Ventidue casse dalla Cina per la maxi sfera in piazza

Iniziato il montaggio del geode destinato a diventare un simbolo di Pesaro 2024

L'OPERA

PESARO Ventidue casse hanno viaggiato su un grande container dalla Cina a Pesaro e all'interno migliaia di viti, pezzi e punti luce che comporranno la Biosfera della vita. Ed è sempre più Pesaro Capitale, da ieri in piazza del Popolo, sono iniziate le grandi manovre con il cantiere intorno al palazzo delle Poste, dove prenderà forma giorno dopo giorno il geode, che porta l'Intelligenza artificiale nella città. Al lavoro addetti dell'impresa che si è aggiudicata il montaggio, Artifact di Macerata, supportati dai ragazzi di Sound d-light, impresa sub-appaltatrice specializzata negli effetti luce, laser-led, made in Pesaro. Obiettivo di Comune e Fondazione Pescheria, è inaugurare la Sfera della vita il 24 febbraio prossimo.

Iniziato ieri mattina l'allestimento in piazza del Popolo della Biosfera della vita che verrà inaugurata il prossimo 24 febbraio

L'arrivo

A visionare l'area cantiere all'arrivo delle prime casse erano presenti il sindaco Matteo Ricci e Silvano Straccini direttore di Fondazione Pescheria. Parliamo di una "Palla 2", che poggerà su un basamento largo 6 metri, dal diametro di 4 metri e di 5 metri di altezza destinata a diventare non solo uno dei simboli di Pesaro 2024 ma anche della Pesaro del terzo milliennio. «Impossibile al momento immaginare come sarà ma la sorpresa sarà assicurata – commenta il responsabile Sound-d light – stiamo parlando di una mega sfera o meglio di una cavità unica nel suo genere». Le prime operazioni partono con il posizionamento della base di sei metri, che per un intero anno poggerà sulla pavimentazione della piazza. «Solo per dare un'idea della tecnologia che sta per prendere – prosegue il tecnico – ci sono ben 22mila viti su tutto il diametro della Sfera, che devono unire ogni singolo pezzo. Montare una struttura di questa portata è complesso. Ci sarà un basamento in ferro sopra il quale verrà posizionato un cilindro e sopra ancora un altro elemento, poi il cappello a completamento, e al suo interno passano una serie di tubazioni calandrate in acciaio zincato. Alla nostra impresa è stato affidato infatti il montaggio della sfera e dei pannelli led, il quadro elettrico oltre agli effetti audio-video, certificazione statica e collaudo finale. La Sfera della vita avrà un grande schermo led e l'aspetto interattivo sarà ben visibile, e ogni volta che il pubblico si avvicinerà al geode succederà qualcosa riconoscendo suoni e voce. La tecnologia che fa essere il Geode interattivo, proviene da più server e software ognuno con una specifica funzione».

L'investimento

Quello della Biosfera, struttura iconica che ci accompagnerà per tutto l'anno da Capitale è un appalto da 650 mila euro. Il geode è stato progettato con la tecnologia di uno fra i più grandi produttori mondiali di led-wall e tecnologia led, dotato anche di un impianto per il condizionamento e il raffreddamento dell'aria indoor e migliaia di sensori sotto la sua copertura sferica. L'investimento del geode è stato finanziato grazie al lavoro della Cte, acronimo di Casa delle Tecnologie Emergenti, bando che il Comune si è aggiudicato per 11 milioni di euro. Casa, che avrà a nella dele di palazzo Mamiani in corso di ristrutturazione la sua ubicazione fisica.

Letizia Francesconi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cosa c'è Dop, il gusto della Natura della Cultura

L'iniziativa coinvolge oltre 100 locali, tra bar e osterie del territorio

L'ENOGASTRONOMIA

PESARO Immaginate di entrare in un bar o in un'osteria della provincia di Pesaro Urbino, e trovare, anziché patatine e noccioline, la migliore selezione di prodotti Dop del nostro territorio ed essere informati su tutte le proposte del caleidoscopico calendario di Pesaro Capitale della Cultura: è "Cosa c'è Dop, informati con gusto", un viaggio alla scoperta di Pesaro 2024- Capitale italiana della cultura attraverso 100 bar e osterie dei 50 Comuni che partecipano al progetto 50X50 Capitali al quadrato.

Il progetto, una delle punte di diamante della "Natura della cultura" proposta dal dossier di Pesaro 2024, mira a valorizzare a 360 gradi enogastronomia, turismo e cultura del nostro territorio ed stata presentata nei locali adiacenti al Centro Arti Visive Pescheria, in via Cavour, che ospiterà il "quartier generale" di Food Brand Marche.

