

dossier itinerari

Di DONNE e Di VINO

"I NOSTRI VINI:
DISCRETI, BUONISSIMI,
BUONI, OTTIMI,
ECCELLENTI... MA
SOPRATTUTTO,
BEVETELI CON AMORE.
I BUONI VINI SONO
COME LE BELLE
DONNE, DIFFERENTI,
MISTERIOSI E VOLUBILI.
ED OGNI VINO
VA PRESO. COMINCIA
SEMPRE COL
RIFIUTARSI, CON
GARBO O VILLANIA
SECONDO IL
TEMPERAMENTO, E SI
CONCEDE SOLO A
CHI ASPIRA ALLA SUA
ANIMA OLTRE CHE AL
CORPO. APPARTERRÀ
A COLUI CHE LO
SA SCOPRIRE
CON DELICATEZZA."

UNA VEDUTA
AEREA DELLA BELLISSIMA
VILLA SEICENTESCA
DELLA TENUTA
PIGHIN
(RISANO DI UDINE)

itinerari del gusto: il vino

DONNE E VINO: ovvero un connubio di successo. Ebbene sì, quella che viene definita “l'altra metà” della cantina e della vigna è oggi una presenza importante nella filiera vitivinicola e nei settori confinanti con essa. Produttrici, enotecarie, sommelier e giornaliste eno-gastronomiche, sono loro che, occupando ruoli di alta responsabilità, si ritagliano uno spazio di direzione in un mondo storicamente “maschile”.

NELLE FOTO:

1 - FERNANDO PIGHIN E CONSORTE

2 - PAOLA COCCI GRIFONI

3 - PIA DONATA BERLUCCHI

4 - ANGELA VELENOSI

a cura di Laura Pontin, Nicoletta Marcolini, Valeriana Mariani



Vini Pighin Rosso Riserva: dalla terra dei bianchi un vino di sorprendente personalità.

Tre differenti vitigni per un vino prezioso, parliamo del Rosso Riserva Villa Agricola Pighin. Un vino friulano di sorprendente personalità. Un curvè nobile, vera perla dell'azienda Pighin che hanno riscoperto nei rossi friulani la qualità di eccellenza che da sempre contraddistingue i grandi bianchi di questa terra altamente vocata alla coltivazione della vite. Risultato di questa ricerca, degno di particolare nota, Rosso Riserva è il risultato di una miscellanea di vini ottenuti dalla vinificazione di una selezione di uve tra le quali spicca la varietà autoctona per eccellenza Refosco (70%) unito ai nobili Merlot (15%) e Cabernet Sauvignon (15%). Affinato per due anni in botti di rovere di Allier, Lemousin e Slavonia, Villa Agricola fonde nella brillante composità del suo color rubino carico di un'armonia di profumi di frutti di bosco, spezie e dolci note di liquirizia che lo rendono inconfondibile. Vino di lunga persistenza aromatica e grande finezza, da servire a 18/20 gradi, è sorprendente

accompagnato a carni rosse grigliate, selvaggina, pollame nobile, e formaggi stagionati: matrimonio di sapori della tradizione italiana per assaporare tutto il calore della terra friulana.

Paola Cocci Grifoni titolare della tenuta “Cocci Grifoni” e vice presidente degli Enologi marchigiani.

La giovanissima Paola Cocci Grifoni dal volto acqua e sapone e gli occhi sorridenti, laureata in viticoltura ed enologia si prepara a festeggiare con la sua famiglia i 40 anni del suo Rosso Piceno Superiore. Ama il vino e lo si vede dalla grazia con cui te lo offre, da come lo assaggia e lo accarezza con lo sguardo, dal tempo che giorno per giorno impiega affinché sia migliorato, studiandolo e curandone con minuzia tutti gli aspetti peculiari.

Orgogliosa di essere figlia di un papà che tra i primi ha creduto nel territorio, Paola è anche sostenitrice del movimento turistico del vino che in questo periodo è molto penalizzato e che subisce continui attacchi terroristici dai media e dalle istituzioni governative i quali prendono in considerazione la sola gradazione alcolica, condannandola ed attribuendole responsabilità che diversamente sono da ricercare in un forte malessere sociale e sottovalutandone invece sia il peso economico quanto l'aspetto più propriamente legato alla storia, alla identità di un popolo come il nostro le cui radici si fondano proprio nella cultura contadina. Per Paola il vino è la professione che ha scelto di condividere con il marito forte di una lunga tradizione di famiglia, è l'ambiente che ha conosciuto sin dalla nascita, e se,

in un primo momento, può sembrare scontata la scelta di diventare enologa, parlando con lei si comprende quanto il suo lavoro è sostenuto dall'amore, dalla passione, dalla gelosia, dalla cura che ha nel seguire l'evoluzione del suo prodotto, proprio come una mamma....

Amministratore delegato dell'azienda Fratelli Berlucci e Presidente dell'Associazione Nazionale Donne Del Vino. Pia Donata Berlucci è un'imprenditrice brillante, interprete ideale di una cultura e del suo territorio ed emblema della capace presenza femminile nel mondo vinicolo.

L'Azienda agricola vitivinicola Fratelli Berlucci, simbolo storico di Franciacorta, è donna. Non è un'affermazione sessista, non lo diciamo perché la dirige una donna brillante e grintosa come Pia Donata Berlucci, definita “lady di ferro”, nonché Presidente nazionale delle “Donne del Vino”, neanche perché alla Fratelli Berlucci le donne che vi lavorano sono in maggioranza, cinque in ufficio e quattro in cantina, e neppure perché ad accogliere gli ospiti vi è la bellissima Tilli, la figlia di Pia, che cura la parte commerciale dell'azienda. L'Azienda Fratelli Berlucci è

donna perché nell'elegante palazzo in pietra con volte del '300 e affreschi cinquecenteschi, nella splendida e antica cantina, nel bellissimo giardino della “Casa delle Colonne”, si respira quell'aria familiare tipica di una cultura femminile che ama l'arte e la bellezza. Ma è donna soprattutto nel vino dei Berlucci dove si ritrova la rotondità, lo spessore e le dure dolcezze della terra che solo la donna sa esprimere. Ma accanto a questi tratti in rosa vi è una famiglia che scopriamo essere una famiglia compatta, con un forte sentimento di appartenenza e di accoglienza.

Angela Velenosi titolare dell'azienda agricola “Velenosi” ed “ambasciatrice” del territorio nel mondo.

