



BOVINMARCHE

Associazione di Produttori della Filiera
Agroalimentare Carni della Marca

RASSEGNA STAMPA 2019 I SEMESTRE



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



HANNO PARLATO DI NOI

RADIO E TV

DECANTER - RAI RADIO2

LINEA VERDE - RAI 1

QUOTIDIANI E PERIODICI

CARAVAN&CAMPER

CORRIERE ADRIATICO

CRONACA DEL VENETO

EUROCARNI

FOOD MEAT MAGAZINE

IL GIORNO

IL RESTO DEL CARLINO

IN FAMIGLIA

ITALIA OGGI

INFORMATORE ZOOTECNICO

LA NAZIONE

L'INFORMATORE AGRARIO

L'ARENA

PREMIATA SALUMERIA ITALIANA

QN - QUOTIDIANO NAZIONALE

SALUMI&CONSUMI

SANO&LEGGERO

ONLINE

AGRICOLTURA

CORRIERE DEL CONERO

CRONACHE ANCONA

GUSTIAMO

IL CIBONAUTA

IL CITTADINO DI RECANATI

IL GRAFFIO

IL TITOLO

OGGI

PESARO NOTIZIE

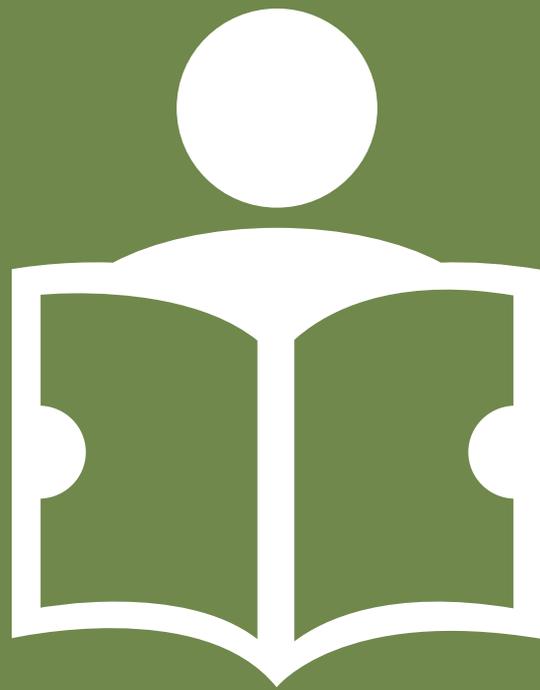
RUMINANTIA

SALA E CUCINA

SENIGALLIA NOTIZIE

VIVERE OSIMO

PERIODICI QUOTIDIANI



PAESE :Italia

AUTORE :Gianpaolo Mingozi

PAGINE :86

Food Meat Magazine

SUPERFICIE :95 %

PERIODICITÀ :Bimestrale

► 1 gennaio 2019

Primo piano

La Marchigiana festeggia i suoi "primi" 30 anni



DI GIANPAOLO MINGOZZI

In una serata divertente, nella splendida cornice "Alla Rotonda a Mare" di Senigallia, la cooperativa di allevatori Bovinmarche ha celebrato il trentesimo anniversario.



Paolo Laudisio, direttore di Bovinmarche



Domenico Sorrentini, presidente di Bovinmarche

Senigallia (AN, Marche). È stata una serata speciale, vissuta insieme a chi l'ha fondata e fatta crescere, storia e futuro della cooperativa di allevatori Bovinmarche. I suoi primi 30 anni, festeggiati alla Rotonda a Mare di Senigallia con una spettacolare serata-evento.

All'appuntamento (posti limitati, erano presenti tutti i soci della cooperativa di allevatori marchigiani, i titolari delle macellerie storiche che, sin da 3 decadi fa, decisero di aderire alla cooperativa, le figure istituzionali che negli anni si sono susseguite dando costanza a un progetto nato per identificare le produzioni di qualità della Regione Marche e consentire ai consumatori di individuare le carni del territorio. La serata è stata un'emozionante carrellata di narrazioni storiche, con proiezioni video, gadget a tema, momenti di spettacolo e con un particolare menù ideato per rendere onore al suo sapore unico, un'eccellenza del territorio: la carne di razza Marchigiana, la stessa che la cooperativa, nel tempo, ha tutelato e promosso.

"È stata una serata ricca di emozioni - confessa Paolo Laudisio, direttore, sin dalla sua nascita, di Bovinmarche - a vivere con noi questo momento, c'erano tutti coloro che, sin dal principio, hanno creduto nel nostro obiettivo: trasformare il punto di debolezza dell'allevamento della Marchigiana - la polverizzazione degli allevamenti (ad oggi la media stalla è di 24 capi) - nel suo punto di forza. Per questo nel 1988 abbiamo iniziato a immettere nel circuito distributivo un prodotto riconoscibile e caratterizzato: una carne allevata con metodi tradizionali, di altissima qualità, arricchita da una serie di servizi e da una certificazione tra-

sversale capace di valorizzare le peculiarità di questa razza e degli allevamenti che la producono".

Oggi Bovinmarche è una realtà solida che riunisce **500 piccoli allevatori**. Tra i suoi progetti più rilevanti, va sicuramente sottolineato il primo sistema di **tracciabilità elettronica** realizzato con un proprio disciplinare di etichettatura che anticipò la normativa europea. La cooperativa ha introdotto la certificazione NO OGM per l'alimentazione dei bovini, la CR e NBA, che garantisce il rispetto del benessere animale e la "NO ANTIBIOTIC". Grazie ad un impegno organizzativo complesso e costante, oggi Bovinmarche, insieme a tutti i suoi affiliati, piccoli e grandi allevatori, presenta il marchio IGP in tutti i suoi prodotti, e le sue carni di Marchigiana, sono presenti nelle principali catene della GDO, nella ristorazione collettiva e commerciale, e nel circuito delle macellerie tradizionali italiane. Un successo gastronomico che si ripete nel tempo, conservando qualità, servizio e benessere animale. ■



PAESE :Italia

AUTORE :Gilberto Mazzon

PAGINE :84

Food Meat Magazine

SUPERFICIE :90 %

PERIODICITÀ :Bimestrale □□

► 1 gennaio 2019

Presentato al ministro Centinaio e ai vertici del Mipaaf il piano carni bovine nazionale

DI GILBERTO MAZZON

Giuliano Marchesin, direttore di Unicarve ha illustrato il piano carni bovine nazionale al ministro delle politiche agricole.



Da sx. Gian Marco Centinaio ministro Mipaaf, Giuliano Marchesin presidente Unicarve



Roma. Si è tenuto, presso la Sala Agricoltura del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, l'incontro programmato dall'Associazione di Organizzazioni Produttori (A.O.P.) Italia Zootecnica con il Ministro Gian Marco Centinaio, i Capi Dipartimento Dr. Giuseppe Blasi e Dr. Andrea Comacchio ed il Capo Segreteria Tecnica, Dr. Luciani Nieto. L'incontro, presieduto da Fabiano Barbisan ha visto la partecipazione dei rappresentanti delle varie Organizzazioni Produttori aderenti all'AOP ed al Consorzio Sigillo Italiano ed in particolare: Fabio Scomparin (Presidente OP Azove e Of Intercarneitalia), Franco Martini (Presidente Asprocarne Piemonte), Romanini Domenico (Presidente Bovinmarche), Marco Mocciano (Presidente Consorzio Carni di Sicilia), Nazzareno Gerolimitto (Coop. Produttori La Castellana), Stefano Gagliardi (Direttore di Assoavi), Giuseppe Borin (Direttore OP Azove), Simone Mellano (Direttore Asprocarne Piemonte). Il Direttore Giuliano Marchesin ha illustrato il Piano Carni Bovine Nazionale seguito con attenzione dal Ministro Centinaio, che nel corso del suo intervento ha elogiato i produttori per l'ottimo lavoro effettuato nel costruirlo nei dettagli ed ha manifestato apprezzamento per il Sistema

di Qualità Nazionale Zootecnica ed il marchio del Consorzio Sigillo Italiano. Queste le 5 richieste effettuate al Ministro dagli allevatori:

- Adottare il «Piano Carni Bovine Nazionale» e di presentarlo con una conferenza stampa al Mipaaf, per ufficializzarlo ed impegnare gli Uffici Ministeriali a collaborare per realizzarlo;
 - Sostenere il «Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica», potenziandolo e dotandolo di risorse finanziarie per la promozione del marchio «Consorzio Sigillo Italiano»;
 - Emanare un Decreto Legge o un Disegno di Legge per rendere obbligatoria la tracciabilità delle carni nella ristorazione (tutta);
 - Difendere in Europa la Zootecnica Bovina da Carne, mantenendo il livello dei «Titoli» e potenziando gli «aiuti accoppiati», legandoli ad una OCM Carne per le OP (da progettare con la partecipazione degli allevatori riuniti nell'AOP Italia Zootecnica) ed al «Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica»;
 - Sostenere anche finanziariamente un progetto per la produzione di ristalli in Italia (filiera 100 per cento Italia).
- L'incontro, svolto in un clima di grande cordialità e di reciproca soddisfazione, è terminato con l'impegno di organizzare un incontro tecnico con i Capi Dipartimento, per mettere a punto la programmazione. ■

Carne
& CONSUMI

SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI
ANNO 11 - NUMERO 1 - GENNAIO 2019
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO



DOVE È BUONA LA TERRA,
È BUONA LA CARNE.



ma@ca
by BolognaFiere
PRIVATE LABEL CONFERENCE AND EXHIBITION

BOLOGNA
2019
15ª edizione
16 - 17
GENNAIO

PADIGLIONE 29 | STAND D28-E27

NEWS DAL SETTORE

Nasce l'associazione Oicb

Nell'interesse della filiera carne, nasce Oicb, l'associazione delle carni bovine. Costituita da Fiesa-Confercenteri, Cia-Agricoltori italiani, Copagri, Assograssi e Uniceb, l'associazione ha tra i suoi scopi la tutela e la difesa dell'immagine del settore dalle notizie false e tendenziose, la promozione di un'assunzione consapevole delle proteine animali e la valorizzazione della zootecnia per la tutela dei territori rurali. Come fanno sapere i fondatori, si tratta di un primo importante passo per la creazione di una struttura centrale, indispensabile per le scelte che dovranno essere prese per lo sviluppo, l'innovazione e il commercio del settore.

Carlo Siciliani, presidente Uniceb: "Promuoveremo i contratti di filiera della carne bovina"

Nel corso della 49ª assemblea di Uniceb, l'Unione nazionale importatori carne e bestiame, Carlo Siciliani è stato rieletto alla presidenza. Per l'occasione, Siciliani ha ribadito che l'associazione continua a perseguire obiettivi di filiera allargati a tutto il mondo della carne bovina, come dimostrato dalla recente costituzione dell'Oicb, la prima organizzazione interprofessionale della carne bovina che ha lo scopo di valorizzare al meglio il comparto. Siciliani ha sollecitato, fra l'altro, anche una legge che tuteli le denominazioni di vendita e che impedisca la confu-

sione tra i prodotti a base di carne e quelli che, senza alcun contenuto di proteine animali, sono etichettati con dizioni che richiamano impropriamente la carne inducendo in errore il consumatore.

Razza marchigiana: Bovinmarche festeggia 30 anni

Bovinmarche, l'associazione marchigiana di produttori di carne bovina, compie 30 anni di attività. Oggi Bovinmarche riunisce 500 piccoli allevatori. Tra i suoi principali progetti segnaliamo il primo sistema di tracciabilità elettronica realizzato con un proprio disciplinare di etichettatura che anticipò la normativa europea, la certificazione No Ogm per l'alimentazione dei bovini, la CREnBA per il benessere degli animali e la "No Antibiotic". I prodotti Igp di Bovinmarche e le sue carni di razza marchigiana sono presenti nelle principali catene della Gdo, nella ristorazione collettiva e commerciale e nel circuito delle macellerie nazionali.

Al via la nuova associazione nazionale della razza Frisona e Jersey italiana

Il 13 dicembre scorso Anafi, l'Associazione nazionale allevatori della razza frisona italiana, si è trasformata in Anafij l'Associazione nazionale della razza Frisona e Jersey italiana. Entrano quindi a farne parte 11 mila allevatori della razza Frisona e oltre 700 allevatori della razza Jersey italiana. La nuova Anafij rappresenta oggi circa 1.100.000 capi

iscritti ai due Libri Genealogici delle razze Frisona e Jersey localizzati su tutto il territorio nazionale. Nel corso dell'ultima assemblea dei soci è stato nominato anche il nuovo consiglio direttivo dell'associazione, che sarà presieduta da Fortunato Trezzi.

Consorzio Carni di Sicilia: obiettivo valorizzare il prodotto del territorio

"È arrivato il momento di farci conoscere e di rendere identificabile il nostro prodotto e la sua straordinaria qualità, al fine di consentire un consumo di carne sano, critico e consapevole e limitare i consumi di carni estere", esordisce Marco Mocchiari, presidente del Consorzio Carni di Sicilia. Il Consorzio, nato più di dieci anni fa, è costituito da oltre 160 allevatori associati che, insieme, lavorano per portare sulla tavola dei consumatori la migliore carne bovina siciliana, attraverso un dettagliato disciplinare di produzione che riguarda l'intera filiera: dall'allevamento alla vendita al dettaglio. "Il marchio 'Carni di Sicilia'", sottolinea Mocchiari, "è sinonimo di un percorso di grandi valori: il valore dato dai migliori pascoli dell'isola, il valore dei migliori allevamenti che garantiscono il benessere dell'animale, il valore dell'alimentazione sana e certificata di ogni singolo bovino e il valore aggiunto dei punti vendita consorziati, ultimo e fondamentale anello di una catena ideata e realizzata per promuovere l'eccellenza delle carni bovine siciliane".

Sonar

Questo supplemento è parte dell'edizione N° 11
Corriere Adriatico + Il Messaggero

Food&Wine

La tradizione
Sono i giorni
del maiale:
nuovo incrocio
marchigiano
alle pagine 20 e 21



● Corriere Adriatico

● email: regione@corriereadriatico.it

● fax: 071 42980

● Sabato 12 gennaio 2019

● www.corriereadriatico.it

● telefono: 071 4581

Food & Wine

www.corriereadriatico.it
Scrivi a gestione@corriereadriatico.it

In alto il suino large white e sotto un esemplare di mora romagnola



Il primo suino nato dall'incrocio delle due razze e sotto la coppa di testa



La tradizione Giovedì 17 gennaio si celebrerà Sant'Antonio Abate, il protettore degli animali. Ma sono anche i giorni dedicati alla macellazione dell'animale, di cui non si spreca mai nulla

Inno perpetuo al maiale

Il 17 gennaio è, da sempre, un giorno di festa nelle Marche, per le forte legature che la nostra regione ha con la storia contadina: la tradizione lega infatti questo periodo alla macellazione del maiale. Al 17 gennaio, corrisponde la festa di Sant'Antonio Abate, conosciuto anche come Sant'Antonio "del porcello" perché viene raffigurato con un maiale ai suoi piedi, conosciuto come il protettore degli animali e di tutti i mestieri strettamente correlati al mondo animale, dai macellai ai tosatori passando per i salumicci che vendono prodotti a base di maiale.

La storia

Nell'iconografia sacra, il santo veniva raffigurato in mezzo a tre animali di cui, questo più carico di significato è proprio il maiale che rappresentava il demone, ma, avendo appesa al collo una campanella, il significato è tralasciato sul piano più spirituale della purificazione della carne e della vita domestica. Il cristiano fatto che il giorno del maiale fosse usato per sgriglier i corpi dei pazienti affetti da herpes zoster, conosciuto anche come "Tacco di Sant'Antonio", da cui l'usanza, in alcune località italiane, che per la festa del santo si accenda-

no numerosi falò. Oggi, il 17 gennaio corrisponde alla data in cui si benedicono gli animali domestici, ma diverse sono le manifestazioni in equilibrio tra la sacralità della liturgia religiosa e la leggerezza delle feste di piazza. Nell'Assolo, per esempio, per celebrare il fatto, si tocca la fava del "porco" e ad Ancoli, la mattina del 17, giungevano tutti i comasini con il soggetto coperto di busti, imbanditi con drappi rossi, mazzali e altri animali domestici i quali alla fine della funzione, erano portati in processione e benedetti.

Alimentazione sana e senza sprechi
Nell'alimentazione contadina, il maiale costituiva, insieme al pollame, la principale fonte di proteine animali. Per assicurare la migliore conservazione delle carni da lavorare, la macellazione del maiale avveniva nei due mesi più freddi dell'anno. La macellazione del maiale corrispondeva ad un momento di vera e propria festa per tutta la famiglia: se-

Un progetto di Bovinmarche ha ridato vita all'incrocio di un suino marchigiano: 100 lattinzoni in 4 aziende

La specialità

Gli antichi segreti della coppa di testa

L'origine della coppa di testa, incrocio cotto di carne suina, risale all'arte culinaria dell'800 dell'area marchigiana, nata dai esigenze di sfruttare anche le parti umide del maiale rimaste dalle altre lavorazioni. La testa del suino, depulata e privata del cervello, viene messa a bollire a fuoco lento in un calderone con alcune foglie di alloro e un pizzico di sale, insieme ad altri tagli di maiale come cotenna, riflettore di pancetta e lingua. Dopo circa 4 ore, le parti cotte vengono ricotte su un asse di legno inclinato in modo da lavorare il saponificamento. La testa del maiale ancora calda viene spolpata. La carne ottenuta viene mescolata, addizionata con sale, pepe e nocce muscata e riposta al forno in di una tegame di bovina o in un sacchetto di lino. La coppa di testa viene appesita in un tegame a ripescare. L'incrocio viene consumato alcuni giorni dopo la cottura, poiché la carne cotta senza alcun metodo di conservazione,

subito dopo l'uccisione, l'animale veniva subito assaggiato succedendo la armette (previsione modello spande) e rifilare, cioè i pezzi di carne che si ritenevano buoni il taglio di selezione della bestia. Dal maiale non si spreca nulla: il sangue veniva utilizzato anche per ricette di dolci tipici come il Sanginoccia, le scicchi per salbricare pennelli, gli ossi venivano bolliti per fare brodo e sugo e la cotica entrava nella preparazione di coppa e cotecchi, oltre alle fetolche e alle cotiche alla brace e gli mazzetti in umido (con i fegoli). La pelle, una volta tutto il lardo (faticoso dimesso adoperato per tutto l'anno), serviva per sgriglier le seghe e con i polmoni si confezionava una specie di salicco.

