



Parco Nazionale dei Monti Sibillini

Ufficio Stampa 0737.973000 Fax 0737.968034 E.mail: mediateca@sibillini.net

Comunicato N. 6/2005

Visso, 6 maggio 2005

OGGETTO: Agricoltura e turismo nel Parco Nazionale dei Monti Sibillini

Mercoledì scorso, 4 maggio, si è tenuto a Tolentino, presso il Centro per la Formazione Professionale della Provincia di Macerata, un incontro tra i rappresentanti del Parco, i gestori di strutture ricettive ed imprenditori agricoli dei Sibillini sul tema dell'agricoltura di qualità come elemento trainante della valorizzazione turistica del territorio.

Il Parco Nazionale dei Monti Sibillini, da tempo impegnato nella valorizzazione dei prodotti tipici e nell'incentivazione dei metodi agricoli tradizionali, ha presentato i primi risultati del progetto Agricoltura Sostenibile realizzato con la collaborazione del Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Camerino e dell'Associazione Italiana Agricoltura Biologica.

Le Province di Macerata e di Ascoli Piceno, per voce rispettivamente degli assessori Carla Monachesi e Avelio Marini, hanno confermato l'importanza di queste occasioni di confronto tra i vari operatori del settore turistico, ponendo l'accento soprattutto sul valore aggiunto che i prodotti della tradizione culinaria umbro-marchigiana possono determinare per lo sviluppo di appropriate strategie turistiche. Il presidente della Comunità del Parco, Nando Ottavi, e il presidente del Sistema Turistico Locale "Monti Sibillini Terre di Parchi e di Incanti", Pier Giuseppe Vissani, hanno poi sottolineato l'importanza dello sviluppo di una politica unitaria per la valorizzazione dell'intero comprensorio.

Le strategie e le possibili sinergie da attivare fra il settore agricolo e quello turistico sono state invece evidenziate dal direttore del parco, Alfredo Fermanelli che ha sottolineato l'importanza di sviluppare un'azione comune capace di privilegiare appieno la qualità ed i valori inimitabili del territorio, la cui importanza inizia oramai ad essere riconosciuta anche sul piano internazionale.

Pur essendo tutti concordi nel giudicare positivamente le prospettive di sviluppo del settore, operatori turistici e imprenditori agricoli hanno ricordato come spesso, purtroppo, le loro attività trovino un freno nei vincoli burocratici. Organizzarsi in "filieri brevi", tramite accordi diretti tra produttori e ristoratori ad esempio, favorire questi momenti di confronto che avvicinano gli operatori del settore con le varie amministrazioni, la profonda conoscenza delle norme stesse - che da "vincolo" possono trasformarsi in ulteriore elemento qualificante del prodotto - sono alcune delle risposte che sono state date per raggiungere risultati economicamente e qualitativamente rilevanti.

Al termine del dibattito molti dei prodotti tipici riscoperti dagli studi effettuati nell'ambito del progetto Agricoltura Sostenibile sono stati presentati nelle loro ricette tradizionali dagli chef della scuola di formazione alberghiera di Tolentino; le tipicità del territorio dei Sibillini saranno oggetto di una pubblicazione che il Parco realizzerà come momento conclusivo del progetto.