

“Storie di Cucina Marchigiana”: tradizione e gusto nella nuova serie tv di Linfa e Gambero Rosso

“Storie di Cucina Marchigiana”: tradizione e gusto nella nuova serie tv di Linfa e Gambero Rosso

Nasce “Eh MICA Marche! Inclusione, nuove tecnologie e patrimonio enogastronomico per il rilancio dell’Entroterra.

Il progetto “Eh MICA Marche! Enogastronomia Marchigiana Innovativa Culturalmente Accessibile”, promosso da Arci Macerata come capofila, con il contributo scientifico dell’Università di Macerata, in collaborazione con Quacquareni Dolciaria, MyMarca, Typimedia, Ruvido Teatro, si propone come un modello inclusivo di sviluppo economico, culturale e sociale del territorio in grado di trasformare le eccellenze locali in esperienze innovative e accessibili a tutti, unendo cultura, tecnologia e inclusione. Finanziato con **199.957 euro** dalla Regione Marche nell’ambito del bando “**Sostegno alle Imprese Culturali e Creative**”, il progetto si concentra sull’area dell’entroterra maceratese, in particolare sui

comuni di **Macerata** e **Serrapetrona** colpiti dal sisma del 2016, ma è concepito per essere replicabile in altre zone. L'**Università di Macerata** svolge un ruolo centrale nella valutazione degli impatti del progetto e contribuirà a progettare percorsi educativi e inclusivi tramite lo spin off In4In. I dettagli sono stati presentati oggi dal rettore **John Mc Court**, dal presidente di Arci Macerata **Massimiliano Bianchini**, dalla prorettrice **Catia Giaconi**, da **Laura Faccenda** della società di consulenza per la progettazione Bebob e dai rappresentanti dei partner **Emanuele Conforti**, titolare di Mymarca.it, e **Fabio Bonso**, presidente di Ruvidoteatro.

“Questa collaborazione – ha commentato il rettore **Mc Court** – è un esempio tangibile di quello che l’Università di Macerata può fare per il territorio, mettendo a disposizione le proprie competenze ma anche apprendendo nuove competenze dagli altri partner così da valorizzare questo che ha tanto da offrire”.

Gli **obiettivi** sono orientati a risultati concreti: rafforzare la rete di operatori della filiera enogastronomica, creando sinergie tra imprese, enti culturali e associazioni non profit; sviluppare nuove idee di business che combinino tradizione e innovazione, utilizzando tecnologie avanzate come intelligenza artificiale, realtà immersiva e strumenti digitali. Il progetto mira, inoltre, a coinvolgere le comunità in percorsi inclusivi e sostenibili e i giovani attraverso attività educative e sostegno all’imprenditorialità.

“Non basta vincere progetti – ha rimarcato il presidente di Arci Macerata **Bianchini** – ma bisogna realizzarli concretamente. Questo mette insieme un’associazione con oltre 5.000 iscritti in grado di lavorare come un’impresa culturale con un partenariato importante di imprese come Quacquarini, MyMarca e TypiMedia”.

Un **tavolo di co-programmazione e co-progettazione** riunirà i partner principali e una rete di enti e istituzioni che hanno aderito con lettere di interesse, tra cui i Comuni di **Serrapetrona, Gagliole, Valfornace**, l'**Unione Montana dei Monti Azzurri**, il **Microbiscottificio Frolla**, la **Confartigianato Imprese Macerata**, **Ascoli Piceno e Fermo**, l'**Associazione Sommelier Marche** e l'**Associazione Provinciale Cuochi di Macerata A. Nebbia**: uno spazio di confronto per individuare criticità, opportunità e strategie condivise, offrendo spunti per future politiche territoriali.

Tra le azioni più innovative vi è la creazione di due hub tecnologici: **HubQu**, presso Quacquarini Dolciaria, uno spazio immersivo multisensoriale dedicato alla produzione artigianale e alla Vernaccia di Serrapetrona, e **MyHub**, presso Casa Marche di MyMarca, che propone cooking experience inclusive e tecnologiche. Entrambi i centri combineranno tradizione e tecnologia per attrarre turisti e creare nuovi modelli di fruizione. Altri interventi includono un sito web e un'applicazione con mappe interattive dei prodotti tipici e delle imprese da parte di Tipymedia, la progettazione di itinerari turistico-enogastronomici accessibili, esperienze teatralizzate nei luoghi di produzione a cura della compagnia **Ruvido Teatro** e la realizzazione di contenuti multimediali, come podcast e short film, per raccontare il territorio con linguaggi contemporanei.

