

GUSTI & SAPORI

Anno 2 - n. 1

Gusti Sapori e Tradizioni del Territorio Marchigiano

Periodico di curiosità gastronomiche locali

ITINERARI E LUOGHI

LE STRADE DEL VINO

FIERE ED EVENTI

LE MARCHE E IL FERMANO ALLA BIT

PROVINCIA DI FERMO

I 18 ANNI DI TIPICITÀ

SPECIALE AZIENDE

«FERMO PROMUOVE»

L'AZIENDA SPECIALE DELLA CAMERA DI COMMERCIO

SOSTIENE LE IMPRESE

Grazie a voi Gusti & Sapori raddoppia Benvenuti nel Fermano

Da Fermo città capoluogo di Provincia alla vallata dell'Aso, dalla valle dell'Ete a quella del Tenna, dagli splendidi arenili delle città sul mare Adriatico fino alla meravigliosa catena dei Sibillini, passando per interminabili crinali di dolci colline dove si appoggiano altrettanti castelli: benvenuti nel Fermano con il secondo numero di "Gusti & Sapori". Utile ed arricchito, non solo nei contenuti, questo secondo numero della rivista descrive alcuni spaccati del territorio, presentato attraverso le immagini più suggestive, accompagnando il lettore dentro la storia e la cultura dei suoi abitanti, consigliando ricette sapientemente selezionate da chef professionisti, semplici, ma



spiegate nel loro processo creativo, per scoprire tutte le emozioni che caratterizzano questa meravigliosa terra.

Ed allora...assapora il romanticismo e la bellezza della cultura marchigiana, attraverso un'esperienza multisensoriale indimenticabile. "Gusti & Sapori" vuole condurre i lettori in un viaggio suggestivo alla scoperta delle produzioni che con tenacia ed impegno valorizzano la tradizione culinaria locale. Un percorso che stuzzichi la voglia di conoscere il prezioso patrimonio enogastronomico di questa terra, oltre che il palato con "Gusti & Sapori" che si perdono nel tempo. Metteremo in luce di volta in volta tutte le iniziative e realtà produttive volte alla promozione di un territorio ricco di meravigliosi prodotti, frutto del mare, della terra e del sapiente e accurato lavoro dell'uomo.

Questo secondo numero di "Gusti & Sapori" raddoppia le pagine e la tiratura. Il primo numero, monotematico, seppur ricco di informazioni sul territorio, è andato letteralmente a ruba. In redazione abbiamo ricevuto commenti positivi che, da un lato ci soddisfano e dall'altro ci inducono a fare di più e meglio. In questa direzione abbiamo voluto arricchire la redazione con nuovi collaboratori, sia a livello grafico che giornalistico. Una squadra giovane e professionale, che mi onoro di guidare. Una squadra che vuole crescere così come vuole crescere la rivista. Del resto, grazie anche alle prime aziende che hanno visto in "Gusti & Sapori" un sicuro veicolo promozionale, il nostro impegno è stato, è, e sarà sempre quello di essere al servizio del territorio e delle imprese che vi operano.

Senza dimenticare gli operatori dell'agroalimentare, della vitivinicoltura, della culinaria, del turismo ed i nostri lettori sparsi in tutta Italia ai quali la rivista sarà spedita (ben 4 mila copie in questa occasione), ai quali proponiamo le nostre eccellenze, oltre all'invito a visitare questa terra, dove i gusti ed i sapori inebriano l'aria per soddisfare l'olfatto ed i palati di quanti sceglieranno le Marche e la nostra Provincia per trascorrere un piacevole periodo di vacanza.

Il direttore

Fiere ed Eventi

La regione Marche vince alla BIT

Promozione e alta qualità: la sfida al mercato turistico



Importante rilevanza ha avuto questo mese la 30^a edizione della BIT, la Borsa internazionale del turismo, svoltasi a Milano dal 18 al 21 febbraio 2010, che determina ogni anno un'occasione unica di incontro con tutti gli operatori del sistema turistico italiano ed internazionale. I numeri parlano chiaro: oltre 150000 visitatori divisi tra operatori professionali e comuni visitatori, 9 padiglioni per uno spazio complessivo di 65000 mq di esposizione.

In questo quadro la Regione Marche si è presentata all'evento forte di un territorio estremamente vario, equamente diviso tra collina, mare e montagna, capace di attirare l'attenzione di una grande varietà di viaggiatori, data anche la molteplice offerta turistica proposta: dalla spiritualità all'arte, dalla cultura al benessere, dall'artigianato al sempre più importante settore enogastronomico.



*Quest'anno si è puntato, più in particolare, a dare una visione d'insieme di un territorio storicamente diviso e frazionato in piccole identità locali, focalizzando l'interesse sull'importanza di essere “**uniti nelle differenze**”*

e di “fare quadrato”, puntando l'attenzione ancor di più sulla qualità, per affrontare da protagonisti la sfida del sempre più competitivo mercato turistico internazionale.



