

# Presentata “La provincia a tavola” La guida dei ristoranti del maceratese

 [cronachemaceratesi.it/2015/07/06/presentata-la-provincia-a-tavola-la-guida-dei-ristoranti-del-maceratese/678254/](http://cronachemaceratesi.it/2015/07/06/presentata-la-provincia-a-tavola-la-guida-dei-ristoranti-del-maceratese/678254/)

di **Marco Ribechi**

**Una nuova guida alla ristorazione maceratese è pronta a stuzzicare anche i palati più fini. Presentata oggi nella camera di commercio di Macerata “La provincia a tavola – guida alla ristorazione del territorio maceratese” che riunisce 84 locali del territorio per offrire un’ampia panoramica delle tipicità locali. La**



**novità è la suddivisione degli esercizi per zone geografiche: mare, collinare, collinare – montana e montana.** Partendo dalla costa e inoltrandosi nell’entroterra sarà possibile seguire dei piccoli itinerari turistici da accompagnare alla scoperta dei sapori. «Gli itinerari non hanno la pretesa di essere esaustivi su tutte le attrazioni della provincia – commenta il consulente Luca Tombesi – Rappresentano piuttosto delle idee, dei percorsi da approfondire lungo i quali è possibile fare una sosta nei locali recensiti nella guida. **Questo progetto vuole essere un primo passo per riunire le attività del maceratese sotto un’unica bandiera capace di dare lustro e organizzazione alla ricca offerta gastronomica che però spesso resta nascosta anche a chi conosce bene la provincia».**

Uno degli sviluppi futuri potrebbe essere infatti quello di includere altre attività tipiche non per forza legate al mondo dell’alimentazione come ad esempio le eccellenze artigiane. 20mila saranno le copie distribuite, metà delle quali andranno nelle sedi del partner, Banca Marche. «Il cartaceo rappresenta forse un formato particolare considerando il mondo ultra-tecnologico in cui viviamo – aggiunge Riccardo Golota della Confartigianato – ma abbiamo pensato che il turista o il maceratese potrebbe aver piacere nel trovarsi qualcosa di concreto da sfogliare e da consultare. Per la promozione della guida abbiamo contattato circa 500 attività. In tempi di crisi la risposta positiva è di uno ogni 5/6 ma siamo solo alla prima edizione, se avremo successo speriamo di poter estendere la partecipazione ad altre realtà. Un’aspetto che ci tengo a sottolineare è la presenza del logo dell’Expo che testimonia l’accuratezza con cui è stata compilata». Le recensioni avranno anche una controparte virtuale rintracciabile nel portale della Confartigianato e nella pagina facebook della guida stessa. «Un’ultima caratteristica è la presenza di coupon che danno diritto al 10% di sconto ad alcuni dei ristoranti in catalogo, che presentano nella loro pagina il talloncino corrispondente. Ogni guida possiede 4 riduzioni». La distribuzione è già iniziata e sarà completata durante l’estate.

*(foto di Massimo Scoponi)*



Luca Tombesi

