

Clinica Veterinaria S. Eligio
Dr. Angelini & Dr. Uscini

Viale Caccagnini, 1
42019 RECANATI
Tel. / Fax 071.7916180

Dal Lunedì al Venerdì
10-12-30 - 15-19
Sabato 10-12
Tel. 071 - 580017

Reperibilità urgenze
24h su 24h
149 4010770

Laboratorio di oreficeria

il Crogiolo

ilcrogiolo.recanati@libero.it
Via Andini, 3 - Tel. 071.7914250
RECANATI (MC)

Recanati
Turismo e cultura



il Cittadino di Recanati

Quotidiano online
Editore e direttore responsabile: Fabrizio Carbonetti

HOME ARCHIVIO NEWS ▾ RECANATI INFO UTILI ▾ REDAZIONE ▾ PUBBLICITÀ



**La tua sicurezza
è il nostro impegno più grande!**



RECANATI • Viale Aldo Moro, 48
Tel. 071 982792



BIO MARKET - ERBORISTERIA
BIO BAR - TAKE AWAY
PICCOLA RISTORAZIONE
SALA CONFERENZE / CORSI
STUDI SPECIALISTICI

ogni GIOV - VEN - SAB
APERICENA BIO
Chiusura ore 22

aperti dal lun - sab dalle 8 - 20.30

Via del Mare, 28 - Recanati 071 7576420 fb: Pacha Mama Bio



"Mangiare non è solo nutrirsi...
mangiare è onorare e celebrare
con gratitudine i frutti della terra"

www.pachamamabio.com

Calalana Tel. 3407234483
www.calalana.it
camere@calalana.it
VIA C. BATTISTI, 42 - RECANATI

Alta Luna

CAFFÈ MENGHINI
BAR - TABACCHERIA - RICEVITORIA
Via Mattel, 2 - RECANATI (MC) - Tel. 071 981175

SOLO A MILANO
Prova Sky senza impegno.

INIZIA SUBITO

sky

SEGUI LA NOSTRA PAGIA

Il Cittadino Di
Mi piace quest

Di' che ti piace prima di tutti i

ALTRE NOTIZIE

Lun 6 Nov 21:41 | Altre notiz
Incidente
San Giova
inglese...

Sab 4 Nov 11:53 | Altre noti
Operazioni
dei CC di c
banda ron

Mar 7 Nov 17:53 | Altre noti

L'agroalimentare marchigiano diventa polo unico e fa squadra, a Fico l'esordio della nuova associazione che unisce le filiere agricole di 3000 imprese

Dettagli

Categoria: **Altre notizie**

Publicato: Giovedì 9 Novembre 2017 - 16:07

Visite: 28

ANCONA - Sarà Fico (Fabbrica italiana contadina) a Bologna la prima vetrina della neonata Associazione produttori dell'agroalimentare marchigiano, uno dei primi consorzi regionali multifiliera in Italia, che già in partenza annovera circa il 50% del Pil wine&food delle Marche, con un fatturato aggregato di 750 milioni di euro. Sette i soci fondatori (BovinMarche, Consorzio vini piceni, **Consorzio Marche biologiche**, Consorzio

Casciotta d'Urbino dop, Istituto marchigiano di tutela vini, Società Agricola Biologica-Gruppo Fileni, TreValli Cooperlat), che da soli rappresentano circa 3mila imprese agricole del territorio con produzioni che vanno dal latte alla carne, dalla pasta al vino, dall'olio a cereali e leguminose bio. Sotto l'ombrello di Food brand Marche – il logo che accompagnerà l'associazione – le compagini saranno impegnate a partire da Fico (dal 15 novembre per 12 mesi) nella promozione del brand regionale anche nelle principali rassegne internazionali del settore in Italia e all'estero, nella formazione agli addetti ai lavori e nell'informazione ai consumatori. L'associazione è aperta a chiunque produca o trasformi prodotti agricoli certificati e ha l'obiettivo di mettere in rete anche gli artigiani del cibo che faticano ad autopromuoversi, attraverso la partecipazione ai bandi di finanziamento nazionali e comunitari.

“Il progetto Fico – ha detto la vice presidente della Regione Marche e assessore all'Agricoltura, Anna Casini – nasce e si sviluppa ai confini regionali. La vicinanza con Bologna ci consente di intercettare un segmento turistico, quello enogastronomico, in continua crescita. Come Marche, dopo il sisma, abbiamo bisogno di visibilità e di opportunità per far venire sempre più turisti nella nostra regione. La loro presenza è fondamentale per consolidare la rinascita dei territori appenninici devastati, che vivevano di agricoltura e zootecnia, di eccellenze enogastronomiche da non disperdere, di cultura e sostenibilità ambientale. Fico, oltre che una vetrina, offre l'occasione di raccontarci e di proporci, di utilizzarla come volano della ricostruzione verde del nostro entroterra”.



Per il direttore dell'Associazione produttori dell'agroalimentare marchigiano, Alberto Mazzoni: “Le Marche non possono competere sul piano dei numeri con altre importanti aree italiane; il confronto che possono vincere è senz'altro quello della qualità. L'idea – già sperimentata col vino - di fare squadra per portare a fattor comune il buono della nostra regione è stata pienamente condivisa dalle grandi compagini, che faranno da traino ai piccoli. Oggi c'è la consapevolezza di poterci muovere con successo sui mercati globali grazie a un settore, quello dell'agricoltura, che da noi rappresenta la metà dell'intera superficie regionale e dove il pil agroalimentare vale il 12% sul totale (il valore nazionale è al 7%), con una crescita del biologico più repentina di quella già notevole del Paese”.

Nel nuovo hub dell'agroalimentare made in Italy di Bologna, presso lo spazio assegnato all'Associazione dalla Regione Marche, si alterneranno degustazioni, eventi speciali, corsi, presentazioni e focus sulle produzioni di qualità e sulle nicchie regionali. Poi sarà la volta delle fiere-obiettivo: tra queste, Sol e Agrifood di Veronafiere, Tuttofood di Milano, Cibus di Parma, Sana di Bologna. Ma anche Il Fancy Food di New York, l'Anuga di Colonia, il Sial di Parigi o il Foodex di Tokyo. Tra le attività nel breve, la presentazione di uno studio Nomisma sullo stretto rapporto tra qualità dell'agroalimentare e qualità della vita nelle regioni italiane.

◀ Indietro

Avanti ▶



Recanati, Via Cavour n. 45 - Tel. 071/980060
Sambucheto, Via Nazionale n. 18 - Tel. 0733/598589

Gli rubanc
 ladro e inq
 colluttazi


