

# Marche terra del benessere

Numero 1- Dicembre 2025

## QUALITÀ DELLA VITA

“Come ti cucino il bio” nelle scuole per promuovere l’alimentazione sana	3
Distretti, la strategia per mettere in rete le eccellenze locali	4
Rivitalizzare le aree colpite dal sisma puntando su tradizioni e prodotti	5
Sostegno ai consorzi di tutela delle produzioni di qualità del food	6
Protocollo d’intesa con Slow food per valorizzare il settore agroalimentare	7
Dalla tradizione della tartuficoltura spinta all’economia delle aree interne	8



PAGINA

## Forum Inlife e tante altre iniziative: le Marche puntano sulla qualità della vita

**S**viluppo armonico e sostenibile dell’essere umano, della natura e dell’ambiente, promuovendo stili di vita sani e consapevoli. Con un approccio integrato che fa leva sul settore agroalimentare, nell’ottica della interdisciplinarietà tra ambiti diversi che vanno dalla salute all’artigianato, dall’ambiente al territorio, dal turismo alla cultura, senza tralasciare sport e istruzione. È la logica della legge regionale 7 dicembre 2023 n. 7 che la Regione Marche ha dedi-

cato al benessere e alla qualità della vita e del Forum mondiale InLife International Quality Life Forum, che si è tenuto ad Ascoli Piceno la scorsa primavera e che ne è stato una prima applicazione (**dossier dedicato al link <https://www.ilsole24ore.com/dossier/20250306-marche-economy-AG-98qIMD>**).

L’idea è quella di valorizzare ciò che viene concretamente compiuto nel territorio da soggetti diversi (enti pubblici, agenzie regionali, università ed enti ricerca, istituti scolastici, associazioni di rappresentanza delle categorie

produttive e organizzazioni sindacali, enti di formazione, ordini professionali) dando spazio a iniziative di sensibilizzazione, educazione e formazione in tema di stili di vita corretti. Promuovere la qualità della vita, attraverso un approccio integrato che riconosca la stretta interconnessione tra salute umana e ambiente, investendo in prevenzione, educazione e politiche responsabili. È il messaggio lanciato all’InLife International Quality Life Forum, di cui è in programma una seconda edizione a cui si sta già lavorando.

**» continua a pagina 2**

&gt;&gt;DALLA PRIMA PAGINA

# Mense, distretti e progetti dei Comuni: programmazione integrata come approccio

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 



Nell'ottica dell'interdisciplinarietà tra ambiti diversi che vanno dalla salute all'artigianato, dall'ambiente al territorio, dal turismo alla cultura, passando per sport e istruzione

Marche come terra del benessere e della qualità della vita non è solo il Forum InLife, per l'attuazione di questo ambizioso progetto sono in ballo tante altre iniziative e attività promosse dalla Regione Marche. Questa linea d'azione si sviluppa prioritariamente sul territorio con il **coinvolgimento dei Comuni**. Sul primo bando aperto a fine 2024, sono stati presentati 27 progetti per un totale investimenti di 138.870,34 euro e un contributo richiesto complessivo di 134.657,02. A seguire è stato approvato un primo gruppo di 18 progetti per un totale di 89.739,12 euro.

Una iniziativa di grande importanza è quella dedicata alle **campagne di educazione alimentare per le mense biologiche**. In ognuno degli otto Istituti alberghieri della Regione Marche sarà effettuata un'attività pratica dimostrativa del progetto denominato "Come ti cu-

cino il bio" per la realizzazione di ricette a base di ingredienti biologici preparati dai cuochi delle mense scolastiche delle stazioni appaltanti che aderiranno al bando regionale.

Coinvolta anche l'Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca "Marche Agricoltura Pesca" (Amap).

Ai distretti biologici e a quelli del cibo è stato affidato il compito di curare **progetti finalizzati alla tutela della biodiversità e alla salvaguardia delle produzioni tipiche, tradizionali e biologiche**.

Per raggiungere questi obiettivi è stata estesa ai temi del benessere e della qualità della vita la metodologia della **programmazione integrata**. In quest'ottica sono stati costituiti il tavolo multisettoriale e la rete regionale ed è stato approvato un programma triennale di attività.