La presentazione dell'iniziativa

«I cittadini e le famiglie "temporanee" che verranno a visitare il nostro territorio nell'anno storico da capitale avranno modo di conoscere le proposte enogastronomiche e culturali attraverso una rete di oltre 100 locali - spiega il vicesindaco e assessore alla Bellezza Daniele Vimini - osterie e bar sono luoghi di aggregazione naturale, specie nell'entroterra, e trasformarli in punti informativi dove si potranno anche degustare tipicità locali sarà un modo innovativo per promuovere il territorio». «Fin dall'inizio Pesaro come capitale della cultura ha puntato a rendere protagonisti i Comuni della provincia e le loro eccellenze - ha continuato il sindaco Matteo Ricci - questa operazione che coinvolge una rete capillare e diversificata di locali rappresenta un'occasione di promozione destinata a durare, con ricadute positive sul territorio, anche negli anni a venire"».

A entrare nel circuito di "Cosa c'è Dop" saranno due bar od osteria per provincia, come spiega Valentina Marchetti, referente del progetto: «Andremo oltre il concetto di aperitivo per proporre eccellenze rappresentative del nostro territorio, faremo cultura enogastronomica e forniremo tutte le informazioni necessarie sul programma da Capitale agli avventori che verranno a trovarci».

Il progetto si avvale della collaborazione con Food Brand Marche, diretta da Alberto Mazzoni: «Renderemo protagonista la ricchezza e la versatilità agroalimentare di tutte le Marche, facendo squadra concorreremo anche a riportare valore a un settore fondamentale dell'economia, quello dell'agricoltura, attività peculiare delle nostre terre, cui dobbiamo la varietà della nostra proposta enogastronomica». Prosciutto di Carpegna, olio di Cartoceto, formaggio di Fossa di Sogliano, vini del territorio olive ascolane tra le eccellenze regionali saranno protagonisti dei punti brandizzati food Brand Marche, oltre ovviamente la casciotta d'Urbino, «un simbolo di cultura e tradizione - ha affermato Paolo Cesaretti coordinatore Consorzio Dop - che avremo l'occasione di promuovere in una iniziativa che va oltre il cibo e connette territorio, tradizione, cultura e gastronomia», «

Cosa c'è Dop ci consentirà di riconnetterci con la cultura rurale e i suoi valori, da cui la vita moderna ci ha progressivamente allontanato - conclude Mirco Carloni, presidente della XIII Commissione Agricoltura Camera Deputati - in questo modo Pesaro 2024 contribuirà a fare luce sulla sapienza agricola e sugli eccellenti prodotti della nostra regione». Nel programma speciali serate di degustazione, curate da Otello Renzi e Raffaele Papi.

Eleonora Rubechi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LE NOTIZIE DALLA CITTÀ E DAL TERRITORIO

Pesaro Pian del Bruscolo

Cento locali per mangiare la cultura «Cosa c'è Dop?»: il tour della bontà

Cinquanta Comuni coinvolti per divulgare il programma di «Pesaro capitale» a turisti e cittadini
Organizzati cento eventi di degustazione dei prodotti di eccellenza con «Food Brand Marche»

L'anno della capitale della cultura avrà cento testimoni straordinari sparsi per tutto il territorio della provincia, attraverso i quali sarà possibile conoscere tutti gli eventi e le modalità per viverli. Sono i cento locali che hanno aderito alla maxi operazione culturale denominata «Cosa c'è Dop-informati con gusto»: cento tra bar e osterie di cinquanta Comuni della provincia, dove viaggiatori e cittadini saranno informati sul calendario di «Pesaro capitale della cultura» e potranno scoprire i prodotti Dop (Denominazione di origine protetta) delle Marche, oltre ai vini Doc, Docg e Igt. Insomma il meglio della produzione enogastronomica certificata della regione.

L'iniziativa è stata presentata ieri nei locali di fianco al Centro di arti visive Pescheria, in via Cavour 7, che diventeranno una sorta di laboratorio attivo, di centrale del gusto durante l'anno «Capitale», dove i turisti e cittadini potranno degustare le eccellenze che fanno parte del progetto e che saranno promosse anche dai cento locali provinciali: Casciotta d'Urbino Dop, Formaggio di fossa Sogliano Dop, Prosciutto Carpegna Dop, Olio Cartoceto Dop, le olive all'ascolana e i grandi vini del territorio: i cento bar e osterie che partecipano al progetto diventeranno punti informativi e durante le serate di degustazione organizzate si avvarranno della collaborazione dei sommelier Otello Renzi (Fondazione sommelier ed enogastronomo) e Raffaele Papi (Ais).

Mirco Carloni, presidente della Commissione Agricoltura Camera Deputati ha dato questa lettura dell'iniziativa: «Abbiamo perso nella vita moderna la cultura rurale che infatti ci sembra sempre più lontana, invece Pesaro2024 è un'opportunità per parlare di sapienza agricola e gastronomica. Abbiamo prodotti eccellenti che meritano tutta l'attenzione possibile presso i consumatori».

