



Le Marche, l'autenticità dell'Italia al WTM Londra 2025

Esperienze genuine in una regione tutta da vivere

Marche, 23 Ottobre 2025 - La Regione Marche partecipa al **World Travel Market di Londra 2025**: si presenta come una destinazione completa e autentica, dove cultura, natura, accoglienza e gusto si fondono in un'esperienza di viaggio unica. L'obiettivo è promuovere l'immagine delle Marche come terra plurale, capace di offrire al visitatore tutto ciò che rende l'Italia celebre nel mondo: mare e montagne, borghi e città d'arte, benessere, turismo sostenibile e un patrimonio enogastronomico d'eccellenza.

Il **turismo esperienziale** è al centro della strategia regionale: un invito a scoprire le Marche attraverso i sensi, il contatto diretto con la natura e l'incontro con le tradizioni locali. In questo contesto, l'**enogastronomia** rappresenta una delle espressioni più autentiche dell'identità marchigiana. Dai sapori del mare Adriatico alle ricette contadine delle colline e dell'Appennino, ogni piatto racconta la storia di un territorio e la passione dei suoi abitanti.

Ventuno vini tra DOC, DOCG e IGT accompagnano una cucina varia e genuina, dove ogni paesaggio ha il suo sapore: dal **Verdicchio dei Castelli di Jesi** ai rossi intensi del Piceno, fino al profumato **Lacrima di Morro d'Alba**. Accanto ai vini, prodotti simbolo come l'**olio extravergine di Cartoceto DOP**, la **Casciotta di Urbino DOP**, il **Prosciutto di Carpegna DOP**, i **Maccheroncini di Campofilone IGP** e il **Ciauscolo IGP** raccontano un sapere tramandato nei secoli.

Ricchissima la tradizione casearia e norcina, che unisce creatività e rispetto per la materia prima: dal **Formaggio di Fossa di Talamello DOP** ai pecorini di montagna, dal **Salame di Fabriano** alle carni pregiate del **Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP**. I **tartufi**, bianchi e neri, sono protagonisti dell'entroterra, in particolare nella provincia di Pesaro e Urbino, mentre legumi e cereali come la **lenticchia di Castelluccio IGP**, la **patata rossa di**

Colfiorito IGP e la **cicerchia di Serra de' Conti** arricchiscono la tradizione contadina e fanno parte dei **Presidi Slow Food** che tutelano biodiversità e saperi locali.

Le colline marchigiane offrono le condizioni ideali per la viticoltura e per un'agricoltura sostenibile che punta sulla qualità. I visitatori possono vivere esperienze autentiche tra cantine, frantoi e agriturismi, scoprendo un territorio che fa della **sostenibilità e del turismo lento** un tratto distintivo.

Alle produzioni più antiche si affiancano i **distillati tipici** come l'**anisetta di Ascoli Piceno**, il **mistrà**, la **moretta fanese**, e le sempre più diffuse **birre artigianali**, frutto della creatività di giovani mastri birrai e dell'uso di materie prime locali.

La presenza delle Marche al WTM Londra 2025 è l'occasione per raccontare al pubblico internazionale una regione autentica, dove arte, natura e gusto convivono in armonia.

Un territorio accogliente e vivo tutto l'anno, capace di offrire esperienze genuine che spaziano dalla cultura alle tradizioni; le Marche invitano a scoprire un paesaggio vario e rigenerante, dove ospitalità e sostenibilità si intrecciano per creare un'offerta turistica completa e coinvolgente.

Per informazioni:

Regione Marche

Settore Turismo, Cooperazione territoriale europea e cooperazione allo sviluppo:

Email: settore.turismoCooperazione@regione.marche.it

Tel. +39 071 8062431 - 2311