



FOODBRANDMARCHE

RASSEGNA STAMPA

Podcast - ConeroNews24

https://open.spotify.com/episode/6WYslzTgYmsyMKYiPeYg9D?si=MERBwMIqRWeNb21ajfXWdA&nd=1&dlsi=0c28bce8087f4b06

Corriere Adriatico

34

Sonar

www.corriereadriatico.it
Scrivi a spettacoli@corriereadriatico.it

FOOD&WINE



Il progetto

Un unico marchio di prestigio pronto a diventare piattaforma

● L'Istituto Marchigiano di Enogastronomia che ha sede nel Palazzo Balleani Vecchi a Jesi è un progetto multifiliera, il primo del genere in Italia che riunisce in un unico brand i prodotti di alta qualità marchigiana con l'obiettivo di diventare piattaforma e punto di riferimento per scuole, istituti alberghieri,

imprese, ristoratori, ma anche produttori, tour operator, turisti, organizzazioni, enti. Il cibo diventa il medium del territorio, di una cultura e dei valori legati alla terra. Il polo, affidato in gestione all'Imt, ospita percorsi del gusto e anche una scuola di cucina con approfondimenti per corsi amatoriali e corsi professionali che vogliono specializzarsi e potenziare la propria competitività.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Alberto Mazzoni mentre guida una masterclass sui vini, a destra una degustazione organizzata da Food Brand Marche con Linea Verde



La formula Un sistema per la promozione integrata di enogastronomia, turismo e cultura Anche a tavola filosofia eco-sostenibile, way of life, storia, Dna e anima della nostra regione

Marche, distretto gourmet

«La cucina è una storia d'amore. Bisogna innamorarsi dei prodotti e poi delle persone che li cucinano», sostiene lo chef più stellato al mondo Alain Ducasse. Una formula che Food Brand Marche sta perfezionando. Prima come associazione dei produttori dell'agroalimentare Marche, oggi come Distretto del cibo delle Marche, unico distretto regionale dei prodotti certificati in Italia.

Gli 8 enti di tutela

Il Consorzio dei consorzi - 8 enti di tutela, 3mila imprese agricole, 750 milioni di fatturato - ha messo a sistema una promozione integrata dell'enogastronomia, del turismo e della cultura della nostra regione che va ben oltre la semplice offerta dei 33 prodotti certificati marchigiani ma porta la filosofia eco attenta, la way of life, la storia, il Dna e l'anima del made in Marche in dispensa e a tavola. Una mission che ne fa il partner strategico ideale di Pesaro 2024 dove presenterà tutto l'anno a Casa Rossini la tradizione culinaria delle Marche con degustazioni guidate e masterclass. «Inoltre», precisa Alberto Mazzoni, il direttore di Food Brand

Marche e di Imt, l'Istituto Marche tutela vini - un aspetto chiave di questa collaborazione è l'espansione oltre i confini di Pesaro, con l'organizzazione di iniziative in binomio con la Capitale della Cultura in tutti gli eventi identitari importanti nelle altre province. Penso alla Quintana, a Fritto Misto, a Tipicità a Fermo e in manifestazioni internazionali come ProWein o Vinitaly. Questo perché l'intesa Pesaro 2024, Food Brand Marche e la Fondazione Pescheria rappresenta un approccio innovativo. Intreccia cultura, enogastronomia e arte e, attraverso questa collaborazione esclusiva, esalta la diversità e la ricchezza della tradizione enogastronomica marchigiana, promuovendo un dialogo tra il patrimonio culinario e le arti visive in cui Food Brand Marche, con la sua rete di produttori agroalimentari, giocherà un ruolo chiave nella promozione dell'alta qualità dell'enogastronomia della regione.

MAZZONI: «È UN PONTE TRA LE ECCELLENZE E IL CONSUMATORE FINALE»

Da sapere

I prodotti di qualità nel Food Brand Marche

● Il Distretto del Cibo dei prodotti di qualità all'interno del Food Brand Marche aggrega l'agroalimentare marchigiano. Dal latte alla carne, dalla pasta al vino, dall'olio ai prodotti biologici. È prima di tutto il Consorzio dei Consorzi: partecipa l'Istituto marchigiano di tutela vini Dop, quello dei Vini Piceni Dop, di tutela della cascioia d'Urbino, formaggio di fossa di Sogliano Dop, del Prosciutto di Carpegna Dop, di tutela dell'olio evo Cartoceto Dop, della valorizzazione oliva ascolana del Piceno Dop e il consorzio Marche olio Igp. Raggruppa anche grandi Igp come la patata rossa di Colfiorito, la Lenticchia di Castelluccio, il ciauscolo, i maccheroncini di Campofilone, l'agnello del Centro Italia, il vitellone bianco dell'Appennino Centrale. C'è il mondo del biologico, l'associazione dei produttori Vinea e la mozzarella Stg. L'unico formaggio tipico italiano "Specialità Tradizionale Garantita".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Pesaro 2024 sarà un palcoscenico unico per presentare queste eccellenze a livello nazionale e internazionale».