Il sindaco Ricci ha evidenziato come «questi eventi saranno una occasione straordinaria di conoscenza e fruizione di tutto il territorio. Grazie anche all'attenzione che l'onorevole Carloni ha sempre riservato al progetto Pesaro capitale animato da iniziative lodevoli come questa». «È un'occasione, in primis, per gli abitanti ma anche per i "cittadini temporanei" che ci raggiungeranno nell'anno da Capitale, per conoscere la bellezza della nostra provincia», ha affermato il vicesindaco assessore alla Bellezza Daniele Vimini, mentre Silvano Straccini, direttore generale Pesaro 2024, ha ringraziato «Food Brand Marche per il prezioso aiuto al progetto».

«E' una collaborazione innovativa – ha dichiarato Alberto Mazzoni, direttore di Food Brand Marche – che promuove la grande ricchezza delle specialità agroalimentari marchigiane attraverso un approccio culturale che si basa sul dialogo tra i prodotti più buoni della nostra regione». Paolo Cesaretti, coordinatore del Consorzio della Dop, ha ribadito il ruolo della «Casciotta d'Urbino Dop, tra quelle del progetto: un'eccellenza marchigiana radicata nel territorio, simbolo di cultura e tradizione». Referente del progetto è Valentina Marchetti: «Non più e non solo 'patatine e noccioline' come aperitivo, ma cultura da mangiare con le nostre Dop».

Davide Eusebi

La presentazione di «Cosa c'è Dop»: cento locali di cinquanta Comuni per promuovere gli eventi e le eccellenze delle Marche

IERI LA PRESENTAZIONE

Ricci: «Una opportunità per tutto il territorio». Carloni: «Riscopriamo la cultura rurale»

L'ANNUNCIO DEL SINDACO RICCI

Pecco Bagnaia, pesarese a tutti gli effetti Per lui cerimonia della cittadinanza il 1° marzo

Il campione del mondo Motogp, Pecco Bagnaia, ieri sera acclamato ospite di Sanremo, e il sindaco Ricci coglie l'occasione per annunciare la consegna della cittadinanza pesarese al pilota.

«Siamo Capitale italiana della Cultura e Terra di Piloti e Motori – ha detto ieri Ricci – ricordando come cultura e motori siano due elementi identitari del nostro territorio -. Tra poche settimane Pecco diventerà a tutti gli effetti "pesarese", anche se per noi ormai lo è già da anni: lo dimostra l'entusiasmo che si è creato attorno a lui e i tantissimi tifosi che seguono ovunque la "nuvola rossa". Il prossimo 1 marzo gli consegneremo la cittadinanza benemerita, già approvata dal Consiglio comunale, durante un evento aperto al pubblico al teatro Rossini. Sarà una bellissima serata di festa per tutta la città. Il giusto riconoscimento ad un grande campione che ha scelto di vivere nella nostra città, un modo per rafforzare la nostra strategia di comunicazione e turistica».

VOTA IL CITTADINO DELL'ANNO

Vincerà il personaggio che avrà ottenuto più tagliandi

Il mio preferito è:

Ritaglia il coupon e inviala (per posta o consegnato a mano) all'indirizzo: **il Resto del Carlino - via Manzoni 24 - 61121 - Pesaro.** I coupon saranno accettati entro e non oltre il **10 marzo 2024** (non sono valide fotocopie o stampe dall'edizione digitale)

La lista dei nostri candidati:

- Marco Andreani
- Antonino Barrasso
- I Belfortissimi
- Enzo Cammillini
- Lorenzo Campanelli
- Andrea Cinciarini
- Gianalberto Collini Mochi Zamperoli
- Silvana Della Fornace
- Luca Grilli
- Vittorio Livi
- Michele Mariotti
- Valentina Marra
- Letterio Morabito
- Luigi Moretti
- Alice Pagliarini
- Maruska Palazzi
- Don Massimo Regini
- Giorgia Righi
- Matteo Tamburini
- Francesco Vitali

RdC

L'azienda della Torraccia vola

Piattaforme libere Nethesis, clienti in netta crescita

E' una di quelle società che nel settore, quello dell'informatica, viene ritenuta una spece di navicella spaziale in viaggio verso Marte. Questa è Nethesis, base a Pesaro, Torraccia, partecipata dalla Ranocchi, ma completamente autonoma. Si occupa di gestione della telefonia ed anche di sicurezza informatica ed anche per quel sistema di lavoro che si sta molto diffondendo, lo smart working.