Bella, grintosa e sicura, indubbiamente è la page, come direbbero i francesi, Angela ha iniziato la sua scalata quasi in punta di piedi ed oggi sicuramente non può passare inosservata, basta un dato da 100.000 a 2.000.000 le bottiglie che immette sul mercato internazionale. Dall'Australia al Canada, dalla Svizzera

itinerari del gusto: il vino

STATI GENERALI DEL VINO: a dicembre il consiglio dei ministri dell'Agricoltura dell'Unione Europea dovrà trovare un accordo definitivo sull'OCM vino. Fra i punti fondamentali della proposta c'è la proibizione di zuccheraggio, per fare aumentare la gradazione alcolica dei vini. Ma una ventina di paesi dell'Unione vuole conservare questa pratica, diffusa nel Nord Europa, dove il clima rigido non consente all'uva di raggiungere un'adeguata concentrazione zuccherina.

alla California, dalla Cina all'Africa, la signora Velenosi è un'infaticabile promotrice del suo vino e del suo territorio, dal quale il vino non può prescindere, per le sue peculiarità, per il microclima per tutti i fattori che caratterizzano i vini piceni, il Rosso Piceno, il Rosso Piceno Superiore ed il Falerio. Mamma di famiglia, innamorata dei suoi figli, poco presente, come lei stessa ammette, è comunque felice del rapporto creato in famiglia e con i suoi collaboratori, che considera "di famiglia". Una sua frase potrebbe mettere in discussione molti, se non tutti: "il marchigiano non crede nel marchigiano". La prima riflessione che ne deriva infatti che pochissimi sono ad esempio i ristoranti che propongono i prodotti e nello specifico, i vini marchigiani e continua... "bisogna credere nei nostri prodotti, investirci...". Ha saputo sfruttare al meglio le occasioni all'estero che la Regione Marche ha offerto negli anni ai produttori del settore, non solo per vendere ma anche per studiare, conoscere le altre realtà internazionali, carpirne i segreti, non solo nei vari metodi di lavorazione delle uve ma anche nel packaging, nel marketing ecco perché riesce sempre ad offrire al mercato ciò che il mercato richiede e nonostante il suo correre incessante, si siede a parlare con te mentre fa portare dalla sua preziosa collaboratrice delle olive all'ascolana appena fritte, bruschetta all'olio Velenosi, veramente squisito ed un ottimo calice di nettare di uva griffato Velenosi.

Nella zona del fermano, tra verdeggianti colline nasce il vino Rio Maggio un'azienda giovane, dinamica e pura.

Da anni conosco Simone Santucci e sua moglie, proprietari delle Tenute Rio Maggio uno dei primi produttori del fermano ma con Tiziana, una lunga chiacchierata l'ho fatta solo qualche giorno fa, nel grande salone accogliente della loro casa, dove vivono e accolgono i clienti per le degustazioni. Ed è proprio lì, accanto al grande camino acceso che Tiziana ed il suo Rudy, un enorme Rotweiler di un'enorme simpatia, ci raccontano. Sembra quasi una fiaba questa storia...comincia quando Tiziana proprietaria di un negozio di profumeria fa un viaggio ed incontra, proprio durante il viaggio, Simone che, da lì a poco la sposerà. Pochi anni dopo, alla morte del papà di Simone, i due decidono di rilevare l'azienda di famiglia e di produrre vino. Tiziana intanto vende il negozio, abbandona i trucchi, i profumi, i colori di quel mondo per indossare quelli della sua terra...pantaloni da lavoro, se non jeans o tute, maglioni, viso pulito e capelli raccolti, un fascino discreto che mi fa venire in mente una Meryl Streep in un, certamente improbabile ma affascinante, film "la mia vigna"... "La mia vita è cambiata, completamente - dice - ma non sono stata mai così bene con me stessa con il mondo". Schiva agli eventi mondani e a tutto ciò che è pubblico, la sua vita scorre tra vigne e casa: mamma sempre presente per le due figlie quanto perfetta padrona di casa per i visitatori della tenuta ed, ancor più, insostituibile compagna



5

di vita...mentre Simone gira il mondo lei gli prepara il vino, nel senso più vero e concreto della parola. In un decennio di attività ha anche voluto conoscere e studiare i segreti delle viti e imparare a trattarle, ciò grazie alle competenze del suo enologo che è riuscito a trasferirle, complice la passione, professionalità e padronanza nella gestione dell'impresa. Ogni giorno riconferma la sua scelta e confessa che "non potrebbe vivere in altro modo anche se ci sono giornate estremamente faticose...a cominciare da quelle della vendemmia che iniziano dalla selezione delle uve, alla raccolta, alla vinificazione, al dirigere uomini...in un mondo che, per inciso, è sempre stato il loro". Con un grande sorriso poi, sfodera il suo asso nella manica, ovvero Julia, la biologa che accettò la sfida di lavorare con lei, motivata dalla medesima passione...quella passione che oggi ripercorre le tappe significative dell'azienda quando i momenti duri del lavoro soccombevano senza ostacolo alcuno di fronte all'orgoglio, all'intesa, alle seppur modeste soddisfazioni...e questo "vincere"nonostante le avversità traspare fiero dai lavori volti, proprio come un vino sincero.

L'azienda agricola "la collina" ha il volto dolce di Elisabetta Ciamarra

E' molto recente la comparsa dell'Azienda Agricola La Collina nel mondo del vino perché lungo è stato il percorso che Elisabetta Ciamarra ha dovuto affrontare. La proprietà di famiglia ha sempre prodotto uva che veniva venduta tutta ai vari produttori di vino finché un giorno, Elisabetta, ha deciso di riprendere in mano le sue terre e di creare il suo vino.

