

## INAUGURATO LO STAND DELLE MARCHE ALLA BIT DI MILANO CON GLI CHEF DEL FIRMAMENTO STELLATO CHE OMAGGIANO GIOACHINO ROSSINI

Data:04/02/2024

Nelle Marche nel 2023 gli arrivi sono aumentati dell'1,54% (2.567.073) e le presenze dello 0,65% (11.265.667) rispetto al 2022 che si era confermato come anno record. Il leggero calo degli italiani viene compensato dal boom degli stranieri che aumentano del 10,9% negli arrivi e del 12,10% nelle presenze. Questi i principali numeri del turismo marchigiano presentati questa mattina dal presidente della Regione Marche Francesco Acquaroli durante la conferenza stampa di inaugurazione dello Stand "Let's Marche" alla Borsa Internazionale del Turismo a Milano. Presenti tra gli altri anche il sottosegretario al Mef, Lucia Albano, il direttore dell'Atim Marco Bruschini, gli assessori regionali Andrea Maria Antonini, Francesco Baldelli e Chiara Biondi, il presidente delle Camere di Commercio delle Marche Gino Sabatini e i cuochi del Firmamento Stellato che hanno poi allietato i palati dei presenti con i loro piatti. Come lo scorso anno non è mancato il saluto del Ministro del Turismo Daniela Santanchè che si è fermata per una degustazione. "Le Marche sono "la piccola Italia", rappresentano passato, presente e futuro i numeri migliorano e hanno superato il pre-pandemia, grazie al grande lavoro fatto dalla Regione, sempre anche in sinergia con il Ministero. Le Marche stanno facendo tanto per promuovere i numerosi turismi che offrono" ha detto il Ministro dedicando un pensiero agli chef stellati impegnati nello showcooking. "I turisti vengono in Italia anche per l'ottimo cibo – ha aggiunto – e voi siete i grandi ambasciatori indiscussi". "Ci presentiamo alla Bit– ha quindi affermato il presidente Acquaroli - forti dei risultati ottenuti anche quest'anno grazie al rinnovato interesse per la nostra Regione e al grande entusiasmo degli operatori che vogliono sempre maggiore progettualità per allungare la stagione, scoprire nuove mete, esaltare le bellezze e le potenzialità della cultura così come dell'enogastronomia. Ricordiamo che il 2024 è anche l'anno di Pesaro Capitale Italiana del Cultura e per questo il nostro menù del Firmamento stellato è ispirato a Gioachino Rossini così come lo spazio espositivo. I dati del 2023 sono assolutamente in linea con il 2022. C'è un leggero incremento, anche se dobbiamo considerare un lieve calo del turismo italiano largamente compensato dal turismo estero che è legato alle nuove rotte dell'aeroporto di Ancona. Il mese di maggio e di giugno per quanto riguarda la stagione balneare hanno sicuramente risentito dell'alluvione che ha colpito l'Emilia Romagna e del maltempo. Quindi se consideriamo il risultato aggregato complessivo positivo di quest'anno rispetto alla stagione record dello scorso anno, possiamo dire che, se il 2022 è stato l'anno della grande scoperta, sicuramente il 2023 è quello della grande conferma. Ora dobbiamo continuare con il potenziamento dei voli, con una promozione decisa in Italia e all'estero e con un'offerta sempre più di qualità che diventa dirimente per conquistare la simpatia e l'interesse di alcuni mercati. Il dato più importante è che cresce il nostro entroterra e questo significa che abbiamo grandi potenzialità da riscoprire in un contesto ancora un po' frenato dalla crisi sismica del 2016 e dalla ricostruzione che è comunque ripartita ma che richiede tempo". Sulla stessa lunghezza d'onda il direttore dell'Atim Marco Bruschini. "Questa edizione della Bit sarà scintillante – Abbiamo uno stand completamente nuovo con un soppalco per gli showcooking e le degustazioni triplicato rispetto allo scorso anno in seguito al successo registrato. Siamo sempre sotto l'ombrello di Let's Marche, marchio di cui vado molto fiero e che viene riconosciuto ormai in tutta Italia e anche sui

mercati esteri come quello francese e tedesco sui cui stiamo lavorando. Questo ci aiuta ad essere sempre individuati in modo ben distinto. All'estero fino a qualche anno fa non sapevano neanche cosa fossero le Marche, oggi invece ci sono grandi sorprese come dimostrano i dati". Oltre al menù rossiniano curato dagli chef, particolare curiosità tra i visitatori ha suscitato lo spazio espositivo dedicato a Pesaro 2024. Il programma della Capitale della Cultura è stato presentato dal presidente Acquaroli insieme al sindaco di Pesaro Matteo Ricci e al vicesindaco Daniele Vimini. Presente anche il sindaco di Agrigento Francesco Micciché, che raccoglierà il testimone nel 2025. Presa d'assalto la sedia del barbiere di Siviglia su cui un professionista Figaro per tutta la giornata ha fatto la barba agli avventori.

