



GAL PICENO



TASTES OF RURAL MARCHE  
SAPORI DELLE MARCHE RURALI

Prot. GAL n.26/2025

**PSR Marche 2014/2022 – SM 19.3 – PSL Sibilla - Progetto di cooperazione “SAPORI DELLE MARCHE RURALI”. Incontro con gli operatori del territorio del GAL Sibilla - Martedì 21 gennaio 2025 alle ore 10.30 presso l’Aula Verde Fondazione Giustiniani Bandini, Abbazia di Fiastra.**

I sei GAL regionali tornano a incontrare **gli operatori e le amministrazioni del territorio impegnati nella valorizzazione enogastronomica e turistica delle Marche rurali**, per condividere la strategia comune e partecipata che è stata sviluppata nell’ambito del progetto “SAPORI DELLE MARCHE RURALI”.

**L’appuntamento per il GAL Sibilla è martedì 21 gennaio 2025 alle ore 10.30 presso l’Aula Verde Fondazione Giustiniani Bandini, Abbazia di Fiastra.**

Questa seconda tornata di incontri con il territorio segue quello di settembre 2024 e gli incontri diretti avuti con singole imprese, grazie ai quali sono state raccolte le istanze e le opportunità rappresentate dagli operatori. Nel corso degli ultimi mesi i GAL hanno quindi sviluppato una strategia complessiva di promozione delle Marche rurali attraverso il loro patrimonio enogastronomico.

Questo nuovo ciclo di incontri è finalizzato da un lato a **condividere la strategia turistica sviluppata**, e dall’altro soprattutto a **proseguire con la partecipazione e il coinvolgimento attivo degli operatori e delle amministrazioni locali** nella sua realizzazione: la promozione dei “sapori delle Marche rurali” vede un ruolo assolutamente centrale di quegli attori che sanno esprimere eccellenze dei prodotti e del gusto. L’incontro sarà l’occasione per raccontare le opportunità e le modalità per essere protagonisti di questa strategia, dei relativi investimenti e delle azioni promozionali a livello nazionale e internazionale che si intende intraprendere.

Gli operatori sono invitati a cogliere questa occasione attraverso una larga partecipazione, e a dare a questo messaggio massima diffusione verso colleghi e collaboratori.