NELLE FOTO:

5 - TIZIANA SANTUCCI

6 - ELISABETTA CIAMARRA



6

La determinazione, la capacità, la costanza, le sue grandi qualità manageriali nascono con lei, infatti Elisabetta è figlia di un noto imprenditore della zona, ma quando parla del papà racconta di lui quello che ogni figlia potrebbe dire del proprio papà...ovvero parlare di quello che è l'aspetto più propriamente legato alla sfera intima, quella dei sentimenti, della complicità, del rispetto; quella degli insegnamenti: la devozione nei confronti del lavoro, il valore del denaro...cose che Elisabetta Ciamarra, vuole oggi tramandare alle sue figlie. Elisabetta inizia prestissimo a lavorare nell'azienda di famiglia ma non come "figlia di papà" bensì partendo dalla gavetta, in manovia e facendo tutti i vari e necessari passaggi che l'hanno poi portata ai piani superiori. Di se racconta "...ero la prima ad entrare e l'ultima ad uscire, la più piccola, ma mi volevano bene tutti...". Oggi, sposata ad un professionista, Elisabetta ha due figlie alle quali dedica con soddisfazione il tempo che le resta tra un'azienda e l'altra, perché da anni porta avanti con successo anche una tra le strutture turistiche più importanti d'Italia: il Salinello dove si consumano, per dare un dato, 1200 pasti l'ora o si inviano, per darne un altro, 35.000 biglietti di auguri ai capo famiglia suoi clienti. E La Collina? La Collina dal 2000 è stata ampliata, i vigneti sono stati sostituiti da nuovi impianti e recentissima sul mercato la comparsa dello Chardonnay, del Merlot e del Trebbiano, insieme al Rosso Piceno e al vino cotto, non ultima la produzione di olio extravergine d'oliva. Anni di passione, di dedizione per un successo che cresce giorno dopo giorno. All'orizzonte? La soddisfazione di avercela fatta, alla grande...perché per Elisabetta Ciamarra è stata una ulteriore sfida che non voleva perdere.



L'Associazione Nazionale Le Donne del Vino formatasi nel 1988 per merito di una produttrice toscana, Elisabetta Tognana rappresenta uno dei sodalizi più attivi e conosciuti nel vasto panorama di interessi

che ruota intorno all'enologia. Un settore, quello vinicolo, di impronta storicamente maschile, contraddistinto da una vivacità e da una tendenza alla comunicazione moderna e anticipatrice, tale da costituire un autentico fenomeno associativo unico al mondo. Una grande realtà che vanta al suo attivo più di settecento iscritte: produttrici, ristoratrici, enotecarie, enologhe, sommelier e giornaliste, che in tutta Italia con la loro attività promuovono la cultura del vino nel senso più ampio. Negli ultimi vent'anni le donne, che da sempre lavorano nelle aziende vinicole, dalla vigna alla cantina, in modo professionale ma quasi "oscuramente", hanno preso coscienza delle loro capacità imprenditoriali. Alcune, poi, si sono trovate ad ereditare e a gestire patrimoni ed aziende vitivinicole. Una circostanza, anch'essa, che dà il segno del cambiamento: in passato, infatti, questi passaggi avvenivano sempre in linea maschile. Oggi, invece, anche le donne frequentano scuole e fanno studi prima tipicamente maschili, per diventare agronome, enotecarie, enologhe, sommelier.

Noi ne abbiamo incontrata una che risponde al nome di **Serenella Randelli**. Sommelier dal 1984 è da sempre una appassionata del vino e del mondo che lo circonda. Delegata per la zona di Ancona dell'Associazione Italiana Sommelier Serenella è anche responsabile per le Marche dell'Associazione "Le donne del vino" la cui presidenza nazionale vanta l'autorevole nome di Pia Donata Berlucchi rioletta il 7 marzo scorso per il triennio 2007-2010. Serenella ha elaborato le carte dei vini dei migliori ristoranti marchigiani e collabora con molti di questi affinché si instilli il piacere della conoscenza del vino ed in particolare del "vino al femminile" che significa oggi, sempre di più, desiderio di saper scegliere un prodotto di alta qualità, piacere di gustare in modo consapevole, conoscere le caratteristiche dei vini per arrivare ad abbinarli correttamente ai cibi, e così via.

itinerari del gusto: l'olio

L'OLIO DI OLIVA presenta notevoli proprietà salutari per i muscoli, la bellezza della pelle, aumenta il contenuto di "Colesterolo buono", aiuta a prevenire il rischio coronarico e ha effetti anti età. In esso sono presenti: anti ossidanti, grassi mono insaturi che contribuiscono alla riduzione del colesterolo, acido oleico che riduce il cancro al seno, vitamine A, B1, B2, C, D, E e K, ferro, poli fenoli, potenti antiossidanti che riducono la pressione del sangue dilatando le arterie

a cura di Angela Rinolfi, Nicoletta Marcolini, Redazione Di



Oleificio Abbruzzetti Monterubbiano

Loriana, il fratello Silvio Abbruzzetti e la cognata Maria Pia continuano a portare avanti l'azienda di famiglia fondata nel 1930 che oggi è diventata uno dei frantoi più moderni della zona tanto da essere diventato centro di produzione di molti produttori locali. La loro produzione in parte ottenuta dalle proprie olive ed in parte con quelle acquistate in Abruzzo, si aggira sui 100 ql. l'anno. "La cosa più difficile in un frantoio - ci dice Loriana - è l'organizzazione in quanto tutto il lavoro è concentrato in un periodo di un mese e mezzo circa e circa 1500 clienti devono essere soddisfatti. Il nostro frantoio, rinnovato con tecnologie moderne e dotato di un impianto di aria condizionata, è in grado di garantire un'alta qualità di prodotto, grazie ad un impianto continuo che ha sostituito integralmente quello esistente ed anche perchè dotato di silos in acciaio e azoto importantissimi per mantenere inalterate le caratteristiche dell'olio". Loriana Abbruzzetti attualmente vive a Roma dove si occupa della promozione e commercializzazione del loro prodotto che ha un'importanza nazionale oltre che regionale e rientra a Monterubbiano solo per il periodo necessario alla gestione del frantoio. Sposata con due figlie di 17 e 14 anni, ha rinunciato al lavoro fino a che le ragazze non sono cresciute, salvo che per il breve periodo della gestione del frantoio dopodichè ha ripreso l'attività a pieno ritmo: convegni, associazione ed addirittura collaborazione con un noto ristorante di Roma. Fondatrice e presidente dell'Associazione culturale "Pandolea", sul web all'indirizzo www.pandolea.it, organizzazione che raccoglie le donne dell'olio d'Italia. A lei nel 2002 è stata dedicata la copertina del Gambero Rosso ed un servizio nel quale si parlava del suo olio come di un nettare prezioso. Oltre al marchio Abbruzzetti, ad onorare il servizio del Gambero Rosso, nasce una nuova etichetta di selezione ad alta qualità in produzione limitata "L'oro di Loriana". Sommelier ed assaggiatrice d'olio qualificata, come il fratello e la cognata che, nonostante le due bimbe piccole, 4 e 6 anni, svolge le stesse mansioni a Monterubbiano, Loriana si ritiene una donna molto soddisfatta della sua vita professionale e molto orgogliosa dei riconoscimenti ricevuti a livello nazionale dal "suo" olio la cui commercializzazione, nonostante il pregio, è estremamente difficile vista la concorrenza dei prodotti industriali a basso costo...ma lei, saggia e determinata, non ha esitazione alcuna nel voler portare avanti il suo progetto che la vede onorare la promessa di crescita di quell'azienda, da sempre condotta da donne, che rappresenta il sogno di tutta la sua famiglia.