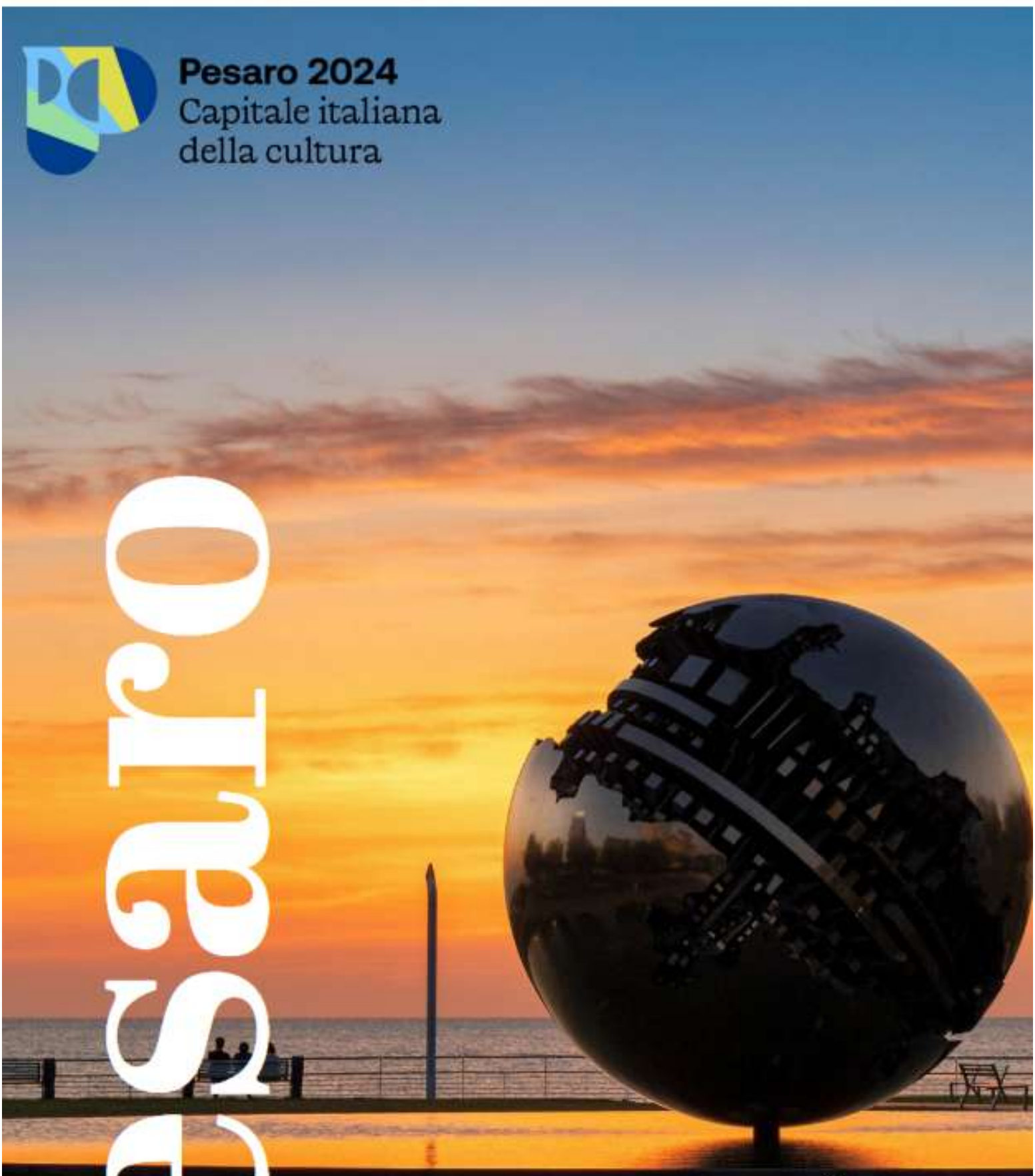
Dove sta l'innovazione? Che lavorano su piattaforme aperte il che significa che possono accedere anche ai computer dell'università di Stanford, tanto per rendere l'idea, dove insegnano alcuni premi Nobel. Accedono a informazioni che sono aperte a tutti, elaborano e creano poi pacchetti che mettono a disposizione della clientela.

Un sistema molto evoluto che sta portando questa società a grandi risultati: Nethesis ha chiuso il 2023 con una crescita dell'11 % rispetto all'anno precedente, superando i 5 milioni di euro; ha una quarantina di dipendenti e 35mila clienti. Di questi 5500 sono nuovi e arrivano tutti dall'Italia. Ma ha anche aperto 60 nuove partership commerciali non solo in Italia. Gli specialisti del settore parlano di patrimonio collettivo e di abbattimento delle frontiere, quando citano il caso Nethesis. Un generatore di soluzioni per le imprese che ha un grande successo sia attraverso la creazione di hardware ma anche di software. Anche un modo di lavorare e di fare gruppo che esce dai canoni perché in un camp organizzato a Riccione non si è parlato solo di informatica, ma c'è stato anche un corso molto partecipato per come preparare le... piadine.

