



Marche: l'Italia autentica da scoprire

Tra borghi medievali, colline verdi ed esperienze all'aria aperta

Marche, 18 Dicembre 2025 - La Regione Marche partecipa alla fiera **Vakantiebeurs** di Utrecht (8-11 gennaio 2026), dedicata al turismo leisure, active e outdoor.

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.

Chi visita la regione può immergersi in esperienze attive uniche, tra trekking in collina e montagna, percorsi in bicicletta panoramici, passeggiate a cavallo o escursioni nei parchi naturali. La regione offre sentieri di ogni tipo, dai percorsi più tranquilli per chi vuole passeggiare nella natura, a itinerari più impegnativi per chi ama l'avventura e il contatto diretto con paesaggi incontaminati. Ogni escursione regala panorami mozzafiato, dalle vallate verdeggianti alle montagne, fino a scorci che si affacciano su un mare cristallino.

I **borghi medievali** e piccoli centri storici, di cui è costellata la regione, sono perfetti per chi ama perdersi tra vicoli lastricati, torri antiche e piazze ricche di storia. Ogni borgo conserva tradizioni, artigianato e un fascino senza tempo: passeggiare tra le sue strade significa scoprire un'Italia autentica, fatta di atmosfera, cultura e momenti fotografici indimenticabili.

Le Marche sono anche una regione da **gustare con tutti i sensi**; la cucina locale è semplice e genuina: 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.

L'**enogastronomia** infatti rappresenta una delle espressioni più autentiche dell'identità marchigiana; vini 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 è 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 **Presìdi Slow Food** che tutelano biodiversità e saperi locali.

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.

I visitatori possono apprezzare vini ed eccellenze culinarie tra cantine, frantoi e agriturismi, scoprendo un territorio che fa anche della sostenibilità e del turismo lento un tratto distintivo. La presenza delle Marche al **Vakantiebeurs 2026** 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