CON **CARLI** **CARD** I BENEFIT DEL CIRCUITO SELECARD

SINT gestisce il nuovo programma loyalty di Fratelli Carli realizzato in collaborazione con Santander Consumer Bank

La CARLI CARD, uno strumento di pagamento comodo, chiaro e conveniente, rappresenta un'evoluzione della filosofia aziendale di Fratelli Carli, nota azienda produttrice di olio d'oliva di alta qualità, che, da sempre, si preoccupa di fornire ai suoi "amici clienti" il miglior olio di oliva e un servizio eccellente. CARLI CARD è una carta di credito senza costi di emissione, gestione e rinnovo. Consente di rateizzare la spesa effettuata presso Fratelli Carli in 6 mesi a tasso zero senza spese aggiuntive; per qualsiasi altro acquisto vengono applicate le migliori condizioni del mercato e ogni titolare può decidere come e quanto pagare al mese.

Ma Carli Card non è solo una carta di pagamento.

"La CARLI CARD nasce dalla necessità di continuare a servire in modo eccellente i nostri amici clienti e di creare una continuità relazionale insieme ad un senso di appartenenza" dice Mario Martino, Direttore Marketing di Fratelli Carli "Abbiamo identificato sul mercato dei partner importanti che ci garantissero un prodotto assolutamente affidabile, conveniente ma anche ricco di vantaggi. Santander Consumer Bank ha creato una carta di credito revolving con condizioni di assoluto favore e SINT ha ideato tutto un mondo di soluzioni e agevolazioni" prosegue Martino "il numero delle card richieste al nostro call center, conferma la validità della nostra scelta".

"I vantaggi creati per CARLI CARD" dice Bianca Mutti, Amministratore Delegato di SINT "hanno un duplice obiettivo: da una parte fidelizzare la clientela grazie ad un programma di caring che include vantaggi e sconti effettuati presso i partner del circuito SelecCard nelle aree dei viaggi e tempo libero, casa e famiglia, salute e benessere. Dall'altra aumentare la retention verso i prodotti Carli grazie ad acquisti che generano buoni sconto spendibili sui cataloghi dei prodotti Carli: Specialità e Linea Mediterranea" conclude Mutti.

I titolari della card, grazie ad un numero verde gratuito e ad un sito Internet totalmente dedicato, possono ottenere informazioni dettagliate sui servizi e vantaggi offerti dai partner del circuito SelecCard e gli esercizi convenzionati dove, con l'acquisto, non si ottiene uno sconto immediato sulla spesa ma un "resto" (differenza fra il prezzo pieno pagato e quello convenzionato) convertibile in buoni sconto spendibili per il riordino di prodotti.

Per richiedere l'emissione della CARLI CARD basta contattare il Numero Verde di Fratelli Carli 0183 7080.

L'Italia dei prodotti tipici: l'olio

GUSTO E SALUTE

Organoletticamente, l'olio d'oliva di buona qualità (ci riferiamo soprattutto all'extravergine) ha profumo gradevole, nettamente riferibile a quello del frutto da cui deriva e sapore assai piacevole, caratteristico: profumo e sapore sono tuttavia molto variabili in relazione al tipo di prodotto connesso con la provenienza, la varietà dei frutti, il metodo di estrazione, il grado di maturazione e lo stato sanitario delle olive, la maggiore o minor freschezza che va da quella dell'olio nuovo a quella dell'olio che ha superato il periodo ideale di consumo, ossia l'annata di produzione e si è avviato ad affrontare per la seconda volta la stagione calda dopo 18 e più mesi dall'estrazione. Influiscono sul gusto complessivo dell'olio, come su quello dei vini, le percezioni tattili di consistenza e fluidità, la percezione termica, le sensazioni brucianti o astringenti proprie di sostanze come i tannini, certi alcoli, certi idrocarburi.

D.O.C., D.O.P ed I.G.P.

Le Denominazioni di Origine Controllata (D.O.C.), ossia le Denominazioni di Origine Protetta (D.O.P.) europee e le stesse Indicazioni Geografiche Protette (I.G.P.), dovrebbero servire proprio ad evidenziare le differenze dei prodotti con riguardo alla loro provenienza e alle loro peculiarità connesse alla varietà di frutto, alle lavorazioni tradizionali e via dicendo: esse vengono quindi ad evidenziare anche le piccole suddivisioni a livello di peculiarità non solo regionali ma zonali o addirittura locali. Esistono però anche delle utili suddivisioni che danno un'idea delle differenze salienti dei prodotti connesse con caratteristiche di vaste zone olivicole. Si può ricordare la suddivisione basata sul clima che fu formulata da A. Morettini nella sua opera "Olivicoltura" del 1972.

itinerari del gusto: la carne, la pasta

LO SAPEVATE CHE dal punto di vista della digeribilità, contrariamente a quanto si crede in genere, le carni rosse sono facilmente digeribili, anche più digeribili di alcune carni bianche come quella di vitello, che, ricca di gelatina e più povera di albumina, rende più difficoltosa la digestione
SECONDO L'IPO (International Pasta Organisation) con la pasta migliora l'umore: in quanto il glucosio che si libera dall'amido della pasta favorisce, indirettamente, la sintesi a livello cerebrale della serotonina, definito l'ormone della gioia.