Progetto per recuperare le origini

Dal dicembre 2017, in occasione del suo 36° anniversario, la cooperativa di allevatori marchigiani Bovinmarche, che conta oltre 300 soci, ha ideato un progetto proponendo un incrocio storico di suino marchigiano risalente agli anni '60, nato per sfruttare le caratteristiche della razza mora romagnola e la large white, in collaborazione con la facoltà di Agraria dell'università Politecnica delle Marche e il Centro ricerca produzione animali di Reggio Emilia.

Food & Wine

La curiosità

Nel calendario cinese il 2019 è l'anno del Maiale

Il 2019 è l'anno del Maiale così come lo sono stati 1323, 1333, 1347, 1393, 1371, 1393, 1395 e 1307. Il prossimo anno del Maiale sarà nel 2031. Secondo il calendario lunare, il 2019 inizia il febbraio con il Capellano Cinese. Secondo il sito www.viaggio-in-cina.it «Le persone nate sotto il segno del

Maiale sono diligenti, compassionevoli e generose. Sono dotate di grande concentrazione ed emozione: una volta che si sono posti un obiettivo, impiegano tutte le loro energie per raggiungerlo. Raramente chiedono aiuto quando sono in difficoltà, ma sono sempre pronte dare una mano agli altri. Non sono espressive a spesso tendono a essere ingenuo, caratteristica che le rende ben saggio facile per gli inganni».



Prosciutto, salame, lonzoni e ancora tanti altri prodotti della carne di maiale

Il progetto mira far riscoprire e valorizzare la storia e la tradizione contadina della regione. I suoi soci, le aziende «Bovinmarche» che vogliono reintrodurre nelle Marche - spiega Francesco Perini, responsabile del progetto per Bovinmarche - consentirà al pubblico di riscoprire quel gusto antico e quell'appetibilità di una carne più grassa, ma composta di un grasso buono, ottimo anche per la produzione di salumi».

Un incrocio perfetto

L'incrocio ottenuto è un animale dal muscolo litano con caratteristiche che contengono tutto il valore apportato dalla matza grassa della mora romagnola e quella muscolare della large white. Il suo sapore è gradevole grazie alle cellule adipose dei muscoli che rappresentano una sorta di deposito di riserva che trattiene i profumi e gli aromi degli alimenti di cui si cibava l'animale che condiziona tendono più tenera la carne. Al momento i piccoli, quasi 100 lattinzoni, sono stati distribuiti in 4 piccole aziende agricole nell'agroparco marchigiano che allevano suini in modo tradizionale. Le prime macellazioni sono previste a primavera del 2019 solo alcuni procederà alle prove di trasformazione che riguarderanno, in primis, la produzione di insaccati e solo una parte minima sarà destinata alle macellerie convenzionate, alla ristorazione e agli agriturismi. L'obiettivo è anche quello di produrre lardo ripulito per valorizzare la tradizione del nonna nonna marchigiana. Il progetto punta all'aumento delle stocche così come negli allevatori della filiera, attraverso una linea suina tradizionale locale, volta al benessere degli animali, con, ad esempio, la riduzione dell'uso di antibiotici, verso l'eccezionalità di suini freschi e prodotti lavorati.

Elisabetta Marsigli
coordinatrice mercato

Il corso

Bovinmarche fa scuola di gusto

• È in programma domani per l'intera giornata, nell'aula didattica dell'istituto alberghiero Panzini di Senigallia, il corso "Anteriore, povero ma buono", guidato da Fabrizio Gasparrini (macelleria Da Samorina, Loreto) socio Aima e membro dello staff tecnico della Nazionale italiana macellai. Il corso, aperto a professionisti e allievi, è rivolto a coloro che vogliono saperne un po' di più su cosa mangiano e come vengono preparati i piatti della tradizione marchigiana. A promuoverlo è la Federazione nazionale cuochi sezione di Ancona in collaborazione con l'Associazione italiana macellerie artigiane e Bovinmarche, cooperativa di allevatori marchigiani, che metterà a disposizione la materia prima, certificata e di ottima qualità, con cui si cimenteranno gli iscritti alla giornata di formazione. «L'appuntamento - ha sottolineato Domenico Romanini, presidente Bovinmarche - si inserisce nell'attività di formazione e informazione che caratterizza la nostra cooperativa nata per identificare la carne di qualità delle Marche e per insegnare a riconoscerla e utilizzarla al meglio. Il modo migliore per valorizzare le caratteristiche uniche di questa grande razza bovina». La carne Bovinmarche proviene infatti, esclusivamente, da capi bovini allevati nelle colline marchigiane



secondo i tempi e i modi previsti dal disciplinare. I prodotti Bovinmarche «hanno una tracciabilità completa - ricorda Romanini - questo consente al consumatore, alla macelleria che li

propone e agli chef che li lavorano, di avere tutte le informazioni relative alla carne scelta: una vera e propria carta d'identità del bovino». Dalle ore 9 alle 12 si svolgeranno le lezioni dedicate agli allievi (costo 35€), dalle 14.30 alle 18 quelle dedicate ai professionisti (costo 60€). Per info e prenotazioni (obbligatorie) contattare Luca Santini al numero 3471662496.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

EUROCARNI

Mezzale di economia, politica e tecnica delle carni di tutte le specie animali

Anno XXXIV - N. 2 - Febbraio 2019

€ 5,00



**W la
MAIALATA**

**Tutto su
MARCabyBolognaFiere**

**II TAGLIO
delle carni
bovine**

PAESE :Italia

AUTORE :N.D.

PAGINE :72,74-75

SUPERFICIE :118 %

Eurocarni (ITA)

► 1 febbraio 2019

Bovinmarche, i primi 30 anni

La cooperativa marchigiana con sede ad Ancona è nata nel 1988, diventando un punto di riferimento importante nel panorama zootecnico italiano. Oggi conta circa 500 soci, per la gran parte allevatori di bovini di razza Marchigiana

BOVINMARCHE ha celebrato i suoi primi 30 anni lo scorso 4 dicembre a Mare di Senigallia, con un evento a cui hanno partecipato circa 150 ospiti. Presente il team della cooperativa, i suoi soci, gli allevatori, le macellerie storiche, le figure istituzionali che negli anni si sono susseguite dando costanza e sostegno ad un progetto per l'epoca quasi "visionario" e che oggi segna un fatturato in crescita (8 milioni di euro, +14% sul 2017) e circa 500 soci. La serata, condotta da FEDERICO QUARANTA, volto di Linea Verde-RAI e voce di Decanter-Radio2, ha raccontato attraverso video, momenti

di spettacolo, gadget e un particolare menù ideato per rendere onore al suo sapore unico, un'eccellenza del territorio: la carne di razza Marchigiana, la stessa che 30 anni fa Bovinmarche decise di salvaguardare. «È meraviglioso condividere e festeggiare questo anniversario» ha detto DOMENICO ROMANINI, presidente Bovinmarche. «Devo dire grazie al consiglio di amministrazione di Bovinmarche e ai 500 soci, colonna fondante di questa realtà, nata con l'intento di tutelare una razza che stava per scomparire. La caparbia e la lungimiranza di chi mi ha preceduto, insieme al lavoro condotto

negli anni dagli attori coinvolti in questo grande progetto, ci permette oggi di parlare di tutti i traguardi raggiunti, come il primo sistema di tracciabilità da noi ideato e la scelta di credere, con anticipo, nel NO OGM e nel *Benessere animale*.

Abbiamo superato momenti difficili grazie ad una grande squadra, ad allevatori, macellerie, alla grande distribuzione, alle associazioni di categoria e alle istituzioni, anello forte di questa rete, che non ha mai dimenticato un'eccellenza del territorio». «Bovinmarche è nata in un piccolo ufficio — ha ricordato PAOLO LAUDISIO, direttore dal 1988



Domenico Romanini e Paolo Laudisio, rispettivamente presidente e direttore di Bonvimarche.

Eurocarni (ITA)

► 1 febbraio 2019

PAESE :Italia

AUTORE :N.D.

PAGINE :72,74-75

SUPERFICIE :118 %

— per difendere un prodotto che rischiava di scomparire dal mercato. Decidemmo di distribuire una carne riconoscibile, allevata con metodi tradizionali, di altissima qualità, arricchita da servizi e da una certificazione trasversale che ne valorizzasse le peculiarità. La richiesta del mercato (che si aspettava un prodotto standard, uniforme) era in contrasto con la nostra proposta. Nonostante i dinieghi andammo avanti mettendoci nelle mani del consumatore: proporremo la nostra Marchigiana — ci dicevamo — e aiuteremo il consumatore a riconoscerla! Cominciammo a farlo e il mercato si

accorse, dopo pochissimo, di noi». Bovinmarche ha premiato i suoi tre presidenti storici "in rappresentanza di tutti gli allevatori che hanno creato e dato vita alla cooperativa": GIANNALBERTO LUZI («Bovinmarche rappresenta per me una grande storia di vita, come uomo e come allevatore» ha dichiarato LUZI. «Ricordo i primi successi che premiarono l'intuizione di dover certificare la nostra carne, 14 anni prima che l'Europa la prevedesse come obbligo»), PAOLO MINUTELLI («Grazie a Bovinmarche e soprattutto agli allevatori che hanno sempre creduto nella razza Marchigiana») e DOMENICO ROMANINI. Un ricono-

scimento è stato poi assegnato alla *Macelleria Pino Rosa*, "a nome delle macellerie Bovinmarche che hanno fatto conoscere la carne di qualità regionale ai consumatori con la loro professionalità e fedeltà al circuito", e a ROBERTO CECCONI di *Coop Alleanza 3.0*, la prima catena della GDO — dal 2000 — a credere nel progetto *Razze tipiche locali* permettendo alla cooperativa di fare un balzo non solo nei volumi e nella qualità". «La valorizzazione dei prodotti locali è uno dei capisaldi in cui investiamo» ha detto Cecconi. «Siamo orgogliosi di poter promuovere, nel nostro piccolo, le eccellenze che nascono in questi

Eurocarni (ITA)

► 1 febbraio 2019

PAESE :Italia

AUTORE :N.D.

PAGINE :72,74-75

SUPERFICIE :118 %

meravigliosi luoghi». Targa anche per STEFANO MENGOLI, presidente del *Consorzio di tutela IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino centrale"*, "per avere valorizzato e tutelato la razza autoctona Marchigiana, punto di forza dei nostri allevamenti", e per LUCA CERISCIOLI, presidente della Regione Marche, "per aver accompagnato e sostenuto la cooperativa nei suoi progetti di crescita; senza il contributo della Regione, Bovinmarche e la zootecnia marchigiana non avrebbero potuto sviluppare progetti commerciali e produttivi adeguati al mercato".

Oggi Bovinmarche è punto di riferimento nazionale del comparto,

una realtà solida che riunisce 500 piccoli allevatori. Tra i suoi progetti più rilevanti annovera il primo sistema di tracciabilità elettronica realizzato con un proprio disciplinare di etichettatura che anticipò la normativa europea. La cooperativa ha introdotto la certificazione *NOOGM* per l'alimentazione dei bovini, la *CRenBA*, che garantisce il rispetto del benessere animale e la *"NO ANTI-BIOTIC"*. I suoi prodotti IGP sono presenti nelle principali catene della GDO, nella ristorazione collettiva e commerciale, e nel circuito delle macellerie tradizionali italiane.

>> Link: www.bovinmarche.it

Corriere Adriatico

PAESE :Italia
 PAGINE :24
 SUPERFICIE :12 %

AUTORE :N.D.



► 1 marzo 2019

DOVE MANGIARE E BERE

Anburger

Locale sprint che punta sul bio e su cibi Km0



● Anburger, per fermarsi e ricaricarsi. Locale sprint con la sensibilità verso il territorio e il bio. Nato

da un'idea di Mauro Ugolini. Si affaccia, dal 1 maggio 2018, in una delle piazze più belle d'Italia, nel cuore di Ancona. Anburger è un locale di street food con prodotti a km0. Con Mauro, a preparare gustose proposte c'è la mamma Cinzia. La carne utilizzata per gli hamburger è di vitello di razza Marchigiana del gruppo Bovinmarche; il pane è artigianale di Giansanti, panettiere dal 1952; i formaggi usati sono tipici marchigiani tra cui la Casciotta di Urbino e il pecorino di Montemonaco; le verdure provengono da agricoltura organica rigenerativa, coltivate da Il lago della valle di Monte san Vito; i fritti come olive, cremini, scamorze e mozzarelline arrivano da Campofilone. Per fare i fritti si utilizza olio altoleico. Spazio ai vegetariani con panini ad hoc. Con gli hamburger sono servite le chips homemade. Presenti all'appello

insalatone, spiedino fritto misto, polpette di carne con la storica ricetta di Cinzia. In abbinamento c'è la birra artigianale del birrifico 61Cento di Pesaro. Chiuso il mercoledì; dal lunedì al venerdì aperto a pranzo e cena; il sabato e la domenica solo a cena. Sconti speciali per gli universitari.

► **Info Anburger, Piazza del Plebiscito 60, Ancona. Tel: 3202138915.**



PAESE :Italia

AUTORE :Giuliano Marchesin

PAGINE :18-19

Informatore Zootecn

SUPERFICIE :58 %



► 22 marzo 2019

Italia Zootecnica riconosciuta come Aop

di Giuliano Marchesin

Grazie a un decreto firmato il 14 marzo dalla Regione Veneto. Commenta il presidente Fabiano Barbisan: finalmente anche il settore della zootecnia bovina da carne si riunisce all'interno degli ambiti ufficiali per aggregare la produzione

“Siamo molto soddisfatti dell'obiettivo raggiunto” commenta Fabiano Barbisan, presidente dell'Aop Italia Zootecnica, alla notizia del decreto di riconoscimento ufficiale come Aop (associazione di organizzazioni produttori), firmato il 14 marzo dalla Regione Veneto. “Finalmente anche il settore della zootecnia bovina da carne si riunisce e utilizza gli strumenti messi a disposizione dai Regolamenti europei e leggi nazionali per aggregare la produ-

zione e avviare nuovi progetti orientati al mercato”.

Nell'Aop sono entrate le principali Op (organizzazioni produttori): Op Azovè, Op Scailgera, Op Vitelone di Marca, Op Vitello di Marca, Op Unicarve. E in veste di soci sovventori, in attesa di specifico riconoscimento a livello di Op, sono entrate le associazioni produttori Asprocarne Piemonte, Bovinmarche, Consorzio Carni Sicilia, Unicarve associazione.

I numeri dell'Aop Italia Zootecnica sono

importanti: 1.632 allevatori associati con una produzione (anno di riferimento il 2018) di 544.369 bovini.

Il riconoscimento come Aop è stato concesso dalla Regione Veneto poiché, in base al nuovo decreto ministeriale n. 1108 del 31.1.2018, la domanda doveva essere presentata alla Regione che conta il maggior numero di Op riconosciute.

“Questo è un altro tassello che si aggiunge al Piano Carni Bovine Nazionale - ha detto Barbisan - e ora manca solo di percorrere l'ultimo miglio, ovvero il riconoscimento dell'Organizzazione interprofessionale Intercarnitalia. Abbiamo mandato un messaggio ad allevatori e macellatori per annunciare il riconoscimento ottenuto. E abbiamo sollecitato l'orgoglio di filiera italiana per fare squadra e avviare i progetti utili a recuperare buona parte di quel 47% di quote di mer-



cato rappresentato dalla carne bovina che proviene dall'estero”. Secondo Barbisan “c'è solo un modo per farlo concretamente e in tempi brevi: far decollare il progetto dal Consorzio Sigillo Italiano” per comunicare il marchio ai consumatori affinché distinguano la carne prodotta dai nostri allevatori. Proprio in questi giorni stiamo muovendo i primi passi per presentarlo al grande pubblico. Siamo stati a inizio marzo alla manifestazione Passione Veneta organizzata dall'Arav, poi all'apertura di una macelleria al mercato Campagna Amica di Treviso; stiamo programmando la partecipazione a Tutto Food; a breve il lancio degli spot informativi sulla piattaforma Sky, l'apertura del sito www.sigilloitaliano.it e la presenza sui principali social media”.

PAESE :Italia

AUTORE :N.D.