Nethesis ha preso vita una ventina di anni ed uno dei fondatori, Cristian Manoni è anche l'attuale amministratore delegato: «Quando abbiamo iniziato l'avventura aziendale di Nerthesis, scegliemmo di operare non su software proprietari, ma da fonte aperta. Nel nostro Dna c'è il lavoro collettivo, di rete. Abbiamo scelto di crescere mantenendo questo spirito al nostro interno e soprattutto nella collaborazione costante con tutti i nostri clienti. Lavoriamo tutti i giorni tra codici, algoritmi, e ci confrontiamo con le nuove applicazioni dell'intelligenza artificiale, ma consideriamo importante rimanere con i piedi ben piantati a terra». Da anni questa società è partecipata dalla Ranocchi software. **m.g.**

Pesaro 2024
Capitale italiana
della cultura

Pesaro



"COSA C'È DOP"

PESARO 2024 È ANCHE CAPITALE GASTRONOMICA

Viaggio alla scoperta del gusto della provincia di Pesaro e Urbino, attraverso i 100 bar e osterie della Capitale italiana della cultura

Il 2024 è l'anno straordinario di Pesaro, protagonista in Italia e nel Mondo come Capitale italiana della cultura. Un titolo che la città marchigiana ha scelto di condividere con l'intera provincia di Pesaro e Urbino. Da qui "**50X50 Capitali al quadrato**", macro progetto nel segno de "**La natura della cultura**", claim di Pesaro 2024, che vedrà i cinquanta Comuni della Provincia di Pesaro e Urbino, a turno, Capitale per una settimana per l'intero anno.

Simbolo della strategia di valorizzazione territoriale di Pesaro 2024, "50X50 Capitali al quadrato" è un calendario di 12 mesi fitto e affascinante (partito il 22 gennaio a Vallefoglia, terminerà a dicembre a Montregrimano Terme) alla scoperta di una terra policentrica e polifonica, tra mare e colline che si pone come laboratorio di idee per le altre città che si candidano a Capitale italiana della cultura.

All'interno del progetto s'inserisce **Cosa c'è Dop**, circuito che trasforma i locali (bar e osterie) da semplici luoghi di aggregazione a veri e propri centri di informazione per promuovere cultura del territorio e i prodotti di eccellenza della provincia. In questi locali, durante l'anno, verrà offerta inoltre la migliore selezione di prodotti Dop per valorizzare il territorio e le sue eccellenze tra cui vini Doc, Docg e Igt [...]

APPROFONDISCI

ALLA SCOPERTA DI **COSA C'È DOP**

Formaggio di Fossa di Sogliano Dop

Il progetto, a cura di Pesaro 2024 - Capitale italiana della Cultura, è in collaborazione con Food Brand Marche, l'associazione Produttori dell'Agroalimentare Marche, nata per valorizzare e promuovere in maniera integrata l'enogastronomia, il turismo e la cultura del territorio in Italia e all'estero.

A presentare il progetto **Daniele Vimini**, vicesindaco assessore alla Bellezza del Comune di Pesaro: «Saranno dei punti "autentici e diretti" che, dopo un lavoro di formazione già svolto, accoglieranno i "cittadini temporanei" che raggiungeranno la Capitale per informare i visitatori su cosa accade nel 2024 e per mostrar loro i luoghi dove incontrare e gustare le eccellenze del territorio. L'obiettivo più ampio è creare percorsi di contaminazione e riconnessione tra i soggetti della provincia per strutturare una strategia di costruzione de La natura della cultura» [...]

Prosciutto di Carpegna Dop

APPROFONDISCI

Il progetto coinvolge le eccellenze agroalimentari della provincia di Pesaro e Urbino, tra cui la Casciotta d'Urbino Dop, il formaggio di Fossa di Sogliano Dop, il prosciutto di Carpegna Dop, l'Olio di Cartoceto Dop e tra le eccellenze regionali anche le olive all'ascolana, tra i piatti più tradizionali e rappresentativi della gastronomia delle Marche, abbinate alle eccellenze vitivinicole regionali

A guidare la formazione e la degustazione nei punti informativi stabiliti per ogni comune della provincia di Pesaro e Urbino saranno due grandi maestri del gusto: Otello Renzi e Raffaele Papi, rispettivamente gastronomo-sommelier e sommelier delegato di Pesaro Ais (Associazione Italiana Sommelier) [...]