Cassandra Popa Palombi

Figlia unica di una coppia di professori, Cassandra a quattordici anni supera un'esame di selezione per entrare nella più prestigiosa scuola di Bucarest, come desideravano i genitori che infatti le comprano un appartamento vicino alla nonna e la lasciano studiare nella capitale mentre loro lavorano in una città vicina. Dopo il diploma è tra le prime a laurearsi in Economia e Commercio, parliamo del dopo rivoluzione in Romania, e subito ottiene un prestigioso lavoro in un'azienda di import-export che le permette di guadagnare molto e frequentare gli ambienti più esclusivi ed aristocratici della capitale, come i circoli diplomatici, e soprattutto che le permette di viaggiare in tutto il mondo, grazie anche alle sue tre lingue parlate: inglese, francese, italiano. Ed è proprio in uno di questi viaggi che incontra l'amore, lascia in un batter d'occhio tutto il suo mondo alle spalle e si sposa a Fermo con l'avvocato Nicola Palombi con il quale condivide i suoi valori più importanti che non viveva nella vita agiata in Romania: la famiglia. Arrivano presto i due figli, Valentino ed Edoardo, ma lei vuole lavorare: è interprete giurata del Tribunale di Fermo e Macerata e fondatrice e presidentessa dell'Associazione no-profit Italia-Romania. Ma non basta, la sua scommessa è appena iniziata. Trova lavoro in un'azienda di commercio del bestiame la quale però dopo quattro anni chiude. Cassandra prende l'occasione al volo. Il grande lavoro, sottopagato, svolto in quegli anni è stato sicuramente una grande scuola. Con un socio fonda la Palcor, società agrozootecnica e rileva

in affitto la struttura di Montecosaro per farne un allevamento. In poco più di un anno si qualifica come il più grande allevamento di bovini delle Marche passando da 200 a 400 capi di bestiame di razza pregiata da carne come la CHARLOAIS e LIMOUSINE che acquista direttamente e personalmente scegliendo le bestie nelle aste francesi con grande perizia, vista la sua esperienza acquisita in precedenza. La scelta delle razze si basa essenzialmente sull'ottima qualità della carne prima che sulla resa, infatti è proprio una caratteristica delle razze francesi, mi spiega, di sviluppare molta carne in piccole dimensioni. Oltre alla razza, la qualità viene data dall'alimentazione che è tutta a base di cereali, esclusivamente locali, senza OGM, e a secco, cioè senza insilati, quindi un cibo assolutamente puro e tradizionale, senza aggiunta di vitamine. Oggi la Palcor è una delle più importanti fornitrici del mercato regionale; infatti il suo obiettivo è creare un allevamento in grado di soddisfare la richiesta regionale, che permetta di evitare le importazioni di carni, spesso alterate, dalle regioni del nord, evitando quindi anche gli ingenti costi dei trasporti ed infine offrendo lavoro ai mattatoi regionali. Per raggiungere questo scopo Cassandra continua ad investire nella sua azienda per assicurare al mercato una quantità ed una qualità costante; infatti a conferma di quanto asserisce, invita chiunque voglia visitare le stalle del suo allevamento, in qualsiasi momento e senza preavviso. L'allevamento viene regolato da un disciplinare che impone per almeno un minimo di 7 mesi l'osservanza di regole strettissime se si vuole poi ottenere la certificazione di "allevato nelle Marche" qualifica che per alimentazione ed igiene si differenzia molto da quella di altre regioni italiane. Con soddisfazione racconta i suoi risultati, le continue sfide in un mercato molto maschilista, chiuso e difficile che ha conquistato con la simpatia, la testa e soprattutto con la capacità di cogliere le opportunità "al momento giusto" e con la sua tenacia. Con un sorriso immenso parla della sua famiglia della quale si dichiara soddisfatta al 1000%, dei suoi figli, ai quali non ha mai dato uno schiaffo e che dopo una giornata di lavoro trova la forza di portare in piazza a festeggiare Halloween. "Se perdo delle ore di lavoro per stare con loro le guadagno comunque in qualità della vita", racconta...con il marito resta la grande intesa consolidata nel tempo, un ottimo rapporto di collaborazione e rispetto.



La qualità non solo nei sapori e negli ingredienti ma nella cura dei dettagli

LA PASTA DAL 1968 IL MEGLIO DELLA TRADIZIONE

La DE CARLONIS è una azienda a conduzione familiare fortemente legata alla sua terra e alle sue tradizioni ma con una grande propensione allo sviluppo. Dinamica, fortemente innovativa e dotata di quello spirito imprenditoriale che fa di una "piccola" azienda una "grande" azienda in campo produttivo commerciale. Dalla migliore tradizione marchigiana solo il meglio per la vostra tavola. Questa la 'mission'. Un progetto legato alle radici culturali e culinarie di una terra generosa e ricca dal punto di vista enogastronomico. La cura, la passione e la ricerca degli ingredienti migliori, sono alla base di questo progetto. Un progetto ricco di gusto e di qualità non solo nei sapori e negli ingredienti ma anche nella cura dei dettagli e nella preparazione dei prodotti. Alla DE CARLONIS infatti nulla è lasciato al caso. Ogni singolo prodotto viene accuratamente seguito durante la preparazione, nella fase del confezionamento e nei tempi e nei modi della consegna, perché la qualità non si riconosce solo dal gusto e dal sapore ma anche dalla serietà con cui viene prodotta. I migliori macchinari in commercio, le attrezzature più moderne, il massimo controllo igienico-sanitario su tutto il ciclo produttivo, un sistema di preparazione e confezionamento merci standardizzato, un servizio di consegna e distribuzione all'altezza della situazione. Questo fa della DE CARLONIS un'azienda all'avanguardia nella produzione, distribuzione e commercializzazione di prodotti freschi e genuini, prodotti frutto di una tradizione che si rinnova nel rispetto di una regola che alla DE CARLONIS è primaria: la serietà.

VALORE NUTRIZIONALE

I condimenti aggiunti integrano perfettamente le carenze del piatto di pasta base: l'aggiunta di condimenti (quali olio, burro, ecc.), copre la carenza di grassi; quella di formaggio porta gli amminoacidi essenziali ed il calcio carenti nella farina; il pomodoro o le verdure della salsa portano vitamine, specialmente se aggiunti crudi o appena sbollentati; ideale è l'abbinamento con le leguminose (pasta e ceci, pasta e fagioli, ecc.) in quanto queste apportano proprio gli amminoacidi essenziali e le vitamine mancanti nel frumento. **Un miglioramento intrinseco si ha nelle paste all'uovo: si innalza il valore biologico delle proteine, aumenta il contenuto di calcio, ferro e fosforo, si incrementano i lipidi, il contenuto in vitamina B1 ed in vitamina A.**

PASTIFICIO DE CARLONIS Borgo San Patrizio, 13 63010 CAMPOFILONE (AP) | Via Castiglionese, 15 63017 PORTO SAN GIORGIO (AP) ITALIA

L'arte entra in cucina

Oggi giorno, si dice, manca il tempo, tempus fugit! Eccome se fugge! Tutti viviamo in situazioni esasperate, dove spesso solo il superfluo emerge ma...alla buona tavola non è saggio rinunciare mai. Non importa se gli ingredienti sono semplici, ma ogni pietanza va cucinata, presentata e gustata sempre nel migliore dei modi possibile, credendo in quello che si prepara e poi in ciò che si mangia. Iniziamo questo 2008 con la sottile riflessione di considerare il cibo un impareggiabile godimento e conquista e traendo da ogni singolo boccone la soddisfazione indescrivibile che solo una buona leccornia ed anche il buon bere può concederci. Dal più umile dei piatti sino a quello più sontuoso, dalla zuppa di verdure fatta però con amore, sino alla più appetitosa delle creps, dalla scaloppina per giungere al filetto proposto dal più creativo degli chef, con una seducente sauce! Celebrazione del gusto, dunque, ma anche indiscussa soddisfazione conseguente da un'alimentazione corretta e sempre in linea con le proprie esigenze, se semplice, buona, meglio ancora!