Timori per i dazi annunciati

da Trump. Cna: Dalle Marche verso gli Usa viaggia il 9 per cento dell'export regionale

Timori per i dazi annunciati da Trump. Cna: Dalle Marche verso gli Usa viaggia il 9 per cento dell'export regionale

Cna – Marche, bilanci di fine anno: in calo le imprese attive e le richieste di lavoratori da parte delle aziende

Cna – Marche, bilanci di fine anno: in calo le imprese attive e le richieste di lavoratori da parte delle aziende

Umani Ronchi, il Casal di

Serra 2022 nella Top 100 di Wine Spectator

Umani Ronchi, il Casal di Serra 2022 nella Top 100 di Wine Spectator

“Le Marche nel bicchiere” 2025, premiate in Ancona le eccellenze vitivinicole marchigiane

“Le Marche nel bicchiere” 2025, premiate in Ancona le
eccellenze vitivinicole marchigiane

Papi's Bar di Pianello di Cagli: primo bar in Italia con superfici trattate con la fotocatalisi, tecnica

all'avanguardia per la purificazione degli ambienti

Papi's Bar di Pianello di Cagli: primo bar in Italia con superfici trattate con la fotocatalisi, tecnica all'avanguardia per la purificazione degli ambienti

“Essenza Franciacorta”, masterclass a cura dell'Associazione Italiana Sommelier Marche il 15 dicembre (ore 15) a Villa Piccinetti

“Essenza Franciacorta”, masterclass a cura dell'Associazione Italiana Sommelier Marche il 15 dicembre (ore 15) a Villa Piccinetti

BAM, Birrifici Aperti

Marche: da venerdì 6 a domenica 8 dicembre in tutta la Regione tanti appuntamenti

BAM, Birrifici Aperti Marche: da venerdì 6 a domenica 8 dicembre in tutta la Regione tanti appuntamenti

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

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

“Premio Cambiamenti” della CNA. La finale interregionale per le neoimprese di Marche e

Umbria sabato 30 novembre alle ore 10 a Villa Caprile di Pesaro

“Premio Cambiamenti” della CNA. La finale interregionale per le neoimprese di Marche e Umbria sabato 30 novembre alle ore 10 a Villa Caprile di Pesaro

La XXIII edizione di Choco Marche in piazza Cavour ad Ancona organizzata da Confartigianato Imprese Ancona-Pesaro e Urbino dal 22 al 24 novembre

Taglio del nastro il 22 novembre in piazza Cavour ad Ancona per la XXIII edizione di Choco Marche ‘il gusto che unisce’ organizzata da Confartigianato Imprese Ancona-Pesaro e Urbino con il patrocinio del comune di Ancona e Camera di Commercio delle Marche.

La manifestazione più longeva di Ancona, fino al 24 novembre, trasforma il capoluogo nella capitale del cioccolato di qualità offrendo l’opportunità di vivere un’esperienza immersiva nel mondo.

Presenti all’inaugurazione Graziano Sabbatini e Marco

Pierpaoli, Presidente e Segretario di Confartigianato Ancona – Pesaro e Urbino, Giulia Mazzarini, curatrice della manifestazione e Responsabile comparto Alimentare, Luca Casagrande, Responsabile dell'Area territoriale di Ancona, Gino Sabatini Presidente della Camera di Commercio delle Marche, l'assessore alle Attività produttive del comune di Ancona Angelo Eliantonio.

Ad essere coinvolte oltre 50 imprese, di cui 17 cioccolaterie artigianali, per un programma di eventi che sta già facendo registrare il tutto esaurito e che comprende 5 laboratori per bambini, percorsi sensoriali, show cooking e 12 'Salotti del Gusto' con protagonisti maestri cioccolatieri, chef e sommelier pronti a far vivere ai presenti un'esperienza unica, un viaggio tra eccellenze dell'enogastronomia locale e non solo.

Quest'anno l'evento vanta il patrocinio di Rai Marche, la Media Partnership di Rai Kids e la partnership con Confartigianato Novara presente con una folta delegazione e i suoi prodotti tipici, "Choco Marche è un evento importante per la città e per la Regione che valorizza l'artigianalità e l'eccellenza e insieme il territorio", ha detto il Segretario Pierpaoli evidenziando come la manifestazione tradizionalmente le festività natalizie in città.

Coordinato dal giornalista Maurizio Socci, il viaggio nel gusto venerdì 22 ha offerto un percorso alla scoperta dell'enogastronomia piemontese curato dagli chef dell'Associazione 'A.p.c.s. 9 Settembre Borgomanero' di Novara. Grande apprezzamento anche per 'Autentiche esperienze culinarie' a cura de L'Angolo della pasta di Falconara di Stefania Spinaci & Dolcevita di Jesi di Luigi Loscalzo.