Uno degli ingressi al salone



Lo stand delle Marche



“Marche: le scoprirai all'infinito”

È lo slogan principe dello spot promozionale con **Dustin Hoffman** che ha riscosso un notevole interesse sia da parte della stampa, sia del pubblico, riuscendo a catalizzare l'attenzione dei moltissimi presenti, grazie anche all'iniziativa “anche tu come Dustin”, che metteva in palio 250 week-end nella regione ed alla “dream card”, una carta che permette di usufruire di tariffe agevolate nelle strutture ricettive marchigiane.

“Ora le Marche stanno finalmente uscendo da un letargo storico in termini di visibilità con tutte le loro infinite potenzialità, e proprio quella riservatezza che le ha caratterizzate nel passato diventa oggi un

elemento di straordinaria attrazione” ha evidenziato l'assessore regionale al turismo **Vittoriano Solazzi**. Una formula, quella proposta dalla regione, che ha sicuramente impressionato il pubblico, merito anche della conferenza di presentazione e delle numerose degustazioni tipiche proposte, tanto da arrivare in meno di un mese ad 8600 visite sul nuovo portale www.turismo.marche.it da ben 251 paesi del mondo ed oltre 47000 pagine consultate.

Venticinque i tour operator stranieri che hanno scelto di visitare le Marche in un educational tour proposto dalla regione, per toccare “con mano” tutte le offerte in catalogo. Insomma un vero e proprio trionfo che sicuramente ha aperto le porte del turismo ad una regione che merita l'attenzione del turismo internazionale, ora che finalmente è passato tra i marchigiani il messaggio: “Uniti si vince”.



L' Apeverde® è il punto di riferimento per tutti gli amanti dell'affascinante mondo delle api e dei prodotti dell'alveare.

Apeverde.com propone una gamma completa di prodotti: Miele, Preparati alimentari e Cosmetici a base di Pappa Reale, Polline e Propoli e Miele. Prodotti ad alto livello eno-genetico che l'apeverde produce ancora artigianalmente e con antiche ricette.

0734.56338

apicoltura

l'Ape Verde®

...tutti i prodotti dell'alveare



visita il nuovo sito internet e acquista on-line!

www.apeverde.com

Ordina On-line e Paghi solo al ricevimento della merce!

Miele: Acacia, Millefiori, Castagno, Arancio, Eucalipto, Girasole, Nocciola, Frutta al Miele, Tartufo

Bomba®: La Ricetta Speciale di Apeverde a base di Miele, Pappa Reale, Polline e Propoli. Utilissimo per gli sportivi, per chi è debilitato, per bambini, anziani e per tutti quanti vogliono essere sempre in forma.

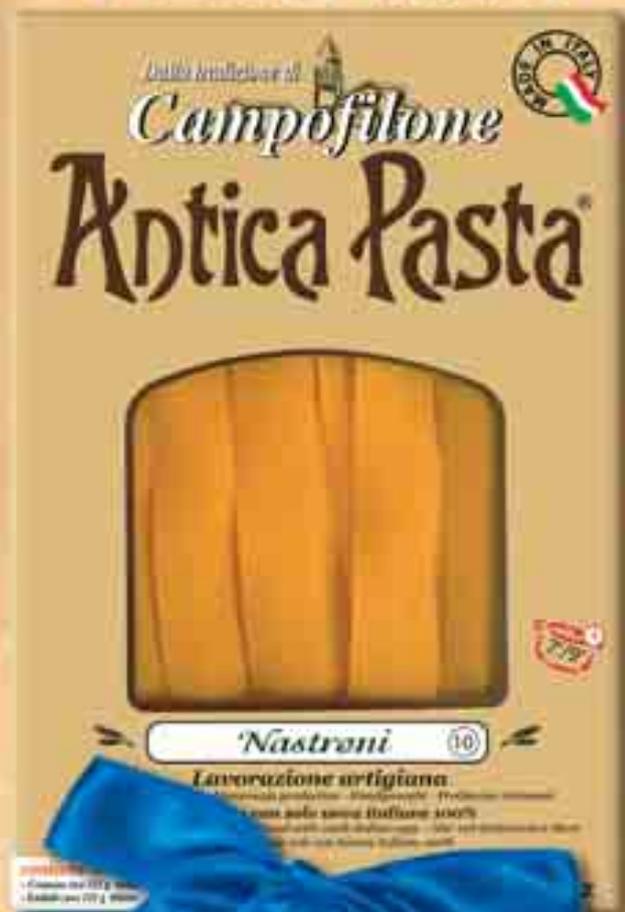
Cosmetici: Una linea Completa per uomo e donna che comprende oltre 25 prodotti per la cura del Viso, del Corpo e dei Capelli
Altri Prodotti dell'Alveare: Prodotti a base di Propoli e Pappa Reale.

