il bilancio

di *Stefano Fabrizi*

Conoscere i prodotti agroalimentari d'eccellenza attraverso il lavoro degli chef. Si chiama "Marche Experience – Eccellenze a Tavola" ed è il programma nato per unire le forze dei produttori della regione partendo dalle degustazioni dei vini e dei prodotti d'eccellenza. La formula: degustare il vino di qualità dei produttori marchigiani abbinandolo alle tipicità e alle eccellenze agroalimentari valorizzate dagli chef della regione.

L'iniziativa, finanziata da Regione Marche attraverso il bando regionale "Marche: dalla vigna alla tavola" promosso dal vice presidente Mirco Carloni, assessore all'Agricoltura, ha dimostrato la grande attrattività della formula di promozione che unisce i produttori di qualità e i ristoranti aderenti all'iniziativa, passando anche per il coinvolgimento dei sommelier professionisti che hanno guidato le degustazioni.

Per presentare il bilancio del progetto, che ha unito produttori del settore enogastronomico delle Marche, Ho.Re.Ca., associazioni dei sommelier e agenzie di incoming turistico, si è tenuta una conferenza stampa con conviviale presso il ristorante Erard in contrada Busche della Moncaro a Montecarotto.



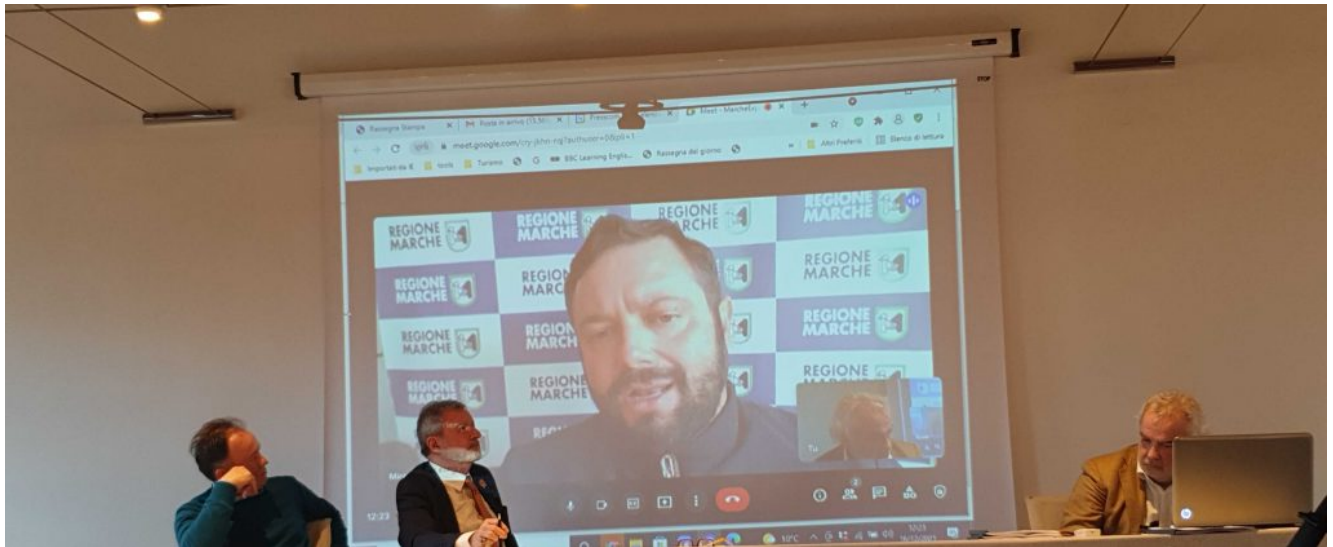
I numeri

I numeri parlano chiaro. Nella sezione di degustazioni a tema denominata “Marche Experience – Dalla Vigna alla Tavola” curata dalla società capogruppo Presscom, in quattordici eventi enogastronomici nelle città marchigiane sono stati coinvolti finora 500 partecipanti, di cui il 20% provenienti da fuori regione e che quindi, in parte, hanno soggiornato nelle strutture ricettive del territorio. Sono stati inoltre 42 i giornalisti coinvolti nell’iniziativa, in rappresentanza di testate di livello regionale e nazionale. Attraverso le pagine social si sono registrate oltre 360 mila interazioni, a netto vantaggio della riconoscibilità del tessuto produttivo marchigiano. Tra gli aderenti all’iniziativa 30 cantine, decine di produttori agroalimentari di qualità e quindici tra ristoranti ed enoteche, che hanno avuto modo di raggiungere un vasto pubblico anche attraverso il lavoro degli chef che hanno partecipato all’iniziativa di promozione turistico-gastronomica.