Il programma di sabato 23 novembre prevede dalle 16.00 lo 'Spazio Giovani under 35' con 'I lievitati, una storia antica che si tramanda' a cura di Vecchio Forno delle Grazie di Ancona e Brutti ma Buoni di Osimo, a seguire 'Il cioccolato di Marco Cascia' con 'come nasce un'opera' 'Tributo alla tradizione' a cura del maestro cioccolatiere Marco Cascia di Jesi; alle 19.00 tona lo 'Spazio giovani under 35' con 'Le ricette della nonna rivisitate dallo chef' curate dall' 'Enoteca dell'Angolo' di Falconara e 'Lorenzo Lab' di Ancona.

Domenica 24 si inizia al mattino con un 'Percorso sensoriale al caffè: la nuova proposta di La Mou' a cura di La Mou Dolce Lab di Falconara, per proseguire con 'Dolci al cuore: cioccolato finissimo, succhi di frutta e confetture' con Pierre Dolce al Cuore di Santa Maria Nuova. Il pomeriggio sarà dedicato allo 'spazio show cooking: gli chef della guida Michelin' con lo chef Davide Breccia del Ristornate 'L'Officina' di Staffolo che presenterà 'Lumache azienda Mancini, Raguse in porchetta, Pere Coscia e Parmigiano Reggiano', lo chef Alessandro Rapisarda di Casa Rapisarda di Numana con 'Tradizione in evoluzione', lo chef Enrico Mazzaroni del ristorante stellato Il Tiglio di Montemonaco con 'La torta al cioccolato, una tradizione che si rinnova' e lo chef Gabriele Giacomucci de 'La Gioconda' Di Cagli con '(D)entroTerra'.

Per i più piccoli aperti i laboratori, 'A scuola di cioccolato' con i cioccolatieri Luigi Loscalzo e Barbara Serrani, 'Percorso del gusto, alla scoperta del cioccolato' a cura di Chocolate for Family, 'Choco attività' con l'azienda dallaGrest, 'E se l'uovo fosse dolce?' curato dalla 'Fattoria La Marchigiana all'Aria aperta' e lo spazio dedicato alle

letture a tema all'interno della libreria Fagola in collaborazione con Giaconi Editore.

Per chi vuole regalarsi un ritratto fotografico d'autore, c'è invece lo spazio 'il gusto di un ritratto' con il fotografo e artista Adriano Maffei e il suo progetto "Un ritratto per sempre".

Lo smartphone diventa uno strumento a fiato con ZEFIRO, accessorio USB-C. Iniziata con successo la campagna di finanziamento su Kickstarter per l'ARTinoise

Lo smartphone diventa uno strumento a fiato con ZEFIRO, accessorio USB-C. Iniziata con successo la campagna di finanziamento su Kickstarter per l'ARTinoise

Celebrazione al Teatro

Pergolesi di Jesi con le autorità locali e del mondo produttivo per il centenario dell'Istituto Professionale "Marconi Pieralisi" il 25 ottobre

Celebrazione al Teatro Pergolesi di Jesi con le autorità locali e del mondo produttivo per il centenario dell'Istituto Professionale "Marconi Pieralisi" il 25 ottobre

Fishmarche(T) 2024: tradizione e sostenibilità si incontrano al porto di Senigallia dall'11 al 13 ottobre

Fishmarche(T) 2024: tradizione e sostenibilità si incontrano al porto di Senigallia dall'11 al 13 ottobre

A Pesaro plauso al Forno Vitali. Biancani e Frenquellucci consegnano il riconoscimento a Itala Ferri, moglie di Anteo

A Pesaro plauso al Forno Vitali. Biancani e Frenquellucci consegnano il riconoscimento a Itala Ferri, moglie di Anteo

OktoBeerfest, la festa della birra è in programma in Piazza del Popolo a Fermo dal 10 al 12 ottobre

OktoBeerfest, la festa della birra è in programma in Piazza del Popolo a Fermo dal 10 al 12 ottobre

Snai – Unione Montana Marca

di Camerino: ripartono i seminari formativi per il marketing turistico

Snai – Unione Montana Marca di Camerino: ripartono i seminari formativi per il marketing turistico

Il 27 settembre presso gli Orti Giuli di Pesaro evento di Coop24evolution: la Cultura e la Cooperazione forze di rigenerazione dei luoghi e delle comunità

DI ESTER MUSCO' – Il 27 settembre presso gli Orti Giuli di Pesaro evento di Coop24evolution: la Cultura e la Cooperazione forze di rigenerazione dei luoghi e delle comunità

A Lineapelle presentata LA

PELLE “AL BACO” ANTI-CO2 che inaugura l’ecoconceria italiana grazie alla formula EBN, simbolo delle Marche innovative e dell’eco ricerca

A Lineapelle presentata LA PELLE “AL BACO” ANTI-CO2 che
inaugura l’ecoconceria italiana grazie alla formula EBN,
simbolo delle Marche innovative e dell’eco ricerca