APPROFONDISCI

Oliva Ascolana del Piceno Dop

Casciotta d'Urbino Dop

Pesaro 2024
Capitale italiana della cultura

www.pesaro2024.it
www.foodbrandmarche.it

Olio di Cartoceto Dop

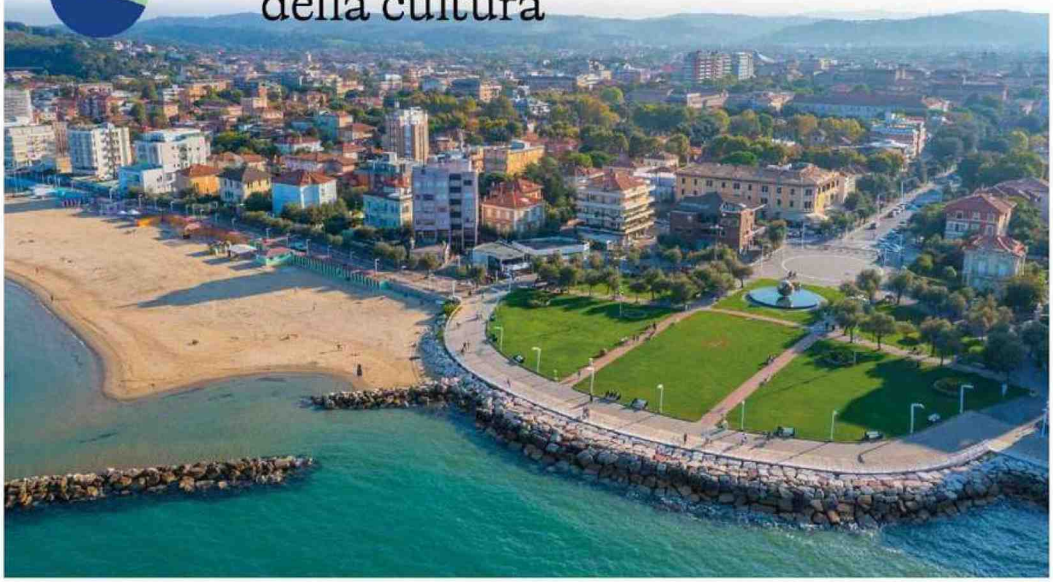
Italia a Tavola

PAESE : Italia
PAGINE :92;93
SUPERFICIE :200 %
PERIODICITÀ : Mensile□□

DIFFUSIONE :(54036)
AUTORE : Omnia Comunicaz…

► **1 febbraio 2024**

Pesaro 2024
Capitale italiana della cultura



Cosa c'è Dop, Pesaro 2024 è anche Capitale gastronomica

di ***Omnia Comunicazione***

Il 2024 è l'anno straordinario di Pesaro, protagonista in Italia e nel Mondo come Capitale italiana della cultura. Un titolo che la città marchigiana ha scelto di condividere con l'intera provincia di Pesaro e Urbino. Da qui "50X50 Capitali al quadrato", macro progetto nel segno de "La natura della cultura", claim di Pesaro 2024, che vedrà i cinquanta Comuni della Provincia di Pesaro e Urbino, a turno, Capitale per una settimana per l'intero anno.

Simbolo della strategia di valorizzazione territoriale di Pesaro 2024, **"50X50 Capitali al quadrato" è un calendario di 12 mesi fitto e affascinante** (partito il 22 gennaio a Vallefoglia, terminerà a dicembre a Montegrimano Terme) alla scoperta di una terra policentrica e polifonica, tra mare e colline che si pone come laboratorio di idee per le altre città che si candidano a Capitale italiana della cultura.

All'interno del progetto s'inserisce **"Cosa c'è Dop", circuito che trasforma i locali (bar e osterie) da semplici luoghi di aggregazione a veri e propri centri di informazione per promuovere cultura del territorio e i prodotti di eccellenza della provincia**. In questi locali, durante l'anno, verrà offerta inoltre la migliore selezione di prodotti Dop per valorizzare il territorio e le sue eccellenze tra cui vini Doc, Docg e Igt.

Il progetto, a cura di Pesaro 2024 - Capitale italiana della Cultura, è in collaborazione con **Food Brand Marche**, l'associazione Produttori dell'Agroalimentare Marche, nata per valorizzare e promuovere in maniera

Tutti i diritti riservati

Italia a Tavola

PAESE : Italia
PAGINE :92;93
SUPERFICIE :200 %
PERIODICITÀ : Mensile□□

DIFFUSIONE :(54036)
AUTORE : Omnia Comunicaz…

► **1 febbraio 2024**

integrata l'enogastronomia, il turismo e la cultura del territorio in Italia e all'estero.

Pesaro 2024, scoprire le eccellenze gastronomiche della Capitale della Cultura

A presentare il progetto **Daniele Vimini**, vicesindaco assessore alla Bellezza del Comune di Pesaro: «Saranno dei punti "autentici e diretti" che, dopo un lavoro di formazione già svolto, accoglieranno i "cittadini temporanei" che raggiungeranno la Capitale per informare i visitatori su cosa accade nel 2024 e per mostrar loro i luoghi dove incontrare e gustare le eccellenze del territorio. L'obiettivo più ampio è creare percorsi di contaminazione e riconnessione tra i soggetti della provincia per strutturare una strategia di costruzione de La natura della cultura. Non un'idea bucolica ma un andare al senso ultimo della cultura, una scommessa sul quartiere, sulla città e sulla provincia che ancora non c'è».

Il progetto coinvolge **le eccellenze agroalimentari della provincia di Pesaro e Urbino, tra cui la Casciotta d'Urbino Dop, il formaggio di Fossa di Sogliano Dop, il prosciutto di Carpegna Dop, l'Olio di Cartoceto Dop e tra le eccellenze regionali anche le olive all'ascolana**, tra i piatti più tradizionali e rappresentativi della gastronomia delle Marche, abbinate alle eccellenze vitivinicole regionali.