## VERSO LA NUOVA EDIZIONE DEL FORUM INLIFE

Il tema portante della **prossima edizione di InLife**, che si terrà dal 25 al 28 marzo 2026, ad Ascoli Piceno, sarà come sempre la qualità della vita e l'approfondimento riguarderà l'innovazione. Ed è proprio l'innovazione nella ricerca, grazie alle sue scoperte, a confermare la possibilità di poter realmente costruire un modello basato sulla prevenzione, tracciando nuovi percorsi, offrendo strumenti e approcci all'avanguardia per facilitare questa transizione e poter vincere così le sfide sociali, sanitarie e ambientali del nostro tempo. Nell'edizione del 2026 attenzione speciale all'ambiente, alla tutela della flora e della fauna e, in particolare, al benessere degli animali domestici secondo l'idea che la qualità della vita non possa prescindere dalla salute del nostro ecosistema e dalla cura delle creature che lo popolano, siano esse selvatiche o domestiche.

## QUALITÀ DELLA VITA

# “Come ti cucino il bio” nelle scuole per promuovere l’alimentazione sana

a Regione Marche punta sull’alimentazione sana nelle scuole. Il progetto si chiama “Come ti cucino il bio” e consiste in un **ricco programma di convegni e attività dimostrative**

per incentivare il consumo di prodotti biologici nelle mense scolastiche e valorizzare la qualità dell’alimentazione nei servizi di ristorazione.

Un progetto con cui si vuole sensibilizzare le scuole e le famiglie sull’importanza del cibo sano e sostenibile, valorizzando al contempo il patrimonio agroalimentare della Regione.

“Come ti cucino il bio” si inserisce nel più ampio contesto della strategia europea “From Farm to Fork” e del piano d’azione “One Health” e si allinea con gli obiettivi della legge regionale del 7 dicembre 2023 n. 23, dedicata alla valorizzazione delle Marche come terra del benessere e della qualità della vita.

**Finanziato** con 141mila euro provenienti dal fondo interministeriale per le mense scolastiche biologiche istituito nel 2017 dal ministero delle Politiche Agricole e Forestali (ora ministero dell’Agricoltura, della sovranità alimentare e delle Foreste-Masaf) e integrato con ulteriori 50mila euro stanziati dalla Regione Marche, il progetto “Come ti cucino il bio” coinvolge gli **otto istituti alberghieri marchigiani** (Ascoli Piceno, San Benedetto del Tronto, Senigallia, Loreto, Cingoli, Porto Sant’Elpidio, Piobbico/Cagli, Pesaro) e i cuochi delle mense scolastiche di 27 Comuni. Virtus coop è la società cooperativa sociale aggiudicataria del servizio di realizzazione. Partito a metà aprile, il progetto è nel pieno della sua attuazione e sta riscuotendo notevole successo.

Progetto finanziato con 141mila euro provenienti dal fondo interministeriale per le mense scolastiche biologiche e integrato con ulteriori 50mila euro stanziati dalla Regione Marche



## DUE FILONI DI ATTIVITÀ

Il progetto “Come ti cucino il bio” prevede convegnistica e attività dimostrativa con protagonisti i cuochi delle mense scolastiche dei Comuni marchigiani aderenti all’iniziativa, chiamati a realizzare ricette innovative con materie prime e prodotti biologici.

Il cuoco della mensa scolastica deve infatti garantire che ogni piatto servito rispetti elevati standard di nutrizione e gusto, che non ci siano sprechi e che ciò che arriva all’alunno sia stato valutato anche sotto l’aspetto della sostenibilità. Nell’ambito dell’attività convegnistica, i relatori sono stati scelti tra esperti del settore con il coinvolgimento del corpo docente degli istituti alberghieri e delle aziende agricole dei distretti biologici delle Marche.

# Distretti, la strategia per mettere in rete le eccellenze locali



© Regione Marche

I distretti riconosciuti possono beneficiare di bandi e misure, come della Misura SRG07 del CSR (Cooperazione per lo sviluppo rurale locale), dai Contratti di Filiera e di Distretto del Masaf, e dai fondi regionali

istretto cerealicolo Gran de' Marca, distretto florovivaistico e distretto del cibo Mosaico del gusto: crescono i progetti per la messa in rete delle eccellenze della Regione Marche.