Le denominazioni e le tradizioni

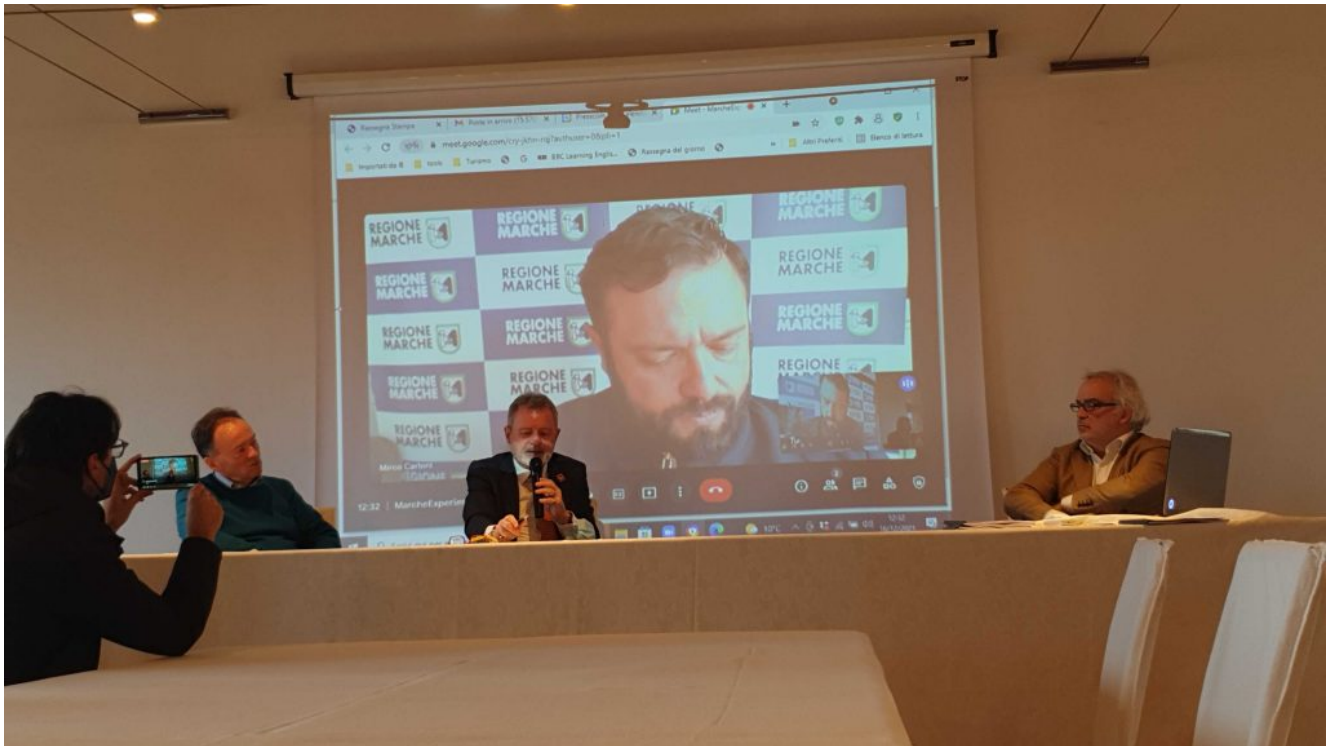
Ad Ascoli Piceno è stata annunciata la Deco della “pasta ncaciata”, mentre ad Ancona la Cooperativa dei Pescatori di Portonovo ha lanciato un appello perchè sono rimaste soltanto in tre le barche che pescano i famosi “Moscioli di Portonovo”. Allo stesso modo, sono rimasti appena in tre i produttori che producono e confezionano il formaggio pecorino dei Sibillini, tutelato anche come Presidio Slow Food. Sono tutte tradizioni che rischiano di sparire se non verranno rilanciate e promosse con programmi di promozione che vedono attivi sia la Regione Marche sia gli operatori del settore. Tradizioni che si legano all’identità storica e culturale dei territori e alla possibilità di creare uno storytelling territoriale capace di superare i confini regionali.



Mirco Carloni, vice presidente e assessore alla Cultura della Regione Marche

“341 eventi distribuiti su tutto il territorio regionale, oltre 300 cantine coinvolte e 21 progettualità di assoluto pregio, come “Marche Experience”, raccontano un successo che è andato oltre le migliori aspettative. Con il bando regionale “Marche: dalla vigna alla tavola” per la prima volta sono state utilizzate risorse della promozione agricola per un progetto legato all’enoturismo con iniziative di marketing territoriale per supportare le nostre cantine all’interno dei ristoranti, grazie al coinvolgimento di tour operator, agenzie di comunicazione e organizzazione eventi. L’entusiasmo con cui questa progettualità è stata accolta, è proseguita con l’approvazione all’unanimità in Consiglio regionale, lo scorso novembre, della Legge sull’Enoturismo nelle Marche, grazie alla quale le nostre cantine diventano il luogo di accoglienza ideale per un turismo di tipo esperienziale, centrato sui cammini del vino e su percorsi enogastronomici e culturali strutturati ed integrati. Con l’approvazione di questa legge, tutte le peculiarità della nostra regione sono messe a fattore comune per fare sistema e presentare all’Italia ed al mondo una regione Marche con una identità forte e ben riconoscibile,

centrata sulla qualità e sulla sostenibilità delle sue produzioni”.



