

del Consorzio per la tutela dei vini Piceni Doc e dell'Azienda di Soggiorno, sia la giusta. Comunque una strada che va finalizzata e razionalizzata attraverso una politica di interventi che segua queste «uscite promozionali», che segua i rapporti tra importatori e nostri produttori che sostenga l'impegno profuso.

A Parigi i nostri produttori (non solo di vino, ma anche di pasta alimentare, funghi ed olive) che con loro personale sacrificio sono convenuti, sono stati messi in contatto con i più grossi importatori in Francia.



Le hostess addette al ricevimento dei graditi ospiti.

Qualche risultato s'è già ottenuto. Ma molto c'è da fare. Ovviamente, una volta aperta la strada, i nostri produttori debbono saperla percorrere anche su in alcuni settori c'è necessità di una programmazione anche nell'ambito dell'organizzazione commerciale. Ad esempio nel campo dei vini».

Qui ha preso la parola Raffaello Barone, presidente del Consorzio volontario dei vini Doc piceni, il quale sottolineando il successo dell'iniziativa, ha rinnovato l'invito di una «collaborazione» sostanziale e sostanziosa da parte della Regione in queste manifestazioni che sono promozionali di un prodotto, il vino, che rappresenta oggi un terzo della economia agricola del Piceno ed una quota non indifferente di quella regionale.



Meletti e Frascarelli presentano il simpatico fascicolo illustrativo appositamente ideato e realizzato per la settimana gastronomica parigina.

Concludendo è risultato chiaro che il vino, le paste alimentari (l'esportazione italiana non è che del 6% dei consumi francesi, per cui merita maggiore cura ed intervento sul mercato), i funghi e le olive (qui c'è da superare la barriera protezionistica per il prodotto della Corsica) prodotte nel Piceno, hanno incontrato pieno accoglimento sul piano del valore alimentare e dei prezzi di vendita. Sono prodotti ormai accreditati in Francia: «l'avvenire è perciò nelle nostre mani - ha chiuso il presidente Meletti - e fin dove possiamo arrivare opereremo. Spetterà però ai produttori organizzarsi commercialmente per trarne positivi risultati da valutare nel più generale discorso dell'economia picena e nazionale».

La conferenza si è conclusa con la proiezione di una filmato della Rai Tv assai lusinghiero (telecronista Michele Lubrano) diffuso sulle reti nazionali.

Adesso l'impegno deve essere quello di tenere in piedi l'iniziativa

senso il presidente della Camera di Commercio dr. Silvano Meletti ha promesso di battersi alla Regione e presso tutti quegli enti che in qualche modo possono contribuire per collaborare e realizzarne altre.



Il banco d'esposizione di tutte le specialità gastronomiche ascolane.

Ocorre una migliore pubblicizzazione dei nostri prodotti all'estero: ci sono mercati ancora vergini che potrebbero portare benefici insperati all'economia e al turismo ascolano e piceno.

Sul piano della gastronomia il miglior indice di gradimento dei



Le olive ripiene nei banchi-frigo per la conservazione.

cibi preparati dallo chef Alberto Labbate su ricette di Pippo Mazzitti lo hanno fornito i piatti che tornavano in cucina: completamente vuoti, ripuliti! La presenza infine dell'Azienda di Soggiorno e dell'Enit ha sottolineato con un'ampia azione pubblicitaria la



Alcuni francesi nei locali per l'assaggio degli squisiti prodotti ascolani e piceni.

connessione naturale, che esiste fra enogastronomia e turismo. Dunque il ghiaccio è rotto; la Camera di Commercio ha tracciato un solco e vi ha gettato un seme. Sta ora ai produttori curarne la crescita con intelligenza e spirito di iniziativa. Non si illudano che sia facile, ma se un seme non è annaffiato e curato a dovere non germoglia e muore lì. Sarebbe un vero peccato che questa fine toccasse anche alla coraggiosa iniziativa della Camera di Commercio