PAGINE :6

Cronaca del Veneto

SUPERFICIE :33 %

PERIODICITÀ :Settimanale



► 26 marzo 2019

LA ZOOTECNIA PUNTA SULL'AGGREGAZIONE

La Regione riconosce due nuove associazioni di secondo livello tra produttori

La Regione Veneto ha riconosciuto ufficialmente due nuove associazioni di organizzazioni di produttori (AOP) nel comparto zootecnico e lattiero caseario. Si tratta di AOP AGRIFORM, società consortile a responsabilità limitata con sede a Sommacampagna (Verona) nel settore lattiero caseario e di AOP ITALIA ZOOTECNICA, società cooperativa agricola a responsabilità limitata con sede a Legnaro (Padova) nel settore carni bovine. AOP AGRIFORM è nata su input dell'omonima associata commerciale AGRIFORM, società cooperativa agricola che ha promosso l'aggregazione con due organizzazioni di produttori venete (Lattebusche di Belluno e Latterie Vicentine di Vicenza) e

un'organizzazione emiliano romagnola (Santa Vittoria di Piacenza), tutte produttrici di formaggi a denominazione di origine protetta (DOP) con particolare riferimento al Grana Padano. Coinvolge oltre 800 allevatori con in media circa 50 capi per stalla e assomma un fatturato annuo di circa 250 milioni di euro. AOP ITALIA ZOOTECNICA rappresenta le principali organizzazioni di produttori a livello nazionale: 5 Op venete, e precisamente Azove di Padova, Scaligera di Verona, Vitello di marca tricolore di Treviso, Vitellone di marca tricolore di Treviso ed Op

Unicarve di Padova; a queste si aggiungono, in veste di soci sovventori, 4 associazioni di produttori: Asprocarne Piemonte, Bovinmarche, Consorzio Carni Sicilia ed Unicarve Associazione. AOP ITALIA ZOOTECNICA rappresenta 1632 allevatori associati con una produzione annua di 544.368 bovini per un valore di oltre 870 milioni di euro.

"Insieme si è più forti e si fa più strada – spiega l'assessore regionale all'agricoltura **Giuseppe Pan** - Le due associazioni di organizzazioni di produttori sono state riconosciute dopo un lungo percorso condiviso con la Regione Veneto e grazie ad un efficiente gioco di squadra tra pubblica amministrazione ed imprese private, al fine di permettere alle aziende di essere interlocutori qualificati e privilegiati delle istituzioni locali, nazionali ed europee e di creare un percorso di forte aggregazione commerciale sia nella produzione lattiero casearia sia nella carne bovina. Il primo impegno operativo di AOP AGRIFORM sarà la promozione dei formaggi veneti Dop nel Nord America.



Giuseppe Pan



AGGREGAZIONI. Riconoscimento della Regione anche a un'organizzazione per zootecnia bovina

Produttori caseari veneti riuniti nell'Aop Agriform

Paganin: «Prima associazione del settore nata in Italia. È opportuno che si faccia squadra per accedere a risorse Ue»

Valeria Zanetti

Agriform, società consortile a responsabilità limitata con sede a Sommacampagna, traina l'Aop, aggregazione tra organizzazioni di produttori del lattiero caseario e fa da apripista per il comparto in Veneto e in Italia.

Il riconoscimento regionale è arrivato nei giorni scorsi, ottenuto con un altro raggruppamento di Op, specializzato nell'allevamento bovino, Aop Italia Zootecnica società cooperativa agricola a responsabilità limitata con sede a Legnaro (Padova).

L'Aop Agriform nasce su input dell'associata commerciale Agriform, che ha promosso l'aggregazione tra le Op venete Lattebusche di Belluno e Latterie Vicentine di Vicenza e una emiliano romagnola, Santa Vittoria di Piacenza, tutte produttrici di formaggi Dop, in particolare Grana Padano. Coinvolge oltre 800 allevatori con in media circa 50 capi a stalla per un fatturato annuo di 250 milioni di euro.

Il primo impegno operativo dell'associazione, sarà la pro-

mozione dei formaggi veneti Dop nel Nord America.

«L'accreditamento ci consentirà di accedere ai finanziamenti comunitari, che finora sono stati attribuiti solo a Consorzi di tutela per la promozione all'estero. Abbiamo già pronto un progetto triennale da 3milioni, finalizzato a consolidare i mercati di Canada, Usa e Messico, dove siamo presenti da decenni», spiega il direttore di Agriform, Nisio Paganin. «ma con il Canada, in particolare, occorre aggiustare il tiro dopo l'entrata in vigore del Ceta. L'accordo di libero scambio ha aperto le porte a molti prodotti che si sono posti in concorrenza con le nostre Dop. Occorre raccontare ai consumatori d'oltreoceano, in modo puntuale e appropriato, le nostre peculiarità per stimolare i consumi», prosegue Paganin. «Ci è sembrato opportuno fare squadra tra Op e riunirci in associazione, per accedere alle risorse Ue. Siamo la prima nata in

Italia nel lattiero caseario, dopo che il nostro Paese ha recepito in ritardo il regolamento comunitario di riferimento»,

afferma Paganin.

Anche la seconda associazione tra Op riconosciuta da palazzo Balbi parla veronese. Aop Italia Zootecnica, mette a sistema cinque Op venete (Azove di Padova, Vitello di marca tricolore di Treviso, Vitellone di marca tricolore di Treviso, Op Unicarve di Padova e Scaligera di Mozzecane cui si aggiungono, in veste di soci sovventori, quattro associazioni di produttori: Asprocarne Piemonte, Bovinmarche, Consorzio Carni Sicilia e Unicarve Associazione. L'Aop rappresenta 1.632 alle-

vatori con produzione annua di 544.368 bovini per un valore di oltre 870 milioni. L'obiettivo è creare un sistema commerciale con regole trasparenti, grazie anche al progetto del Consorzio Sigillo Italiano, per comunicare ai consumatori la qualità dei prodotti certificati.

«Insieme si è più forti e si fa più strada», conclude l'assessore regionale all'Agricoltura, Giuseppe Pan, «Le due Aop sono state riconosciute dopo un lungo percorso condiviso. Zootecnia e lattiero caseario in Veneto generano

L'Arena

PAESE :Italia
PAGINE :22
SUPERFICIE :22 %

AUTORE :Valeria Zanetti



► 1 aprile 2019

produzioni per quasi 840 milioni, il 14% dell'intero primario veneto». •

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Nisio Paganin, direttore generale di Agriform scrl

PAESE :Italia

AUTORE :N.D.

PAGINE :12

SUPERFICIE :91 %

Eurocarni (ITA)

► 1 maggio 2019

LA CARNE NEL MONDO

Italia

«Siamo molto soddisfatti dell'obiettivo raggiunto» ha commentato FABIANO BARBISAN, presidente di ITALIA ZOOTECNICA, alla notizia del decreto di riconoscimento ufficiale come AOP – *Associazione di Organizzazioni Produttori* firmato il 14 marzo dalla Regione Veneto. «Finalmente anche il settore della zootecnia bovina da carne si riunisce ed utilizza gli strumenti messi a disposizione dai regolamenti europei e leggi nazionali, per aggregare la produzione ed avviare nuovi progetti orientati al mercato». Nell'AOP sono entrate le principali *Organizzazioni Produttori*, OP Azov, OP Scaligera, OP Vitellone di Marca, OP Vitello di Marca, OP Unicarve e in veste di soci sovventori, in attesa di specifico riconoscimento a livello di OP, le *Associazioni Produttori Asprocarne Piemonte, BovinMarche, Consorzio Carni Sicilia, Unicarve*. I numeri dell'AOP Italia Zootecnica sono importanti: 1.632 allevatori associati, con una produzione (l'anno di riferimento è il 2018) di 544.368 bovini. «Questo è un altro tassello che si aggiunge al Piano Carni Bovine Nazionale — ha proseguito Barbisan — ed ora manca solo di percorrere "l'ultimo miglio", ovvero il riconoscimento dell'*Organizzazione Interprofessionale IntercarneItalia*. Abbiamo mandato in anteprima un messaggio ad allevatori e macellatori per annunciare il riconoscimento ottenuto ed abbiamo sollecitato "l'orgoglio di filiera italiana" per fare squadra ed avviare i progetti utili a recuperare buona parte di quel 47% di quote di mercato, rappresentato dalla carne bovina che proviene dall'estero. Abbiamo solo un modo per farlo concretamente ed in tempi brevi: far decollare il progetto del *Consorzio Sigillo Italiano* per comunicare il marchio ai consumatori affinché distinguano la carne prodotta dai nostri allevatori» (photo © italiazootecnica.it).





Degustazioni ed eventi in tutta Italia I 'magnifici nove' del Bianchello d'Autore celebrano i cinquant'anni della Doc

■ PESARO

VIGNE tra mare e monti, cantine medio-piccole (da 50 a 100.000 bottiglie), tutte famigliari e quasi tutte già biologiche o in conversione. E' il Bianchello del Metauro, denominazione autoctona del territorio di Pesaro-Urbino, che compie cinquant'anni e si celebra con degustazioni ed eventi un po' in tutt'Italia.

Bianco fresco, sapido, fragrante (base uve Biancame e Malvasia), profumi di mela e ananas, è il gradevole contrappunto enoico della provincia armoniosa e musicale di Rossini e Raffaello, e degno compagno di delikatessen del territorio come la casciotta di Urbino, la crescita (piadina sfogliata), il ciauscolo. Una Doc piccolina (20 produttori su 244 ettari per meno di un milione di bottiglie),

riconosciuta tale nell'aprile 1969, che oggi vuole farsi conoscere al di fuori del suo territorio dove oggi vende il 60% della produzione mentre il 20% va all'estero e l'altro 20% nel resto d'Italia. A trainare le iniziative in programma è il gruppo di nove cantine (nella foto i rappresentanti) riunite nel progetto 'Bianchello d'Autore', nato nel 2017 per promuovere la Doc con il sostegno di IMT (Istituto Marchigiano di Tutela Vini). I 'magnifici nove' del 'Bianchello d'autore' rappresentano circa la metà dell'intera produzione della Doc che viene declinata in quattro tipologie: base, superiore, epumante e paccito.



Lorenzo Frassoldati

© RIPRODUZIONE RISERVATA



► 22 maggio 2019

Degustazioni ed eventi in tutta Italia I 'magnifici nove' del Bianchello d'Autore celebrano i cinquant'anni della Doc

■ PESARO

VIGNE tra mare e monti, cantine medio-piccole (da 50 a 100.000 bottiglie), tutte famigliari e quasi tutte già biologiche o in conversione. E' il Bianchello del Metauro, denominazione autoctona del territorio di Pesaro-Urbino, che compie cinquant'anni e si celebra con degustazioni ed eventi un po' in tutt'Italia.

Bianco fresco, sapido, fragrante (base uve Biancame e Malvasia), profumi di mela e ananas, è il gradevole contrappunto enoico della provincia armoniosa e musicale di Rossini e Raffaello, e degno compagno di delikatessen del territorio come la casciotta di Urbino, la crescita (piadina sfogliata), il ciauscolo. Una Doc piccolina (20 produttori su 244 ettari per meno di un milione di bottiglie),

riconosciuta tale nell'aprile 1969, che oggi vuole farsi conoscere al di fuori del suo territorio dove oggi vende il 60% della produzione mentre il 20% va all'estero e l'altro 20% nel resto d'Italia. A trainare le iniziative in programma è il gruppo di nove cantine (**nella foto i rappresentanti**) riunite nel progetto 'Bianchello d'Autore', nato nel 2017 per promuovere la Doc con il sostegno di IMT (Istituto Marchigiano di Tutela Vini). I 'magnifici nove' del 'Bianchello d'autore' rappresentano circa la metà dell'intera produzione della Doc che viene declinata in quattro tipologie: base, superiore, spumante e passito.

Lorenzo Frassoldati

© RIPRODUZIONE RISERVATA





► 22 maggio 2019

Degustazioni ed eventi in tutta Italia I 'magnifici nove' del Bianchello d'Autore celebrano i cinquant'anni della Doc

■ PESARO

VIGNE tra mare e monti, cantine medio-piccole (da 50 a 100.000 bottiglie), tutte famigliari e quasi tutte già biologiche o in conversione. E' il Bianchello del Metauro, denominazione autoctona del territorio di Pesaro-Urbino, che compie cinquant'anni e si celebra con degustazioni ed eventi un po' in tutt'Italia.

Bianco fresco, sapido, fragrante (base uve Biancame e Malvasia), profumi di mela e ananas, è il gradevole contrappunto enoico della provincia armoniosa e musicale di Rossini e Raffaello, e degno compagno di delikatessen del territorio come la casciotta di Urbino, la crescita (piadina sfogliata), il ciauscolo. Una Doc piccolina (20 produttori su 244 ettari per meno di un milione di bottiglie),

riconosciuta tale nell'aprile 1969, che oggi vuole farsi conoscere al di fuori del suo territorio dove oggi vende il 60% della produzione mentre il 20% va all'estero e l'altro 20% nel resto d'Italia. A trainare le iniziative in programma è il gruppo di nove cantine (**nella foto i rappresentanti**) riunite nel progetto 'Bianchello d'Autore', nato nel 2017 per promuovere la Doc con il sostegno di IMT (Istituto Marchigiano di Tutela Vini). I 'magnifici nove' del 'Bianchello d'autore' rappresentano circa la metà dell'intera produzione della Doc che viene declinata in quattro tipologie: base, superiore, spumante e passito.

Lorenzo Frassoldati

© RIPRODUZIONE RISERVATA



PAESE :Italia
 PAGINE :18
 SUPERFICIE :34 %
 PERIODICITÀ :Quotidiano □□

DIFFUSIONE :(104000)
 AUTORE :N.D.



Da nove produttori l'etichetta per il vino doc che ubriacò i cartaginesi nelle guerre puniche

Bianchello d'Autore e da battaglia

Sistema tra cantine e food marchigiano. Obiettivo l'export

DI CARLO VALENTINI

Un vino da leggenda, per come sarebbe nato. Addirittura prima del 207 avanti Cristo. Infatti Tacito racconta la storica Battaglia del Metauro, scontro decisivo della seconda guerra romano-punica, e sostiene che le truppe romane sconfissero l'esercito di Asdrubale anche perché i soldati cartaginesi erano inebriati dal troppo vino bevuto la sera prima. Quel vino sarebbe il Bianchello, che ora nove produttori hanno deciso di valorizzare e lanciare, creando l'etichetta Bianchello d'Autore. Dice uno di essi, **Stefano Bruscia**: «La battaglia tra romani e cartaginesi si svolse lungo le rive di quel fiume che ha scavato, nei millenni, la vallata della provincia più a Nord delle Marche, rendendo unico clima e terreno su cui si coltiva il Biancame, vitigno che dà la personalità spiccata al Bianchello del Metauro».

Questo vino è doc (denominazione d'origine controllata) dal 1969 (quest'anno si festeggia il cinquantenario) ma finora ha avuto una diffusione soprattutto locale.

Adesso la crème dei produttori (cioè 9 rispetto ai 22 totali) ha deciso di lanciare la sfida di collocare questo vino tra le etichette che contano (e che rendono). «Alcune delle nove aziende vinicole», aggiunge Bruscia, «sono giunte alla terza generazione e tutte compiono l'intero processo

produttivo, a garanzia della qualità. Sono storie di rispetto della campagna, di passione, di vita».

I «magnifici nove» producono 400 mila bottiglie l'anno. A uscire dalla regione d'origine sono solamente il 20% che arrivano sul mercato nazionale e il 20% che vanno all'estero. L'obiettivo è rovesciare questo rapporto e puntare sull'export, anche grazie a un accordo di collaborazione con prodotti

tipici della zona: la Casciotta d'Urbino (formaggio a pasta semicotta ottenuto col 70% di latte di pecora e il rimanente di latte di mucca), il Formaggio di fossa di Sogliano (un tempo si metteva sotto terra per nascondere dalle razzie) e Bovinmarche (griffe della cooperativa che associa 500 allevatori di bovini di razza Marchigiana). Si tratta di un esempio (purtroppo raro) di fare sistema in un territorio

per promuoverne insieme i prodotti tipici e dare così valore al lavoro dei campi.

Dice **Carla Fiorini**, unica «donna del vino» del Bianchello d'Autore: «Vogliamo rendere ancora più grande un vino e una tradizione che hanno segnato il nostro passato. Attraverso operazioni di marketing, eventi e iniziative lo faremo riscoprire, raccontandolo in maniera creativa e inedita».

La promozione si appoggerà anche alla cultura. Questa regione ha dato i natali a **Gioachino Rossini, Raffaello Sanzio, Giacomo Leopardi, Donato Bramante, Giovanni Battista Pergolesi, Gaspare Spontini**. «L'armonia, la luminosità e la purezza delle opere di questi artisti», aggiunge Carla Fiorini, «si ritrovano in queste terre e nei loro prodotti».

Le Marche propongono 258 etichette di vino, i più venduti sono Verdicchio, Pecorino e Passerina. L'outsider Bianchello sta cercando di farsi spazio.



I nove produttori del Bianchello d'Autore

Corriere Adriatico

PAESE :Italia

AUTORE :N.D.

PAGINE :17

SUPERFICIE :28 %



► 31 maggio 2019

La carne di Bovinmarche ora sbarca a Hong Kong

Il direttore Laudisio: «In crescita il bilancio della cooperativa»

Segna una crescita del 15% il bilancio 2018 di Bovinmarche, la cooperativa di allevatori marchigiani con sede ad Ancona. L'assemblea dei soci, la scorsa settimana ha ratificato il documento che attesta la crescita di un brand nato con l'obiettivo di trasformare il punto di debolezza della Marchigiana - la polverizzazione degli allevamenti (ad oggi la media stalla è di 24 capi) - nel suo punto di forza oggi punto di riferimento del comparto e pioniere di nuovi mercati.