Apeverde® e Bomba® sono marchi registrati



Antica Pasta
Siamo orgogliosi
di presentarvi
i nuovi nati:

BONTA'
EXTRA-LARGE



Antica Pasta.it

La pasta all'uovo di Campofilone

Tipicità: migliaia di visitatori al padiglione fieristico di Molini Girola

Il Festival dei prodotti tipici delle Marche è diventato maggiorenne

Quando diciotto anni fa iniziò l'avventura di **TIPICITÀ**, il Festival dei prodotti tipici delle Marche, molte cose che oggi sembrano scontate non facevano ancora parte della sensibilità e della cultura dei marchigiani.

TIPICITÀ vide la luce partendo proprio da questa esigenza: far conoscere le eccellenze della nostra regione prima di tutto ai marchigiani stessi.

Nel corso degli anni, è letteralmente esplosa l'attenzione dell'opinione pubblica nei confronti di termini quali prodotto di nicchia, tipico, esclusivo, genuino, autentico, autoctono, condensabili in definitiva nella parola "**tipicità**"! Una fase del nostro tempo che stiamo tuttora vivendo e che ha generato persino fenomeni modaiole e di trend, i quali hanno finito per elevare le produzioni tipiche al rango di autentici oggetti di culto, ricercati dagli estimatori al pari di vere e proprie opere d'arte! In questo processo evolutivo, di società e di costume, **TIPICITÀ** ha giocato il suo ruolo esercitando una funzione che, in alcuni casi, ha



addirittura anticipato le tendenze, mentre in altri ha assecondato le esigenze del mondo di settore.

Non è quindi un caso se, in questi 18 anni di vita, **TIPICITÀ** ha visto aumentare le sue dimensioni di ben venti volte! E non è tantomeno un caso se una fonte autorevole quale il XIV *Rapporto sul turismo italiano*, redatto dalla Mercury di Firenze per conto del Touring Club Italiano e con il Patrocinio del Ministero delle Attività Produttive-Direzione Generale del Turismo, cita espressamente la rassegna fermana tra gli esempi più significativi di eventi fieristici organizzati in Italia.



Articolata sulla base di un esclusivo format *multitarget* - e come tale destinata ad operatori di settore, stampa, decisori pubblici ed appassionati - oggi **TIPICITÀ** si configura come una manifestazione che pone al centro della scena il made in Marche di qualità, enogastronomico, ma non solo! Dalle singole produzioni all'offerta turistica di territorio, **TIPICITÀ** è un irrinunciabile momento d'incontro per tutti coloro che, a vario titolo, sono interessati al fenomeno enogastronomico ed alla promozione del territorio con tutte le sue peculiarità.



TIPICITÀ oggi si caratterizza come grande contenitore di eventi, all'interno del quale trovano spazio aree espositive, degustazioni guidate, incontri professionali, convegni, tour per giornalisti, iniziative collaterali organizzate in collaborazione con le associazioni di categoria, confronti con altri territori italiani e stranieri.

Marche di qualità, dunque, ma aperte al dialogo con gli altri: una regione che guarda all'Europa ed al mondo, in un utile e produttivo interscambio con altre realtà attraverso l'apertura di nuovi rapporti, confronti di esperienze e avvio di collaborazioni. **TIPICITÀ** si configura quindi come proposta selezionata di un territorio, con la sua storia, la sua cultura, le sue tradizioni, la sua gente. In uno slogan è... la proposta delle "**Marche di qualità**", quelle con la Q maiuscola!

FIERE APRILE-MAGGIO 2010



- | | |
|---|---------------------------------------|
| • <i>Agroalimentare d'eccellenza e cibo di strada</i> | <i>Pesaro, 19 aprile</i> |
| • <i>Fritto misto all'italiana e dal mondo</i> | <i>Ascoli Piceno, 30 aprile</i> |
| • <i>Distinti salumi</i> | <i>Cagli, 1-3 maggio</i> |
| • <i>10a selezione naz. vini da pesce</i> | <i>Sirolo, 13-15 maggio</i> |
| • <i>Fiera internazionale della pesca</i> | <i>Ancona, 21-23 maggio</i> |
| • <i>Formaggi d'autore</i> | <i>Gualdo, 29-30 maggio</i> |
| • <i>Tartufo che passione</i> | <i>Acqualagna, 29 maggio-2 giugno</i> |



la Golosa

frutta al naturale

di MAURIZIO CURI
 Montelparo - V. Coste, 24
 Tel./Fax +39 0734 780 030 - cell. 338 / 35 91 512
info@lagolosacm.it - www.lagolosacm.it

la Golosa

frutta al naturale *senza coloranti e conservanti*

Grande è la natura... Conserviamola

Solo tre parole, ma se ne potrebbero utilizzare molte altre, per descrivere quello che è il mondo de "La Golosa", azienda agricola che si trova a Montelparo, in uno spicchio della quinta provincia che sa di altro mondo in questo mondo.