**I NUMERI** L'analisi dei flussi dei dati rilevati dall'Osservatorio regionale del turismo per l'anno 2023 (in attesa della validazione dell'Istat), è in linea con l'annualità precedente evidenziando un interessante trend positivo degli stranieri. La riapertura delle rotte internazionali e lo stabilizzarsi della situazione post-pandemia infatti, da una parte ha portato ad un lieve contrattura delle presenze del turismo interno (9.347.204; -1,42%), ma dall'altra ha incentivato le presenze del turismo estero (1.918.463; +12,10%), soprattutto dalla Germania +5,32%; Paesi Bassi +5,33%, Svizzera +1,56% e Francia +14,35%. Da segnalare il +38% della Polonia grazie alla rotta su Cracovia. Sempre dai dati si evidenzia nella ripartizione mensile di arrivi e presenze un chiaro picco che vede i flussi concentrati nei mesi di luglio e agosto, sebbene arrivi e presenze registrati nei mesi di bassa stagionalità dimostrino un miglioramento in atto per cui rimane prioritario attuare politiche di destagionalizzazione. Importante evidenziare come, in controtendenza, il mercato straniero non si concentri esclusivamente nei periodi di altissima stagione, ma si distribuisca anche nei mesi di aprile, maggio, giugno e settembre sia sulla costa che nell'entroterra. Il target del turismo straniero inoltre rappresenta un mercato interessante, non soltanto per la tendenza della distribuzione dei flussi nei periodi di bassa stagione, ma anche per il valore medio di spesa che nel 2021 si attesta in media a 102,00 € per viaggiatore, contro gli 89,00 € medi per viaggiatore italiani, oltre alla durata media del soggiorno di due o più settimane per oltre il 50% dei turisti. Infine, risulta interessante anche la distribuzione per tipologia di struttura ricettiva: si disegna un quadro di numerose proposte diverse dalle convenzionali strutture alberghiere, in particolare la massiccia presenza degli appartamenti ammobiliati ad uso turistico.

**Menù Rossiniano del Firmamento Stellato Marchigiano Ristorante Dalla Gioconda-Chef Davide Di Fabio Ricetta:**  
Entrata Pane fritto e insalata di uova al pomodoro. Vino in abbinamento-Verdicchio di Matelica DOC 2022 ColleStefano -----

**Ristorante Nostrano-Chef Stefano Ciotti Ricetta:**  
Antipasto Minestra di canocchie crude alla Rossini, con brodo di maiale tartufo nero e foie gras. Vino in abbinamento-Verdicchio dei Castelli di Jesi brut DOP, 2019 selezione Nostrano- Federico Mencaroni. -----'

**Ristorante Andreina-Chef Errico Recanati Ricetta:** Primo piatto Cappelletto alla Rossini con ripieno di vitello arrosto, tuorlo d'uovo, tartufo nero e salsa di fegato grasso Pelago Umani Ronchi 2019 -----

**Ristorante L'Arcade- Chef Nikita Sergeev Ricetta:** Entrata Consommé di coda di bue al tartufo nero. Vino in abbinamento: Lacrima di Morro d'Alba Superiore 2022 DOC PAUCCA F.lli Badiali -----

**Ristorante Retroscena- Chef Pierpaolo Ferracuti Ricetta:** Secondo piatto Faraona farcita alla Rossini Vino in abbinamento: Rosso Conero 2020 Fattoria Le Terrazze -----

**Ristorante Il Tiglio- Chef Enrico Mazzaroni. Ricetta:** Antipasto Insalata Benedetta al tartufo nero

Latte cagliato di capra dei Sibillini Miso di mela rosa e Fegato di vitello. Vino in abbinamento:  
Falerio pecorino 2022 'al Montenegro ' Az Quinti.