CON NOI
**EDMONDO
ZACCARONI**

TITOLARE DEL

**ROOF
GARDEN**

RESTAURANT & COCKTAIL
LUNGE... OVERO MILLE
EMOZIONI IN UNA KERMESSE
DI ALTA GASTRONOMIA
TUTTA DA VIVERE E SCOPRIRE.

A MILANO.



**DIMEN
SIONE
GUSTO**

**UN TOUR
NELLA
CULTURA
GASTRO
NOMICA
ITALIANA
ATTRAVER
SO LE
STRUTTU
RE RICET
TIVE PIU
BELLE
D'ITALIA**

**PARLANDO
CON EDMONDO
ZACCARONI**

(nella foto a destra)
una delle prime cose
che ti colpiscono
positivamente oltre alla
simpatia e cordialità,
sono, la sua
disponibilità e
gentilezza e, una cosa
che mi ha emozionato
da subito, la sua
autentica semplicità:
certo, in un'epoca dove
tutti vogliono apparire
per forza e in ogni
modo, Edmondo che
ha fatto tesoro
d'esperienze non solo
culinarie ma anche
umane, ti disarmo con
savoir faire ed una
simpatia che è il vero
segreto dei grandi
professionisti in tutti i
settori. Gestisce a
Milano, lo stellato Roof
Garden restaurant,
locale noto ed
apprezzato la cui fama
oramai ha varcato i
confini regionali perché
considerato vero
laboratorio d'idee ed
emozioni dedicate ai
sensi. Potremmo a
ragione definirlo
l'atelier dei sapori in
cui si studia, elabora e
poi si creano quelli che
alcuni definiscono
piatti ma io, da umile
ospite attento non solo
alla forma ma anche
alla sostanza, definirei
pure espressioni
concrete di desideri e
sogni, per aprire una
porta importante, oltre
che per il nostro palato
anche per il cuore...

PORTO SAN GIORGIO



Lungomare Gramsci 365_63017 Porto San Giorgio_Tel. 0734_675558 (3 linee r.a.)_Fax 0734_673477

UN'ARENILE DI SABBIA FINISSIMA, LA CUCINA RICERCATA E LA GESTIONE FAMILIARE, CHE VANTA ORMAI UN'ESPERIENZA PLURIENNALE NEL SETTORE ALBERGHIERO DELLA RISTORAZIONE, FANNO DELL'HOTEL CAMINETTO IL GIOIELLO DI PORTO SAN, GIORGIO. LA CORDIALITÀ, LA DISPONIBILITÀ E LA GENTILEZZA DEL PERSONALE, PERMETTERANNO DI TRASCORRERE LA VERA VACANZA ITALIANA IN FAMIGLIA SULLA COSTA ADRIATICA MARCHIGIANA

L'hotel, situato direttamente sul mare in un'ottima posizione tranquilla a pochi passi dal centro, è dotato di spiaggia privata (con ombrelloni, sdraio, lettini e servizio cabine), una bellissima terrazza panoramica sul mare, sala congressi per 200 persone, un ottimo ristorante, sala hall, bar, garage e parcheggio. Le camere, raggiungibili per mezzo di un suggestivo ascensore vista mare realizzato completamente in cristallo che corre sulla fiancata esterna della struttura, sono confortevoli ed elegantemente arredate, dotate di servizi, con doccia e asciugacapelli, aria condizionata climatizzata, TV via satellite, telefono, cassetta di sicurezza, frigo bar. Tutti gli ambienti comuni sono climatizzati. Il Caminetto è realizzato secondo le esigenze della più moderna tecnica alberghiera, completamente ristrutturato da alcuni anni secondo canoni di confort moderni, conserva inalterata la sua caratteristica sobrietà, inoltre la gestione da parte dei proprietari garantisce ai propri clienti uno splendido soggiorno.

Hotel Ristorante Il Caminetto



Pasticceria Gallucci via salette 93 - 63023 fermo (ap/fm)
tel. (+39) 0734.620835 - www.gallucci.it - info@gallucci.it

QUANDO LA
PASSIONE
DIVENTA
PROFESSIONE



MANGIARE CIOCCOLATO FA BENE:

rimette in pace con se stessi e solleva l'umore, grazie alla serotonina e alla produzione di endorfine; allontana la depressione per effetto della feniletilammina, cura la tosse e ha influenza positiva sul desiderio sessuale. Come se non bastasse aiuta anche il cuore: pare infatti che il fondente aumenti del 20% le concentrazioni di antiossidanti nel sangue e ritardi l'indurimento delle arterie nei fumatori. Esso riduce inoltre la pressione nel sangue per effetto dei polifenoli e - non tralasciamo la cosa più ovvia - ha un sapore davvero molto piacevole...

FIORI e TENTAZIONI

ADDOBBI PER MATRIMONI,
RICORRENZE,
OMAGGI FLOREALI A TEMÀ



VIALE DELLA RESISTENZA 30
PIANE DI FALERONE (AP/FM)
TEL. 0734.759602

EMANUELA TI CONSIGLIA:

San Valentino:

FRASI DOLCI - PER LUI
Ti ho regalato le chiavi del mio cuore affinché tu ne sia il custode ed il ladro, il proprietario ed il servo.
FRASI DOLCI - PER LEI
"..Il mio desiderio più audace sarà soltanto di baciare quell'aria che poco fa ti ha baciata.."

Ad un amico/amica

Gli amici sono come le STELLE: non li vedi sempre, ma sai che esistono!!!

Frase di congratulazioni

Congratulazioni! Niente male per uno/a che frequenta gente come noi!

Anniversario

Un cordiale augurio di gioia e di felicità per il vostro anniversario.

