



Turismo rurale

Il maceratese è noto per le sue colline di bassa e media altezza dove si sviluppa una campagna veramente bella e suggestiva, con colture che cambiano a seconda delle stagioni. Questa campagna è ricca di campi coltivati suddivisi in riquadri più o meno grandi, ed è disseminata di case coloniche che spesso conservano ancora le caratteristiche di una volta: costruzioni in mattoni, o in pietra nella parte più interna della Provincia, spesso la scala esterna, l'aia con gli animali domestici. Le vallate dei fiumi Potenza a nord e Chienti a sud corrono dall'interno verso la costa: lungo queste vallate è tutto un fiorire di colline, dai circa 100 m slm fino ai 600 a ridosso dei monti; colline morbide, che degradano con dolcezza verso il basso, molte delle quali presentano sulla sommità le città nate nel medioevo in alto per ragioni di difesa. Questi campi, tutti ben coltivati, cambiano colore a seconda della coltura, della luce e della stagione e questo rende il territorio della Provincia veramente unico. Qui si può comprendere come l'agricoltura sia ancora un elemento importantissimo dell'economia locale ed attorno ad essa sono ormai consolidate strutture di accoglienza turistica che hanno il compito di valorizzare e

di promuovere le produzioni locali di carni, frutta e verdura, vini, olio e anche prodotti artigianali. In questo contesto l'enogastronomia acquista un ruolo importante per stimolare i visitatori verso una fruizione più consapevole e soprattutto più godibile del territorio e si può inoltre conciliare la buona qualità con la corretta alimentazione che garantisce una vita in piena salute. Il modello alimentare più consono alla tradizione marchigiana è la dieta mediterranea che è considerata la migliore alimentazione in termini salutistici, povera di calorie ma molto varia e ricca di alimenti di origine vegetale. Il consumo di olio d'oliva, pasta, legumi, frutta, verdura, ortaggi, pesce e carni bianche, un uso moderato di carni rosse e formaggi e di buon vino si lega ottimamente con le produzioni marchigiane. Molti di questi prodotti oggi si presentano nelle Marche sotto la veste "biologica", con riconoscimenti anche a livello mondiale. Molte aziende biologiche operano qui e i loro prodotti sono espressione della parte più sana dell'agricoltura locale.

