

L'associazione Ristoratori di Confcommercio Marche Nord lancia il progetto Ristoculture

L'Associazione Ristoratori di Confcommercio Marche Nord, in collaborazione con Comune di Pesaro, Comitato Pesaro capitale della Cultura Italiana 2024, Fipe e Confcommercio Marche Nord ha lanciato il progetto Ristoculture. La presentazione presso il comune di Pesaro, alla presenza del sindaco Andrea Biancani, del vice Daniele Vimini, del vicedirettore di Confcommercio Marche Nord Agnese Trufelli e del presidente dell'associazione Ristoratori Mario Di Remigio.

Un movimento di ristoratori che nasce dall'idea di difendere e preservare la cultura del cibo del territorio della provincia di Pesaro Urbino.

“Un progetto al quale collaboriamo con grande piacere – ha esordito Vimini – che nasce sulla spinta di Pesaro 2024 e vuole essere anche un ponte con le future capitali italiane della cultura, ad iniziare da Agrigento. Sviluppa diverse iniziative e progettualità che abbiamo portato avanti nel corso degli ultimi anni come la Deco e sulle quali continueremo a lavorare, convinti che la ristorazione di qualità contribuisca a promuovere e a valorizzare il territorio”.

Ha proseguito Trufelli: “Questo movimento di ristoratori vuole

continuare a raccontare il territorio anche dopo Pesaro 2024. E lo vuole fare con i piatti e l'accoglienza. La cultura del cibo non riguarda semplicemente ciò che mangiamo. Il cibo è cultura quando si produce, quando si prepara, quando si consuma. Il cibo rappresenta l'identità culturale di un popolo e nella sua cucina si ritrovano le caratteristiche del territorio. Oggi la ristorazione è un riferimento fondamentale per la cultura enogastronomica, perché è rimasta uno dei pochi luoghi di incontro, di convivio fra uomini, dove si può consumare il territorio con le sue diversità. Tutto questo si realizza a tavola tramite l'ospitalità che ogni ristorante offre. Siamo sull'orlo di una rivoluzione culinaria, che richiede uno sforzo collettivo per trasformare le nostre abitudini alimentari per un futuro più sano e sostenibile, senza dimenticare la nostra storia. I ristoratori, della provincia di Pesaro e Urbino così hanno dato vita ad un'unione di intenti, creando il movimento Ristoculture, frutto di esperienze e conoscenze dei territori, definendosi così custodi della cultura enogastronomica della provincia, ed ambasciatori della cultura dell'ospitalità fatta del bello, del buono e del saper fare dei nostri avi".

Tredici al momento i ristoranti aderenti: Le Fontane (Cagli); Silvana (Silvana); Taverna del pescatore (Casteldimezzo); Alla Lanterna, Il Galeone, Osteria dalla Peppa, Villamarina (Fano); La Palomba (Mondavio); Gibas, Polo Pasta & Pizza (Pesaro); Nenè, Portanova (Urbino); Piccolo mondo (Villagrande di Mombaroccio).

In questi locali da oggi è possibile mangiare, su piatti realizzati per l'iniziativa, ricette elaborate per l'occasione: tradizionali. De.Co., dell'Accademia della cucina italiana, che valorizzano prodotti tipici della provincia di Pesaro Urbino.

“In questo anno in cui Pesaro è capitale della cultura Italiana e nei successivi – ha spiegato il presidente dell’Associazione Ristoratori di Confcommercio Marche Nord Mario Di Remigio – è importante lanciare questo progetto, dedicato a tutta la provincia, per difendere la tradizione contadino-rurale, le usanze e i mondi collegati alla pesca delle marinerie di Pesaro e Fano, facendo diventare i ristoratori custodi della cultura enogastronomica”.

Il progetto ha avuto un’anteprima in occasione della Giornata della Ristorazione (18 maggio), che nel 2023 ha ricevuto dal Capo dello Stato la Medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l’alto valore dell’iniziativa. La Giornata della Ristorazione, è un’iniziativa ideata da FIPE per valorizzare e rafforzare i valori ed il ruolo della ristorazione e della gastronomia italiana.

Al termine, in collegamento, sono intervenuti i rappresentanti di Confcommercio e di Fipe di Agrigento, per il ‘passaggio di consegne’ tra Capitali della Cultura: “Siamo molto contenti di essere stati coinvolti in questa bellissima iniziativa che svilupperemo durante il 2025 che ci vedrà capitale della cultura. Il turismo legato all’enogastronomia è in forte crescita e questi progetti sono fondamentali per valorizzare tipicità e territorio”.