L'Oriente si avvicina

Tra questi anche quello dell'Oriente. Per la prima volta il prodotto bovino di razza Marchigiana fornito dai 400 soci della cooperativa sarà distribuito ad Hong Kong. L'accordo, agli ultimi ritocchi, è stato stipulato le scorse settimane. Ad annunciarlo è il presidente Bovinmarche Domeni-

co Romanini: «La Cina era interessata a un prodotto unico - tanto che ci è stata chiesta l'esclusiva della fornitura nella regione - che raccontasse la storia di un territorio ancora incontaminato e che rispondesse alle caratteristiche di qualità e gusto del mercato. Il passo in avanti lo abbiamo fatto dopo aver inviato, al committente, il video istituzionale. Le immagini delle colline delle Marche, punteggiate dai bovini delle piccole aziende al pascolo, ha fatto centro». L'iter ha quindi preso avvio. Lo scoglio più difficile - trovare una

struttura di macellazione adeguata alle richieste cinesi - è stato superato utilizzando il mattatoio di Macerata. La spedizione della prossima settimana sarà di una campionatura di tagli più pregiati (bistecche, fesa, scamone, noce) da utilizzarsi per la ristorazione. Ma Hong Kong non è l'unico mercato su cui Bovinmarche ha messo gli occhi. «Entro giu-

Corriere Adriatico

PAESE :Italia

AUTORE :N.D.

PAGINE :17

SUPERFICIE :28 %



► 31 maggio 2019

gno – aggiunge il direttore Bovinmarche Paolo Laudisio - dovremmo inviare 2 capi di bovino in Giappone, Paese che si farà carico delle spese di macellazione, trasporto e sezionamento, pur di ottenere la campionatura delle nostre marchi-giane».

La crescita

Il 2019 di Bovinmarche prosegue dunque con buone notizie per la cooperativa che ha chiuso il bilancio con un +14,5% (1.008.990 euro rispetto al 2017) su un totale di 7.949.180 euro. «Un importante segno di crescita - dice Laudisio - nonostante l'incessante calo di consumi di carne che però consente a chi immette sul mercato un prodotto di qualità certificata come Bovinmarche di rispondere alle esigenze di un consumatore sempre più attento all'alimentazione più sana ed equilibrata».



Paolo Laudisio, direttore di Bovinmarche

Corriere Adriatico

PAESE :Italia

AUTORE :N.D.

PAGINE :17

SUPERFICIE :3 %



► 31 maggio 2019

TRENT'ANNI DI ESPERIENZA E OLTRE 500 ALLEVATORI

● Con oltre 30 anni di esperienza, Bovinmarche è una cooperativa che riunisce circa 500 piccoli e medi allevatori per produrre, commercializzare e promuovere la carne italiana di qualità. Operando nelle Marche e nelle regioni limitrofe, i soci «sono autentici testimoni di una tradizione che sopravvive nel rispetto dei metodi produttivi di una volta».

PAESE :Italia

AUTORE :Gilberto Mazzon

PAGINE :77

Food Meat Magazine

SUPERFICIE :84 %

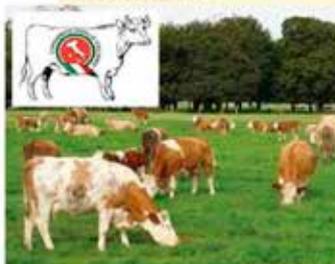
PERIODICITÀ :Bimestrale

► 1 giugno 2019

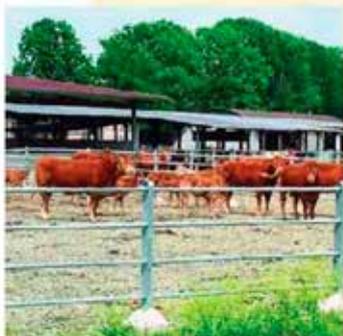
La zootecnia bovina da carne fa squadra nell'AOP Italia zootecnica

DI GILBERTO MAZZON

Dentro "AOP Italia Zootecnica" le principali organizzazioni del comparto bovino da carne italiani. Il Decreto firmato dalla Regione Veneto. Si punta a valorizzare il progetto del "Consorzio Sigillo Italiano" come marchio di qualità per i consumatori.



Da sx Luca Zaia, governatore del Veneto insieme a Fabiano Barbisan presidente Unicarve



Padova. Siamo molto soddisfatti dell'obiettivo raggiunto – commenta Fabiano Barbisan, Presidente dell'AOP Italia Zootecnica, alla notizia del decreto di riconoscimento ufficiale come AOP (Associazione di Organizzazioni Produttori), firmato dalla Regione Veneto. Finalmente anche il settore della zootecnia bovina da carne si riunisce ed utilizza gli strumenti messi a disposizione dai Regolamenti europei e leggi nazionali, per aggregare la produzione ed avviare nuovi progetti orientati al mercato. Nell'AOP sono entrate le principali Organizzazioni Produttori, OP AZOVE, OP SCALIGERA, OP VITELLONE DI MARCA, OP VITELLO DI MARCA, OP UNICARVE ed in veste di soci sovventori, in attesa di specifico riconoscimento a livello di OP le Associazioni Produttori: ASPROCARNE PIEMONTE, BOVINMARCHE, CONSORZIO CARNI SICILIA, UNICARVE. I numeri dell'AOP Italia Zootecnica, sono importanti: n. 1.632 allevatori associati con una produzione (anno di riferimento il 2018) di n. 544.368 bovini.

Il riconoscimento come AOP è stato concesso dalla Regione



Veneto poiché, in base al nuovo Decreto Ministeriale n. 1108 del 31.1.2019, la domanda doveva essere presentata alla Regione che conta il maggior numero di OP riconosciute.

Questo è un altro tassello che si aggiunge al Piano Carni Bovine Nazionale - ha detto Barbisan – ed ora manca solo di percorrere "l'ultimo miglio", ovvero, il riconoscimento dell'Organizzazione Interprofessionale INTERCARNEITALIA. Ieri sera abbiamo mandato in anteprima un messaggio ad allevatori e macellatori per annunciare il riconoscimento ottenuto – continua Barbisan - ed abbiamo sollecitato "l'orgoglio di filiera italiana" per fare SQUADRA ed avviare i progetti utili a recuperare buona parte di quel 47 per cento di quote di mercato, rappresentato dalla carne bovina che proviene dall'estero. Abbiamo solo un modo per farlo concretamente ed in tempi brevi: far decollare il progetto del "Consorzio Sigillo Italiano" per comunicare il marchio ai consumatori affinché distinguano la carne prodotta dai nostri allevatori.

Proprio in questi giorni stiamo muovendo i primi passi per presentarlo al grande pubblico – conclude Barbisan – siamo stati ad inizio marzo alla manifestazione "Passione Veneta" organizzata dall'Arav, poi all'apertura di una macelleria al Mercato Campagna Amica di Treviso, alla Fiera di Montichiari (BS) nel Salone d'Origine di Vita in Campagna e stiamo programmando la partecipazione a TUTTO FOOD; a breve il lancio degli spot informativi sulla piattaforma Sky, l'apertura del sito www.sigilloitaliano.it e la presenza sui principali Social Media. ■

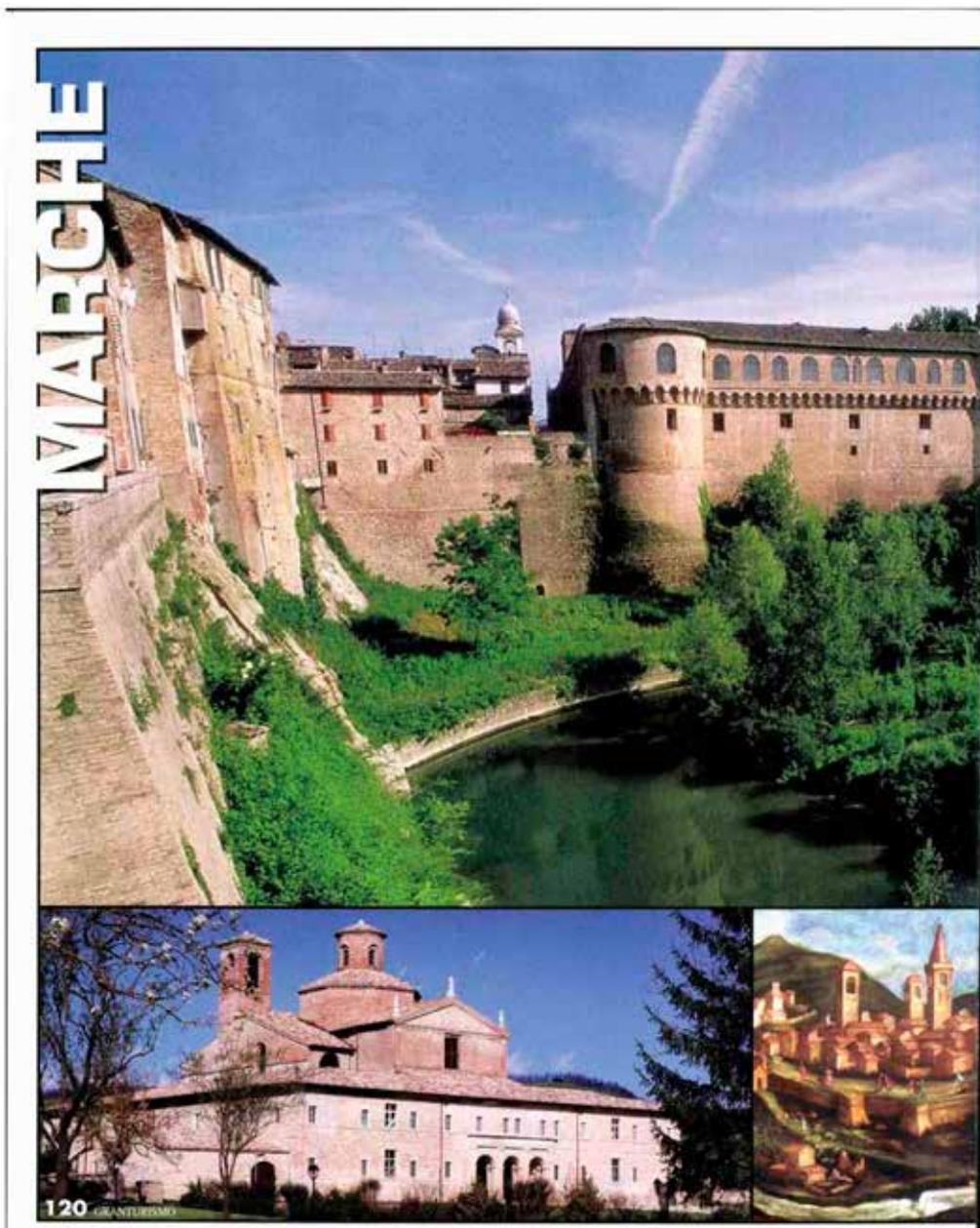
Caravan & Camper

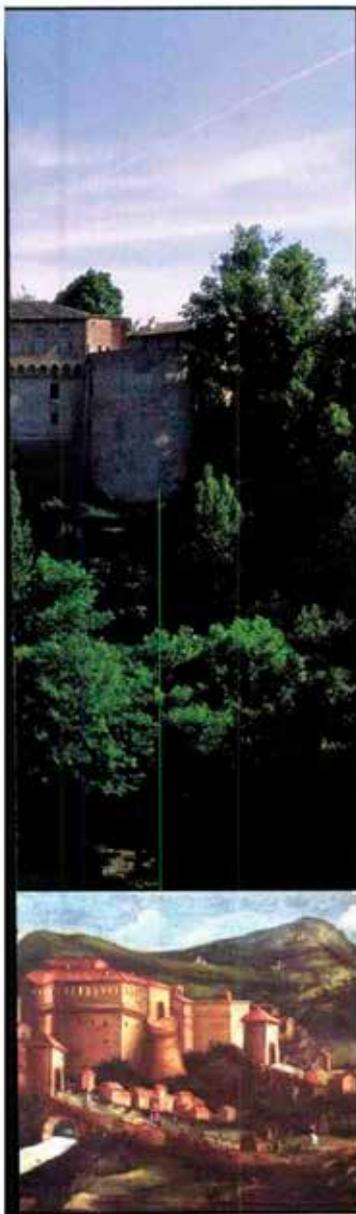
PAESE :Italia
PAGINE :122-124
SUPERFICIE :300 %

DIFFUSIONE :(450000)
AUTORE :Paola Claudia Scioli



► 1 giugno 2019





URBANIA, LA CITTA' DEI DELLA ROVERE

Nelle terre dei duchi fedeli alla Chiesa alla scoperta della cittadina guelfa, che cambiò nome tre volte

di Paola Claudia Sciolì

La mostra "Francesco Maria I Della Rovere di Tiziano. Storia delle collezioni roveresche nel Palazzo Ducale di Casteldurante", l'attuale Urbania, è un'occasione per ripercorrere un secolo e mezzo di storia di questo territorio, che - grazie alla presenza dei Della Rovere, duchi di Urbino - tra la fine del 1400 e il 1631 - ha visto arrivare qui grandi collezioni d'arte e il sorgere di imponenti opere architettoniche. Proprio al Duca Francesco Maria I, che diceva di avere la corte a Pesaro, il palazzo a Urbino e la casa a Casteldurante, vissuto in pieno Rinascimento (1490 -1538) e ritratto nella tela di Tiziano, si deve l'origine di questo periodo di splendore per il territorio montefeltrino. Tre ore occorrevano all'epoca ai servi per trasportare in lettiga i Duchi da Urbino a Casteldurante, la Signora del Metauro, luogo di relax e delizie. Un luogo magico, dove addirittura l'ultimo duca Francesco Maria II Della Rovere decise di stabilire la sua residenza fino alla morte nel 1631. Una volta giunti nella loro dimora in riva al Metauro i duchi passavano le vacanze fra belle dame e famosi poeti del calibro di Ariosto, Pietro Bembo e Baldassar Castiglione, ritemperandosi dalle fatiche della guerra, o andando a caccia di cervi e daini al Barco Ducale, appena fuori città in direzione di Sant'Angelo in Vado, un'antica residenza di caccia, raggiungibile a bordo di barche lungo il fiume, attraversando un ingegnoso sistema di dighe. Quello che possiamo vedere oggi è una grande villa realizzata da Francesco di Giorgio Martini per il Duca Federico II da Montefeltro, con la settecentesca chiesa centrale di San Giovanni Battista del celebre architetto Vanvitelli. Oltre alla mostra, quindi, vale la pena di visitare anche il Palazzo Ducale nel suo complesso, costruito su una rocca

duecentesca preesistente appartenente alla famiglia dei Brancaloni, per la bellezza delle architetture e delle sue sale, nelle quali si può ammirare una straordinaria raccolta di disegni e incisioni del '500 e '600, una suggestiva tela lunga 12 metri (pare tra le più lunghe d'Europa) dedicata al "Trionfo di Carlo V", i due famosi globi di Gerardo Mercatore, famoso cartografo e geografo del Rinascimento: "La sfera celeste" e "La sfera terrestre", entrambe del 1500, e una sezione di maiolica durantina. E fu proprio la ceramica che rese celebre Casteldurante, prodotta qui secondo un'arte antica, i cui segreti si possono scoprire grazie ai laboratori organizzati negli spazi a piano terra di Palazzo Ducale. Particolarmente suggestivo è il passaggio lungo i camminamenti che portano al torrione da dove si possono vedere le case sorte a precipizio sul fiume nel corso dei secoli. Distrutta per due volte nel XIII secolo da Urbino per essere tenacemente guelfa, Castel delle Ripe (1 nome della città) fu ricostruita nel 1280-82 per volere di Papa Martino IV, sulle rive del Metauro ad opera di Guglielmo Durante, da cui il nome di Casteldurante, cambiato in Urbania in onore di Papa Urbano VIII, che nel 1636, elevando l'Abbazia locale a Diocesi e il castello in città, emancipò definitivamente la sua Urbania dalla sudditanza nei confronti della vicina Urbino. E d'altra parte questa località, situata in una delle più belle valli delle Marche, in un territorio di confine tra Romagna, Toscana e Umbria, vanta un'antica fedeltà alla Chiesa, testimoniata dalla presenza di innumerevoli abbazie, eremi, monasteri e pievi sorte in questo territorio sin dal VI-VII sec. Numerose sono anche le chiese del centro storico di Urbania, che conservano rare e preziose opere d'arte, a partire

Caravan & Camper

PAESE :Italia
 PAGINE :122-124
 SUPERFICIE :300 %

DIFFUSIONE :(450000)
 AUTORE :Paola Claudia Scioli

► 1 giugno 2019

M A R C H E

SOSTA

Area Fosso Moltempo
 piazzale delle Poste,
 tel. 0722319381, a 300 m
 dal centro. 60 piazzole, carico e
 scarico, GPS: N43°40'19.20"
 E12°30'57.06"

Purto sosta dietro il complesso mo-
 numentale del Barco. Acqua, pazzet-
 to, elettricità. GPS: N43°40'43.32"
 E12°30'43.73"

Agriturismo Molino Orsaola
 via Orsaola 35/36
 tel. 0722318988.

