

[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

Link: [https://www.corriereadriatico.it:443/marche/porto\\_san\\_giorgio\\_turismo\\_eventi\\_italia\\_del\\_mare\\_morti\\_pastificio\\_maccheroncini\\_campofilone\\_ultime\\_notizie-7571487.html](https://www.corriereadriatico.it:443/marche/porto_san_giorgio_turismo_eventi_italia_del_mare_morti_pastificio_maccheroncini_campofilone_ultime_notizie-7571487.html)



ABBONATI

ACCEDI



MARCHE

# "Italia dal Mare": i turisti diventano pastai per un giorno a Porto San Giorgio



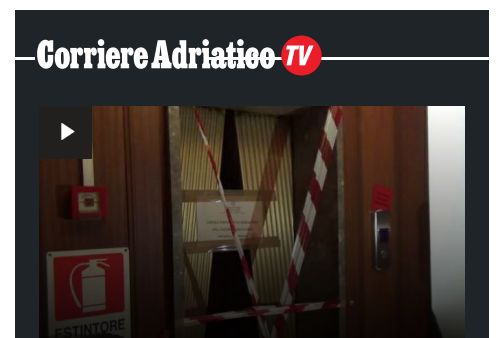
"Italia del Mare": i turisti diventano pastai per un giorno a Porto San Giorgio

© 4 Minuti di Lettura

Venerdì 11 Agosto 2023, 18:29 - Ultimo aggiornamento: 18:54

Condividi

PORTO SAN GIORGIO - 24 i porti, finora, che hanno aderito al progetto "Italia dal Mare", attraverso il quale è possibile conoscere l'entroterra del nostro Paese con esperienze esclusive che coinvolgono i cinque sensi. Dalla realizzazione e degustazione dei maccheroncini di [Campofilone](#) all'Apecar di Ischia, dal corallo di Alghero ai tratturi di Torre Guaceto, sono diverse le regioni coinvolte. "Il nostro obiettivo è coinvolgere tutti i 430 porti turistici in questo progetto di riscoperta del nostro territorio", dice il Comandante Nicotra, ideatore del progetto...



— **APPROFONDIMENTI** —



**GLI EFFETTI DEL METEO PAZZO**

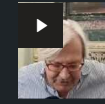
Vendemmia giù del 20%: però la qualità è assicurata

L'Italia vista dal mare ha un fascino magnetico. Fascino che si moltiplica se si ha la possibilità di conoscerla nei suoi più intimi particolari, nelle tradizioni dei propri territori, nella cultura, nella storia, nell'artigianato, nella gastronomia, nella selezione di borghi e paesini che la rendono ricca e attraente. Nasce così il turismo nautico, che permette a chi ama navigare di godere di esperienze sensoriali uniche e studiate nei loro minimi particolari dopo aver attraccato in porto: "Sono finora ventiquattro -spiega il Comandante Giuseppe Nicotra, Ceo di Italia dal mare- i porti che hanno aderito al progetto, patrocinato da Assonat l'Associazione nazionale porti e approdi turistici, ma il nostro obiettivo è coinvolgere tutti i 430 porti turistici in questo progetto di riscoperta del nostro territorio".

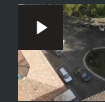
Continua poi affermando: "Sarebbe bello poter raccontare tutte le proposte studiate per i 24 porti aderenti. Ve ne descrivo alcune. Nelle Marche, i diportisti che attraccano a Porto San Giorgio, diventeranno pastaioli per un giorno e impareranno la ricetta dei maccheroncini, custodita gelosamente dagli abitanti di Campofilone.

adv

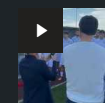
**Omicidio a Mestre. «Abbiamo sentito gridare 'Dammi le chiavi'. Poi le botte e la richiesta d'aiuto», le testimonianze dei condomini**  
Video



**Urbani alla Pinacoteca: "Ancona si ridica se vuole essere una città d'arte"**



**Urbani Covid distratti e soldi a gogo: imprenditori nei guai**



**Giuseppe Silveti in visita a Ancona: «L'amministrazione è a tutto fianco. Dietro la maglia c'è il orgoglio di un popolo»**

