EATALY: Fino al 3 dicembre un palcoscenico d'eccezione per l'agroalimentare Made in Marche

Data: Invalid Date | Autore: Rosy Merola



ROMA, 20 NOVEMBRE 2013 - (**Riceviamo e Pubblichiamo**) Il modello agroalimentare delle Marche si proietta sui mercati nazionali e internazionali: da oggi al 3 dicembre, infatti, le eccellenze marchigiane vengono o-spitate da Eataly, il più grande centro alimentare del mondo specializzato nella vendita di pro-dotti tipici e di qualità.

La Regione Marche, in collaborazione con ASSAM, in occasione della decima rassegna nazionale degli oli monovarietali, partecipa all'importante operazione di promozione e valorizzazione del meglio della produzione enogastronomica marchigiana con 50 prodotti unici per caratteristiche organolettiche, qualità certificata e salubrità. Lo spazio Marche è stato inaugurato questa mat-tina nell'area congressi molto affollata, alla presenza del presidente della Regione Marche, **Gian Mario Spacca**, dell'assessore regionale all'Agricoltura **Maura Malaspina**, dell'amministratore unico di Assam **Gianluca Carrabs**, del responsabile Eataly Roma **Alberto Mosca**, del dirigente dell'ufficio promozione del Ministero Politiche agricole Marco Sciarrini, di produttori marchigiani.

"A Eataly – ha detto il presidente Spacca - ci presentiamo con la nostra agricoltura fatta di tipi-cità, qualità crescente, rifiuto degli Ogm e rispetto delle tradizioni. L'ospitalità offerta ai nostri prodotti in uno spazio così prestigioso è sinonimo di grande considerazione per l'agroalimentare marchigiano.

Ci auguriamo di poter costruire strategie comuni e nuove collaborazioni con Eataly, perché accanto alla qualità dei prodotti, è fondamentale poter contare su piattaforme commerciali come quella che il grande centro alimentare ha saputo costruire a livello interna-zionale". Spacca ha sottolineato come il volume sugli oli monovarietali presentato oggi a Roma in occasione dell'avvio dell'evento Marche, sia una tappa significativa nella strategia della Regione che punta con forza allo sviluppo di una nuova economia, di un secondo motore di crescita fatto soprattutto di valorizzazione dell'ambiente e di agricoltura non standardizzata, rispettosa di uno sviluppo senza fratture, forte della sua tipicità. Il presidente ha ringraziato gli imprenditori che esporranno a Eataly in queste due settimane. "Dietro i loro prodotti – ha sottolineato - c'è un lavoro di grande qualità, ricerca, rispetto della tradizione. Un lavoro che andrebbe perduto senza la creazione di network che si agganciano a piattaforme commerciali. In questa formula c'è la possibilità di incrementare ancora di più il percorso di qualificazione del nostro agroalimentare".

Un percorso compiuto dalle Marche a passi da gigante, che hanno portato l'agroalimentare re-gionale ad un eccellente riconoscimento internazionale e a performance di crescita dell'export a due cifre. "Vogliamo continuare su questa strada – ha concluso Spacca – legando l'agroalimentare ai valori profondi della nostra regione, che offrono ancora più valore aggiunto alle produzioni: ambiente, beni culturali, turismo. Si tratta di aspetti fondamentali per la vita della comunità e il fatto che i marchigiani vivano più a lungo degli abitanti di qualsiasi altra re-gione d'Europa è anche dovuto, come dicono gli esperti, all'eccellenza della nostra agricoltura, alla filiera corta che la caratterizza e alla qualità dei cibi che portiamo in tavola".
Caratteristiche riconosciute anche da Alberto Mosca che ha rilevato quanto "le Marche siano pioneristiche sul fronte agroalimentare e turistico, trainando il modello di ospitalità e accoglienza, unico in Italia, nel mondo". Marco Sciarrini ha evidenziato l'importanza del settore a-groalimentare capace di dare una spinta decisiva alle esportazioni, unico settore con il segno più, e per questo occorre supportarlo con iniziative come questa manifestazione. "Un'occasione di promozione dell'alto livello dell'agroalimentare della regione che va difeso, tutelato e promosso", ha detto l'assessore Malaspina.

La presenza a Eataly è, secondo Carrabs, un grande "palcoscenico" che veicola e rilancia nel mondo i prodotti migliori dell'agroalimentare marchigiano. "Attraverso il profumo e la fragranza dei prodotti, in particolare l'olio monovarietale di cui oggi da questa vetrina eccezionale pre-sentiamo il libro, le Marche e l'Italia vengono conosciute, valorizzate e commercializzate a livello internazionale".

