

“Coraggio Marche”, i piccoli produttori del cratere sismico si raccontano

Mi piace 1,5 mila people like this.

Un sito web, completamente gestito da volontari e frutto di un atto di generosità, che vuole dare una mano ai piccoli produttori che rappresentano le eccellenze del territorio colpite dal terremoto. Il progetto ideato dall'agenzia di comunicazione Marvel Adv di Civitanova Marche in collaborazione con lo chef Errico Recanati del Ristorante Andreina di Loreto

Di **Simona Marini** - 6 aprile 2017



Coraggio Marche

Un sito web, completamente gestito da volontari e frutto di un atto di generosità, che vuole dare una mano ai **piccoli produttori** che rappresentano le eccellenze del territorio colpite dal **terremoto**. Si chiama **Coraggio Marche**, ed è molto di più di **un portale per la vendita online** di prodotti delle famiglie di allevatori ed agricoltori che operano nel cratere sismico. Coraggio Marche è una vetrina di storie, dense di speranza e di ferrea volontà di

Testata: CentroPagina
Pag: online
Diffusione: online
Data: 06/04/2017
Periodicità: quotidiano

resistere alla tentazione dell'abbandono delle zone interne della regione; **un sito di storytelling** continuamente aggiornato con foto e informazioni sulla situazione delle piccole aziende che si trovano costrette ogni giorno ad affrontare difficoltà economiche smisurate. Il progetto, attivo da tempo, è stato presentato a Jesi il 2 aprile scorso, in occasione del Brand Festival, tra quelli in concorso per il **Glocal Brand Awards della CNA**.

Il patrimonio culturale si deve ricostruire, un'eccellenza si deve tutelare: è questo lo slogan del progetto ideato e gestito gratuitamente dall'agenzia di comunicazione **Marvel Adv** di Civitanova Marche in collaborazione con lo chef **Errico Recanati** del **Ristorante "Andreina" di Loreto** (Due Forchette della guida Ristoranti d'Italia 2017 del Gambero Rosso). L'idea è di dare visibilità alle aziende con un prodotto di alta qualità ma che da soli non avrebbero la forza di poter comunicare e arrivare ad un pubblico selezionato e mirato, che è il target ultimo della loro attività. Infatti, tramite la rete di colleghi e di associazioni di cui fa parte lo chef Recanati insieme anche al lavoro di comunicazione sul web della Marvel Adv, si potrà dare voce ad aziende che dallo scorso 24 agosto stanno rischiando di perdere tutto e vanificare il lavoro di una vita intera. Aziende, però, che rappresentano la biodiversità e l'eccellenza del nostro territorio: senza di loro le Marche e il cuore dell'Italia sarebbero molto più aride di quanto non lo siano già ora che il terremoto ha distrutto così tanto patrimonio culturale.

Una lista che si aggiorna quotidianamente, quella di "Coraggio Marche", e che dà spazio a tutti i professionisti del settore che hanno sempre proposto prodotti di nicchia e di ricerca. Artigiani appassionati che si ritrovano oggi senza una bottega o un laboratorio, con le macchine distrutte e gli strumenti a pezzi, ma che non demordono, e che nel sito raccontano le loro storie e mostrano le immagini della loro famiglia, le crepe nelle stalle, i campi coltivati. A fine marzo - si legge nel sito - sono 20 i produttori esposti, 5 gli chef, 64 i kg di prodotti venduti.

Tante le storie, tutte da leggere. Ne proponiamo alcune (tutte le altre le potete leggere [qui](#)).

Testata: CentroPagina
Pag: online
Diffusione: online
Data: 06/04/2017
Periodicità: quotidiano

C'è la **Norcineria Altonera** della famiglia Ceccarelli e Cianconi, storici allevatori di biologico a Castelsantangelo Sul Nera, che raccontano: «Grazie al lavoro dei Vigili del Fuoco, l'azienda è riuscita a recuperare i 3 macchinari principali che permetteranno il continuo della produzione, seppur solo quella di base. Crolli importanti anche per l'edificio che ospitava sia il punto di vendita che la casa privata, quasi completamente distrutto. In questo momento il bestiame è ospite di un collega a Monte San Vicino, il laboratorio è allestito in un piccolo spazio del punto vendita di Campocavallo di Osimo».