Il **Distretto del Grano delle Marche "Gran de' Marca"** ha rilevanza regionale e rappresenta un'iniziativa strategica di grande portata per lo sviluppo dell'agricoltura e dell'economia regionale. Nato con l'obiettivo di valorizzare la produzione cerealicola regionale, in particolare quella del frumento duro, questo distretto si inserisce pienamente nel quadro normativo che la Regione Marche ha definito per promuovere i Distretti del Cibo. Il distretto si concentra su un'ampia gamma di prodotti cerealicoli, tra cui frumenti, altri cereali, farine, semole, pasta secca e fresca, pane e altri prodotti da forno. L'accordo copre anche le produzioni con certificazioni come biologico, SQNPI, DOP, IGP e

QM. L'accordo è stato sottoscritto da ben 388 aziende aderenti, dimostrando un forte interesse e una vasta rappresentatività del settore. Il riconoscimento del Distretto "Gran de' Marca" rappresenta l'apertura a concrete opportunità di crescita per tutte le aziende coinvolte.

Il settore florovivaistico ha un'importanza storica e strategica per l'economia e l'identità delle Marche, in particolare nell'area meridionale. Per valorizzare appieno questo patrimonio e renderlo più competitivo, è stato istituito il **Distretto Florovivaistico delle Marche**. L'accordo di distretto presentato, sottoscritto da 130 aziende aderenti, si prefigge obiettivi ambiziosi come la valorizzazione territoriale, la promozione del settore a livello nazionale e internazionale, supporto e traino per le aziende del settore, facilitando l'accesso a finanziamenti regionali, nazionali ed europei e rafforzando la cooperazione tra i soggetti coinvolti.

Infine, il distretto del cibo **"Mosaico del gusto"** che ha carattere territoriale locale. L'agricoltura nel territorio delle province di Ascoli Piceno e Fermo - che ne rappresenta il cuore - è caratterizzata da una produzione significativa di uva e quindi vino, di oliva e quindi di olio, di ortofrutta, di cereali, completata dalla produzione di prodotti di nicchia quali carni e insaccati e di latte e formaggi. I produttori primari aderenti al distretto si impegheranno ad adottare pratiche di agricoltura a basso impatto ambientale/ biologiche e saranno favoriti accordi di rete e/o di filiere. La sede operativa e legale del distretto corrisponde a quella del capofila Vinea di Offida. Al distretto aderiscono, al momento della richiesta di riconoscimento: 231 imprenditori agricoli, 12 imprese di condizionamento e 2 organizzazioni che operano nel settore della promozione del territorio.

QUALITÀ DELLA VITA

# Rivitalizzare le aree colpite dal sisma puntando su tradizioni e prodotti



© Regione Marche

Territorio di riferimento è quello delle province di Ascoli Piceno, Fermo e Macerata, con una particolare attenzione ai Comuni collinari e montani dell'entroterra

**R**igenerare le aree marchigiane colpite dal terremoto secondo il modello di sviluppo della terra del benessere e della qualità della vita attraverso la valorizzazione della tradizione agroalimentare. È il **progetto "Made in Piceno - Benessere e Qualità della Vita"** che nasce come azione del Programma regionale triennale previsto dalla legge regionale delle Marche n. 23/2023. Il territorio di riferimento è quello delle **province di Ascoli Piceno, Fermo e Macerata**, con una particolare attenzione ai Comuni collinari e montani dell'entroterra.

Soggetto attuatore del progetto è il **Bacino Imbrifero Montano Del Tronto** che ha manifestando, anche, la disponibilità a cofinanziare con ulteriori risorse proprie e che si occuperà anche del coordinamento, in sinergia con l'Unione Montana dei Monti Azzurri, i Comuni coinvolti, i produttori locali

della rete Made in Piceno, le associazioni culturali e sociali del territorio, le strutture ricettive e le realtà turistiche.

Il progetto mira alla creazione e allo sviluppo di **una rete di percorsi esperienziali** con un unico approccio, integrato e finalizzato a promuovere una sana alimentazione

e un sano stile di vita, a cominciare dalle scuole dell'infanzia, e creare legami tra prodotti e territori, cultura, tradizioni e memoria storica. Ogni tappa sarà animata da incontri con i produttori, degustazioni guidate, laboratori sensoriali, escursioni, workshop artistici e performance culturali.