Il "Corner delle Eccellenze", situato all'ingresso della struttura del terminal ostiense, accoglie i visitatori consentendo la divulgazione di materiale informativo, turistico, promozionale. Trenta-cinque le aziende marchigiane che partecipano, in rappresentanza dei vari comparti produttivi: Prodotti QM, Prodotti Biologici, Prodotti DOP/IGP, Vini.

All'attenzione di un pubblico qualificato e di numerosi turisti stranieri, il meglio della produzione enogastronomica marchigiana, un paniere di 50 prodotti unici per caratteristiche organolettiche, qualità certificata, salubrità delle materie prime utilizzate. Ricco anche l'elenco delle ma-nifestazioni collaterali, che animeranno queste due settimane, tra cui degustazioni con prodotti tipici delle Marche (23-30 novembre), vini (con la partecipazione speciale di Fede e Tinto con-duttori della trasmissione Radio Rai2 Decanter, 25 novembre) e numerosi laboratori dedicati agli oli monovarietali che vedrà direttamente coinvolta l'Associazione nazionale Produttori oli monovarietali che ha sede presso l'ASSAM e raccoglie oltre ai produttori marchigiani anche quelli provenienti da tutta Italia.

SCHEDA

MARCHI E DENOMINAZIONI PRODOTTI MARCHIGIANI

MARCHIO QM

Al momento il sistema marchio QM è così articolato:

• 15 disciplinari di produzione, per le diverse filiere, approvati dalla Regione Marche (13 ri-guardano produzioni agroalimentari mentre gli altri 2 si riferiscono ai servizi di ristora-zione e agriturismo);

• L'intero settore della produzione biologica che può accedere alla certificazione QM ade-guandosi a poche, semplici, norme aggiuntive (in particolare l'informazione al consuma-tore sulla tracciabilità e la formalizzazione dei rapporti di filiera con gli aderenti);

• Circa 1.500 operatori complessivamente inseriti nelle filiere già attive;

• circa 50 prodotti certificati;

• 6 organismi di controllo autorizzati dalla Regione Marche.

DOP REGISTRATE

Casciotta d'Urbino
Olio extravergine di oliva "Cartoceto"
Oliva Ascolana del Piceno
Prosciutto di Carpegna
Salamini italiani alla cacciatora
Formaggio di Fossa Sogliano

DOP IN CORSO DI REGISTRAZIONE

Disciplinare Miele del Montefeltro.
Disciplinare Produzione Lonza delle Marche.
Disciplinare Produzione Lonzino delle Marche.
Disciplinare Produzione Prosciutto Marchigiano.
Disciplinare Produzione Salame Lardellato.

IGP REGISTRATE

Maccheroncini di Campofilone
Agnello del Centro Italia (Reg. UE 475 del 15/5/2013)
Vitellone bianco Appennino centrale
Mortadella Bologna
Lenticchia di Castelluccio
Ciauscolo

IGP IN CORSO DI REGISTRAZIONE

Patata rossa di Colfiorito

STG REGISTRATE (specialità tradizionale garantita)

mozzarella

A questi si aggiungono 150 prodotti tradizionali censiti dalla Regione Marche, alcuni dei quali sono molto conosciuti. Tra gli altri, le Mele rosa dei Monti Sibillini, il Pecorino dei Monti Sibillini, la Cicerchia di Serra de' Conti, il Salame di Fabriano e il Lonzino di fico i quali, insieme al Mosciolo selvatico di Portonovo, sono al centro di specifici progetti promossi dall'Associazione Slow Food che ha istituito sei presidi per la salvaguardia e lo sviluppo economico di queste produzioni di nicchia.

SETTORE VITIVINICOLO

sono 21 i vini di qualità di cui 5 DOCG, 15 DOC e 1 IGT. Oltre che alle certificazioni legate all'origine, le Marche contribuiscono, con un prodotto registrato (la mozzarella) al sistema comu-nitario delle STG (specialità tradizionali garantite).

Notizia segnalata da: **Ufficio Stampa Regione Marche Servizio Agricoltura Forestazione e Pesca**

Ilaria Conti

conti@agoracomunicazione.it [MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/eataly-fino-al-3-dicembre-un-palcoscenico-eccezione-per-lagroalimentare-made-in-marche/53777