

TERRITORI IN VETRINA

TIPICITÀ PRESENTAZIONE UFFICIALE ALLE CISTERNE ROMANE

Gran tour nel made in Marche I consigli di Bastianelli di Enit: «L'ospitalità per distinguersi»



UN viaggio da fare anche con gli occhi, ammirando cappelli e gioielli, scarpe e cose buone da mangiare, sottolineate dalle vetrine più eleganti e dalle luci migliori. E' il segreto per far conoscere tutto quello che di bello e grande è capace di fare la nostra regione, è la filosofia del Gran Tour delle Marche, il format proposto da Tipicità per far vivere i territori. Ieri a Fermo l'apertura della Made in Marche Gallery, la cornice intorno sono le piscine romane con il clima fresco e perfetto offerto dalla storia e dalla bellezza. Il patron di tipicità, Angelo Serri, parla di 30 eventi, organizzati fino a novembre, per unire cibo e saper fare, per raccontare storie e far incontrare gli artisti e le risorse della terra. In prima fila ci sono i rettori delle università di Ancona, Sauro Longhi, e di Macerata, Roberto Adornato, con Serri c'è il padrone di Casa, Paolo Calcinaro, che sottolinea l'importanza di mettersi in rete, in questo particolare momento: «Dopo Expo avevamo conosciuto un flusso turistico entusiasmante, oggi la sfida è riprendere il filo di quell'entusiasmo dopo il grande sisma, dobbiamo sostenerci senza badare ai campanili perché la crescita di uno di noi vale per tutti». Sulla stessa lunghezza d'onda il presidente della Camera di Commer-

cio Graziano Di Battista che pure ha parlato della necessità di aprirsi al mondo e di farsi conoscere al meglio delle nostre possibilità. A fare la sintesi perfetta della serata e delle prospettive che le Marche possono raggiungere Gianni Bastianelli, direttore dell'Enit, che ha sottolineato: «Bisogna tenere presente quello che è successo, capire che il terremoto c'è stato e riprendere slancio anche da qui. Abbiamo tante cose ma dobbiamo raccontarle, l'Italia è una potenza per il turismo ogni territorio non può andare da solo. Chi viene a Fermo deve sapere cosa c'è nei luoghi vicini». Bastianelli ha insistito molto sulla necessità di aumentare la cultura dell'ospitalità: «Non parlo solo di alberghi e ristoranti ma di tutto quello che incrocia e circonda i turisti, lo sentono se siamo felici di ospitare. Una destinazione di successo vuol dire fare cultura dentro, siamo il posto che ha più cose e ne fa meno. Viviamo a lungo ma dobbiamo venderci bene anche questa cosa, far capire che è stile di vita, cibo sano, un paesaggio d'incanto e poco inquinamento. E' questione di linguaggio e di mentalità, dobbiamo dare un motivo per tornare ai turisti, bisogna avere idee, diversificare il prodotto e restare uniti».

Angelica Malvatani

PAOLO CALCINARO
 «Metterci in rete
 per recuperare i turisti
 del dopo Expo»

Tante tappe per rendere l'estate più emozionante e appetitosa

FASHION di alta gamma, opere di artisti marchigiani, cibi e vini fortemente identitari, manualità che diventa arte. Un patrimonio inestimabile e con un forte appeal che va però proposto in maniera adeguata. Proprio per questo parte a Fermo la Made in Marche Gallery, allestita nelle Cisterne romane fino alla fine di agosto, con tanti momenti per gustare e assaggiare le nostre tipicità. Il Grand tour delle Marche si sposta poi a Pollenza per l'esposizione dell'antiquariato e del restauro dell'artigianato artistico, fino al 23 luglio, mentre a Matelica si vive il 21 e il 22 l'anniversario del Celebre Verdicchio. Il 22 e il 23 si va a Recanati per Amantica, il 29 e il 30 a Montappone per la festa del cappello. Ad agosto c'è Monte Urano, il 4, per il mercatino della calzatura «A piccoli passi», il 6 agosto la scena si sposta a Campocavallo di Osimo per il covo, dal 10 al 20 agosto c'è il festival mondiale dell'oliva ad Ascoli. Dal 16 al 19 agosto è tempo di Templaria a Castinagno, mentre il 26 e il 27 agosto si parla delle meraviglie del ricamo a Venarotta. A settembre c'è la sagra della patata a Palmiano, dal 1 al 3, la sagra del polentone a Piobbico, il 9 e il 10, il premio internazionale della fisarmonica a Castelfidardo dal 10 al 17 settembre e dal 21 al 24 Pane Nostrum, a Senigallia. A ottobre tocca alla festa d'autunno di Acqualagna Terme e alla festa dello stoccafisso di Porto Sant'Elpidio dal 28 al 29 ottobre. Si chiude a Novembre per la fiera del tartufo bianco di Acqualagna, con i Sibillini in rosa a Montedinove e la festa della cicerchia a Serra Dè Conti. Un appassionante viaggio scandito dagli eventi, porta d'accesso ad un microcosmo di suggestioni, ricette dimenticate, la bellezza del paesaggio, la forza di una terra che vuole vivere in pieno.