

Pizze di Marca, specialità per gustare una regione

Turismo e gastronomia, si alza l'asticella della qualità: i primi 4 appuntamenti

L'INIZIATIVA

FANO La rassegna unica in Italia, promossa dalla **Camera di Commercio delle Marche** e la sua azienda speciale Linfa è pronta ripartire in questa stagione con la presentazione di una serie di specialità economiche locali che fanno della nostra regione un centro di attrazione anche dal punto di vista gastronomico.

Le peculiarità

L'altro giorno è stata la pizza con le sue farciture di prodotti a chilometri zero ad essere presentata come piatto tipico all'agriturismo "Gentil rosso" di Fenile. La pizza non è solo napoletana, ormai ha conquistato tutto il mondo, ma quello che la contraddistingue localmente sono i suoi ingredienti, a partire dalle farine e Gentil rosso è una varietà antica di grano apprezzata per la qualità e la varietà delle sue proteine. Ne hanno parlato l'assessore regionale alla agricoltura Andrea Antonini, il presidente della Ca-

mera di Commercio Gino Sabatini, il vice presidente di Linfa

Gianfranco Santi e l'enologo Otello Renzi, mentre gli onori di casa sono stati effettuati dal sindaco Luca Serfilippi e dall'assessore al Turismo Alberto Santorelli. Ormai il valore dell'abbinamento tra turismo e gastronomia è scontato. Si può fare attrazione turistica anche puntando sul buon cibo, sfruttando in modo particolare i prodotti locali di qualità e stendere su una pizza elaborata con una giusta lievitazione fette di prosciutto di Carpegna, mozzarella fior di latte e tartufo del nostro entroterra, utiliz-

zando magari anche cubetti di patata rossa di Sompiano significa dare sapore alla nostra storia. «Nel piatto si può trovare - ha evidenziato l'assessore Antonini - la storia di un territorio». Il tutto è nato dalle pizze Terre di Rossini e Raffaello, un progetto nato a Pesaro nel 2008, divenuto vetrina per pre-

sentare tutte e 5 le provincie marchigiane in un piatto con il nome di "Pizze di Marca". Si sono susseguite così 16 edizioni, 68 tipologie di pizze sperimentate e messe in carta, 126 prodotti tipici valorizzati attraverso le pizze e migliaia di bottiglie di vini doc del territorio poste in abbinamento, senza escludere la birra, che hanno portato circa 25.000 persone a tavola. «Pizze che - ha evidenziato Gianfranco Santi - variano con il variare della stagionalità, perché la farcitura non può non tenere conto dei prodotti di stagione, quando questi ultimi sviluppano al meglio il loro sapore».

La spinta

Tra l'altro, come ha sottolineato Otello Renzi, l'iniziativa Pizze di Marca ha spinto non pochi ristoranti e pizzerie ad evolversi da un modo piuttosto consuetudinario di offrire ciò che la clientela chiedeva alla offerta di un prodotto più specifi-

co, caratterizzato da alimenti di qualità. Il calendario delle degustazioni al momento presenta 4 appuntamenti. Il 17 ottobre alla pizzeria IL Gatto e la Volpe di Fossombrone; il 24 ottobre alla pizzeria Villa Marina d Fano; il 21 novembre alla pizzeria Cavò di Senigallia e il 28 novembre alla pizzeria Dalla vecchia zia Ada di Fano.

Massimo Foghetti

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Santorelli, Sabatini, Santi e Latini



Peso: 42%