«Il Consorzio Tutela Casciotta d'Urbino Dop - interviene il coordinatore **Paolo Cesaretti** - accoglie con favore l'invito di Pesaro 2024 a dedicare il tempo necessario per assaporare appieno ciò che il territorio propone. È possibile deliziarsi con prelibatezze come la Casciotta d'Urbino o partecipare al "risorgere dalle fosse" del Formaggio di Fossa di Sogliano Dop, un'esperienza indimenticabile che si inserisce armoniosamente nel contesto di "Cosa c'è Dop". La rete dei bar e osterie che si trasformano in luoghi diffusori della cultura contribuisce a creare una fusione perfetta tra il bello e il buono, riflettendo la tradizione culinaria e la ricca storia di Pesaro come parte integrante di questo innovativo progetto».

Oliva Ascolana del Piceno Dop

Casciotta d'Urbino Dop

Formaggio di Fossa di Sogliano Dop

Prosciutto di Carpegna Dop

Olio di Cartoceto Dop

A guidare la formazione e la degustazione nei punti informativi stabiliti per ogni comune della provincia di Pesaro e Urbino saranno due grandi maestri del gusto: Otello Renzi e Raffaele Papi, rispettivamente gastronomo-sommelier e sommelier delegato di Pesaro Ais (Associazione Italiana Sommelier). cod 102352

Per informazioni:
www.pesaro2024.it
www.foodbrandmarche.it

Tutti i diritti riservati

50X50 Capitali al quadrato

Tutta la provincia è Capitale della Cultura

di ***Omnia Comunicazione***

Il 2024 è l'anno straordinario di Pesaro, protagonista in Italia e nel Mondo come Capitale italiana della cultura. Un titolo che la città marchigiana ha scelto di condividere con l'intera provincia di Pesaro e Urbino. Da qui "50X50 Capitali al quadrato", macro progetto nel segno de "La natura della cultura", claim di Pesaro 2024, che vedrà i cinquanta Comuni della Provincia di Pesaro e Urbino, a turno, Capitale per una settimana per l'intero anno.

Simbolo della strategia di valorizzazione territoriale di Pesaro 2024, **"50X50 Capitali al quadrato" è un calendario di 12 mesi fitto e affascinante** (partito il 22 gennaio a Vallefoglia, terminerà a dicembre a Montegrimano Terme) alla scoperta di una terra policentrica e polifonica, tra mare e colline che si pone come laboratorio di idee per le altre città che si candidano a Capitale italiana della cultura.

All'interno del progetto s'inserisce **"Cosa c'è Dop", circuito che trasforma i locali (bar e osterie) da semplici luoghi di aggregazione a veri e propri centri di informazione per promuovere cultura del territorio e i prodotti di eccellenza della provincia**. In questi locali, durante l'anno, verrà offerta inoltre la migliore selezione di prodotti Dop per valorizzare il territorio e le sue eccellenze tra cui vini Doc, Docg e Igt.

Il progetto, a cura di Pesaro 2024 - Capitale italiana della Cultura, è in collaborazione con **Food Brand Marche**, l'associazione Produttori dell'Agroalimentare Marche, nata per valorizzare e promuovere in maniera integrata l'enogastronomia, il turismo e la cultura del territorio in Italia e all'estero.

Pesaro 2024, scoprire le eccellenze gastronomiche della Capitale della Cultura

A presentare il progetto **Daniele Vimini**, vicesindaco assessore alla Bellezza del Comune di Pesaro: «Saranno dei punti "autentici e diretti" che, dopo un lavoro di formazione già svolto, accoglieranno i "cittadini temporanei" che raggiungeranno la Capitale per informare i visitatori su cosa accade nel 2024 e per mostrar loro i luoghi dove incontrare e gustare le eccellenze del territorio. L'obiettivo più ampio è creare percorsi di contaminazione e riconnessione tra i soggetti della provincia per strutturare una strategia di costruzione de La natura della cultura. Non un'idea bucolica ma un andare al senso ultimo della cultura, una scommessa sul quartiere, sulla città e sulla provincia che ancora non c'è».

Il progetto coinvolge **le eccellenze agroalimentari della provincia di Pesaro e Urbino, tra cui la Casciotta d'Urbino Dop, il formaggio di Fossa di Sogliano Dop, il prosciutto di Carpegna Dop, l'Olio di Cartoceto Dop e tra le eccellenze regionali anche le olive all'ascolana**, tra i piatti più tradizionali e rappresentativi della gastronomia delle Marche, abbinate alle eccellenze vitivinicole regionali.

«Il Consorzio Tutela Casciotta d'Urbino Dop - interviene il coordinatore **Paolo Cesaretti** - accoglie con favore l'invito di Pesaro 2024 a dedicare il tempo necessario per assaporare appieno ciò che il territorio propone. È possibile deliziarsi con prelibatezze come la Casciotta d'Urbino o partecipare al "risorgere dalle fosse" del Formaggio di Fossa di Sogliano Dop, un'esperienza indimenticabile che si inserisce armoniosamente nel contesto di "Cosa c'è Dop". La rete dei bar e osterie che si trasformano in luoghi diffusori della cultura contribuisce a creare una fusione perfetta tra il bello e il buono, riflettendo la tradizione culinaria e la ricca storia di Pesaro come parte integrante di questo innovativo progetto».

