

# AUTOCTONI GOURMET

## Autoctoni Gourmet, il format che valorizza il patrimonio enogastronomico delle Marche

*Si è conclusa la terza edizione dell'appuntamento che, in maniera inconsueta e originale, promuove la conoscenza e le peculiarità della biodiversità di questa regione.*

**Manuela Soressi e Massimiliano Ossini nominati Ambasciatori delle Marche del Gusto**

Ascoli Piceno, 19 dicembre 2023. **Autoctoni Gourmet** è il format originale e fuori dagli schemi organizzato dalla Camera di Commercio delle Marche, in collaborazione con **l'Azienda Speciale Linfa**, che valorizza e promuove le peculiarità delle Doc e Docg del **Consorzio Vini Piceni** e della **gastronomia marchigiana** connessa ai piatti d'autore della cucina italiana.

La terza edizione dell'evento è andata in scena negli scorsi giorni a San Benedetto del Tronto ha visto la partecipazione di giornalisti enogastronomici, influencer e blogger, tutti impegnati ai fornelli dell'**Harena Chef Academy**: dopo **Arcangelo Tinari (Ristorante Villa Maiella)** e **Cristina Bowerman (Glass Hostaria)**, **chef stellati delle edizioni precedenti**, i sei concorrenti si sono sfidati a riprodurre un signature dish di **Ciro Scamardella (Ristorante Piperò)**. **Adua Villa, Daniela Vietri, Sara Milletti, Angela Petroccione, Isotta Rosboch e Thomas Taddeo** si sono cimentati nella preparazione della Fregula, Ciauscolo e Vino Rosso, **coadiuvati da una brigata di studenti dell'Accademia Chefs**, che hanno avuto così l'opportunità di approfondire le caratteristiche di alcuni prodotti enogastronomici marchigiani in qualità di futuri operatori del settore Ho.Re.Ca.

*“Autoctoni Gourmet nasce dalla volontà di creare un format fresco, nuovo e coinvolgente, che sia in grado di comunicare le bellezze enogastronomiche delle Marche. – commenta **Simone Mariani**, il presidente di Linfa –. In questo contesto, crediamo che l'ingrediente migliore siano i giovani, come chef e studenti, ma anche influencer e persone esperte del settore che possano dialogare con questi ragazzi. Siamo certi che questa formula sia quella giusta per promuovere la conoscenza dei nostri prodotti in ambito nazionale dove sicuramente l'enogastronomia marchigiana merita di rivestire un ruolo di primo piano grazie alla qualità delle sue produzioni”.*

A giudicare le singole preparazioni di questi “cuochi per un giorno” sono stati **Leonardo Romanelli**, giornalista e critico enogastronomico, **Manuela Soressi**, giornalista e scrittrice, **Giorgio Savini**, presidente del Consorzio Vini Piceni e lo chef **Ciro Scamardella**. A vincere la prova, che aveva tra gli obiettivi anche quello di esaltare le caratteristiche organolettiche del Rosso Piceno Doc, è stato il team Tannico, composto dalla giornalista ed esperta di comunicazione **Angela Patriccione** e la giovane **Maja Maria Calamante**.



CAMERA DI COMMERCIO  
DELLE MARCHE



**LINFA**  
Azienda Speciale Camera  
di Commercio delle Marche  
AGROALIMENTARE

# AUTOCTONI GOURMET

## *Il riconoscimento Ambasciatore del Gusto delle Marche*

La novità di quest'edizione, che ha arricchito i contenuti della terza edizione di Autoctoni Gourmet è stato il talk **"Vi racconto perché ho scelto le Marche"** condotto dal giornalista Lorenzo Cresci (La Stampa e Il Gusto). I temi di questo approfondimento, trasmesso in diretta streaming, sono stati i prodotti enogastronomici delle Marche e la bellezza dei suoi paesaggi rurali che, sempre di più permettono a questa regione di offrire a turisti e viaggiatori una esperienza immersiva fuori dal tempo e con ritmi diametralmente opposti a quelli delle grandi metropoli. Nel corso dell'incontro, **Manuela Soressi** (giornalista e scrittrice) e **Massimiliano Ossini** (conduttore di Uno Mattina) sono stati nominati **"Ambasciatori delle Marche del Gusto"** per il loro impegno profuso nel promuovere la regione Marche come terra del benessere.

