



UN VIAGGIO
NELLA **QUALITÀ** E NEL **BENESSERE**



**PIO SODALIZIO
DEI PICENI
ROMA**

**REGIONE
MARCHE**



Complesso Monumentale di San Salvatore in Lauro / Piazza di San Salvatore in Lauro, 15 / maggio 2014

15

maggio / ore 17.00

Salone dei Piceni

IL TERRITORIO MARCHIGIANO **LA BUONA ACCOGLIENZA CHE CREA BENESSERE**

Il paesaggio marchigiano rappresenta la sintesi ideale tra territorio, cultura, arte ed enogastronomia, in cui aspetti estetici, culturali ed ambientali si fondono per contribuire al benessere fisico e mentale dell'individuo.

Un patrimonio prezioso, che la Regione Marche si è impegnata a tutelare e valorizzare, per offrire un'accoglienza originale e confortevole, rispondendo così in modo efficace a quella domanda di "turismo verde", qualificato e sostenibile, che va affermandosi come trend in continua crescita e che ha trovato ampio sostegno nell'ambito dell'attuale Programma di Sviluppo Rurale Marche.

22

maggio / ore 17.00

Salone dei Piceni

ALIMENTI CHE SI PRENDONO CURA DI NOI **LA TRADIZIONE DEL BIOLOGICO, L'INNOVAZIONE NELL'ORTOFRUTTA**

La vocazione biologica dell'agricoltura marchigiana ha radici profonde, frutto di secoli di storia e tradizioni. La Regione Marche anno dopo anno conferma la validità di questo modello produttivo, perché simbolo dell'identità alimentare regionale e ne incrementa i positivi risultati tramite il PSR Marche. A questo si aggiungono la forza innovativa della filiera ortofrutticola e la riscoperta della biodiversità.

Tradizione e modernità si sposano dunque, ma sempre con un unico obiettivo: produrre alimenti che si prendono cura di noi, confermando come storicamente le Marche abbiano una cultura della nutrizione molto sviluppata, attenta alla qualità ed alla sostenibilità.

29

maggio / ore 17.00

Salone dei Piceni

MANGIARE BENE, MANGIARE SANO **IL PANIERE ENO-GASTRONOMICO MARCHIGIANO**

Il paniere eno-gastronomico marchigiano si distingue per varietà ed eccellenza: alimenti unici dal punto di vista organolettico, sicuri perché tracciabili e rintracciabili, frutto di attenti e importanti accordi di filiera.

Un paniere che annovera produzioni vinicole di grande qualità, il pregiato tartufo, unico e prezioso, prodotti certificati QM - Qualità garantita dalle Marche e tanto altro.

Mangiare bene e sano è dunque binomio possibile, nutrimento prezioso per corpo e anima, che regala benessere e salute, come dimostrano i dati che identificano le Marche quale regione più longeva d'Europa e quindi tra le prime al mondo per anzianità della popolazione.

28-31

maggio / ore 17.00-21.30

**Complesso Monumentale
di San Salvatore in Lauro**

LE MARCHE IN TAVOLA **SPAZIO ESPOSITIVO**

Torna anche per quest'anno lo spazio espositivo rivolto al grande pubblico per promuovere e conoscere le eccellenze della produzione agro-alimentare marchigiana. In uno spazio suggestivo, i visitatori potranno apprezzare il meglio della produzione vitivinicola, per passare ai prodotti della filiera del biologico, alle eccellenze certificate QM (Qualità Marche), ai preziosi oli monovarietali ed alle infinite produzioni che parlano di tradizione, di biodiversità, di qualità.

Ancora una volta la Regione Marche regala al suo pubblico un viaggio unico, che si snoda tra salubrità, bontà e convivialità, tutti elementi che insieme favoriscono il benessere psico-fisico con un elevato standard di vita e positive premesse per una vita lunga, attiva e in buona salute.



Pio Sodalizio dei Piceni / Roma

Complesso Monumentale
di San Salvatore in Lauro
Piazza di San Salvatore in Lauro, 15
tel. 06.6875608
piosodalizio@tiscali.it

Regione Marche

in collaborazione con:

Assam / Agenzia Servizi Settore
Agroalimentare delle Marche

Qm / Qualità garantita dalle Marche
Istituto Marchigiano di Tutela Vini
Consorzio Vini Piceni

Segreteria organizzativa

Agorà srl
tel. 02.4694806 - fax 02.4695605
psr.marche@agoracomunicazione.it