

Mercoledì 13 marzo 2013

[www.ilrestodelcarlino.it/fermo](http://www.ilrestodelcarlino.it/fermo)

e-mail: [cronaca.fermo@ilcarlino.net](mailto:cronaca.fermo@ilcarlino.net)

Redazione: largo Alvaro Valentini 4, Fermo - Tel. 0734 622932 - Fax 07 34623426

.. 6 **FERMO**

**VERSO TIPICITÀ** DEGUSTAZIONI DI PRODOTTI A MARCHIO 'QM'

## Le eccellenze dell'enogastronomia in vetrina nello stand della Regione

di ANGELICA MALVATANI

È ORMAI ufficialmente iniziato il conto alla rovescia in attesa dell'apertura di Tipicità, il festival del Made in Marche, che prenderà il via sabato prossimo nel nuovo capannone espositivo di Girola. Questa mattina la conferenza stampa di presentazione di tutte le novità, alla presenza dei rappresentanti del territorio, a cominciare dal Comune di Fermo, che ha appoggiato con forza la manifestazione. La Regione Marche avrà un'importante presenza con un apposito stand che presenterà la comunicazione istituzionale del programma di sviluppo rurale. Nell'area dedicata vi saranno presentazioni e degustazioni di prodotti a marchio Qm (qualità garantita dalle Marche). Uno spazio sarà poi riservato ai vini regionali rappresentati dell'Imt (Istituto marchigiano di tutela dei vini) e dal Consorzio vini piceni. Un'occasione, quella proposta a Tipicità dalla Regione Marche, che permetterà ancora una volta di conoscere al meglio e degustare le eccellenze dell'enogastronomia marchigiana. La manifestazione sarà animata da una serie di attività finalizzate ad una maggiore interazione con il pubblico.

**TRA QUESTE** va segnalato lo show cooking «Quanto è ricco il pesce povero», in programma sabato. L'iniziativa (in programma dalle 11 alle 13) vuole valorizzare il pesce povero — entrato da poco nel novero dei prodotti Qm — e i possibili abbinamenti con i vini e gli



**ALL'OPERA**  
I ragazzi dei due istituti alberghieri di Porto Sant'Elpidio e San Benedetto

### SHOW COOKING

**Un'iniziativa per valorizzare il pesce povero gestita da due istituti alberghieri**

altri prodotti tipici del territorio regionale. La gestione dello show cooking sarà a cura di due istituti alberghieri marchigiani, quello di San Benedetto del Tronto e quello di Porto Sant'Elpidio, coordinati dallo chef Flavio Cerioni, che guiderà lo spazio 'Accademia'. Il programma del pomeriggio prevede poi la degustazione degli eccellenti e sorprendenti oli monovarietali marchigiani, condotta dall'esperta Barbara Alfei dell'Assam, e altre degustazioni a base di prodotti certificati Qm (qualità garantita dalle Marche).

**LO STAND** della Regione Marche,

sia nella giornata di sabato che in quella di domenica, sarà anche il miglior presidio per conoscere tutti i prodotti Qm, eccellenze della regione che sono una vera garanzia per i consumatori, un'attrattiva per i turisti italiani e per quelli esteri e un'opportunità di reddito per gli operatori del settore agricolo e alimentare. Nella giornata di lunedì, riservata agli operatori del settore, nell'ambito del percorso intrapreso dalla programmazione Psr Marche 2007-2013, avrà luogo un seminario interamente dedicato alle «Filiere di qualità: esperienze a confronto». Sarà un momento approfondito di riflessione e di condivisione su quanto fatto finora, ma anche un punto di partenza per migliorare questo strumento così importante per tutelare l'eccellenza delle produzioni agroalimentari italiane e regionali nello specifico, e supportare i produttori in loro impegno quotidiano.