## TUTTE LE ECCELLENZE DELLA REGIONE

Protagoniste di questo modello di sviluppo sono le produzioni locali di maggiore interesse:

- il vino
- l'olio e le olive
- il miele e l'apicoltura
- la mela rosa dei Sibillini e tutti i suoi derivati
- le castagne e i marroni del Piceno, dal prodotto fresco fino ai trasformati da particceria
- le patate e derivati
- il tartufo nero pregiato per il quale il BIM Tronto ha promosso quattro Comuni di Roccafluvione,

- Comunanza, Palmiano e Force nella guida "L'Italia del Tartufo"
- l'anice verde di Castignano e tutti i derivati
- lo zafferano del Piceno
- i frutti di bosco e le produzioni del sottobosco come i funghi, oltre che il tartufo
- i grani antichi e le loro farine per la produzione di prodotti da forno, paste nonché malto e birre artigianali



# Sostegno ai consorzi di tutela delle produzioni di qualità del food

È una delle azioni del Programma Triennale 2024-2026 per la valorizzazione della Regione come terra del benessere e della qualità della vita per una maggiore diffusione delle produzioni tipiche certificate

**S**ostegno ai consorzi di tutela delle produzioni di qualità del food. È una delle azioni del Programma Triennale 2024-2026 per la valorizzazione delle Marche come terra del benessere e della qualità della vita, secondo quanto stabilito dalla legge regionale 7 dicembre 2023 n. 23 e dai successivi provvedimenti attuativi. Si tratta più in dettaglio, dell'azione e6) del Programma, finalizzata **all'incremento dell'adesione ai consorzi di tutela delle indicazioni geografiche del settore agroalimentare** allo scopo di una maggiore diffusione delle produzioni di qualità certificate tipiche del territorio marchigiano.

L'azione ha come fulcro il potenziamento dello **strumento del consorzio di tutela**, a partire dalla capacità di coinvolgere gli operatori delle singole IG, con particolare riferimento al settore agroalimentare. Nella consapevolezza che la centralità del consorzio di tutela nel mondo delle IG tenderà ad aumentare in considerazione delle sfide sem-

pre più complesse imposte dalla globalizzazione dei mercati. I vantaggi dei consorzi di tutela delle Marche sono principalmente la promozione della qualità e autenticità dei prodotti, il supporto alle aziende nell'accesso a nuovi mercati e l'educazione dei consumatori per una scelta consapevole. Inoltre, promuovono uno sviluppo sostenibile e la salvaguardia delle risorse e del paesaggio.

Alla conclusione dei progetti che fanno capo all'azione, i consorzi di tutela dovranno dimostrare di aver incrementato la propria base sociale di almeno il 5% rispetto alla situazione ex ante (viene preso come riferimento il dato riferito ai soli operatori marchigiani iscritti al consorzio al momento della conclusione del progetto rispetto a quelli iscritti alla data del 30.6.2025).

## LE PRODUZIONI DI QUALITÀ DEL TERRITORIO

**Le produzioni di qualità del territorio della Regione Marche sono le seguenti:**  
**6 Denominazioni di Origine Protetta (DOP):**

- Casciotta di Urbino (\*)
- Prosciutto di Carpegna (\*)
- Olio extravergine di oliva di Cartoceto
- Oliva Ascolana del Piceno (\*)
- Salamini italiani alla cacciatora (\*)
- Formaggio di fossa di Sogliano

**8 Indicazioni Geografiche Protette (IGP):**

- Vitellone bianco dell'Appennino centrale (\*)
- Lenticchia di Castelluccio di Norcia
- Mortadella di Bologna (\*)
- Ciauscolo (\*)
- Agnello del Centro Italia (\*)
- Maccheroncini di Campofilone (\*)
- Patata Rossa di Colfiorito
- Olio extravergine d'oliva Marche (\*)

(\*) Consorzio di tutela autorizzato dal MASAF potenzialmente beneficiario del bando



# Protocollo d'intesa con Slow food per valorizzare il settore agroalimentare

Un piano d'azione messo da Slow Food Italia Aps, attraverso il coordinamento della struttura regionale, con due eventi: la guida agli oli extravergini di Slow Food e Distinti salumi