A pagamento, illuminazione, servizi
 con docco, cani ammessi,
 ristorante, annuale

Agriturismo Biologico Pieve del Colle,
 strada Pieve del Colle 1,
 SP 55, tel. Isabella 0722317945-
 3479144820. Su una collina a 351
 m slm consente la sosta gratuita in
 area illuminata, ombreggiata, bar-
 becue, picnic, servizi igienici e risto-
 razione biologica nella casa colonica
 risalente al 1734

INFO

Ufficio Turismo e Cultura
 tel. 0722313140
 turinfo@comune.urbania.ps.it
 Palazzo Ducale e Museo Civico
 tel. 0722313151
 museo@marcheweb.com
 Pro Loco, tel. 0722317211



dalla cattedrale di San Cristoforo Martire, pro-
 tettore della città. La facciata è stata rifatta dopo
 la distruzione del bombardamento del 1944 che
 ha cambiato il volto al cuore della cittadina, ma
 all'interno si trova il Crocifisso di Pietro da Ri-
 mini (1300) e nell'abside il presepe in ceramica
 a terro fuoco di Federino Melis. Poco distante
 la chiesa di Santa Caterina, considerata la cap-
 pella degli artisti durantini, interamente stuccata
 e affrescata nella volta a botte. E proseguendo
 si arriva a San Francesco, imponente, e ricca di
 tele tra cui la "Natività" del Depiscopi e "Ma-
 donna in Gloria con Santi" di Giorgio Picchi.
 Nella stessa via la Chiesa dei Morti, conosciuta
 come il cimitero delle mummie. Dietro all'altare
 in una cripta si trovano, infatti, 18 corpi risalen-
 ti al 1600 mummificati naturalmente grazie ad
 una particolare muffa che ha essiccato i cadaveri
 risucchiandone gli umori. Attrazione macabra
 che però attira numerosi visitatori tutto l'anno.
 Di tutt'altro genere è invece il Bosco dei Folletti,
 che si trova a 5 km dalla cittadina ed è un'oasi di
 felicità per i bambini e per gli adulti che credono
 ancora nelle favole. Qui vivono alcune famiglie
 di folletti, simpatici animali da cortile e la curio-
 sa volpe Roxy, che quasi ogni sera al tramonto
 appare per far visita a bambini e folletti. Il bosco
 si trova all'interno dell'oasi faunistica di Monte
 Montegio, un luogo dove immergersi nella natu-
 ra dimenticando lo stress della vita quotidiana.
 Inevitabile poi una sosta alla vicina Gola del
 Furlo, dove nel punto più stretto, l'imperatore
 Vespasiano fece scavare nel 76 d.C. una apertura
 sulla roccia che affianca un'altra augusta galleria
 di origini più antiche. Poco oltre la Gola, oggi
 riserva naturale dove nidificano ancora le aquile,
 c'è l'abitato di Pagino, luogo in cui secondo
 un'antica tradizione fu combattuta la battaglia

tra Narsese e Totila (552 d.C.), evento che segnò
 la fine del dominio dei Goti in Italia.

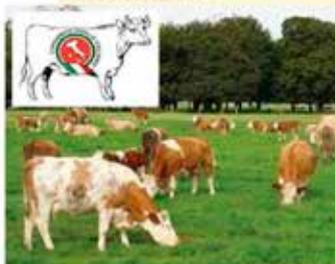
Dall'antica tradizione marchigiana

La cucina di Urbania mantiene un gusto antico,
 miscelato dalle abitudini gastronomiche delle re-
 gioni confinanti. Il tartufo è la vera ghiottoneria
 della zona: da gustare crudo su crostini, con le
 tagliatelle, nel risotto, in frittata e sopra delicate
 carni di produzione locale. Anche se la stagione
 di produzione di quello bianco pregiato è da ot-
 tobre alla fine di dicembre, il tartufo si trova tutto
 l'anno: dal bianchetto, al tartufo nero pregiato,
 allo scorzone nero tipico estivo, passando per
 il tartufo nero d'inverno fino al moscato. Nelle
 trattorie dell'antica Casteldurante si trova anco-
 ra la "coradella d'agnello" cotta con le budelle,
 ma anche la minestra con i ceci, i passatelli
 e cappelletti in brodo, le tagliatelle con fagioli,
 con l'umido di carne o con il particolare sugo di
 piccione. C'è inoltre un primo piatto, ormai raro,
 chiamato le "lumachelle della duchessa", confe-
 zionato con strisce di pasta rigate su pettine di te-
 laio e cotte in brodo con l'aggiunta di "grissilli"
 (interiora di pollo). Arrosti misti, piccione con
 la riempitura, coniglio in porchetta e soprattutto
 le lumache, elaborate a lungo nel sugo con erbe
 aromatiche, sono tra i migliori secondi. Ottimi
 compagni del posto sono i "crostoli", sorta di
 piadina all'uovo sfogliata con strutto, oltre che
 le "baggiane" e le "brnsesge" (misti di verdure e
 ortaggi). I vini della zona sono bruschi e leggeri:
 il "Bianchetto del Metauro" e il "Sangiovese dei
 Colli Pesaresi". Tra i prodotti tipici spiccano: la
 "Casciotta di Urbino", il Formaggio di Fossa, il
 "Pase di Chiaserna", la "Carne di Vitellone Mar-
 chigiano" e due vini dolci il "Santangiolino" e il
 "Viner".

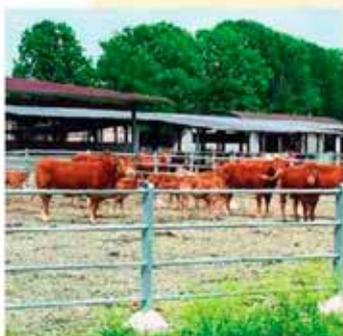
La zootecnia bovina da carne fa squadra nell'AOP Italia zootecnica

DI GILBERTO MAZZON

Dentro "AOP Italia Zootecnica" le principali organizzazioni del comparto bovino da carne italiani. Il Decreto firmato dalla Regione Veneto. Si punta a valorizzare il progetto del "Consorzio Sigillo Italiano" come marchio di qualità per i consumatori.



Da sx Luca Zaia, governatore del Veneto insieme a Fabiano Barbisan presidente Unicarve



Padova. Siamo molto soddisfatti dell'obiettivo raggiunto – commenta Fabiano Barbisan, Presidente dell'AOP Italia Zootecnica, alla notizia del decreto di riconoscimento ufficiale come AOP (Associazione di Organizzazioni Produttori), firmato dalla Regione Veneto. Finalmente anche il settore della zootecnia bovina da carne si riunisce ed utilizza gli strumenti messi a disposizione dai Regolamenti europei e leggi nazionali, per aggregare la produzione ed avviare nuovi progetti orientati al mercato. Nell'AOP sono entrate le principali Organizzazioni Produttori, OP AZOVE, OP SCALIGERA, OP VITELLONE DI MARCA, OP VITELLO DI MARCA, OP UNICARVE ed in veste di soci sovventori, in attesa di specifico riconoscimento a livello di OP le Associazioni Produttori: ASPROCARNE PIEMONTE, BOVINMARCHE, CONSORZIO CARNI SICILIA, UNICARVE. I numeri dell'AOP Italia Zootecnica, sono importanti: n. 1.632 allevatori associati con una produzione (anno di riferimento il 2018) di n. 544.368 bovini.

Il riconoscimento come AOP è stato concesso dalla Regione



Veneto poiché, in base al nuovo Decreto Ministeriale n. 1108 del 31.1.2019, la domanda doveva essere presentata alla Regione che conta il maggior numero di OP riconosciute.

Questo è un altro tassello che si aggiunge al Piano Carni Bovine Nazionale - ha detto Barbisan – ed ora manca solo di percorrere "l'ultimo miglio", ovvero, il riconoscimento dell'Organizzazione Interprofessionale INTERCARNEITALIA. Ieri sera abbiamo mandato in anteprima un messaggio ad allevatori e macellatori per annunciare il riconoscimento ottenuto – continua Barbisan - ed abbiamo sollecitato "l'orgoglio di filiera italiana" per fare SQUADRA ed avviare i progetti utili a recuperare buona parte di quel 47 per cento di quote di mercato, rappresentato dalla carne bovina che proviene dall'estero. Abbiamo solo un modo per farlo concretamente ed in tempi brevi: far decollare il progetto del "Consorzio Sigillo Italiano" per comunicare il marchio ai consumatori affinché distinguano la carne prodotta dai nostri allevatori.

Proprio in questi giorni stiamo muovendo i primi passi per presentarlo al grande pubblico – conclude Barbisan – siamo stati ad inizio marzo alla manifestazione "Passione Veneta" organizzata dall'Arav, poi all'apertura di una macelleria al Mercato Campagna Amica di Treviso, alla Fiera di Montichiari (BS) nel Salone d'Origine di Vita in Campagna e stiamo programmando la partecipazione a TUTTO FOOD; a breve il lancio degli spot informativi sulla piattaforma Sky, l'apertura del sito www.sigilloitaliano.it e la presenza sui principali Social Media. ■

PAESE :Italia
PAGINE :82-84
SUPERFICIE :280 %
PERIODICITÀ :Mensile□□

AUTORE :Di Stefano Lugli

Sano & Leggero

► 1 giugno 2019



Il VIAGGIO

PASSAGGIO

Dagli Appennini al Mare Adriatico, questa regione incanta per la natura, il mare, l'arte, la buona cucina e i prodotti del territorio, dal Brodeto alla fanese alla Casciotta d'Urbino

di Stefano Lugli

Natura, storia, gastronomia: questo e tanto altro si può scoprire attraversando le Marche. A partire dal capoluogo, **Ancona**, città sulla Riviera del Conero, apprezzata per le sue chiese, veri gioielli d'arte, come il Duomo di San Ciriaco, che guarda il Mare Adriatico dalla collina, e la Chiesa di Santa Maria della Piazza, e per i tanti monumenti come la Loggia dei mercanti e l'Arco di Traiano, quasi un faro sul porto. Da qui è partito San Francesco per andare in Terrasanta, 800 anni fa, proprio a giugno. Da non perdere, poi, è il territorio

PAESE :Italia
PAGINE :82-84
SUPERFICIE :280 %
PERIODICITÀ :Mensile

AUTORE :Di Stefano Lugli

Sano & Leggero

► 1 giugno 2019



PAESE :Italia
 PAGINE :82-84
 SUPERFICIE :280 %
 PERIODICITÀ :Mensile

AUTORE :Di Stefano Lugli

Sano & Leggero

► 1 giugno 2019



Il VIAGGIO





Sopra, (da sinistra), alcune specialità marchigiane: il Brodetto alla fanese; alcune forme della Casciotta d'Urbino, formaggio Dop; infine, formagedos alla Rossini, piatto che celebra eccellenze del territorio, come la carne, il tartufo, il grande musicista pesarese.

una valle formatasi a seguito di fenomeni erosivi. Questa Riserva naturale, che nel 2017 ha ricevuto la Carta europea del turismo sostenibile, offre anche molte attività sportive: dalle escursioni alle arrampicate.

Chi ama la natura e la sua grande bellezza non deve saltare **Fossombrone** (Pesaro e Urbino), città medioevale attraversata dal fiume Metauro, che riflette l'antico Ponte della Concordia. Lungo il Metauro, si trovano anche le Marmitte dei Giganti, canyon spettacolari e selvaggi. Questo è pure il territorio della razza bovina Marchigiana, che ha ottenuto il riconoscimento europeo dell'Igp (Indicazione geografica protetta). Questa carne si può trovare nelle macellerie della zona che espongono il marchio Bovinmarche, cooperativa di circa 500 piccoli allevatori. Allontanandosi un po' dalla via

Flaminia, s'incontra **Barchi** (Pesaro e Urbino). Questa è la zona della Casciotta d'Urbino Dop, un formaggio di latte ovino e vaccino dal sapore gradevole e dolce.

DAL BRODETTO AL BIANCHELLO
 Da qui, il borgo medioevale di **Cartoceto** (Pesaro e Urbino) è vicino. Da queste parti si viene ad assaggiare e ad acquistare l'olio extravergine di oliva Cartoceto Dop, di colore giallo-oro brillante con riflessi verdognoli, dai profumi di erba tagliata, sedano e mela acerba. Si ottiene dalle olive Leccino, Frantoio e Raggiola, con spremitura a freddo. Infine, un viaggio nelle Marche, a giugno, non può non portare a **Fano** (Pesaro e Urbino), ai suoi 20 chilometri di spiaggia e allo storico complesso della Chiesa di San Francesco. Qui già fervono i preparativi per il Festival internazionale del brodetto e delle zuppe di pesce:

la 17ª edizione si tiene dal 4 al 7 luglio sul lungomare. Il Brodetto alla fanese è nato come piatto povero: infatti, i pescatori utilizzavano per questa ricetta i pesci meno pregiati. Spesso il Brodetto veniva preparato a bordo dei pescherecci in grossi tegami con concentrato di pomodoro, aceto, aglio e cipolla. In abbinamento a questa zuppa, di solito si beve il Bianchetto del Metauro, che celebra nel 2019 i 50 anni della denominazione Doc. In questo periodo, dopo la chiusura delle scuole, le famiglie che vanno in vacanza nelle Marche possono fare tappa a **Pesaro**, dove, dal 7 al 9 giugno, si svolge la Mezzanotte bianca dei bambini. Pesaro, inoltre, per la vasta rete di piste ciclabili, ha conquistato il titolo di Città della bicicletta, oltre a quello di Città della musica, perché qui è nato il grande compositore Gioachino Rossini. E questo è solo un piccolo "assaggio" delle bellezze marchigiane. ■



GOLA DEL FURLO - PESARO E URBINO



CHIESA DI SAN FRANCESCO - FANO



PESARO

86 • SANO&LEGGERO

Corriere Adriatico

PAESE :Italia
 PAGINE :19-20
 SUPERFICIE :77 %

AUTORE :N.D.



► 15 giugno 2019

185 | 15 giugno 2019 | Corriere Adriatico |

Gli arrostiticini
 Pronta la sfida
 delle Marche
 all'Abruzzo
 sul piatto cult
 alle pagine 20 e 21



Non solo tradizione Le Marche stuzzicano l'Abruzzo proprio sul piatto simbolo più conosciuto. La partita si gioca nella zona dei monti Sibillini: pecora o castrato anche da noi sono eccellenze

La sfida degli arrostiticini

Arriva dai Sibillini la sfida - a colpi di tradizione e buona carne - all'Abruzzo. Bovinmarche, la cooperativa che coinvolge oltre 400 allevatori della regione al plurale, lancia sul mercato i suoi arrostiticini. Una gustosa provocazione al vicino Abruzzo, la regione regina incontrastata di un piatto simbolo del territorio capace di evocare un immaginario fatto di natura verace e di usanze antiche.

Arrostiticini: tra pastori e street food

Gli arrostiticini sono tra i secondi di carne più ghiotti della tradizione gastronomica italiana. Nascono nella fascia orientale del Gran Sasso d'Italia, nella zona della Piana del Voltigno. Erano chiamati "rustelle" (arrosti piccoli) ma

quando il prodotto giunse nella zona di Vieste, venne adottata la dicitura di "arrostiticini" con scopi commerciali. Si dice siano stati inventati negli anni '30 da due pastori che tagliarono la carne di una pecora vecchia in piccoli pezzi per non sprecarla. Utilizzando un bastoncino di "vingh", pianta spontanea del fiume Pescara, li cossero sulla brace all'aperto. Gli arrostiticini sono oggi spiedini di circa 20 cm di carne di ovino (castrato o pecora), tagliata in cubetti di 1 cm per lato. Le parti sono collocate alternando strati magri a grasso. Vengono consumati in tutta Italia e sono ormai un must have degli eventi street food. Ne esistono anche di tacchino o maiale ma sono imitazioni che non reggono il confronto con l'originale.



Lanciata la sfida

«Certo che gli arrosticini sono abruzzesi» dice Paolo Laudisio, direttore Bovinmarche, che poi precisa «ma se un piatto è buono, e si è in grado di replicarlo, perché non farlo?». Nasce così la sfida di Bovinmarche che ha iniziato in queste settimane a distribuire ai suoi ristoranti e agriturismi, il nuovo prodotto della linea per la ristorazione di qualità garantita dalla cooperativa di allevatori: gli arrosticini made in Marche, freschi o surgelati. I ristoranti e agriturismi coinvolti nella prima tappa di un programma più ampio - che mira a distribuire il prodotto ovino più amato d'Italia anche nelle macellerie e nella grande distribuzione - sono quasi 200, sparsi in tutta la regione. «Vogliamo testare il progetto nella ristorazione commerciale. Se funzionerà, lo apriremo ai canali di vendita al dettaglio (macellerie) e, a seguire, nella grande distribuzione». Bovinmarche ha deciso di immettere sul mercato questo piatto «non per fare concorrenza ai nostri cugini abruzzesi ma per rispondere alla

richiesta dei clienti, in questo caso ristoratori e proprietari di agriturismi, abituati a un servizio tempestivo di consegna e, soprattutto, alla qualità della una carne marchigiana. Volevano un prodotto certificato locale (anche in risposta alla Legge Regionale n° 21/2011 e al Regolamento Regionale n° 6/2013 che obbliga gli agriturismi a usare come materia prima solo carne di provenienza marchigiana, pena sanzioni amministrative e pecuniarie, ndr), ecco la risposta». «Chi ci conosce-

continua Laudisio - sa che i nostri capi sono marchigiani, che le oltre 400 aziende socie, tra cui, da 15 anni, anche quelle di allevatori di ovini, aderiscono al disciplinare di produzione dell'Agnello del centro Italia Igp».