In occasione dell'anniversario del vostro matrimonio, vogliate gradire questo piccolo omaggio testimonianza della nostra amicizia e della nostra stima.

Frase per nascite

Il sorriso innocente di un bimbo è l'espressione più viva dell'amore! Auguri!

Frase per nozze

Che il sorriso e la gioia di questo giorno vi accompagnino per tutta la vita.

Frase di Ringraziamento

(Bigliettini Formali)

Desideramo esprimerVi tutta la gratitudine con cui abbiamo accolto il Vostro gesto.



itinerari: in viaggio

Le TERRE dei SAVOIA

nel cuore del Piemonte una nuova meta di viaggio e di vacanza

di Angelo Lo Rizzo

C'è una parte del Piemonte che è sicuramente una delle terre più segrete d'Europa. Alla lontananza dei grandi percorsi e delle grandi arterie stradali si deve il suo naturale isolamento, l'indole naturalmente riservata della sua gente che, per generazioni, ha preservato e conservato il territorio come una roccaforte della tradizione. Ce lo dice Beppe Ballauri, Presidente del GAL Mongioie che gentilmente ci ha accompagnato in un press-tour promosso dall'ATL del Cuneese e che, fra l'altro, ci ha fatto scoprire una Mostra a dir poco sorprendente. Stiamo parlando di Spazio Theatrum. Con questo nome ben trentuno Comuni associati nelle Terre dei Savoia, hanno scelto di identificare la Mostra permanente presso la Residenza regale di Racconigi, quasi a significare una comunità di intenti, offrire una "vetrina" di promozione culturale, economica e turistica dei loro territorio, per andare alla scoperta dei loro trentuno tesori. Il nome, Terre dei Savoia, identifica la più lunga dinastia di tutti i tempi che attraverso mille anni ha lasciato in queste zone segni indelebili, facendone un crocevia della storia europea. Infatti in queste terre i Savoia sono stati davvero un marchio così forte da riassumere tutte le contraddizioni della Storia. Tale da caratterizzare in modo suggestivo e spesso irripetibile la struttura urbanistica delle città; e da contraddistinguere con forme uniche e peculiari le diverse stagioni architettoniche ed artistiche. I Savoia non avrebbero potuto restare per più di nove secoli (1003-1946) sul ponte di comando senza l'apporto di un popolo di grande temperamento, capace di una cultura raffinata e costruttore di una civiltà che ebbe come cardini la forza, la giustizia, la saggezza, la perseveranza, la concordia. Al termine di questo percorso millenario ecco stagliarsi l'originalità, ai confini del paradosso, che costituisce il grande fascino della nostra storia: la terra che fu una fucina della Monarchia e del Risorgimento, si rivelò capace di proporsi quale incubatrice della Repubblica, e di dare originali contributi alla ricostruzione e all'ammodernamento del Paese. Così in questa originale Mostra, nel tempo di una vacanza, è possibile percorrere tutte le principali vicende che hanno scandito la nascita dello Stato unitario nazionale, effettuando trenta tappe, immersi nelle trenta storie individuali dei Comuni, i quali - uno in fila all'altro - offrono l'attrattiva turistica di una storia collettiva che ha tutto il fascino dell'epopea. Punto di partenza ideale di un viaggio alla scoperta di queste terre è il Castello Reale di Racconigi, che fu l'ultima residenza piemontese dei Savoia, sede di reali villeggiature fino all'esilio. Un gioiello dalle svariate sfaccettature, una dimora che riassume il fascino dell'arte e del gusto di tre secoli, dalla seconda metà del '600 ai primi decenni dell'800, con notevoli anticipazioni neoclassiche della metà del '700. Grazie ad una convenzione sottoscritta con il Ministero per i Beni e le Attività Culturali, le Terre dei Savoia attendono i visitatori nei bassi fabbricati che chiudono il lato occidentale del cortile d'onore della Residenza. Un vero e proprio museo virtuale, con un nome che è una evocazione storica: Spazio Theatrum. Un nome che si rifà a quel Theatrum Sabaudie che alla fine del '600 fu una clamorosa operazione editoriale che diffuse nelle capitali europee le vedute dei castelli e delle città degli Stati dei Duchi di Savoia.

Ai visitatori sarà possibile immergersi in un viaggio virtuale attraverso ventisette secoli di storia, arte, cultura, tradizioni, natura e sapori.

Info: terredeisavoia@libero.it

FOE www.donnaimpresa.com

F.lli MARONI

import-export

anni'60

anni'80

anni'90

oggi

un'occasione
per
dimostrare
l'eccellenza

F.lli MARONI
IMPORT EXPORT SRL
VIA ROSSINI 41/43
PEDASO (AP/FM)
ITALY
TEL.0734.932055_932056
FAX 937001
INFO@MARONISRL.IT
WWW.MARONISRL.IT

LO STABILIMENTO MARONI
È SITUATO A CIRCA 300 MT.
DALL' USCITA DEL CASELLO
AUTOSTRADALE DI PEDASO
(AP/FM) SULLA A14

L'IMPRESA DEL TURISMO è donna? CERTO CHE SÌ.

O PERLOMENO È INNEGABILE CHE LE DONNE ABBIANO UN RUOLO CHIAVE NELLA PROMOZIONE DELL'OSPITALITÀ

di Gavino Maresu

“Il Bed & Breakfast, come generalmente conosciuto, è una forma di ricettività inventata dagli Inglesi e per la quale noi siamo famosi”: così si legge su una delle guide edite da una compagnia privata inglese che commercializza queste strutture. Sull'invenzione inglese non sono di certo d'accordo gli Irlandesi, che rivendicano con validi argomenti il loro diritto di primogenitura dell'attività di Bed & Breakfast, che secondo la stessa guida, è un termine generico che indica un edificio piccolo che offre il pernottamento e il breakfast ad un prezzo contenuto in case private, in fattorie con una o due camere per gli ospiti, in castelli o ville di interesse storico abitati dai proprietari. In Italia non esiste una norma statale sui Bed & Breakfast, ma solo leggi regionali, vista la competenza esclusiva delle Regioni in materia di attività, imprese e professioni turistiche. Ogni regione si è quindi regolata a suo piacimento, determinando così una babele di norme confuse e contraddittorie, da vero paese “dei campanili” più ancora che “dei campanelli”. Di certo l'attività di B&B deve essere esercitata in genere nei locali di residenza del proprietario o possessore dell'immobile, non costituisce quindi cambio di destinazione d'uso dello stesso e inoltre, avvalendosi della normale organizzazione familiare, non costituisce attività d'impresa. Il cuore dell'attività di B&B è l'accoglienza dell'ospite in casa propria che il viaggiatore, più che come servizio ricettivo, concepisce come un vero e proprio stile di vacanza,