I progetto di valorizzazione del territorio regionale nel segno del benessere e della qualità della vita trova uno sbocco naturale nella partnership che la Regione Marche ha creato con Slow Food Italia Aps e Slow Food Marche e che è stata istituzionalizzata in un protocollo d'intesa, propedeutico ad accordi operativi. L'obiettivo è la valorizzazione e la promozione dei prodotti del patrimonio agroalimentare e dalle tradizioni locali. L'operazione si inserisce a pieno titolo nel quadro di sviluppo delineato dalla legge regionale 23/2023 sul benessere e sulla qualità della vita che ne prevede il finanziamento in uno specifico allegato dove si indica nell'Area Miglioramento Servizi, l'Attività e7.

## Sostegno alla progettualità della convenzione Slow Food.

Il protocollo d'intesa tra Slow Food Italia Aps, Slow Food Marche e Regione prevede **varie azioni** specifiche come:

- il recupero dei prodotti di qualità e delle tradizioni anche culinarie tipiche locali attraverso la conoscenza delle produzioni, dell'identità e delle potenzialità del territorio regionale;
- l'attivazione di iniziative per la tutela e la promozione dei territori delle aree interne;

- la tutela della piccola pesca marchigiana per la salvaguardia e la valorizzazione della biodiversità marina;
- il sostegno, la promozione e la comunicazione per la valorizzazione del patrimonio agroalimentare e la biodiversità della Regione Marche, anche tramite la partecipazione a eventi internazionali.

Un piano d'azione su cui Slow Food Italia Aps, attraverso il coordinamento della struttura regionale, ha puntato per la realizzazione di due eventi: la **guida agli oli extravergini di Slow Food** e Distinti salumi.

Si è svolta ad Ascoli Piceno, a metà aprile, la celebrazione del venticinquesimo anniversario della Guida agli Extravergini di Slow Food, un'opera che in un quarto di secolo ha contribuito a tutelare la biodiversità, sostenere le comunità del cibo e valorizzare l'eccellenza dell'olivicoltura italiana. La presentazione della Guida agli Extravergini 2025 è stata un momento centrale per accrescere la cultura dell'olio extravergine di qualità e rafforzare il legame tra produttori e consumatori consapevoli.

La presentazione ha esplorato la produzione olivicola italiana recensita nella Guida, con circa 750 aziende e oltre 1.000 oli di qualità selezionati per guidare il consumatore nelle scelte d'acquisto. È stata inoltre l'occasione per un'analisi approfondita del settore, per

sensibilizzare i presenti sull'importanza della protezione del patrimonio olivicolo italiano. Si è svolta a Cagli, in provincia di Pesaro e Urbino, alla fine di aprile, **Distinti salumi**, manifestazione dedicata al settore, rievocando un evento storico che si teneva nel centro marchigiano, interrotto negli anni del Covid. 50 i produttori artigianali italiani di salumi e di prodotti legati alla filiera, selezionati sulla base delle linee guida di Slow Food, che hanno rappresentato, da un lato l'eccellenza italiana, dall'altro la base per la costruzione di una rete di allevatori rispettosi dell'ambiente, del benessere animale e della biodiversità. Tra gli espositori hanno anche trovato spazio i Presidi Slow Food: progetti a sostegno di comunità di produttori che salvaguardano le produzioni locali, con saperi millenari e loro territori di origine. Ogni produttore ha portato i prodotti (in esposizione e in vendita), ma anche una storia e un territorio da raccontare.

Durante l'evento, che ha registrato una elevata partecipazione di pubblico, sono stati realizzati sia dei laboratori del gusto a tema salumi e conferenze con focus sui temi più importanti relativi al futuro dell'allevamento e della norcineria di qualità, sia attività educative e formative per le famiglie e per bambini.