C'è **Re Norcino di San Ginesio**, realtà ormai ben nota nel panorama gastronomico nazionale, nata alla fine degli anni '50 con la famiglia Vitali. «La casa e il laboratorio hanno retto ma i danni all'interno ci sono e importanti. Continuiamo a lavorare, non ci siamo mai fermati. Ci rialzeremo insieme a tutto il nostro territorio e a tutti i nostri amici a cui è andata peggio di noi. Il nostro futuro non crollerà mai», racconta la famiglia.

L'Apicoltura Colibazzi Filippo di Amandola spedisce in tutta Italia, attraverso il sito, i suoi mieli di Acacia, Castagno, Millefiori, e racconta: «Le Arnie delle nostre api sono state distrutte dal terremoto. Ma il danno maggiore è rappresentato dallo stress post-terremoto a cui sono sottoposte le nostre api che aumenta a causa delle continue scosse. Purtroppo abbiamo trovato molti animali morti, abbiamo notato che alcuni si stavano come uccidendo tra loro a causa della paura. Non siamo ancora in grado di sapere se per l'anno prossimo riusciremo ad avere del miele nuovo».



Il miele dell'azienda Colibazzi

Testata: **CentroPagina**
Pag: **online**
Diffusione: **online**
Data: **06/04/2017**
Periodicità: **quotidiano**

Informazione individuata su richiesta del fruitore per suo uso esclusivo. Riproduzione vietata.

Ci sono le confetture di Mela Rosa dei Monti Sibillini con l'azienda **Le Spiazette di Massimo Gravucci** che racconta: «Ci troviamo senza abitazione per l'inagibilità ricevuta da parte degli enti di dovere. Inoltre anche il laboratorio dove produciamo le nostre confetture è stato danneggiato dal sisma e da qualche giorno stiamo aspettando il consenso per la messa in sicurezza del locale per tornare a lavorare con tranquillità. I danni sono parecchi ma stiamo cercando di organizzarci come meglio possiamo nonostante il disagio in cui viviamo».



Massimo Gravucci dell'azienda Le Spiazette

E poi c'è la pasta secca di **Terra Nostra, pastificio e ristorante/pizzeria di San Ginesio** che al momento non ha neanche la possibilità di entrare nel proprio laboratorio: «So che forse non è sufficiente per capire cosa succede ma noi non possiamo lavorare perché il centro è chiuso [...] Abbiamo già chiesto il permesso ai Vigili del Fuoco per entrare e mi hanno detto che devo aspettare la loro telefonata».

La **cooperativa agricola Green Life di Montemonaco** è una piccola realtà che si occupa di attività forestali e boschive, e commercializza legname esclusivo dei Monti Sibillini. Lavora in montagna con i muli che alleva, trasporta la legna a valle dove viene immagazzinata, spezzata e venduta, ma il capannone è stato dichiarato inagibile, così come le stalle che utilizzavano per il ricovero dei muli e dei cavalli. Gestisce inoltre un piccolo allevamento di ovini di razza locale. Anche le stalle delle pecore sono inagibili.

Testata: **CentroPagina**
Pag: **online**
Diffusione: **online**
Data: **06/04/2017**
Periodicità: **quotidiano**

Press **com**
THE MEDIA LINK

Informazione individuata su richiesta del fruitore per suo uso esclusivo. Riproduzione vietata.



La cooperativa agricola Green Life di Montemonaco

Ci sono aziende che decidono di proporre delle iniziative proprie, come nel caso del **Progetto Sopravissana**, nato dall'idea dell'omonima realtà di allevatori che lancia l'iniziativa "Adotta una pecora", per consentire all'azienda di aumentare quantitativamente e qualitativamente il numero dei capi.