Il segreto dei prodotti con marchio "La Golosa" è racchiuso proprio nello straordinario territorio che li fa maturare. Colore, odore e sapore della frutta che Maurizio Curi è abile a trasformare in **confetture, sciroppate e, novità delle novità, succhi di frutta**, sono unici grazie ad una vallata incontaminata a due passi dai Sibillini. Ok il territorio ideale, ma non basta. Senza il gusto e la passione per il lavoro, i risultati non sarebbero come quelli raggiunti dalla Golosa, piccola grande realtà delle Marche che sudano e si fanno valere. Lo sa bene Maurizio, che dalla mamma ha imparato tutto, che la carta vincente oggi è la qualità.

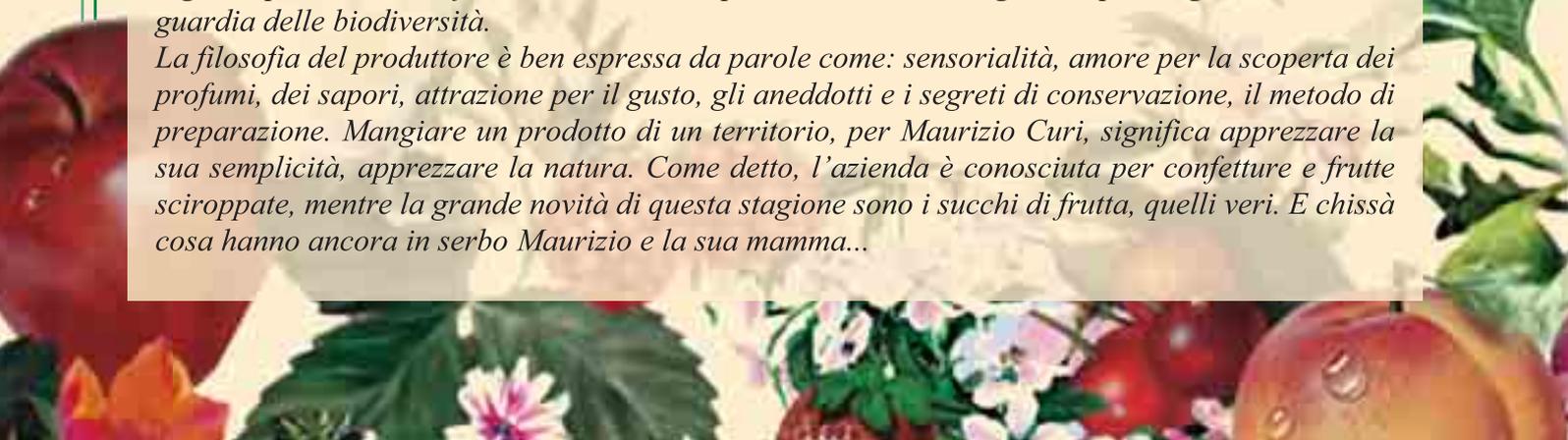


Qualità vuol dire assoluta assenza di additivi chimici e conservanti nelle eccellenze Golosa. Vuol dire 100% di frutta lavorata rigorosamente a mano, senza trucchi né inganni. Qualità è ancora differenziarsi dalla grande industria andando a promuovere il prodotto nelle piccole realtà come enoteche e gastronomie. Solo qui, spiega Curi, è possibile avere un contatto con le persone, spiegare la storia di ogni prodotto, farlo assaggiare. Una delle cose più belle di questo lavoro è far conoscere il prodotto alla gente. Un'esperienza unica, che rappresenta la spinta ad andare avanti, nonostante la fatica e le difficoltà che si incontrano quando si è piccoli artigiani del gusto.



la Golosa, che dopo aver conquistato le Marche si sta facendo apprezzare anche fuori regione, produce la confettura di mela rosa, presidio Slow Food, garante per originalità e salvaguardia delle biodiversità.

La filosofia del produttore è ben espressa da parole come: sensorialità, amore per la scoperta dei profumi, dei sapori, attrazione per il gusto, gli aneddoti e i segreti di conservazione, il metodo di preparazione. Mangiare un prodotto di un territorio, per Maurizio Curi, significa apprezzare la sua semplicità, apprezzare la natura. Come detto, l'azienda è conosciuta per confetture e frutta sciroppate, mentre la grande novità di questa stagione sono i succhi di frutta, quelli veri. E chissà cosa hanno ancora in serbo Maurizio e la sua mamma...