spinto soprattutto dal desiderio di entrare in contatto con le realtà, i modi di vita, le tradizioni, le abitudini alimentari dei residenti, per penetrare nell'anima e nello spirito della terra che sta visitando. Nessuno meglio di una donna, vera “regina della casa” (“titolo” che, secondo l'ottica maschile, comporta però parità di onori e oneri, della serie: “lei stira e lui...ammira!”), gelosa e intelligente custode di tutti i valori che connotano l'identità della propria comunità e della propria terra, è in grado di accogliere l'ospite con quella innata “cultura dell'accoglienza”, che va ben oltre il generico senso dell'ospitalità. L'accoglienza infatti consiste nel far sentire l'ospite come se fosse in casa propria: questa sottile sensazione la può trasmettere soltanto una “padrona di casa”, sia perché più attenta di un uomo alle sfumature, ai particolari, ai risvolti psicologici dei rapporti che si instaurano con l'ospite, sia perché lei ha verso la propria casa un rapporto di amore molto più intenso, oserei dire più struggente, di un uomo. Casa che, a sua volta, assorbe la linfa vitale della propria identità dalla “terra madre” dove poggiano le sue fondamenta, come le radici di un albero che nasce, vive e si evolve in simbiosi con il ciclo di vita e con i fenomeni che si verificano intorno a lui. I valori della propria identità e la capacità di trasmetterli attraverso il dialogo con l'ospite sono alla base del successo della formula B&B, a patto che il dialogo sia binario, non sfoci cioè nel monologo, verso cui le donne

hanno forse (?!?) una maggiore propensione degli uomini. “Che bel giorno se gli inglesi imparassero a parlare e gli irlandesi ad ascoltare!”, avvertiva al riguardo l'irlandese Oscar Wilde, sottolineando i difetti dei due popoli che hanno “inventato” e portato al successo la formula del B&B! La maggiore predisposizione delle donne alla gestione di un servizio di B&B è confermata anche da una ricerca del 2003 effettuata dal Touring Club Italiano e dalla “SL&A”, da cui risulta che il 63% dei proprietari sono donne, il 73% possiede un diploma o una laurea (ha quindi molti argomenti di cui parlare e una propensione all'incontro e al confronto con realtà e culture diverse) e che le motivazioni principali che spingono i turisti verso l'ospitalità in famiglia sono costituite dal clima familiare, dal contatto e dal legame che si instaurano con il territorio visitato e dalla convenienza del prezzo. Se si incrociano questi dati con quelli relativi alle motivazioni che spingono i gestori ad aprire un'attività di B&B, pur prevalendo (65%) le ragioni di carattere economico, tuttavia emerge che in media ricava di più chi ha aperto per “conoscere nuove persone e nuove culture” (solo il 23% del totale), rispetto a coloro che lo fanno principalmente per “arrotondare il bilancio familiare”. Per quanto riguarda le Marche la legge di riferimento per l'attività di B&B è la n. 9 del 11/07/2006, T.U. delle norme regionali in materia di turismo, e in particolare l'articolo 34, che stabilisce che l'offerta del servizio di alloggio e prima

colazione è subordinata alla denuncia di inizio di attività al Comune, che essa può essere esercitata con carattere saltuario o per periodi ricorrenti stagionali, in non più di tre camere con un massimo di sei posti letto. Nessuna regione prevede deroghe al divieto di fornire pasti oltre alla prima colazione, contrariamente a quanto avviene, per esempio, in Inghilterra, in Irlanda o in Francia, dove è possibile mangiare con i proprietari su richiesta. La prima colazione però rappresenta in tutti i paesi un elemento comune fondamentale dell'accoglienza B&B che, oltre all'evidente valenza di servizio, costituisce un momento di aggregazione e di “vita in famiglia” che caratterizza e contraddistingue la formula B&B rispetto ad altre forme di ricettività. Purtroppo quasi tutte le leggi regionali impongono che la prima colazione debba essere servita solo fornendo cibi e bevande preconfezionati o senza alcun tipo di manipolazione, contraddicendo così il concetto di ospitalità casalinga. Niente quindi confetture, torte, focacce o dolci “della nonna” o “della mamma”, ma anonimi, insapori e inodori buoni, snack o rollini prodotti “in batteria”, brioche surgelate e “rianimate” in asettici forni a microonde, e sprigionanti odori stantii di conservanti e aromatizzanti di dubbia natura. In tutti gli altri paesi europei la prima colazione è l'elemento qualificante e personalizzante dell'offerta del B&B, che dà l'opportunità alla padrona di casa di offrire qualcosa di “suo”, creato da lei per l'ospite, qualcosa che fa parte della cultura e dello spirito del luogo. Sul tema della prima colazione la legge della Regione Marche si differenzia però da quelle delle altre regioni: infatti coloro che esercitano l'attività di B&B nelle Marche “devono assicurare il servizio di prima colazione utilizzando prodotti tipici della zona, confezionati direttamente o acquisiti da aziende o cooperative agricole della regione in misura non inferiore al 70%. Tale servizio è assicurato mediante l'uso della cucina domestica”. Insomma le Signore marchigiane, al contrario delle loro colleghe del resto d'Italia, possono liberare il loro estro creativo in cucina anche se limitatamente alla prima colazione, che però potrebbe essere allestita come un vero e proprio pasto, come si usa in Inghilterra, ricco non solo di dolci, torte, confetture ecc., ma anche di formaggi, insaccati ecc., dando così l'opportunità da un lato di far apprezzare l'anima gastronomica marchigiana (qualcuno ha scritto che noi siamo anche quello che mangiamo...) e dall'altro di valorizzare i prodotti tipici locali. Una prima colazione così concepita può essere uno dei plus competitivi della “via” marchigiana al Bed & Breakfast, rispetto all'offerta concorrente delle altre regioni. Se poi, accanto all'eccellenza della prima colazione, si concede all'ospite l'opportunità di vivere il calore della tranquillità casalinga tra le fascinate atmosfere degli antichi borghi sospesi nel tempo che caratterizzano le Marche, allora il successo è assicurato, perché l'ospite diventerà vostro amico.



Gavino
Maresu
Docente di Gestione
delle Imprese e degli
Eventi Turistici
Università di Genova
Direttore del
Dipartimento Turismo
EURISPES