# Dalla tradizione della tartuficoltura spinta all'economia delle aree interne

© Regione Marche

Le aziende sono collocate prevalentemente nei due grandi poli produttivi della Regione, uno a Sud nel Piceno e alto Fermano e l'altro Nord, in provincia di Pesaro Urbino

aggiornamento per il 2025 del Programma Triennale 2024/2026 della legge regionale delle Marche dedicata alle iniziative per la valorizzazione della Regione

come terra del benessere e della qualità della vita, approvato con la delibera n. 1025 del 30 giugno scorso, al punto e9 prevede **azioni di sostegno alla promozione della produzione tartuficola marchigiana**, che gli uffici si stanno accingendo ad attuare. **La tartuficoltura riveste un ruolo strategico per l'economia delle aree interne** delle Marche e non poteva mancare tra i punti di forza **dell'intera operazione codificata nella legge n. 23**.

Si stima che nelle Marche siano presenti oltre 12.000 tartufai, pari allo 0,8 % della popola-

zione residente, dato tra i più alti in Italia. Le aziende sono collocate prevalentemente nei **due grandi poli produttivi della Regione**, uno a Sud comprendente le aree interne del Piceno e dell'alto fermano e l'altro Nord, in provincia di Pesaro Urbino, tra la Valmettauro ed il Montefeltro.

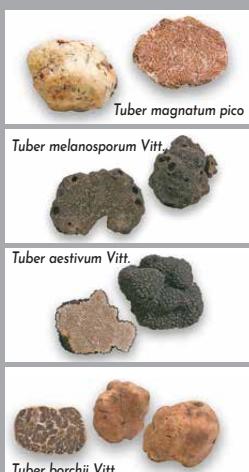
**Vengono stimati non meno di 1.600 ettari di superfici coltivate** ai quali vanno aggiunte le tartufaie naturali e controllate, per una produzione commercializzata che si attesta sulle 50 tonnellate annue di cui, quasi la metà, costituita da tartufo bianco pregiato. Il valore commerciale che ne deriva è di oltre i 6 miliardi di euro.

**La Regione Marche, attraverso la sua Agenzia AMAP** svolge un ruolo determinante, gestendo i centri di tartuficoltura, che dagli anni '80 studiano le tartufaie e i boschi della Regione per caratterizzarli dal punto di

vista botanico, pedologico e selviculturale. I centri, situati ad Amandola (FM) e a Sant'Angelo in Vado (PU), collaborano con Università e Istituti di Ricerca.

**L'Agenzia regionale AMAP** gestisce anche due strutture vivaistiche annesse ai centri di tartuficoltura, specializzate nella **produzione di piante micorizzate** per la messa a dimora di tartufaie coltivate. Si tratta di una tecnica di coltivazione che consiste nel far attaccare l'apparato radicale della pianta da funghi non patogeni che creano con essa una situazione di simbiosi e di scambio reciproco. La peculiarità della produzione di tartufo nelle Marche sta nell'utilizzo di materiale di propagazione, sia vegetale sia fungino, di origine autoctona, prelevato da siti regionali ad alta vocazione tartufigena. **La produzione in serra supera le 10.000 piante all'anno**.

## I TARTUFI NELLE MARCHE



**Il Tartufo Bianco pregiato** (*Tuber magnatum pico*) presente nella zona nord di Pesaro e Urbino. In questa provincia sono presenti mercati del tartufo e anche importanti mostre ed eventi come la Mostra del tartufo Bianco pregiato delle Marche di Sant'Angelo in Vado, la Fiera nazionale del tartufo di Acqualagna o quella di Pergola. Si produce anche al Sud, ad Amandola, per esempio, che ospita una importante manifestazione in autunno "Diamanti a Tavola" - Fiera del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini.

**Il Tartufo Nero pregiato** (*Tuber melanosporum Vitt.*) è presente prevalentemente nella zona più a Sud in provincia di Ascoli Piceno. I paesi protagonisti della raccolta sono Acquasanta, Roccafluvione, Montefortino, Comunanza. Anche le *Terre del Tartufo*, dell'Unione Montana Marca di Camerino, promuovono ogni anno a Pievetorina un importante appuntamento per valorizzare il prodotto.

**Il Tartufo nero d'estate o Tartufo scorzone** (*Tuber aestivum Vitt.*) è presente in tutta la Regione. Infine, il **Tartufo bianchetto** detto anche **Marzuolo** per il periodo di raccolta da gennaio a marzo (*Tuber borchii*) celebrato con il *Festival del Tartufo Bianchetto* a Fossombrone.