I giusti abbinamenti

Gli arrosticini sono solitamente accompagnati da fette di pane casereccio cosparse di olio extravergine di oliva ("pane 'onde"), gli si abbina egregiamente un Montepulciano d'Abruzzo o un bel Rosso Piceno. Ma come succede spesso nei locali più tradizionali abruzzesi, un mix di vino rosso locale diluito con gassosa (tre quarti di litro di vino ed uno di gassosa). La quantità media adatta ad un adulto è di 10-15 unità, ed è importante che il pane non venga tostato né salato, in quanto già gli spiedini sono abbondantemente cosparsi di sale.

Andrea Fraboni

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La storia

Il progetto di lancio con 20 allevatori

- Gli allevatori interessati dal progetto di lancio degli arrosticini marchigiani sono 20, tutti collocati nella zona del Parco nazionale dei Sibillini. Anche queste piccole aziende sono caratterizzate da allevamenti estensivi che prevedono la transumanza estiva verso i monti

Corriere Adriatico

PAESE :Italia
PAGINE :19-20
SUPERFICIE :77 %

AUTORE :N.D.



► 15 giugno 2019

Sibillini, come molti degli allevatori di ovini Bovinmarche (10.000 i capi complessivi allevati). Quella degli allevatori di pecore di Bovinmarche è una storia particolare: molte delle venti famiglie socie della cooperativa proviene dalla zona di Valle Castellana, nel teramano. Oltre 30 anni fa hanno lasciato la loro regione d'origine, l'Abruzzo, per risalire verso nord e cercare nuovi pascoli e aree più ampie in cui fare la transumanza. Nell'entroterra della provincia di Pesaro e Urbino, invece, alcune famiglie di allevatori di ovini proviene dalla Sardegna. Anche loro si sono spostate in nuove zone, quelle della provincia più a nord delle Marche, per trovare campi più simili a quelli delle loro origini.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Laudisio (Bovinmarche):
«Vogliamo un prodotto
certificato locale che rispetti
pienamente il disciplinare»**

691e2d8359bfa30400e4e3598162095c.....

Corriere Adriatico

PAESE :Italia
PAGINE :19-20
SUPERFICIE :77 %

AUTORE :N.D.



► 15 giugno 2019



ON LINE



Mar 22 Gennaio 2019 REDAZIONE PUBBLICITÀ CONTATTI

Corriere del Conero **DAL MONDO**

HOME CAMERANO SIROLO NUMANA OSIMO CASTELFID

Sport | Cronaca | Eventi | Musica | Attualità | Trasporti | Economia

[VISUALIZZAZIONE ELETTRONICA E AGGIORNAMENTI](#)
[AL CORSO SANNA PUBBLICITÀ SU CORRIERE](#)
[Clicca qui per i tuoi servizi di informazione](#)
[ELEZIONI AMMINISTRATIVE 2018](#)


PIZZA TRANQUILLI
 Mai mangiata una pizza così
pizzeriatranquilla.it

20 gennaio 2018

Senigallia – Bovinmarche fa scuola... di gusto!

"Anteriore: povero ma buono" giovedì 24 gennaio il corso sulla carne marchigiana promosso dalla Federazione Nazionale Cuochi di Ancona in collaborazione con l'Associazione Italiana Macellerie Artigiane e Bovinmarche

Senigallia, 22 gennaio 2018 - È in programma giovedì 24 gennaio, per l'intera giornata, nell'aula didattica dell'IS Paroli di Senigallia, il corso "Anteriore, povero ma buono", guidato da **Fabrizio Gaepardini** (macellina Da Sarnona, Loreto) socio ANA e membro dello staff tecnico della Nazionale Italiana Macelli. Il corso, aperto a professionisti e allievi, è rivolto a coloro che vogliono saperne un po' di più su cosa mangiano e come vengono preparati i piatti della tradizione marchigiana.



A promuoverlo è la Federazione Nazionale Cuochi Sezione di Ancona in collaborazione con l'Associazione Italiana Macellerie Artigiane e **Bovinmarche**, cooperativa di allevatori marchigiani, che metterà a disposizione la materia prima, certificata e di ottima qualità, con cui si orienteranno gli scritti alla giornata di formazione.

"L'appuntamento - ha sottolineato **Domenico Romanini**, presidente Bovinmarche - si inserisce nell'attività di formazione e informazione che caratterizza la nostra cooperativa nata per identificare la carne di qualità della Marche e per insegnare a riconoscerla e utilizzarla al meglio. Il modo migliore per valorizzare le caratteristiche uniche di questa grande razza bovina".



Domenico Romanini presidente di Bovinmarche

La carne Bovinmarche proviene infatti, esclusivamente, da capi bovini allevati nelle colline marchigiane secondo i tempi e i modi previsti dal disciplinare. I prodotti Bovinmarche: "hanno una tracciabilità completa - ricorda Romanini -, questo consente al consumatore, alla macelleria che li propone e agli chef che li lavorano, di avere tutte le informazioni relative alla carne scelta: una vera e propria carta d'identità del bovino".

Dalle ore 9 alle 12 si svolgeranno le lezioni dedicate agli allievi (costo 35 euro); dalle ore 14.30 alle 16 quelle dedicate ai professionisti (costo 60 euro).

Per info e prenotazioni (obbligatorie) contattare Luca Santini al numero **347.1662496**.

Bovinmarche fa scuola... di gusto!

Dettagli

Categoria: Altre notizie

Publicato: Martedì 22 Gennaio 2019 - 22:40

Visite: 67

SENGALLIA - "Anteriore: povero ma buono" giovedì a Sengallia il corso sulla carne marchigiana promosso dalla Federazione Nazionale Cuochi di Ancona in collaborazione con l'Associazione Italiana Macellerie Artigiane e Bovinmarche.

È in programma giovedì 24 gennaio, per l'intera giornata, nell'aula didattica dell'IS Panzani di Sengallia, il corso "Anteriore, povero ma buono", guidato da Fabrizio Gasparini (macelleria Da Samorina, Loreto) socio ALMA e membro dello staff tecnico della Nazionale Italiana Macellai. Il corso, aperto a professionisti e allievi, è rivolto a coloro che vogliono saperne un po' di più su cosa mangiano e come vengono preparati i piatti della tradizione marchigiana.

Annuncio gestito da Google

A promuoverlo è la Federazione Nazionale Cuochi Sezione di Ancona in collaborazione con l'Associazione Italiana Macellerie Artigiane e Bovinmarche, cooperativa di allevatori marchigiani, che metterà a disposizione la materia prima, certificata e di ottima qualità, con cui si impareranno gli iscritti alla giornata di formazione.



"L'appuntamento - ha sottolineato Domenico Romanini, presidente Bovinmarche - si inserisce nell'attività di formazione e informazione che caratterizza la nostra cooperativa nata per identificare la carne di qualità delle Marche e per insegnare a riconoscerla e utilizzarla al meglio, il modo migliore per valorizzare le caratteristiche uniche di questa grande razza bovina".

La carne Bovinmarche proviene infatti, esclusivamente, da capi bovini allevati nelle colline marchigiane secondo i tempi e i modi previsti dal disciplinare. I prodotti Bovinmarche hanno una tracciabilità completa - ricorda Romanini - questo consente al consumatore, alla macelleria che li propone e agli chef che li lavorano, di avere tutte le informazioni relative alla carne scelta: una vera e propria carta d'identità del bovino".

Dalle ore 9 alle 12 si svolgeranno le lezioni dedicate agli allievi (costo 35€); dalle ore 14.30 alle 18 quelle dedicate ai professionisti (costo 80€).

Per info e prenotazioni (obbligatorie) contattare Luca Santini al numero 347.1662496.



Il 24 gennaio al Panzini di Senigallia corso di macelleria con Fabrizio Gasparrini

Incontro promosso da Cuochi Ancona e BovinMarche, che puntano su capi bovini rigorosamente nostrani

👤 110 Letture 💬 0 commenti

[Associazioni](#)

🔊 ASCOLTA LA NOTIZIA



È in programma **giovedì 24 gennaio**, per l'intera giornata, nell'aula didattica dell'IIS Panzini di Senigallia, il corso **"Anteriore, povero ma buono"**, guidato da **Fabrizio Gasparrini** (macelleria Da Samorina, Loreto) socio AIMA e membro dello staff tecnico della Nazionale Italiana Macellai.

Il corso, aperto a professionisti e allievi, è rivolto a coloro che vogliono saperne un

po' di più su cosa mangiano e come vengono preparati i piatti della tradizione marchigiana.

A promuoverlo è la **Federazione Nazionale Cuochi** Sezione di Ancona in collaborazione con l'Associazione Italiana Macellerie Artigiane e Bovinmarche, cooperativa di allevatori marchigiani, che metterà a disposizione la materia prima, certificata e di ottima qualità, con cui si cimenteranno gli iscritti alla giornata di formazione.

"L'appuntamento - ha sottolineato Domenico Romanini, presidente Bovinmarche - si inserisce nell'attiva di formazione e informazione che caratterizza la nostra cooperativa nata per identificare la carne di qualità delle Marche e per insegnare a riconoscerla e utilizzarla al meglio. Il modo migliore per valorizzare le caratteristiche uniche di questa grande razza bovina".

La carne Bovinmarche proviene infatti, esclusivamente, da capi bovini allevati nelle colline marchigiane secondo i tempi e i modi previsti dal disciplinare. I prodotti Bovinmarche *"hanno una tracciabilità completa - ricorda Romanini -, questo consente al consumatore, alla macelleria che li propone e agli chef che li lavorano, di avere tutte le informazioni relative alla carne scelta: una vera e propria carta d'identità del bovino".*

Dalle ore 9 alle 12 si svolgeranno le lezioni dedicate agli allievi (costo 35€); dalle ore 14,30 alle 18 quelle dedicate ai professionisti (costo 60€).

Per info e prenotazioni (obbligatorie) contattare Luca Santini al numero 347.1662496.

Da

BovinMarche

Home

GENNAIO 22, 2019 ROSALBAANGIULI

Bovinmarche fa scuola... di gusto!



"Anteriore: povero ma buono" giovedì a Senigallia il corso sulla carne marchigiana promosso dalla Federazione Nazionale Cuochi di Ancona in collaborazione con l'Associazione Italiana Macellerie Artigiane e Bovinmarche

SENIGALLIA – È in programma giovedì 24 gennaio, per l'intera giornata, nell'aula didattica dell'IIS Panzini di Senigallia, il corso

"Anteriore, povero ma buono", guidato da Fabrizio Gasparrini (macelleria Da Samorina, Loreto) socio AIMA e membro dello staff tecnico della Nazionale Italiana Macellai. Il corso, aperto a professionisti e allievi, è rivolto a coloro che vogliono saperne un po' di più su cosa mangiano e come vengono preparati i piatti della tradizione marchigiana.

A promuoverlo è la Federazione Nazionale Cuochi Sezione di Ancona in collaborazione con l'Associazione Italiana Macellerie Artigiane e **Bovinmarche**, cooperativa di allevatori marchigiani, che metterà a disposizione la materia prima, certificata e di ottima qualità, con cui si cimenteranno gli iscritti alla giornata di formazione.

"L'appuntamento – ha sottolineato Domenico Romanini, presidente Bovinmarche – si inserisce nell'attiva di formazione e informazione che caratterizza la nostra cooperativa nata per identificare la carne di qualità delle Marche e per insegnare a riconoscerla e utilizzarla al meglio. Il modo migliore per valorizzare le caratteristiche uniche di questa grande razza bovina".

La carne Bovinmarche proviene infatti, esclusivamente, da capi bovini allevati nelle colline marchigiane secondo i tempi e i modi previsti dal disciplinare. I prodotti Bovinmarche *"hanno una tracciabilità completa – ricorda Romanini –, questo consente al consumatore, alla macelleria che li propone e agli chef che li lavorano, di avere tutte le informazioni relative alla carne scelta: una vera e propria carta d'identità del bovino".*

Dalle ore 9 alle 12 si svolgeranno le lezioni dedicate agli allievi (costo 35€); dalle ore 14.30 alle 18 quelle dedicate ai professionisti (costo 60€).

Per info e prenotazioni (obbligatorie) contattare Luca Santini al numero **347.1662496**.

Bovinmarche.it

18/3/2019

Bovinmarche torna in cattedra, ultimi posti disponibili per il corso sulla carne marchigiana -

Bovinmarche torna in cattedra, ultimi posti disponibili per il corso sulla carne marchigiana

By admin - 15 Marzo 2019



di REDAZIONE -

Nuovo appuntamento, martedì 19 marzo a Loreto, con "Anteriore: povero ma buono" il corso sulla carne marchigiana promosso in collaborazione con Bovinmarche. Ultimi posti disponibili -



LORETO - Torna il corso che strizza l'occhio alla tradizione, al risparmio, alla valorizzazione di una grande materia prima, la Marchigiana. Martedì 19 marzo, nell'aula didattica dell'IIS Alberghiero Einstein Nebbia di Loreto, appuntamento con "**Anteriore, povero ma buono. Proposte interessanti e idee di riutilizzo dell'anteriore bovino della razza marchigiana**" l'iniziativa che mira a coinvolgere allievi dell'istituto e professionisti del settore in una full immersion dedicata all'anteriore taglio bovino, "re" delle ricette della tradizione marchigiana. A promuoverlo è la **Federazione Nazionale Cuochi Sezione di Ancona** in collaborazione con **l'Associazione Italiana Macellerie Artigiane e Bovinmarche**, cooperativa di allevatori marchigiani, che metterà a disposizione la materia prima, certificata e di ottima qualità, con cui si cimenteranno gli iscritti alla giornata di formazione.

"La partecipazione ottenuta a fine gennaio a Senigallia con il primo corso dedicato a questo taglio spesso sottovalutato - ha sottolineato **Domenico Romanini**, presidente Bovinmarche - ci ha spinto a riproporre un'iniziativa che si inserisce appieno nella mission della nostra cooperativa: promuovere, valorizzare e indicare come riconoscere la

18/3/2019

Bovinmarche torna in cattedra, ultimi posti disponibili per il corso sulla carne marchigiana -

carne di qualità delle Marche». A guidare la lezione, spiegando, tra l'altro, la realizzazione di piatti che hanno segnato la storia gastronomica delle Marche, sarà **Fabrizio Gasparrini**, della macelleria "Da Samorina" di Loreto, socio Aima e membro dello staff tecnico della Nazionale Italiana Macellai. Il corso è in programma dalle ore 8,30 alle 13. Il costo dello stesso, per gli allievi è di 10 euro (tesseramento 35 euro), per i professionisti è di 30 euro (tesseramento 60 euro). La prenotazione è obbligatoria. Info e prenotazioni: contattare la Federazione ai numeri 338 9698360 (Borsini) o 339 2944666 (Cingolani).

Copyright©2019 Il Graffio, riproduzione riservata

admin

18/3/2019 Loreto: Bovinmarche torna in cattedra. Nuovo appuntamento, martedì a Loreto, con "Anteriore: povero ma buono" il corso sulla carne marchigian...



vivere osimo
castefidardo · loreto
IL QUOTIDIANO DELLA CITTÀ E DEL TERRITORIO



Loreto: Bovinmarche torna in cattedra. Nuovo appuntamento, martedì a Loreto, con "Anteriore: povero ma buono" il corso sulla carne marchigiana promosso in collaborazione con Bovinmarche



16/03/2019 - Torna il corso che strizza l'occhio alla tradizione, al risparmio, alla valorizzazione di una grande materia prima, la Marchigiana. Martedì 19 marzo, nell'aula didattica dell'IIS Alberghiero Einstein Nebbia di Loreto (AN), appuntamento con "Anteriore, povero ma buono."

Proposte interessanti e idee di riutilizzo dell'anteriore bovino della razza marchigiana" l'iniziativa che mira a coinvolgere allievi dell'istituto e professionisti

18/3/2019 Loreto: Bovinmarche torna in cattedra. Nuovo appuntamento, martedì a Loreto, con "Anteriore: povero ma buono" il corso sulla carne marchigian...

del settore in una full immersion dedicata all'"Anteriore" taglio bovino "re" delle ricette della tradizione marchigiana.

A promuoverlo è la Federazione Nazionale Cuochi Sezione di Ancona in collaborazione con l'Associazione Italiana Macellerie Artigiane e Bovinmarche, cooperativa di allevatori marchigiani, che metterà a disposizione la materia prima, certificata e di ottima qualità, con cui si cimenteranno gli iscritti alla giornata di formazione.

"La partecipazione ottenuta a fine gennaio a Senigallia con il primo corso dedicato a questo taglio spesso sottovalutato - ha sottolineato Domenico Romanini, presidente Bovinmarche - ci ha spinto a riproporre un'iniziativa che si inserisce appieno nella mission della nostra cooperativa: promuovere, valorizzare e indicare come riconoscere la carne di qualità delle Marche".

A guidare la lezione, spiegando, tra l'altro, la realizzazione di piatti che hanno segnato la storia gastronomica delle Marche, sarà Fabrizio Gasparrini, della macelleria "Da Samorina" di Loreto, socio AIMA e membro dello staff tecnico della Nazionale Italiana Macellai. Il corso è in programma dalle ore 8.30 alle 13.

Il costo dello stesso, per gli allievi è di 10€ (tesseramento 35€), per i professionisti è di 30€ (tesseramento 60€).