I prodotti certificati

Scegliendo di essere presente ai vari eventi Food Brand Marche con i 33 prodotti certificati. Dop, Igp, Stg, bio, labelati QM, partners fortemente rappresentativi dei veraci valori dei produttori marchigiani, va incontro al turista, intercetta il consumatore, gli regala informazioni e dà delle risposte a domande fondamentali sull'origine dei prodotti, sulla loro lavorazione, sulla loro autenticità. Insomma, con un'offerta esperienziale si inserisce nella visita, la gita, il viaggio, nei ricordi e aiuta i prodotti tipici marchigiani a conquistare ulteriori quote nell'economia Dop che, nel 2022, valeva 137 milioni (27 il cibo, 110 il vino) proprio perché riesce a contraddistinguersi da quel rumore di fondo che tende a mettere a pari le tipicità. «Anche perché», conclude Mazzoni - Food Brand Marche, ponte tra le eccellenze regionali e il consumatore finale, rivolge una particolare attenzione ai produttori più piccoli spesso in difficoltà per auto-promuoversi».

Véronique Angeletti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

di Beppe Boni



Partnership strategica con Food Brand Marche: ok all'organizzazione di eventi e iniziative legate al food e wine in tutta la regione

Pesaro capitale, vetrina per l'agroalimentare

PESARO

Andranno a braccetto per tutto il 2024 in seguito alla designazione di Pesaro quale capitale italiana della cultura per mettere in mostra e valorizzare i gioielli dell'agroalimentare delle Marche. Food Brand Marche, organismo nato per valorizzare i prodotti agroalimentari del territorio, infatti, ha realizzato una partnership strategica con la città di Pesaro e la Fondazione Pescheria. L'iniziativa ricca di eventi nei prossimi mesi si pone l'obiettivo, spiega Food Brand, «di integrare la tradizione culinaria delle Marche nell'esperienza culturale di Pesaro». Aspetto chiave di questa collaborazione è l'espansione, con l'organizza-

zione di eventi e iniziative legate al food e wine (cibo e vino) anche nelle province di Ancona, Macerata, Fermo e Ascoli, oltre naturalmente a Pesaro. Food Brand, infatti, è l'associazione produttori dell'agroalimentare Marche, nata con l'obiettivo di promuovere in maniera integrata l'enogastronomia, il turismo e la cultura del territorio in Italia e all'estero. La fotografia del sodalizio, fondato nel 2017 da sette soci rappresentanti delle eccellenze di questa terra (pasta, vino, carne, formaggi), dice tutto: 8 Consorzi di tutela legalmente riconosciuti, oltre 3.000 imprese agricole coinvolte, circa 750 milioni di fatturato aggregato, 33 prodotti certificati rappresentati. Dice Alberto Mazzoni, direttore di Food Brand:

«Avere l'esclusiva a Pesaro 2024 come associazione produttori agroalimentari marchigiani per la gestione della cultura del cibo e del vino è una vittoria importantissima, frutto di vent'anni di lavoro per costruire questa realtà. Credo fermamente che l'aggregazione sia fondamentale». La filosofia di Fbm in questo momento di disagio per gli agricoltori è più che mai necessaria, come spiega ancora Mazzoni. «Noi abbiamo avuto la forza di mettere insieme coloro che erano rimasti emarginati, trasferendo il concetto che chi produce e sta insieme in un sistema collegato ne trae vantaggio. Tutto ciò è la filiera: produzione, trasformazione, commercializzazione. Siamo l'unico distretto del cibo italiano con un

riconoscimento totale dei prodotti certificati. Senza il grande lavoro di questi imprenditori il mondo agricolo avrebbe meno forza. Il cambio generazionale non abbandona mai la terra, mantenendo vivo un legame affettivo e strategico con essa». Il calendario di Pesaro 2024 include eventi enogastronomici speciali, come degustazioni guidate, wine tasting, e gala dinner, organizzati in collaborazione con Food Brand Marche. Queste iniziative, che seguono l'indirizzo originario di Fbm, tendono a celebrare la cultura del cibo e del territorio nelle Marche, incoraggiando i partecipanti ad apprezzare la varietà e la qualità dei prodotti locali. Gli eventi si svolgeranno in luoghi come la Casa Rossini e Palazzo Gradari.

TGR MARCHE 07/02/2024

Intervista dal minuto 14:49 qui <https://www.rainews.it/tgr/marche/notiziari/video/2024/02/TGR-Marche-del-07022024-ore-1400-6c0079f3-e46c-4b04-89e4-53bae21dcc08.html>