L'Azienda Speciale al fianco delle piccole e medie realtà della Provincia

Camera di Commercio e Fermo Promuove al servizio delle imprese



Camera di Commercio Fermo

“**Fermo Promuove**”, l'Azienda Speciale della Camera di Commercio di Fermo, è attiva nell'ambito della promozione, dei rapporti economici e degli interessi generali delle imprese. Uno dei suoi compiti è quello dello sviluppo delle relazioni e degli scambi in Italia, in Europa e nel mondo, specificatamente a favore delle piccole e medie imprese della provincia, nelle loro diverse forme, aggregazioni e associazioni. Operativa da un anno, **Fermo Promuove** cura in modo attento la razionalizzazione, il potenziamento, la qualificazione ed il coordinamento degli interventi per l'informazione alle imprese e la promozione dell'economia. In questa ottica lo scorso novembre ha sposato, promosso ed organizzato nei dettagli il progetto per portare le eccellenze Fermane dell'agroalimentare e della culinaria in una vetrina internazionale come il *Merano WineFestival & Gourmet*, dove ha voluto promuovere anche i distretti della calzatura e del cappello, la storia, la cultura, i monumenti e la “dolcezza” del territorio provinciale. Sempre a sostegno delle piccole e medie imprese, è stata

protagonista al Pret-a-Porter di Parigi al fianco delle aziende del distretto del Cappello. Ed anche nell'esperienza parigina, in una politica di promozione complessiva del



Graziano Di Battista presidente della Camera di Commercio di Fermo



Barbara Marcozzi al WineFestival 2009 con il presidente di Confindustria Fermo Luca Monaldi

territorio, il presidente Graziano Di Battista ha voluto la presenza delle eccellenze enogastronomiche, capaci di coniugare i gusti e i sapori di questa Provincia al design, all'eleganza ed al Made in Italy delle più prestigiose firme del Distretto del Cappello.

Grandissimo impegno, infine, ripagato da altrettanto successo, per la presenza al “**Micam-ShoEvent**”, il salone mondiale della calzatura di Milano, dove Camera di Commercio e Fermo Promuove sono state protagoniste, insieme con altre Istituzioni locali, attraverso uno stand dedicato alla promozione dell'intero comparto economico provinciale.

“Gusti e sapori da esportare in tutto il mondo”

Il presidente di Fermo Promuove: Nazzareno Di Chiara

“**Q**uaranta Comuni, tre valli, il mare, le colline, la montagna. Realtà che custodiscono ricchezze inestimabili di storia, cultura, tradizioni locali. Questo il territorio provinciale che Fermo Promuove vuole aiutare a far crescere, attraverso iniziative capaci di supportare il comparto economico. Nel caso specifico quelli dell'enogastronomia e dell'agroalimentare”. E' il pensiero di Nazzareno Di Chiara, presidente dell'Azienda Speciale “**Fermo Promuove**”, che aggiunge: “Mi congratulo con l'editore e



con il direttore di questa nuova iniziativa editoriale, che pone al centro dell'attenzione le aziende che producono eccellenze uniche, in grado di far conoscere in Italia e nel mondo la quinta Provincia della Regione Marche.

Una Regione, come recita lo slogan dell'ultima campagna pubblicitaria, da scoprire all'infinito.

Questa rivista auspico sia lo strumento giusto per informare, incuriosire, ed attirare l'attenzione del popolo dei turisti, oltre a quello degli operatori di settore, verso la nostra terra. Parlando, infine, di gusti e sapori che fanno di mare, fino all'aroma inebriante del diamante (il tartufo bianco, ndr) dei Sibillini, è facile sostenere che qualità e salute, nella nostra Provincia, s'incontrano a tavola. Valore aggiunto a garanzia delle tipicità e delle eccellenze del Fermano”.

Voluto dalla Regione Marche a difesa del consumatore

LA GARANZIA DEL MARCHIO “QM”

La “Marcozzi” concessionaria per la pasta all’uovo di Campofilone

Con l’istituzione del marchio QM, qualità garantita dalle Marche, la Regione ha voluto riservare una particolare attenzione al consumatore, come soggetto da tutelare e da orientare sul mercato.

La centralità del consumatore è alla base della filosofia del marchio QM. Tutti i dati e le informazioni inerenti alla gestione del marchio passano attraverso il sistema informativo **Si.Tra.**, sviluppato dalla Regione Marche (Servizio Agricoltura) e gestito dall’ASSAM (Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche). Tale sistema è in grado di poter ricostruire la storia del prodotto da monte a valle della produzione. Il consumatore ha la possibilità di informarsi sull’origine e sul processo del prodotto acquistato, collegandosi ad un sito internet ed introducendo il numero di lotto di quel prodotto (www.qualimarche.it). “Sono convinto che QM e Si.Tra. rappresentino una grande risorsa per la nostra Regione e credo che il



sistema agroalimentare marchigiano saprà cogliere le opportunità offerte da questi strumenti”, ha detto Paolo Petri Vice Presidente della Giunta Regionale Marche.

