

## CULTURA E SAPORI

(C) Ced Digital e Servizi | 1682758865 | 37.183.85.237 | sfoglia.corriereadriatico.it

# Il brand del gusto che attira i turisti

## Un visitatore su 5 viene nelle Marche per l'enogastronomia

**ANCONA** Quasi un turista ogni cinque che scelgono la nostra regione lo fa in cerca di vacanze all'insegna delle degustazioni enogastronomiche e tutti indistintamente, dai 18enni agli over 70, mostrano interesse per i prodotti tipici locali. Dati emersi da una recente indagine condotta da Isnart sul turismo nella nostra regione, da cui è anche risultato che la qualità enogastronomica ha valutazioni molto alte nei sondaggi di gradimento, con una media di 8,4.

### L'evento alla Mole

Le Marche del gusto d'altra parte sono un brand conosciuto in tutto il mondo, grazie all'esportazione di prodotti agroalimentari che l'anno scorso ha raggiunto un valore di oltre 555 milioni e un incremento del 20%. Temi tornati d'attualità ieri du-

### NEL '22 L'EXPORT AGROALIMENTARE È SALITO A 555 MILIONI

rante l'evento immersivo "Marche Inside" tenuto alla Mole Vanvitelliana di Ancona, un allestimento di table mapping con musica, luci e animazioni che hanno permesso allo spettatore di visualizzare alcuni concetti legati alla sostenibilità alimentare ed ambientale mettendo in scena le buone pratiche della tradizionale cultura marchigiana.

L'evento è stato organizzato dalla Regione Marche con Camera di Commercio delle Marche con l'azienda Speciale Linfa, la Regione Marche e l'Atim. L'identità della regione legata al

benessere è stata al centro di un dibattito con gli operatori ed è stata protagonista dell'esperienza multisensoriale innovativa, dove gli ospiti hanno compiuto un viaggio dal presente al futuro focalizzando la propria attenzione sul rapporto tra il cibo e il suo territorio d'origine all'interno delle Marche. «La sostenibilità delle coltivazioni, il primato del biologico - si legge in una nota degli organizzatori -, fanno delle Marche una terra con specificità in termine di benessere e qualità della vita che possono fare distinguere i nostri territori nel panorama nazionale ed essere attrattivi in quello internazionale».

### L'innovazione

Nel corso del dibattito si è parlato delle forti capacità di innovazione che le Marche esprimono con il proprio mondo accademico, i digital innovation hub, le start up e i centri di ricerca, l'interazione tra i settori di biologia e agraria che, in sinergia con la facoltà di ingegneria. Fattori che possono portare imprese e comunità ad essere davvero all'avanguardia anche nell'uso delle nuovissime tecnologie e dell'intelligenza artificiale anche per rendere meno impattanti le nostre coltivazioni e per prevedere le calamità naturali e affrontarle al meglio.



L'evento immersivo che si è tenuto ieri alla Mole sull'agroalimentare

«È importante parlare di agroalimentare nelle Marche, una regione che nonostante le difficoltà che ne hanno minato la vitalità di impresa, rimane tra quelle che esportano di più. E lo fanno soprattutto grazie alla moda e all'agroalimentare, appunto - ha spiegato il presidente di Camera Marche Gino Sabatini -. E se la demografia vede il numero delle imprese agricole diminuire, parallelamente si evidenzia la buona performance delle imprese del manifatturiero agroalimentare, e delle loro esportazioni, con una ripresa anche del comparto bevande».

**Lorenzo Sconocchini**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### IL BANDO

#### Mezzo milione contro gli sprechi

È stato pubblicato anche quest'anno il bando pubblico di selezione a favore di Comuni per la realizzazione di progetti di recupero e distribuzione gratuita di prodotti alimentari. Il provvedimento è finanziato dalla Regione Marche con 480mila euro. Saranno assegnati ai Comuni o associazioni di Comuni che, potranno presentare (tramite posta elettronica certificata all'indirizzo regione.marche.

ciclorifiutibonifiche emarche.it entro il 19 maggio 2023) domanda di finanziamento di un progetto, proposto in collaborazione con organizzazioni di volontariato, associazioni di promozione sociale, cooperative sociali e Onlus. Ogni progetto potrà ricevere un contributo massimo di 40mila euro per le spese di investimento e di 8mila euro per le spese correnti. «La Regione Marche è impegnata nella lotta contro lo spreco alimentare», spiega l'assessore Stefano Aguzzi.



## IL SABATO DEL VIGNAILOLO MARCHE

### 6 maggio 2023

Offida  
Ex Convento di San Francesco  
Enoteca Regionale

Dalle ore 10.30 alle ore 19.00

**PROGRAMMA**

- Degustazione dei vini di 61 cantine regionali.
- Food point a cura dell'Enoteca Regionale per tutta la durata dell'evento.
- Possibilità di acquisto del vino direttamente dal produttore al prezzo di cantina.
- Sconti sui biglietti d'ingresso dei musei della città.
- Convenzioni con ristoranti e strutture ricettive di Offida.



20 € in prevendita on line  
Sconti per soci Slow Food ed Associazioni Sommelier  
25 € il giorno dell'evento

[www.sabatodelvignaiolofivimarche.it](http://www.sabatodelvignaiolofivimarche.it)

Si ringraziano

Enoteca Regionale delle Marche  
enoteca.wg

BCC BANCA DEL PICENO  
GRUPPO BCC BCCREA

enovetro

BIM TONTO

VIPA

LINFA  
Alleanza Sociale Camera di Commercio delle Marche  
AGROALIMENTARE