

Spicca il volo il gusto delle Marche

AL SANZIO

Ancona

La qualità del made in Marche non si manifesta solo nell'abbigliamento e nelle calzature, ma anche nelle eccellenze delle tipicità agroalimentari marchigiane. Per essere più vicini ai turisti in partenza e in arrivo nella nostra regione, nell'area partenze dell'aeroporto Raffaello Sanzio di Falconara è nato "Gusto&Marche", un punto vendita delle eccellenze dell'enogastronomia marchigiana.

"Si tratta di una vetrina sul mondo delle produzioni tipiche certificate - spiega Simone Baleani, chef del ristorante "Il Molo" di Portonovo e fondatore del punto vendita - che testimoniano la grande passione per la terra marchigiana e i suoi "frutti",

ma soprattutto della grande varietà e della straordinaria eccellenza che consente di rendere speciale ogni piatto realizzato con questo tipo di prodotti".

In una ventina di metri quadrati sono stati condensati, per iniziare, venti marchi diversi: si va da Varnelli a Saccaria, da Zoia, a Garofoli.

"La marchigianità accertata negli ingredienti e nei prodotti finiti, l'eccellenza nella qualità di prodotto/filiera - aggiunge Samuele Piersantelli responsabile commerciale di Gusto&Marche - rende la nostra proposta unica nei suoi abbinamenti". Una proposta esclusiva che parte da un'idea imprenditoriale e arriva a stuzzicare il palato. "Dal vino ai dolci, ai legumi, all'olio, ai salumi, alla pasta, al miele, al tartufo: il paniere dei prodotti è totalmente made in Marche", conclude Piersantelli.