Convinta della grande opportunità, la **Marcozzi di Campofilone** ha voluto intraprendere la strada ed ha ottenuto il marchio **QM** lo scorso 2 novembre 2009, unica concessione regionale per la Pasta all’uovo di Campofilone. Prodotta in due formati (i classici maccheroncini e le tagliatelle), la pasta a marchio **QM** non solo è garanzia di sicurezza e salubrità, ma è anche espressione delle tradizioni del territorio.



La semola di grano duro, proveniente dalle colline marchigiane, viene macinata a pietra. Ai prodotti, **Selezione Speciale Marcozzi**, ricchissimi di fibre e dal gusto spiccato, l’azienda ha voluto “legare” due specifiche ricette studiate, preparate e degustate in anteprima mondiale dagli chefs

dell’**Associazione Italiana Cuochi** della Provincia di Fermo, guidati dal presidente il Maestro **Alessandro Pazzaglia**. Ricette che a fianco vi segnaliamo e consigliamo di degustare, immancabilmente, con i Maccheroncini e le Tagliatelle a marchio “QM” della **Marcozzi di Campofilone**.

**DALLE NOSTRE
COLLINE MARCHIGIANE**
NATURALMENTE BUONA
E RICCA DI FIBRE

Ricette proposte dagli Chef della Federazione Italiana Cuochi della Provincia di Fermo guidati dal presidente Alessandro Pazzaglia

MACCHERONCINI ALLE "PERLE" DI BIANCA MARCHIGIANA E PROFUMO DI PESCA DELLA VALDASO

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

Maccheroncini QM	gr	400
Sedano, carota, cipolla	gr	300
Olio extravergine d'oliva (*Piantone di Falerone)	gr	60
Vino Bianco (*Passerina)	gr	50
Latte intero	gr	100
Polpa magra di *Bianca marchigiana	gr	200
Polpa di *pesca della Valdaso	gr	200
Formaggio grattugiato (*pecorino dei Sibillini)	gr	60
Sale e pepe bianco macinato	Q.B.	



PREPARAZIONE:

Puliremo accuratamente gli odori e li triteremo finemente, dopodiché li dorereemo in padella con l'olio extravergine di oliva quindi vi uniremo la carne tritata allo stampo medio, aggiusteremo di sale e pepe e faremo rosolare a fuoco moderato. Successivamente bagneremo con vino bianco che lasceremo accuratamente evaporare. A quel punto uniremo il latte, continuando a cuocere ancora per alcuni minuti. A questo punto uniremo la metà di polpa di pesca ridotta in crema e dorereemo ancora per due minuti di cottura. Al tutto uniremo i maccheroncini cotti in abbondante acqua bollente e scolati molto al dente. Salteremo bene il tutto spruzzando di formaggio, quindi disporremo su piatti di servizio (possibilmente ben caldi) e sopra ad ognuno uniremo la restante polpa di pesca, precedentemente tagliata sottile o grattugiata. A questo punto possiamo servire immediatamente per evitare che il piatto si freddi.

TAGLIATELLE ALL'AZZURRO DI PESCE AL PROFUMO DI MELA ROSA DEI SIBILLINI

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

Tagliatelle QM	gr	500
Spicchi d'aglio		4
Prezzemolo	gr	30
Polpa di pesce sgombro fresco	gr	250
*Mela rosa matura	gr	200
Olio extravergine d'oliva (*Piantone di Falerone)	gr	60
Vino Bianco (*Pecorino)	gr	70
Ricotta vaccina fresca	gr	50
Sale e pepe bianco macinato	Q.B.	



PREPARAZIONE:

Triteremo finemente l'aglio e lo dorereemo in padella nell'olio extravergine di oliva, quindi uniremo la polpa di sgombro fresco, tagliata in piccoli dadini, e lasceremo rosolare a fuoco lento per pochi minuti. A questo punto bagneremo con vino bianco che faremo accuratamente evaporare dopodiché uniremo la ricotta in cui avremo amalgamato la polpa di mela grattugiata (non farlo molto prima per evitare che imbrunisca); lasceremo stufare il tutto a fuoco moderato e recipiente coperto per circa 5 minuti, avendo aggiustato di sale e pepe. Dopodiché vi verseremo le tagliatelle cotte in abbondante acqua bollente e scolate molto al dente, salteremo il tutto sprizzando di prezzemolo tritato finemente e serviremo immediatamente in piatti ben caldi.

Gli Chef

NOTA BENE:

Gli ingredienti preceduti da asterisco, in entrambe le ricette, sono eccellenze tipiche della Provincia di Fermo. Appare del tutto evidente, in caso la ricetta sia preparata in altre parti d'Italia o all'estero, dove potrebbe essere difficile reperire le squisitezze Fermene, che gli stessi ingredienti potranno essere sostituiti da altrettante bontà del posto.

Vino: Regione Marche all'avanguardia

In arrivo 15 milioni di euro per la promozione delle eccellenze regionali



Nuove risorse sono in arrivo dalla Regione Marche per la promozione dei vini marchigiani.