Casciotta d'Urbino Dop

Formaggio di Fossa di Sogliano Dop

Prosciutto di Carpegna Dop

Olio di Cartoceto Dop

Oliva Ascolana del Piceno Dop

A guidare la formazione e la degustazione nei punti informativi stabiliti per ogni comune della provincia di Pesaro e Urbino saranno due grandi maestri del gusto: Otello Renzi e Raffaele Papi, rispettivamente gastronomo-sommelier e sommelier delegato di Pesaro Ais (Associazione Italiana Sommelier). cod 102352

Per informazioni:

www.pesaro2024.it

www.foodbrandmarche.it

RS ONLINE

COSA C'E' DOP, INFORMATI CON GUSTO

Testata: Italia a Tavola
Titolo: Pesaro, con "Cosa c'è Dop" è anche Capitale gastronomica
Data: 17 gennaio 2024
Link: https://www.italiaatavola.net/attualita-mercato/2024/1/17/pesaro-50x50-capitali-al-quadrato-tutta-provincia-capitale-cultura/102352/

Testata: Marche infinite
Titolo: Pesaro2024. Cosa c'è Dop, informati con gusto. Viaggio nel gusto alla scoperta della Capitale italiana della cultura attraverso 100 bar e osterie della provincia di Pesaro e Urbino
Data: 10 febbraio 2024
Link: https://marcheinfinite.com/2024/02/10/pesaro2024-cosa-ce-dop-informati-con-gusto-viaggio-nel-gusto-alla-scoperta-della-capitale-italiana-della-cultura-attraverso-100-bar-e-osterie-della-provincia-di-pesaro-e-urbino/

Testata: Radio incontro Pesaro
Titolo: COSA C'E' DOP, INFORMATI CON GUSTO
Data: 10 febbraio 2024
Link: https://www.radioincontro.com/cosa-ce-dop-informati-con-gusto.html

Testata: Adriatico news
Titolo: COSA C'E' DOP, INFORMATI CON GUSTO
Data: 9 febbraio 2024
Link: https://www.adriaticonews.it/2024/02/09/cosa-ce-dop-informati-con-gusto/

Testata: Vivere Fano
Titolo: 'Cosa c'è Dop': alla scoperta del gusto in cento bar e osterie della provincia di Pesaro Urbino
Data: 10 febbraio 2024
Link: https://www.viverefano.com/2024/02/12/cosa-c-dop-alla-scoperta-del-gusto-in-cento-bar-e-osterie-della-provincia-di-pesaro-urbino/221857/

Testata: Vivere Pesaro
Titolo: 'Cosa c'è Dop': viaggio nel gusto attraverso 100 bar e osterie della provincia
Data: 9 febbraio 2024
Link: https://www.viverepesaro.it/2024/02/10/cosa-c-dop-viaggio-nel-gusto-attraverso-100-bar-e-osterie-della-provincia/221411/

Testata: Il Resto del Carlino
Titolo: Cento locali per mangiare la cultura: "Cosa c'è Dop?": il tour della bontà
Data: 10 febbraio 2024
Link: https://www.ilrestodelcarlino.it/pesaro/cronaca/cento-locali-per-mangiare-la-cultura-cosa-ce-dop-il-tour-della-bonta-ac7c36e2

Testata: Fondazione Qualivita
Titolo: “Cosa c’è Dop?”: 100 locali per mangiare la cultura
Data: 12 febbraio 2024
Link: https://www.qualivita.it/news/cosa-ce-dop-100-locali-per-mangiare-la-cultura/

TV ONLINE

Testata: Tele 2000
Titolo: "Cosa c'è Dop, informati con gusto": progetto per valorizzare le eccellenze del territorio
Data: 10 febbraio 2024
Link: https://www.youtube.com/watch?v=1ncJXMiTsig&ab_channel=Tele2000

Testata: Vera Tv
Titolo: Pesaro Capitale anche nel gusto con i progetti di enogastronomia
Data: 11 febbraio 2024
Link: https://www.youtube.com/watch?v=qI-BHcSL1Ws&ab_channel=RedazioneVeraTV

Testata: Rossini Tv
Titolo: PRESENTAZIONE DEL PROGETTO "COSA C'E' DOP" INFORMATI CON GUSTO
Data: 14 febbraio 2024
Link: https://www.youtube.com/watch?v=zQ3aA4j3OOg&ab_channel=RossiniTV

Testata: Occhio alla notizia
Titolo: "Cosa c'è DOP": viaggio nel gusto con Pesaro Capitale Cultura 2024
Data: 17 febbraio 2024
Link: https://www.youtube.com/watch?v=he_Gk2SJI1A&ab_channel=OcchioallaNotizia
Testata: Vera tv
Titolo: Avvenimenti - Pesaro, 100 bar e osterie coinvolte nel progetto "Cosa c'è Dop"
Data: 17 febbraio 2024
Link: https://www.youtube.com/watch?v=j1nI7uMKEQA&ab_channel=RedazioneVeraTV