

I sapori marchigiani conquistano Lugano

Data Stampa 3960

Data Stampa 3960

L'eccellenza agroalimentare marchigiana protagonista in Svizzera grazie alla collaborazione tra Linfa e Suisse Catering

Le eccellenze enogastronomiche delle Marche hanno conquistato la Svizzera con 'A cena con le Marche', l'evento esclusivo di promozione e degustazione dedicato agli operatori del settore Ho.Re.Ca. elvetico. La serata, ospitata la scorsa settimana, al Ristorante 'Caprino' di Pugerna, affacciato sul Lago di Lugano, è stata organizzata da Linfa - Azienda Speciale della Camera di Commercio delle Marche, in collaborazione con Suisse Catering, distributore svizzero di prodotti italiani di alta qualità. L'iniziativa ha rappresentato la naturale prosecuzione dell'incoming di buyer esteri provenienti da Francia, Svizzera e Austria, realizzato ad Ascoli Piceno dal 22 al 24 gennaio 2025 nell'ambito della convenzione tra Camera di Commercio delle Marche e Regione Marche. Nel corso di quell'esperienza, Linfa aveva promosso incontri tra consorzi di tutela, imprese marchigiane e operatori internazionali, favorendo la conoscenza diretta del territorio e delle sue produzioni tipiche. L'interesse manifestato da Suisse Catering, presente tra i buyer partecipanti, aveva portato alla proposta di organizzare in Svizzera un evento dedicato alla valorizzazione dei prodotti marchigiani presso i propri clienti del canale Ho.Re.Ca. Dopo mesi di confronto e selezione, il distributore svizzero aveva individuato alcu-

ne referenze marchigiane provenienti da aziende rappresentative del territorio: Agorà - Terre d'Arengo, La Campofilone S.r.l., Soc. Agr., Salumificio Centro Carni dei Sibillini S.r.l., Tenuta Piano di Rustano, Orlandi Passion, Frantoio Agostini, Ditta Silvio Meletti S.r.l., Tartufo del Poggio, Picena Gastronomia, Terre di Serrapetrona - Tenuta Graidi. Le loro produzioni, dal vino all'olio extravergine, dai salumi ai tartufi, fino alla pasta all'uovo secca, alle galantine, ai vini e distillati, sono state protagoniste di un percorso di degustazione curato dagli chef del Ristorante Caprino, che hanno abbinato i prodotti a piatti ispirati alla tradizione marchigiana. Durante la serata, i produttori marchigiani presenti hanno presentato al pubblico di operatori svizzeri le proprie specialità, suscitando grande interesse e numerose domande da parte dei partecipanti. «Grazie a Linfa - ha commentato il consigliere dell'azienda Emiliano Pompei (foto) - siamo stati ospiti in una location fiabesca dove abbiamo avuto l'occasione di incontrare responsabili acquisti/vendite dei maggiori circuiti della ristorazione Svizzera. Una iniziativa decisamente proficua oltre che interessante per i produttori che hanno partecipato».

Valerio Rosa