*"Per me è un onore e un'emozione ricevere questo premio che vorrei dedicare a tutti i marchigiani che mi hanno amare questa splendida regione – dichiara **Manuela Soressi** –. Le Marche sono una terra bella e complessa che hanno tanto da offrire e tanto da far scoprire. Un luogo che fino a vent'anni fa era considerata di passaggio e dove adesso i turisti si fermano per conoscere meglio tutte le diversità che la compongono. Per me è la terra degli incanti, il posto del cuore e del benessere".*

Alle parole della scrittrice fanno seguito quelle di Massimiliano Ossini. *"Vi ringrazio per questo riconoscimento prestigioso. Ho scelto di vivere ad Ascoli e nelle Marche per amore. Inoltre, attraverso il mio lavoro ho avuto la possibilità di scoprire un territorio straordinario composto da colline, dai monti Sibillini e dalla costa dell'Adriatico e costellato da bellissimi borghi e ne sono rimasto affascinato. Per questa sua conformazione particolare, nel raggio di pochi chilometri, inoltre è possibile scoprire prodotti diversi e identitari. È una terra dove lo stile e la qualità della vita sono alte, e non è un caso che sempre di più tanti stranieri scelgono di vivere in questa regione".*

Durante la conferenza, si sono affrontati i temi che più caratterizzano questa regione, considerata la terra dei piccoli borghi, delle micro imprese e delle biodiversità e dove la tradizione e la conoscenza del "saper fare" da parte dei suoi abitanti, sono un motivo d'orgoglio, come testimonia l'Assessore regionale all'Agricoltura e lo sviluppo dell'Economia, **Andrea Maria Antonini**. *"Il marchigiano si caratterizza come agricoltore e artigiano: il compito delle istituzioni è quello di aiutare questa regione a farsi conoscere meglio e a investire sul territorio, che ha ancora tanto da dare e da dimostrare".*

I prodotti agricoli e alimentari di nicchia marchigiani infatti nascono da una tradizione secolare fatta di colture tipiche e artigianato di qualità, che nel corso del tempo hanno definito un paesaggio di particolare bellezza.



CAMERA DI COMMERCIO  
DELLE MARCHE



**LINFA**  
Azienda Speciale Camera  
di Commercio delle Marche  
AGROALIMENTARE



# AUTOCTONI GOURMET

Un discorso che si intreccia con l'impegno profuso dal **Consorzio di Tutela dei Vini Piceni**, la denominazione di vino rosso più estesa e produttiva delle Marche. *“Le diversità del territorio marchigiano, si rispecchia nei vini, che sono l'espressione del suo terroir di riferimento – chiosa **Giorgio Savini**, Presidente del Consorzio Vini Piceni –. Ma, c'è una caratteristica che accumuna i rossi delle varie aziende: la struttura e la beva che regalano nel complesso un prodotto importante. Anzi colgo l'occasione per ringraziare Simone Mariani, perché grazie a questa comunione d'intenti insieme alla Camera di Commercio, ci stanno permettendo di far conoscere la denominazione in giro per il mondo”.*

L'obiettivo di Autoctoni Gourmet è quello di valorizzare le Marche attraverso le sue eccellenze enogastronomiche creando una comunicazione innovativa ed efficace in grado di promuovere e divulgare la conoscenza e le qualità della biodiversità della regione.

## Ufficio Stampa Autoctoni Gourmet c/o *fruitecom*

Maurizio Turrisi e Doralinda D'Auria

[maurizio.turrisi@fruitecom.it](mailto:maurizio.turrisi@fruitecom.it) – [doralinda.dauria@fruitecom.it](mailto:doralinda.dauria@fruitecom.it)

328 5511 352 – 337 1212 782



CAMERA DI COMMERCIO  
DELLE MARCHE



**LINFA**  
Azienda Speciale Camera  
di Commercio delle Marche  
AGROALIMENTARE