Per info e prenotazioni (obbligatorie) contattare la Federazione ai numeri: M. 338 9698360 (Borsini) o M. 339 2944666 (Cingolani).

di Redazione



Questo è un comunicato stampa pubblicato il 16-03-2019 alle 06:55 sul giornale del 16 marzo 2019 - 245 letture

In questo articolo si parla di lavoro, corso



L'indirizzo breve è <https://vivere.biz/a5nY>



Via G. Matteotti, 56
Osimo (AN)
Tel. 071717584
info@avisosimo.it



Commenti

23/4/2019

Arrivano gli arrosticini made in Marche. Così Bovinmarche omaggia il piatto simbolo abruzzese | Agricoltura.it

Arrivano gli arrosticini made in Marche. Così Bovinmarche omaggia il piatto simbolo abruzzese

di Agricoltura.it - 23 Aprile 2019 Ancona



Bovinmarche, la cooperativa di allevatori che ha da poco celebrato i suoi primi 30 anni, lancia oggi sul mercato i suoi arrosticini "made in Marche". Un omaggio goloso alla vicina Abruzzo "regina" incontrastata di un piatto simbolo della regione - e dello Stivale - capace di evocare un immaginario fatto di natura verace e di usanze antiche.

«Non vogliamo certo mettere in discussione la paternità degli arrosticini», sottolinea Paolo Laudisio, direttore Bovinmarche, che poi precisa - ma se un piatto è buono, e si è in grado di replicarlo, perché non farlo?». Nasce così la sfida di Bovinmarche che, a partire da maggio, distribuirà ai suoi ristoranti e agriturismi, il nuovo prodotto di punta della linea per la ristorazione di qualità garantita dalla cooperativa di allevatori: gli arrosticini made in Marche, freschi o surgelati.

I ristoranti e agriturismi coinvolti nella prima tappa di un programma più ampio - che mira a distribuire il prodotto ovino più amato d'Italia anche nelle macellerie e nella grande distribuzione - sono circa 200, sparsi in tutta la regione. «Cogliamo l'occasione della primavera per lanciare e testare il progetto nella ristorazione commerciale ma, se funzionerà, lo apriremo ai canali di vendita al dettaglio (macellerie) e, a seguire, nella grande distribuzione».

La cooperativa di allevatori ha deciso di immettere sul mercato questo piatto "per rispondere alla richiesta dei clienti, in questo caso ristoranti e proprietari di agriturismi, abituati e soprattutto, alla qualità della carne marchigiana certificata da Bovinmarche".

«Chi ci conosce - continua Laudisio - sa che le 400 aziende socie, tra cui, da 1980, sono tutte caratterizzate da sistemi di allevamento che prevedono la transumanza estiva. Oggi, 150 aziende aderiscono al sistema di certificazione di produzione dell'Agnello del centro. È il primo progetto di lancio degli arrosticini made in Marche in zona dell'entroterra marchigiano, in un territorio situato nell'Appennino umbro-marchigiano, e allevano un totale di circa 1,5 milioni di capi».

agricoltura.it
CULTURE RURALI IN RETE

Iscriviti alla newsletter

Iscriviti alla newsletter di Agricoltura.it per ricevere gli aggiornamenti sulle ultime notizie dal mondo rurale.



Email

ISCRIVITI!

23/4/2019

Arrivano gli arrosticini made in Marche. Così Bovinmarche omaggia il piatto simbolo abruzzese | Agricoltura.it

È un tassello in più che va ad aggiungersi al lavoro che da 15 anni la cooperativa porta avanti insieme agli allevatori di ovini, circa 200. Il prodotto, agnelli locali, inizialmente era destinato esclusivamente alla GDO, mentre da tre anni è stata avviata anche la fornitura ad agriturismi, ristoranti regionali e nelle macellerie convenzionate con Bovinmarche. Per un ulteriore sviluppo del circuito è stato fondamentale l'approvazione della certificazione IGP "Agnello del Centro Italia" che ha dato l'opportunità agli allevatori locali di valorizzare e identificare il proprio prodotto.

Agricoltura.it

<http://www.agricoltura.it>

Le news dal mondo dell'agricoltura, informazioni dal produttore al consumatore...e poi, normative, curiosità, appuntamenti enogastronomici e itinerari all'aria aperta.

SEGUICI SU INSTAGRAM

@AGRICOLTURA.IT



agricoltura.it
CULTURE RURALI IN RETE

Iscriviti alla newsletter

Iscriviti alla newsletter di Agricoltura.it per ricevere gli aggiornamenti sulle ultime notizie dal mondo rurale.



Email

ISCRIVITI!

23/4/2019 Con gli arrosticini marchigiani Bovinmarche omaggia il piatto simbolo dell'Abruzzo – Ruminantia – Web Magazine del mondo dei Ruminanti

RUMINANTIA WORLD da oggi disponibile in 103 lingue!

Seleziona lingua

Powered by Google Traduttore



RUMINANTIA®

Cerca ... **d'idee**

IL PRIMO WEB MAGAZINE DEL MONDO DEI RUMINANTI

- Home
- News ogni giorno
- Video
- Aziende
- Corsi
- Libri
- Contatti
- Eventi
- Ruminantia Mese

SIMBOLO DELL'ABRUZZO



Con gli arrosticini marchigiani Bovinmarche omaggia il piatto simbolo dell'Abruzzo

Bovinmarche, la cooperativa di allevatori che ha da poco celebrato i suoi primi 30 anni, lancia oggi sul mercato i suoi arrosticini “made in Marche”. Un omaggio goloso



Da leggere - **Aprile 2019**



Privacy & Cookies Policy

Privacy - Termini

23/4/2019

Con gli arrosticini marchigiani Bovinmarche omaggia il piatto simbolo dell'Abruzzo – Ruminantia – Web Magazine del mondo dei Ruminanti

alla vicina Abruzzo “regina” incontrastata di un piatto simbolo della regione – e dello Stivale – capace di evocare un immaginario fatto di natura verace e di usanze antiche.



“Non vogliamo certo mettere in discussione la paternità degli arrosticini” sottolinea Paolo Laudisio, direttore Bovinmarche, che poi precisa “ma se un piatto è buono, e si è in grado di replicarlo, perché non farlo?”. Nasce così la sfida di Bovinmarche che, a partire da maggio, distribuirà ai “suoi” ristoranti e agriturismi, il nuovo prodotto di punta della linea per la ristorazione di qualità garantita dalla cooperativa di allevatori: gli **arrosticini “made in Marche”**, freschi o surgelati.

I ristoranti e agriturismi coinvolti nella prima tappa di un programma più ampio – che mira a distribuire il prodotto ovino più amato d'Italia anche nelle macellerie e nella grande distribuzione – sono circa 200, sparsi in tutta la regione. “Cogliamo l'occasione della primavera per lanciare e testare il progetto nella ristorazione commerciale ma, se funzionerà, lo apriremo ai canali di vendita al dettaglio (macellerie) e, a seguire, nella grande distribuzione”.

La cooperativa di allevatori ha deciso di immettere sul mercato questo piatto “per rispondere alla richiesta dei clienti, in questo caso ristoratori e proprietari di agriturismi, abituati a un servizio tempestivo di consegna e, soprattutto, alla qualità della carne marchigiana certificata da Bovinmarche”.

“Chi ci conosce – continua Laudisio – sa che i nostri capi sono marchigiani, che le 400 aziende socie, tra cui, da 15 anni anche quelle di allevatori di ovini – sono tutte caratterizzate da sistemi di allevamento estensivi che ancora prevedono la transumanza estiva verso le montagne dei Sibillini. E che aderiscono al sistema di certificazione biologico oltre al disciplinare di produzione dell’Agnello del centro Italia IGP”.

Gli allevatori interessati dal progetto “di lancio” degli arrosticini marchigiani sono 20, tutti collocati nella zona dell'entroterra marchigiano, sui Monti Sibillini, massiccio montuoso situato nell'Appennino umbro-marchigiano, e allevano un totale di circa 10.000 capi.

È un tassello in più che va ad aggiungersi al lavoro che da 15 anni la cooperativa porta avanti insieme agli **allevatori di ovini**, circa 200. Il prodotto, agnelli locali, inizialmente era



Calendario Eventi

Tri-State Dairy
Nutrition Conference
**22 Aprile 2019 - 24
Aprile 2019**

Webinar FDA
“Genome Editing in
Animals”
**25 Aprile 2019 @
13:00 - 15:00**

Formaggio in Villa
2019
**25 Aprile 2019 - 28
Aprile 2019**

A.R.A. Lombardia
“Mostra di razza
Frisona Italiana”
**25 Aprile 2019 @
8:00 - 28 Aprile
2019 @ 17:00**

Mostra Nazionale dei
Bovini di Razza
Chianina 2019
**26 Aprile 2019 - 28
Aprile 2019**

Vedi Tutti gli Eventi

Privacy & Cookies Policy

Privacy - Termini

23/4/2019 Con gli arrosticini marchigiani Bovinmarche omaggia il piatto simbolo dell'Abruzzo – Ruminantia – Web Magazine del mondo dei Ruminanti

destinato esclusivamente alla GDO, mentre da tre anni è stata avviata anche la fornitura ad agriturismi, ristoranti regionali e nelle macellerie convenzionate con Bovinmarche. Per un ulteriore sviluppo del circuito è stato fondamentale l'approvazione della certificazione IGP "Agnello del Centro Italia" che ha dato l'opportunità agli allevatori locali di valorizzare e identificare il proprio prodotto.



Fonte: Bovinmarche

 **Print Friendly**

Di Ruminantia | 23 Aprile 2019 | Categorie: News | Tags: Agnello del Centro Italia IGP, arrosticini, Bovinmarche, carne ovina, Marche

Ruminantia
 la prima rivista online del settore

5269 "Mi piace"

 **Mi piace questa Pagina**

Ruminantia ogni giorno su Facebook con tante notizie dedicate all'Allevatore

Scrivici da qui
Ruminantia



Per ricevere gli Alerts di Ruminantia Mese, la Newsletter o scrivere alla redazione per info o commenti.

LETTERE
al DIRETTORE



Roma
 Italia > Lazio

mar 23	mer 24	gio 25
15°C 21°C	13°C 26°C	14°C 27°C
ven 26	sab 27	dom 28
14°C 21°C	12°C 21°C	9°C 18°C

 stampa PDF 3BMeteo

Meteo Roma

Pagamenti con Paypal



About the Author: [Ruminantia](#)

[Privacy & Cookies Policy](#)

[Privacy - Termini](#)



ARROSTICINI MARCHIGIANI

CON GLI ARROSTICINI MARCHIGIANI, BOVINMARCHE OMAGGIA IL PIATTO SIMBOLO DELL'ABRUZZO



Arrosticini

ANCONA (AN – MARCHE) – BOVINMARCHE, LA COOPERATIVA DI ALLEVATORI CHE HA DA POCO CELEBRATO I SUOI PRIMI 30 ANNI, LANCIAMO OGGI SUL MERCATO I SUOI ARROSTICINI “MADE IN MARCHE”.

Un omaggio goloso alla vicina Abruzzo “regina” incontrastata di un piatto simbolo della regione – e dello Stivale – capace di evocare un immaginario fatto di natura verace e di usanze antiche.

“Non vogliamo certo mettere in discussione la paternità degli arrostiticini” sottolinea Paolo Laudisio, direttore Bovinmarche, che poi precisa “ma se un piatto è buono, e si è in grado di replicarlo, perché non farlo?”. Nasce così la sfida di Bovinmarche che, a partire da maggio, distribuirà ai “suoi” ristoranti e agriturismi, il nuovo prodotto di punta della linea per la ristorazione di qualità garantita dalla cooperativa di allevatori: gli arrostiticini “made in Marche”, freschi o surgelati.

I ristoranti e agriturismi coinvolti nella prima tappa di un programma più ampio – che mira a distribuire il prodotto ovino più amato d’Italia anche nelle macellerie e nella grande distribuzione – sono circa 200, sparsi in tutta la regione. *“Cogliamo l’occasione della primavera per lanciare e testare il progetto nella ristorazione commerciale ma, se funzionerà, lo apriremo ai canali di vendita al dettaglio (macellerie) e, a seguire, nella grande distribuzione”.*

La cooperativa di allevatori ha deciso di immettere sul mercato questo piatto *“per rispondere alla richiesta dei clienti, in questo caso ristoratori e proprietari di agriturismi, abituati a un servizio tempestivo di consegna e, soprattutto, alla qualità della carne marchigiana certificata da Bovinmarche”.*

“Chi ci conosce – continua Laudisio – sa che i nostri capi sono marchigiani, che le 400 aziende socie, tra cui, da 15 anni anche quelle di allevatori di ovini – sono tutte caratterizzate da sistemi di allevamento estensivi che ancora prevedono la transumanza estiva verso le montagne dei Sibillini. E che aderiscono al sistema di certificazione biologico oltre al disciplinare di produzione dell’Agnello del centro Italia IGP”.

Gli allevatori interessati dal progetto “di lancio” degli arrostiticini marchigiani sono 20, tutti collocati nella zona dell’entroterra marchigiano, sui Monti Sibillini, massiccio montuoso situato nell’Appennino umbro-marchigiano, e allevano un totale di circa 10.000 capi.

È un tassello in più che va ad aggiungersi al lavoro che da 15 anni la cooperativa porta avanti insieme agli allevatori di ovini, circa 200. Il prodotto, agnelli locali, inizialmente era destinato esclusivamente alla GDO, mentre da tre anni è stata avviata anche la fornitura ad agriturismi, ristoranti regionali e nelle macellerie convenzionate con Bovinmarche. Per un ulteriore sviluppo del circuito è stato fondamentale l'approvazione della certificazione IGP "Agnello del Centro Italia" che ha dato l'opportunità agli allevatori locali di valorizzare e identificare il proprio prodotto.

SCARICA IL COMUNICATO STAMPA (https://www.ilcibonauta.com/wp-admin/Gestione_File/Documenti/Arrosticini_Bovinmarche.pdf)

CORRELATI



[\(https://www.ilcibonauta.com/2018/11/29/la-marchigiana-festeggia-i-suoi-primi-30-anni/\)](https://www.ilcibonauta.com/2018/11/29/la-marchigiana-festeggia-i-suoi-primi-30-anni/)
La Marchigiana festeggia i suoi "primi" 30 anni
(<https://www.ilcibonauta.com/2018/11/29/la-marchigiana-festeggia-i-suoi-primi-30-anni/>)



[\(https://www.ilcibonauta.com/2018/10/24/bianchello-del-metauro-doc-alla-conquista-di-roma-con-i-sommelier-fis/\)](https://www.ilcibonauta.com/2018/10/24/bianchello-del-metauro-doc-alla-conquista-di-roma-con-i-sommelier-fis/)
Il Bianchello del Metauro DOC alla conquista di Roma con i sommelier FIS
(<https://www.ilcibonauta.com/2018/10/24/bianchello-del-metauro-doc-alla-conquista-di-roma-con-i-sommelier-fis/>)



[\(https://www.ilcibonauta.com/2018/12/20/con-il-panettone-g-rossini-pesaro-porta-il-natale-a-teatro/\)](https://www.ilcibonauta.com/2018/12/20/con-il-panettone-g-rossini-pesaro-porta-il-natale-a-teatro/)
Con il "Panettone G. Rossini" Pesaro porta il Natale a teatro
(<https://www.ilcibonauta.com/2018/12/20/con-il-panettone-g-rossini-pesaro-porta-il-natale-a-teatro/>)

SHARE THIS POST

16/5/2019

Bianchetto del Metauro: un vino intriso di storia - Il Titolo

[Chi Siamo](http://www.iltitolo.it/chi-siamo/) (<http://www.iltitolo.it/chi-siamo/>) [Contatti](http://www.iltitolo.it/contatti/) (<http://www.iltitolo.it/contatti/>)

[Twitter](https://twitter.com/IlTitolo) (<https://twitter.com/IlTitolo>)

[Facebook](https://www.facebook.com/IlTitoloPeriodicoTelematic) (<https://www.facebook.com/IlTitoloPeriodicoTelematic>)

[Instagram](https://www.instagram.com/iltitolo/) (<https://www.instagram.com/iltitolo/>)

[YouTube](https://www.youtube.com/c/lnetworkEuiTitoloTV) (<https://www.youtube.com/c/lnetworkEuiTitoloTV>)

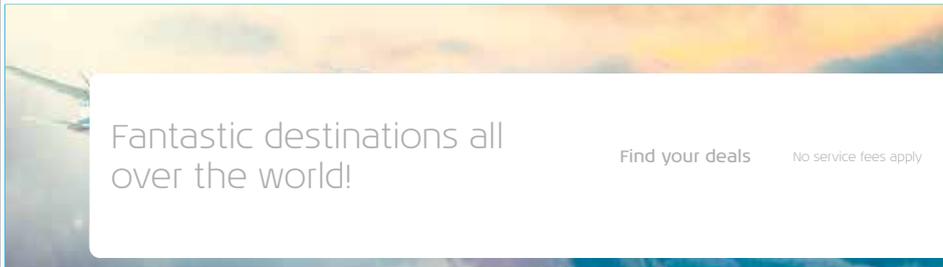
[LinkedIn](http://it.linkedin.com/pub/iltitolo-it-periodico-di-arte-cultura-e-spettacolo/36/aa6/8aa) (<http://it.linkedin.com/pub/iltitolo-it-periodico-di-arte-cultura-e-spettacolo/36/aa6/8aa>)

[RSS](#) [Q](#)



<http://www.iltitolo.it>

[HOME](#) ([/](#)) | [REGIONI](http://www.iltitolo.it/category/regioni/) ([HTTP://WWW.ILTITOLO.IT/CATEGORY/REGIONI/](http://www.iltitolo.it/category/regioni/)) | [RUBRICHE](http://www.iltitolo.it/category/rubriche/) ([HTTP://WWW.ILTITOLO.IT/CATEGORY/RUBRICHE/](http://www.iltitolo.it/category/rubriche/)) | [TITOLOTV](http://www.iltitolo.it/programmazione-titoloTV/) ([HTTP://WWW.ILTITOLO.IT/PROGRAMMAZIONE-TITOLOTV/](http://www.iltitolo.it/programmazione-titoloTV/)) | [PARTNER](http://www.iltitolo.it/partner/) ([HTTP://WWW.ILTITOLO.IT/PARTNER/](http://www.iltitolo.it/partner/)) | [SERVIZI UTILI](http://www.iltitolo.it/servizi-utili/) ([HTTP://WWW.ILTITOLO.IT/SERVIZI-UTILI/](http://www.iltitolo.it/servizi-utili/)) | [ARCHIVIO](http://www.iltitolo.it/archivio/) ([HTTP://WWW.ILTITOLO.IT/ARCHIVIO/](http://www.iltitolo.it/archivio/))



[Home](http://www.iltitolo.it/) (<http://www.iltitolo.it/>) » [Bianchetto del Metauro: un vino intriso di storia](#)

Bianchetto del Metauro: un vino intriso di storia

16/5/2019

Bianchello del Metauro: un vino intriso di storia - Il Titolo



di Umberto Faedi (<http://www.iltitolo.it/author/umberto-faedi/>)

16 maggio 2019



La Club House dell' Ippodromo di Bologna ospita una degustazione di Bianchello del Metauro.