Nella seduta della giunta regionale del 5 gennaio 2010 sono stati stanziati 5 milioni di euro da destinarsi a produttori locali, che vanno ad implementare altre somme assegnate alle Marche dalla riforma dell'OCM vino (Organizzazione Comune del Mercato vitivinicolo), per un investimento complessivo di 15 milioni di euro per i prossimi 3 anni.

“Attraverso questi interventi straordinari” - spiega il vice presidente e assessore regionale all'agricoltura Paolo Petrini - “non solo si dà una spinta decisiva per la commercializzazione del vino marchigiano, ma si promuove l'intero territorio e tutta la produzione agroalimentare regionale”.

Verranno istituiti dei bandi, ai quali potranno partecipare i consorzi volontari di tutela e loro associazioni, per tutti i vini DOC e DOCG delle Marche, attraverso la presentazione di progetti contenenti azioni di informazione, o promozionali a carattere pubblicitario, di durata minima di 3 anni e massima di 4.



Al termine del bando verrà stabilita una graduatoria che rimarrà valida fino ad esaurimento delle risorse. Un aiuto concreto che arriva in un momento decisivo per la viticoltura locale, data anche l'apertura di alcune imprese marchigiane, coadiuvate dalla Regione e da Ancona Promuove (azienda speciale della Camera di Commercio di Ancona), a nuovi mercati che segneranno il futuro del mondo del vino, in particolar modo al mercato cinese.

“Con queste importantissime azioni di promozione messe in campo dalla Regione Marche, per le quali in futuro sono previste ulteriori risorse - conclude l'assessore Petrini - si migliora decisamente l'aspetto legato alla vendita delle produzioni enogastronomiche e si contribuisce a rafforzare l'immagine del territorio marchigiano capace di attrarre sempre maggiori flussi turistici”.

La tradizione dei salumi nostrani da oltre 50 anni



AZIENDA AGRICOLA BASTIANELLI MAURO

È nel lontano 1955 che Serafino Bastianelli e Annunziata Salvatelli decidono di aprire un molino con annessa vendita di mangimi per animali da cortile. Con l'aiuto dell'emblematica figura di "sor Giuseppe Salvatelli", antico e famoso salumiere dell'antico castello fermano di Alteta, ebbero l'occasione di iniziare un piccolo allevamento di suini.

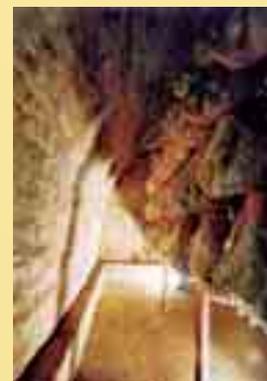
In pochi anni fu possibile realizzare la prima porcilaia contenente circa 250 suini allevati, come ancora oggi accade, con sistemi tradizionali e alimentati con cereali nobili (mais, orzo, soia e semola di grano). La lavorazione delle carni è esclusivamente manuale come imposto dalla tradizione della nostra terra e gli ingredienti non hanno subito alterazioni nel tempo: dal vino cotto all'aglio, dal mistrà al finocchio selvatico, tutti prodotti provenienti dal territorio a garanzia dell'eccellenza dei nostri salumi.

Solo il tempo trascorso nelle nostre cantine riesce a trasmettere ai salumi i sapori tipici delle terre di "marca" risaltando la genuinità e l'esperienza delle lavorazioni contadine.

All'interno del nostro punto vendita in località Archetti di Piane di Rapagnano potrete gustare tutta la nostra produzione: il Ciauscolo nostrano, ottenuto da maiali di almeno 12 mesi e di peso non inferiore ai 180 kg, il Lardo Battutello, la Lonza, il Lonzino, la Pancetta, il Guanciale, il Prosciutto, la Porchetta, la Coppa di testa, i salami e le salsicce di carne o di fegato.

***Territorio, ottime materie prime, filiera corta, amore per la tradizione,** questi sono gli ingredienti fondamentali con i quali l'impresa Bastianelli vuole condurvi alla scoperta della propria storia e dei propri prodotti, consapevoli di potervi regalare emozioni ormai perdute nel tempo.*

Dal produttore al consumatore



**AZIENDA AGRICOLA
BASTIANELLI MAURO**

Via San Zenone, 7/D - ALTETA di Montegiorgio (FM)

Tel. Laboratorio 0734.962624 - Fax 0734.965077

Tel. e fax Punto vendita 0734.510667 - Tel. 335.6294193

www.countrypig.it

Centanni è un'azienda agricola di Montefiore Dell'Aso situata precisamente sulla Valdaso, una valle da sempre rinomata per la coltivazione di frutta e verdura di qualità grazie al suo particolare clima mite fornito dal mare Adriatico.

L'azienda si trova in collina a 5km dal mare ed è in possesso di 20 ettari di superficie vitata.