Doriano Marchetti, presidente di Moncaro e vice presidente dell'Istituto Marchigiano di Tutela

“Le aziende vinicole svolgono un ruolo prezioso nella promozione di un territorio – commenta– le cantine custodiscono il paesaggio, sono sempre più spesso un vero e proprio approdo turistico e creano economia. Moncaro dispone di una fitta rete di ospitalità rurale grazie ai suoi 800 soci e negli anni ha sempre investito per creare un polo d'attrazione per il circuito dell'enoturismo. Abbiamo puntato da sempre sulle visite guidate in cantina; abbiamo creato un centro di degustazione e avviato negli anni un'attività di ristorazione di qualità. Elementi che consentono al visitatore di apprezzare appieno prodotti ed eccellenze del territorio. Anche la scelta di produrre in misura sempre maggiore in regime biologico fa parte di quest'opera di salvaguardia e promozione dei territori rurali. L'aggregazione nel mondo

vitivinicolo è stata da sempre una chiave di successo e un valore per l'intera comunità".

Gianni Moreschi, amministratore di Presscom

“Per la prima volta la regione Marche valorizza tutta la filiera e lo fa in modo da coinvolgere molte risorse professionali del territorio – spiega – La formula utilizzata che prevede 21 gruppi formati da produttori, imprese dell'Ho.Re.Ca., agenzie del turismo, sommelier e società di comunicazione, ha creato un'onda positiva. Questa si è manifestata in un'opportunità di lavorare alla promozione per centinaia di professionisti. L'operazione è stata simile a un detonatore che ha fatto conoscere vino e cibo eccellente ben oltre i confini regionali. La partecipazione di un flusso di turisti extra regionali non ci deve sorprendere: è solo la conseguenza di un'operazione impostata bene che vede il coinvolgimento di tutti gli attori della filiera”.

Inoltre sono intervenuti Gianni Riccioni dell'Ais Marche e Carlo Ciabattoni della Tenuta La Riserva di Castel di Lama



Le cantine che hanno partecipato a Marche Experience Dalla vigna alla tavola

Terre Cortesi Moncaro, Conte Leopardi Dittajuti, Tenuta La Riserva, Cantina Bastianelli, Azienda Agricola Capinera, , Azienda Agricola Ceci Enrico, Azienda Agricola Vallerosa Bonci, Cantina Belisario, Cantina Bruscia Biologica, Cantina Casaleta, Cantina Colpaola, Cantina Il Conte Villa Prandone, Cantina Lanari, Cantina Landi Luciano, Cantina Mazzola, Cantina Moroder, Cantina Sgaly, Cantina Vigna della Cava, Cantina Terracruda, Cantina Terra Fageto, Cantine Enzo Mecella, Colonnara, Conti di Buscareto, Le Terrazze, Sabbionare, Saputi, Velenosi Vini, Tenuta Ortenzi, Tenuta di Tavignano, Terre di San Ginesio, Vini Valmusone.

I ristoranti e le enoteche di

Marche Experience

Hotel Terme di Frasassi di Genga (AN), Ristorante Erard di Montecarotto (AN), Albiobar di Pollenza (MC), Trattoria Carotti di Ancona, Ristorante La Vigna di Moncalvo in Foglia (PU), Rosso Intenso Enoteca di Jesi (AN), Una Goccia, di Porto recanati (MC), Hemigway Cafè di Jesi (AN), Harmony di Sassocorvaro (PU), Hotel Ristorante il Grillo di Acquaviva Picena (AP), La Rinascita Cafè Lorenz di Ascoli Piceno, Lo Smeraldo di Cingoli (MC, Crudo di Ancona, Cafè Centrale – Chalet Oltremare di Monteprandone (AP).

Le aziende

Vallesina Bio, La Bona Usanza, Olio Fenucci, Fattorie Petrini, TreValli Cooperlat, Panaro la crescita Bio, La Rinascita, Caffè Meletti di Ascoli, Pasta Marilungo, Salumificio di Genga, Beretta Prosciutto di Carpegna, Cooperativa Pescatori di Portonovo.