La leggenda narra che questo vino fu l'arma segreta usata dai Romani per sconfiggere nel 207 Asdrubale nella battaglia del fiume Metauro. Le truppe del fratello di Annibale si inebriarono con questo nettare e furono nettamente sconfitte dalle legioni dai consoli Marco Livio Sempronio e Gaio Claudio Nerone.

Sono passati 2226 anni dalla battaglia narrata da Tacito che segnò la fine della avventura dei cartaginesi in Italia. Il nome del vino deriva dalle Uve Biancame e dal fiume Metauro lungo le cui rive vengono coltivate le vigne. La sua valorizzazione è abbastanza recente, risale al 2 Aprile 1969 con il riconoscimento della DOC. La zona di produzione è concentrata nella provincia di Pesaro Urbino nei comuni e nelle frazioni di Cartoceto, Colli al Metauro, Fano, Fermignano, Fossombrone, Fratterosa, Isola del Piano, Montefelcino, Mondavio, Sant'Ippolito, Terre Roveresche e Urbino per un totale di 244 ettari vitati.

16/5/2019

Bianchetto del Metauro: un vino intriso di storia - Il Titolo



I vini devono essere ottenuti con base ampelografica di Uva Biancame al 95% e Malvasia Bianca Lunga al massimo del 5%. Le tipologie previste sono Bianchetto Tradizionale, Superiore, Spumante e Passito. Le cantine di nove produttori si sono unite nel gruppo Bianchetto d'Autore con il sostegno dell'Istituto Marchigiano Tutela Vini. Il mercato delle cantine è costituito al 60% dal mercato locale, 20% dal mercato italiano e 20% dal mercato estero come media, alcune cantine arrivano fino al 40% di esportazione del loro vino. Le cantine che hanno costituito il gruppo Bianchetto d'Autore sono: Bruscia - San Costanzo, Cignano - Isola di Fano Fossombrone, Il Conventino-Montecicciardo, Di Sante - Fano, Fiorini - Terre Roveresche, Mariotti - Colli di Metauro, Morelli - Fano, Terracuda - Fratte Rosa e Fattoria Villa Ligi - Pergola.

Il Bianchetto si abbina egregiamente con antipasti misti, antipasti di pesce, primi piatti di pesce delicati, frittiture saporite, piatti di portata a base di molluschi, carni bianche e animali da cortile, preparazioni delicate e come vino da tutto pasto. Vino versatile, ottimo come aperitivo nella versione Spumante che negli ultimi anni molte cantine hanno ottimamente sviluppato. La degustazione è cominciata con tre Bianchetto in versione Spumante Brut e Metodo Classico.



16/5/2019

Bianchello del Metauro: un vino intriso di storia - Il Titolo

A seguire tre Tradizionali, dieci Superiori e due Passiti. In abbinamento la crescita e la Casciotta DOP di Urbino, il formaggio di fossa di Urbino che si sono ben unite in marriage con il vino e i salumi della Cooperativa Bovinmarche la quale festeggia in questi giorni 30 anni di attività. Annovera 500 soci allevatori e norcini di tutta la regione che seguono metodi tradizionali di lavorazione con carni non di allevamento intensivo.

I prodotti sono rigorosamente NO OGM e certificati NO Antibiotic. Sono 70 nella regione le macellerie che vendono i prodotti certificati carne bovina marchigiana. Pancetta, lonzino, capocollo, guanciale o goletta e il ciauscolo salume emblema delle Marche hanno ben accompagnato la degustazione del Bianchello.

Commenti

Commenti: 0

Ordina per



Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

ULTIME PRODUZIONI TV SU FB

The screenshot shows two posts from the page 'TitoloTv'. The top post has a profile picture of a stylized bird and the text 'Mi piace 2799 "Mi piace"'. The bottom post is dated '3 ore fa' and contains the text: 'Il nuovo Nek, tra amore e semplicità "Il mio gioco preferito - Parte prima" è l'EP che inaugura il nuovo progetto del cantautore emiliano che il 22 settembre calcherà il prestigioso palco'.



(<http://www.titolotv.it/>)



ULTIME PUBBLICAZIONI

QN presenta l'arte e l'assoluto di Vittorio Sgarbi
(<http://www.iltitolo.it/qn-presenta-larte-e-lassoluto-di-vittorio-sgarbi/>)

Paradiso Italia di Mirko Orlando

sala&cucina

MAGAZINE DI RISTORAZIONE

HOME

NEWS

IL MAGAZINE

CHI SIAMO

CONTATTACI



Bianchello d' autore: la riscoperta del più antico vitigno marchigiano

© 23 Maggio 2019



Il **Bianchello del Metauro Doc** festeggia 50 anni dalla denominazione con una serie di presentazioni e degustazioni che attraverseranno buona parte dello Stivale nei prossimi mesi.

Ottenuto da uve Bianchello (Biancame) almeno per il 95% e Malvasia bianca fino ad un massimo del 5%, il Bianchello del Metauro è stata la prima denominazione ad essere riconosciuta nella provincia di Pesaro-Urbino e tra le prime della regione Marche nel 1969.

Di questo vitigno autoctono delle Marche però si hanno tracce lontanissime che arrivano a 2226 anni fa, quando **Tacito** ne diede notizia in uno scritto che narra della vittoria dei Romani sui Cartaginesi: secondo quanto riportato da Tacito, durante la Battaglia del Metauro del 207 a. C. il Bianchello fu inconsapevole alleato dei Romani perché, inebriando i Cartaginesi, li indebolì consentendo ai Romani di avere la meglio sul campo di scontro.

Questo è quanto sappiamo del Bianchello nella storia, ma oggi questa Doc, la cui produzione è compresa nel territorio che va dalla costa pesarese all' entroterra urbinato, torna sul mercato con un progetto attuale, che parla direttamente ai consumatori.



CERCA

SOCIAL



ISCRIVITI
ALLA
NEWSLETTER

Resta
aggiornato su
tutte le ultime
novità nel
campo della
ristorazione e
del food.

Il tuo indirizzo
Email *

Iscriviti

SPONSOR

23/5/2019

Bianchetto d' autore: la riscoperta del più antico vitigno marchigiano



Il progetto è stato reso possibile grazie a **nove produttori** che fin dal 2017 si sono uniti per promuovere la Doc "Bianchetto del Metauro" con il sostegno di **IMT** (Istituto Marchigiano di Tutela Vini): Bruscia, Cignano, Claudio Morelli, Il Conventino di Monteciccardo, Di Sante, Fiorini, Mariotti Cesare, Terracuda, Fattoria Villa Ligi. Le aziende, alcune delle quali giunte alla terza generazione, seguono l'intero processo produttivo dalla vendemmia alla promozione e si sono poste l'obiettivo di restituire valore a un vino autentico e dai grandi sapori che trova espressione in quattro tipologie: "spumante", "tradizionale", "superiore" e "passito".



Seppure il legame con il territorio metta un limite alla produzione, le nove cantine producono circa 6mila ettolitri e 400.000 bottiglie l'anno di Bianchetto del Metauro DOC: di queste, il 60% di produzione è destinato al mercato locale, il 20% al nazionale e il 20% all'estero; proprio l' export sta segnando buoni segnali di crescita, tanto che i dati del 2018 segnano il +10%.

Il progetto si presenta con un ricco calendario di appuntamenti che si snoderanno da maggio toccando le principali città italiane – Milano, Bologna, Roma, Verona – con eventi in cui i produttori coinvolgeranno giornalisti, sommelier, ristoratori, esperti del settore, invitati a conoscere i sapori, il passato e il futuro della doc autoctona. Anche le fiere

https://www.salaecucina.it/archivio_news/bianchetto-d-autore-la-riscoperta-del-piu-antico-vitigno-marchigiano/

DEMETRA
Imprenditori di Qualità
per la Associazione Alentano

QUESTA È LA FARINA
DELLA PIZZA E VERACE

Vapore
Cottura a Vapore

Ricetta, guida
prezzi
e consigli
pratici.
Registra al
suo sito, con
U
Un'azienda
che produce

SV
NECESSARI VEICOLI REFRIGERATI

23/5/2019

Bianchello d' autore: la riscoperta del più antico vitigno marchigiano

saranno traino per il coinvolgimento del pubblico: oltre alla presenza al recente Vinitaly, in estate la Doc sarà protagonista del "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce", il 4-7 luglio a Fano, durante il quale sono previsti importanti abbinamenti con le ricette proposte dai migliori chef che parteciperanno alla kermesse; infine, fra ottobre e novembre, "i nove del Bianchello" presenzieranno anche durante la 54^ "Fiera Nazionale del Tartufo Bianco di Acqualagna" (27 ottobre -1, 2, 3, 9, 10 novembre, Acqualagna PU).

Gli appuntamenti saranno occasione per far conoscere anche altri prodotti tipici marchigiani: la **Casciotta d'Urbino DOP**, primo prodotto caseario ad aver conquistato la certificazione DOP, i salumi della tradizione marchigiana della cooperativa **Bovinmarche** che conta ben 500 soci e il **Formaggio di Fossa di Sogliano Dop**, prodotto tipico della vallata del Rubicone e del Marecchia.



A far compagnia alle degustazioni in calice, infatti, ci saranno anche le degustazioni "a vassoio" per una promozione del territorio completa.

Tutte le attività dell' iniziativa "Bianchello d' autore" e il focus sulle cantine aderenti sono consultabili sul sito:

www.bianchellodautore.com

Manuela Di Luccio

Archivio articoli precedenti al 2019



Nr.8143 del 21/12/2010

del Tribunale di Bologna

Articoli Recenti

Bianchello d' autore: la riscoperta del più antico vitigno marchigiano

🕒 23 Maggio 2019



Sala&Cucina Facebook

CORRIERE DELLA SERA **OROSCOPO**

12 GIUGNO 2019

OGGI

Accedi / Registrati

SCOPRI DI PIÙ
Edizione cartacea o digitale. Scegli quella che preferisci

LA MIA PRIMA BIBLIOTECA DISNEY
50 classici da leggere e collezionare per rivivere le storie più belle di sempre. In edicola con OGGI

ATTUALITÀ PEOPLE GOSSIP MODA BELLEZZA BENESSERE FAMIGLIA CUCINA OROSCOPO VIDEO POSTA

I VIDEO DI OGGI

- Kate Middleton torna country-chic, ed è perfetta. Mentre William...
- L'ultima di Pamela Prati? Col vestito da sposa a piedi nudi in riva al mare...
- Harry d'Inghilterra sgrida la moglie Meghan Markle sul balcone di...
- Aurora Ramazzotti e Goffredo Cerza innamoratissimi a Mykonos. Guarda il...

FAMIGLIA



In nave da New York ai Caraibi **Leggi**



VIAGGI

Attraversando le Marche, profumi, suggestioni e delizie gastronomiche **Leggi**



Italia: un mare da scoprire **Leggi**



VIAGGI

OROSCOPO DELLA SETTIMANA **OROSCOPO**

LA MIA PRIMA BIBLIOTECA DISNEY
50 classici da leggere e collezionare per rivivere le storie più belle di sempre. In edicola con OGGI.

12 GIUGNO 2019

OGGI

Accedi / Registrati

SCOPRI DI PIÙ
Edizione cartacea o digitale. Scegli quella che preferisci.

ATTUALITÀ **PEOPLE** **GOSSIP** **MOOD** **BELLEZZA** **BENESSERE** **FRANGELLI** **CUCINA** **OROSCOPO** **VIDEO** **POSTA**

I VIDEO DI OGGI

Kate Middleton torna country-chic, ed è perfetta. Mentre Britney...
L'ultima di Pamela Prati? Col vestito da sposa a pizzi rossi in riva al mare...
Harry e Meghan si sgrida la moglie Meghan Markle sul balcone di...
Aurora Ramazzotti e Goffredo Cerra commemorano a Mykonos, Georgia &

SPRING SUMMER 19
SCOPRI DI PIÙ

FAMIGLIA | VIAGGI

Attraversando le Marche, profumi, suggestioni e delizie gastronomiche

11 giugno 2019

Condividi    



Un viaggio dagli Appennini al mare viaggiando per la Flaminia. Località ed eccellenze per grandi e bambini

Natura, storia, esperienze e gastronomia: questo e tanto altro è attraversare le Marche dall'Appennino Umbro-marchigiano verso il mare lungo la Flaminia

A TUTTA BIRRA - Si parte da Aspeschio, antica cittadina arroccata sul Monte Nerone, oggi famosa come Città della Birra grazie al Festival de l'Allogastronomia e al birificio artigianale italiano più premiato nel mondo, Collesi.

SIGNOR TARTUFO - Andando verso est si arriva ad Accusilaga, la capitale del tartufo (su 4600 abitanti, poco meno della metà, 2200, sono muniti di tesserino per la raccolta del Tuber magnatum). Qui è appena nato il Museo del Tartufo mentre la Fiera nazionale del Tartufo bianco è ormai tradizione. Quest'anno tra ottobre e novembre si svolgerà la 54a edizione. Il paese detiene il primato italiano nella vendita del tartufo: qui si concentrano il 2/3 della produzione nazionale.

(www.accusilaga.com)

Lanciano, Accusilaga si arriva alla Gola del Furio, una valle formata al seguito di fenomeni erosivi. All'interno della Riserva Naturale ci sono molte opportunità per trascorrere queste lunghe giornate estive. In prima, varie attività sportive: arrampicata, escursioni a piedi e in moto. Attraversare la Gola in moto permette di ammirare uno dei panorami più suggestivi del Centro Italia. Poi ci si può rilassare visitando il Parco Avventura del Furio, per il piacere di piccoli e non solo.

RAZZA MARCHIGIANA - In zona c'è la possibilità di assaggiare la carne Marchigiana, la terza razza da carne in Italia dopo Fassone e Chianina, quella dotata di miglior struttura morfologica, la bestia in questione è un eccellente produttore di carne, sia in termini di rosa al macello che di qualità delle carni (giusta marezza, colore rosato, grana fine e giusto grado di infiltrazione di grasso). Facile trovarla nelle macellerie della zona che espongono il marchio Bovinmarche, cooperativa di circa 500 piccoli allevatori locali.

CASCIOTTA E OLIO - Con una breve deviazione dalla Flaminia s'incontra Bardia. Questa è la zona della Casciotta d'Urbino DOP, una miscela di latte ovino (75-80%) e latte vaccino. Formaggio dalla pasta molle e friabile e del sapore gradevole e dolce.



Vedesi coltina fa pasta? La verità sul condimento sotto accusa e i consigli degli esperti... **LEGGI**

Poco dopo si arriva al borgo medioevale di Cartoceto. Qui si viene ad assaggiare e acquistare l'olio extravergine d'oliva Cartoceto DOP di colore giallo oro brillante con riflessi verdognoli, dai profumi di erba tagliata, sedano e melia acerba, gusto dolce e fruttato, con finale amaro e piccante. Si ottiene dalle olive Leccino, Frantoso e Raggiola, con spremitura a freddo.

A TUTTO BRODETTO - Ecco: infine sul mare, siamo a Fano, la terza città delle Marche. Qui già fervono i lavori per il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di pesce. Dal 4 al 7 luglio sul lungomare si svolge la 17a edizione a ingresso gratuito che celebra il più famoso piatto tradizionale a base di pesce della costa adriatica. Il Brodetto alla fanese, è il piatto povero dei pescatori locali. Utilizzano i pesci non adatti alla vendita, i meno pregiati e più rovinati, cucinati a bordo in grossi tegami con concentrato di pomodoro, aceto, aglio e cipolla.

NEL METAURO LA DOC BIANCHELLO - In abbinamento si beve la Doc autoctona, il Bianchetto del Metauro che celebra proprio quest'anno i 50 anni della Denominazione. Dopo il pasto si passa alla "moretta", bevanda bevuta originariamente dai pescatori a base di rum, anice e brandy aggiungendo scorza di limone, zucchero a una tazzina di caffè caldo.



Per il piacere dei bimbi fate infine un piccolo salto a nord, a Pesaro, dove dal 7 al 9 giugno si svolge la Mezza notte bianca dei bambini.

commenta  0