— **DELLA STESSA SEZIONE** —



**"Italia dal Mare": i turisti diventano pastai per un giorno a Porto San Giorgio**

■ Vendemmia giù del 20%: però la qualità è assicurata



**CHIESTA**

**La brutta storia che umilia i pergolesi. Conservatorio, prof licenziata: sospesi direttore e un docente**

di Lolita Falconi



**INTERVISTA**

**Il presidente del Pergolesi di Ancona: «Da un mio esposto è partita l'inchiesta»**

di Lolita Falconi



**PROPOSTA**

**Una legge urbanistica e il mattone è green. Approvate in giunta regionale le norme aggiornate**

di Martina Marinangeli



**MMIT**

**4 trova spazio a ovest con la**

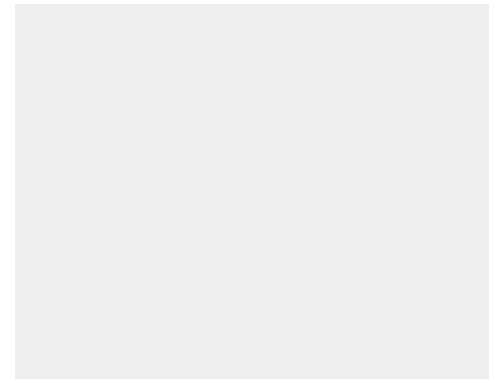
Un'esperienza che prosegue poi con la visita ai vecchi pastifici, al museo della Pasta all'uovo, alle cantine di zona e ad alcuni reperti romanici. Storia ed enogastronomia si intrecciano in un connubio che fa parte del DNA del nostro Paese. Ne rappresenta, diciamo così, la spina dorsale apprezzata in tutto il mondo. In Sardegna invece, chi arriva ad Alghero, ha la possibilità di intraprendere un trekking nello splendido scenario di Capo Caccia, al termine del quale, ammirando il panorama delle alte scogliere, ci si fermerà per un aperitivo all'aria aperta. Seguirà poi il rientro ad Alghero per la visita guidata al caratteristico Museo del corallo, prodotto tipico del luogo sin dal Medioevo, con la storia dell'attività dei corallari e delle loro botteghe e l'esposizione di prodotti dell'arte corallara algherese. Il nostro lavoro insomma è di creare esperienze uniche e ricche del sapore delle tradizioni, non lasciando nulla al caso".

Un lavoro che pone al centro i 430 porti turistici accoglienti diportisti da tutto il mondo lungo gli 8.000 km di costa italiana: "La nostra intenzione -spiega il Comandante Nicotra- è valorizzare le realtà italiane nelle loro specificità ed unicità. Non esistono esperienze simili e noi intendiamo incrementare il numero dei porti aderenti e, perché no, immaginare di poter espandere il progetto in tutta Europa. Siamo guidati dalla passione per il mare e dall'ardente curiosità di conoscere, arrivando proprio dal mare, l'entroterra". E così il viaggio prosegue, facendo tappa in Campania: "Ischia -sottolinea Nicotra- è ricca di storia, archeologia, folklore e tradizioni. Sarà un'Apecar a far conoscere una realtà amata da molti ma che va conosciuta fino in fondo. La scelta dell'Apecar non è casuale, infatti, sui sedili posteriori, abbiamo deciso di rispolverare una vecchia Polaroid per foto sì vintage ma oggi assolutamente esclusive. Un tuffo nel passato che, abbinato ai colori di oggi, offre un'istantanea difficilmente riproducibile. Il caffè napoletano e il vino locale, a partire dalla Falanghina, fanno poi il resto. Non dimentichiamo che l'appagamento dei cinque sensi è il filo rosso che lega le esperienze proposte".

Come accade anche in Puglia, dove la vista viene appagata durante un'esperienza in bicicletta che si abbina alla scoperta di paesaggi incredibili: "Siamo nel brindisino -racconta Nicotra- e qui gli ulivi secolari e la presenza di Torre Guaceto

**eggiata interrata. La Regione ha presentato il nuovo progetto**

*di Laura Ripani*



**..MoltoFood**



**PRIMI**

**Riso al salto, la ricetta antispreco più semplice e gustosa che ci sia!**

*di Floriana Bellino*



**CONTORNI**

**Patate in padella con speck e provola, la ricetta golosa**

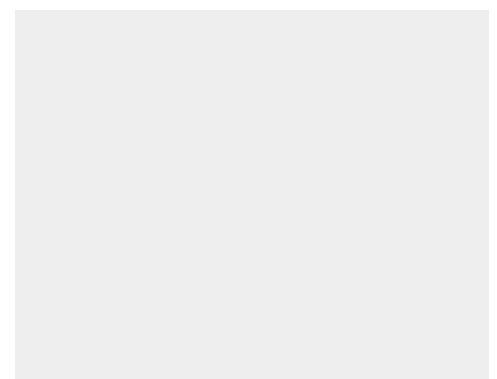
*di Viola Massa*

**VEDI TUTTE LE RICETTE**

**- GUIDA ALLO SHOPPING -**



**Grembiuli per scuola elementare: dove acquistare vari modelli**



hanno il profumo di storia e consentono una sorta di tuffo nel passato, fra il fascino della macchia mediterranea e la bellezza dei cosiddetti tratturi. Sentieri particolari che, per tutti i viaggiatori del mare, rappresentano un mai visto. Esperienza curiosa, per chi attracca a Pescara, è invece la visita al centro Visita del Lupo che non solo vuole promuovere la conoscenza di questo particolare animale ma intende anche far comprendere la sua importanza in natura con attività didattiche all'interno dell'incantevole scenario del Parco della Maiella".

Le emozioni dunque non mancano. Per conoscere fino in fondo il turismo nautico proposto da Italia Dal Mare, basta visitare il sito [www.italiadalmare.com](http://www.italiadalmare.com).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Condividi

**— POTREBBE INTERESSARTI ANCHE —**

**L'ESPERIENZA**



"Italia dal Mare": i turisti diventano pastai per un giorno a Porto San Giorgio

**LE PIÙ LETTE**

**LA TRAGEDIA**

**1** Trovata senza vita in mare davanti al Lido Pavarotti: l'allarme lanciato durante la pulizia della spiaggia

**IL DRAMMA**

**2** Tragedia all'incrocio maledetto, moto contro suv: muore Luca, papà e allenatore di futsal  
*di Stefano Rispoli*

**L'INDAGINE**

**3** Stabilimenti balneari, controlli Nas a tappeto: 15 non sono in regola. Stop a 110kg di pesce

**IL VESPAIO**

**4** «A Pergola i chirurghi giocano a carte», la frase di Biancani diventa un caso. Il primario Gammarota: «Offese inaccettabili»  
*di Marco Spadola*

**FIATO SOSPESO**

**5** Tragico scontro all'incrocio: muore un centauro. La moto finisce contro un palo

**Cerca il tuo immobile all'asta**

Regione

Provincia

Fascia di prezzo

Data

**INVIA**