La storia ricorda la famiglia Centanni come bravi viticoltori da sempre, ogni anno veniva prodotto vino per la famiglia, i parenti e gli amici.

Dal 2005 ha realizzato la cantina aziendale interamente nuova dove si incastonano cultura, tradizione e tecnologia.

L'Azienda produce vino proveniente esclusivamente da uve biologiche ed il tutto è interamente a gestione familiare, infatti il nostro slogan è "Vini Di Famiglia".

La cantina è l'attività principale dell'azienda ma produce anche, in quantità minori, olio e ortaggi.

Nel bel mezzo dei vigneti inoltre è presente una struttura ricettiva adibita a B&B.

La cantina è all'avanguardia dal punto di vista dei macchinari e delle attrezzature.

I nostri punti di forza sono :

- vendita al minuto dei prodotti aziendali
- degustazione dei prodotti in azienda
- le bottiglie



Az. Agricola Biologica Centanni Giacomo
Contrada Aso, 159
Montefiore dell'Aso - ITALY

centanni tel.+39 0734 938530 - e-mail: info@vinicentanni.it



Nel campo delle bottiglie siamo entrati da poco sul mercato con un impatto molto forte per quanto riguarda etichettatura, bottiglia, il nome ed in più una chiusura innovativa delle bottiglie: il TAPPO IN VETRO.



Con questo tipo di chiusura siamo i primi nelle Marche e viene utilizzata per tutta la linea.

Il tappo in vetro permette di aprire le bottiglie manualmente, di riutilizzarle ed è molto bello dal punto di vista estetico.

La qualità dei prodotti è di spicco e il nostro obiettivo è quello di ripeterci ogni anno.

I nostri prodotti in bottiglia comprendono 6 tipologie: OFFIDA PASSERINA E PECORINO, FALERIO, ROSSO PICENO, MARCHE ROSSO E ROSATO.



Az. Agribiológica



Az. Agribiológica MALAVOLTA
Marina di Massignano (AP)

Tel. 0735.778079 mob. 348.4923847

www.biomalavolta.it enzo.malavolta@gmail.com



Dopo essere state a lungo trascurate, le varietà locali, tornano sulla scena pubblica diventando parte integrante dello sviluppo agricolo.

Produrre le proprie sementi, coltivare la diversità assicurando i prodotti del territorio, questo è il messaggio che cerca di trasmettere l'azienda agribiológica MALAVOLTA di Marina di Massignano in provincia di Ascoli Piceno.

Un decennio di lavoro nel recupero delle sementi antiche, dai

cocomeri ai meloni, zucche, pomodori, bietola, granturco rosso per polenta e infine il grano duro saragolla e senatore cappelli.

Tutto questo lavoro per ottenere sapori, vitamine e antiossidanti, un prodotto di alta qualità che si ottiene esclusivamente da una agricoltura sana priva di qualsiasi elemento inquinante, come solo l'agricoltura biologica può garantire.

Dal Produttore al Consumatore



Dalla tradizione di
Campofilone

Antica Pasta®



00011 - Fettuccine ai funghi 250g



00012 - Fettuccine al nero di seppia 250g



00013 - Fettuccine al peperoncino 250g



00014 - Fettuccine alla castagna 250g



00015 - Fettuccine alla salvia 250g



00016 - Fettuccine agli spinaci 250g



00017 - Fettuccine paglia e fieno 250g



00018 - Fettuccine all'ortica 250g



00019 - Fettuccine al farro 250g



00070 - Fettuccine allo zafferano 250g



00071 - Fettuccine al tartufo 250g



00080 - Fettuccine alla noce moscata 250g



00081 - Fettuccine al limone 250g



00082 - Fettuccine al pomodoro 250g



00083 - Fettuccine al cacao 250g

Antica Pasta®

Linea aromatizzata

Con la pasta
ne facciamo
di tutti i colori!
(naturalmente)

Con il vasto assortimento della linea aromatizzata, siamo in grado di sorprendere e soddisfare i gusti, i desideri, i palati più esigenti di tutti i consumatori, grandi e piccoli.

Tutte le specialità sono genuine: sono **prive di conservanti e coloranti**, prodotte esclusivamente con ingredienti 100% naturali e selezionati nelle zone d'origine più ricercate.

Ideali per creare piatti colorati di sicuro effetto, giocando sull'accostamento cromatico degli ingredienti, e di sicuro gradimento.

Le fettuccine aromatizzate cuociono tutte in 2-3 minuti.



Gustatele semplicemente con olio extravergine d'oliva e parmigiano grattugiato.



Catering
Linea Aromatizzata

Disponibili in confezioni da 250g e da 1000g.

Paglia
e Fieno

Tartufo

Caerano

Salvia

Nero

Moscato

Zafferano

Paparuncino

Funghi

Forno

Ortica

Romero

Spinaci

Tronchi

Nero
di Seppia

Castagna