

Piceno e Fermano, vigne al top «Qui c'è il 55% della produzione»

Vini del sud protagonisti dell'iniziativa Autoctoni Gourmet. «Export alimentare cresciuto del 13%»

di **Vittorio Bellagamba**

SAN BENEDETTO (Ascoli)

I vigneti che disegnano le colline delle province di Ascoli e Fermo riescono a garantire il 55 % della produzione vitivinicola marchigiana e per l'82 % delle produzioni si tratta di imprenditori che operano in regime di agricoltura biologica. Il peso del settore vitivinicolo di Piceno e Fermano appare estremamente rilevante. Non a caso, la **Camera di commercio delle Marche**, con l'azienda speciale Linfa e il Consorzio di tutela dei vini piceni, ha presentato in esclusiva i vini autoctoni regionali in occasione di «Autoctoni Gourmet». Un evento unico nel territorio della regione, dove non esistono appuntamenti di respiro nazionale. L'appuntamento è stato pianificato con l'obiettivo di coinvolgere la stampa di settore, invitando ogni anno giornalisti enogastronomici di grande notorietà, influencer e blogger, per metterli ai fornelli dell'Harena Chef Academy a cucinare piatti iconici italiani abbinati a una denominazione di origine tutela-

ta, che per la Summer Edition sarà il Rosso Piceno Doc, scelto come protagonista della promozione estiva 2023. La chef Cristina Bowman, una stella Michelin, ha guidato la masterclass per i cuochi occasionali, che hanno dovuto scegliere la migliore combinazione possibile tra i piatti e i diversi Rosso Piceno Doc del Consorzio di tutela dei vini piceni. «Siamo lieti di essere ancora protagonisti di Autoctoni Gourmet - ha detto il presidente del Consorzio, Giorgio Savini -, scegliendo una denominazione di origine controllata da noi tutelata, il Rosso Piceno, quale protagonista assoluta della viticoltura marchigiana. Infatti, il Consorzio vigila, promuove e tutela questa denominazione, rappresentata da un blend di uve Montepulciano (prevalente) e Sangiovese, e prodotta su circa 900 ettari, coinvolgendo quasi 500 operatori e producendo indicativamente 5 milioni di bottiglie. È il rosso più diffuso delle Marche, i vigneti vanno dal fiume Misa fino al Tronto. Ritengo che insieme alla **Camera di commercio** e all'azienda speciale Linfa, che ringraziamo del coinvolgimento, siamo riusciti a confermare un unicum

nel panorama nazionale di settore».

Sempre nel Piceno, gli operatori di settore hanno avuto una grande opportunità di migliorare la penetrazione commerciale all'estero, grazie ai risultati dei colloqui emersi nel corso della 32esima convention delle **Camere di commercio** Italiane all'estero, organizzata da Camera Marche. «L'enoologia marchigiana si è messa in mostra nel corso di incontri b2b - ha detto il presidente **Gino Sabatini** -, che hanno visto 300 imprese riempire la sala e presentarsi nel corso di ben 1.400 incontri ai 79 desk delle **Camere di commercio** presenti in rappresentanza di 55 mercati. Nel primo trimestre 2023, l'export di tutte le province marchigiane ha segno positivo. Le nostre esportazioni valgono 8.066 milioni e l'alimentare è cresciuto di oltre il 13%. Ciò significa che il sistema produttivo è vivo, vigile e reattivo, quando ci sono gli stimoli giusti». «Compito di un'azienda speciale - ha detto il vicepresidente di Linfa, Gianfranco Santi - è di favorire la conoscenza dei prodotti con formule nuove ed efficaci, che affianchino il sostegno alla tradizionale partecipazione fieristica».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Da sinistra: Savini, la consigliera Giselda Mancaniello, Gino Sabatini e Gianfranco Santi (Linfa)



Peso:45%