



Comunicato Stampa

## La Cantina dei Sapori: dieci appuntamenti tra gusto e riscoperta del territorio

*Montefano, San Severino e Camerano con le sue Grotte le location scelte per lo sviluppo del progetto.*

*Si è svolta presso la Casa Vinicola Accattoli di Montefano la conferenza stampa di presentazione del progetto parte della rete "Enoturismo Marche: dalla Vigna alla Tavola" promossa dalla Regione Marche. Tante iniziative tra febbraio e giugno 2024 per riscoprire e valorizzare il territorio e i suoi sapori*

Vini, birre, prodotti agroalimentari e tradizione culinaria: sono questi gli ingredienti dell'iniziativa "La Cantina dei Sapori", presentata quest'oggi a Montefano con una conferenza stampa svoltasi presso la **Casa Vinicola Accattoli di Montefano**. E proprio quest'ultima è la realtà capofila del progetto, che ci inserisce nella rete "Enoturismo Marche: dalla Vigna alla Tavola", promossa dalla **Regione Marche** con l'obiettivo di riscoprire e valorizzare le Marche a tavola. Altri cinque i partner coinvolti tra le province di Ancona e Macerata: **l'Azienda Agricola Mercante di Camerano, la Fattoria Colmone della Marca di San Severino Marche, il birrificio SanGermano18 di Camerano, l'agenzia M.C. Marketing e Comunicazione e il tour operator Domizioli Viaggi di Macerata**. Presente alla conferenza stampa, in rappresentanza della Regione Marche, il **consigliere regionale Pierpaolo Borroni**.

Dieci gli appuntamenti presentati che si svolgeranno tra febbraio e giugno 2024, con degustazioni di produzioni tipiche, visite in luoghi simbolo del territorio e coinvolgimento di figure quali chef, sommelier, capaci di caratterizzare ancor meglio l'esperienza con la loro professionalità. *"Abbiamo intercettato l'opportunità offerta dalla Regione Marche – ha spiegato Anastasia Accattoli, titolare della cantina montefanese – perché crediamo nel lavoro di squadra e nella possibilità di valorizzare al meglio i nostri prodotti attraverso la collaborazione con altre realtà limitrofe. Bere un calice di vino oggi significa assaporare una storia, vivere un'esperienza, lasciarsi trasportare da quello che c'è dentro, ma anche e soprattutto fuori dal bicchiere. Per questo è importante valorizzare il contesto, gli abbinamenti, il territorio"*. Cinque dei dieci eventi avranno come location proprio la storica Casa Vinicola di Montefano. Poi l'evento "All'ombra del Castello", nei pressi del Castello di Montefiore, imponente presidio in territorio recanatese. Due gli appuntamenti previsti a San Severino Marche, con il coinvolgimento della Fattoria Colmone della Marca. *"Quando la cantina Accattoli mi ha contattato per questo progetto promosso dalla Regione Marche, ho subito aderito. – racconta il titolare Giovanni Meschini - Il vino, non è solo un "prodotto". È molto di più, racchiude la storia, la tradizione. La socialità e una cultura millenaria del saper fare. La collaborazione tra diversi soggetti per valorizzare prodotti e luoghi storici della nostra bellissima regione darà l'opportunità a molti cittadini di scoprire il patrimonio culturale dei vari paesi coinvolti, per una volta scoprire e valorizzare quello che abbiamo "sotto casa"*. Dal maceratese all'anconetano, con **Camerano protagonista del progetto**. Previsto un esclusivo "Aperigrotta" per conoscere e valorizzare i luoghi sotterranei della città. E sempre a Camerano, nell'azienda agricola Mercante, avrà luogo la Degustazione di Primavera. *"Il vino insieme al cibo sono un'esperienza – ha sottolineato Adriana Zazzarini dell'Azienda Agricola Mercante di Zazzarini Adriana – e non vi è cosa migliore che degustare i prodotti in cantina, magari con proposte diversificate in base alla stagione. Iniziative come queste creano un grande momento di condivisione fra il turista e il territorio, dove profumi, sapori e colori riescono a proporre un grande momento, per chi li vive, di turismo esperienziale. Conoscere i prodotti, produttori, territorio e promuovere il tutto come un unicum, rende sinergico lo sviluppo del nostro settore consolidando il rapporto di fiducia con il consumatore, che per noi che produciamo vino biologico con grande attenzione all'ambiente ha ancora maggior valore"*.

Due invece gli appuntamenti che vedranno tra i protagonisti la Birra artigianale del birrificio SanGermano18 di Camerano. *"Il Rosso Conero è l'ambasciatore del nostro territorio per eccellenza a livello nazionale ed internazionale –*

---

Via San Francesco, 24 – 60021 Camerano (AN)

Tel. 071730301 – P.IVA c.f. 00168600427

PEC [comune.camerano@halleycert.it](mailto:comune.camerano@halleycert.it)

Sito Web: <http://www.comune.camerano.an.it>



# COMUNE DI CAMERANO

ha dichiarato **Barbara Mori Assessore a Cultura e Turismo del Comune di Camerano** – *se poi si può degustare dentro le Grotte di Camerano, il più importante sistema ipogeo antropico delle Marche, il connubio per Camerano non può e che essere vincente. Le Grotte o per meglio dire la nostra città sotterranea ha origini antichissime e, nell'arco dei secoli, ha avuto una molteplicità di funzioni: da quelle sepolcrali e rituali, a luogo di incontro e di rifugio durante le guerre, passando per conservazione dei cibi e ovviamente del vino che qui giovava di condizioni ottimali di temperatura, umidità, posizione, illuminazione. Le Grotte sono uno dei siti turistici più importanti del territorio del Conero e un progetto come questo che le unisce al Rosso Conero e ai prodotti tipici del territorio non potrà che esaltare l'esperienza turistica del visitatore".*