



## COMUNICATO STAMPA

### FANO WELCOME FOOD UN ASSAGGIO DI BENVENUTO NELLA TERRA DI MARE

Fano, 22 giugno 2026 - Invogliare visitatori e turisti a scegliere i ristoranti della città offrendo loro un gesto concreto di benvenuto e quindi dare un autentico assaggio dell'identità enogastronomica di "Fano Terra di Mare". È l'obiettivo, semplice e ambizioso, del progetto Fano Welcome Food, il nuovo circuito di qualità presentato oggi all'Osteria dalla Peppa. Il progetto, promosso dall'associazione dei ristoratori fanesi con il sostegno del Comune di Fano, nasce per valorizzare la città attraverso la sua migliore tavola. Il cuore del progetto è un coupon, da scaricare sul sito web [visitfano.info](http://visitfano.info) con cui sarà possibile ricevere un piccolo omaggio nei ristoranti aderenti al circuito Fano Welcome Food. L'omaggio potrà comprendere, ad esempio: una Moretta fanese, un calice di vino, un'entrée, un dolce o un'altra proposta del locale. "Fano Welcome Food" si propone come un invito a scoprire – o riscoprire – Fano anche attraverso i suoi sapori, rafforzando il ruolo dei ristoranti come ambasciatori della "Terra di Mare" e primi narratori dell'ospitalità fanese.

«Con questo progetto – sottolinea l'assessore al Turismo e alle Attività Economiche, Alberto Santorelli – vogliamo ribadire che l'enogastronomia non è solo un piacere della tavola, ma anche cultura, identità e una leva fondamentale per l'economia turistica. Fano è una città che tiene insieme mare e campagna, prodotti, stagioni, vini e saperi artigianali: far trovare un piccolo assaggio di benvenuto nei nostri ristoranti significa dire al visitatore "sei nel posto giusto, lasciati accompagnare". Ogni locale parte dalla propria identità e offre un'esperienza autentica, non standardizzata. È questa la nostra forza e il modo più credibile per raccontare Fano nel mondo».

Il coupon sarà utilizzabile al momento nei 18 ristoranti della città e del litorale fanese che aderiscono al progetto: Alla Lanterna, AlMare, Biricocco, Borgo del Faro, Chalet del Mar, Florida, Galeone, Il Portico, La Bottega da Sordo e Cia, La Mandria, La Tressa Bistrot by AlMare, Osteria dalla Peppa, Osteria del Pisello, Regina Beach, RentOn, Ristorante Gioia, Ristorante Villamarina e RistóContatto. Il progetto si inserisce nella visione più ampia che vede la cucina italiana patrimonio culturale dell'umanità diventare uno strumento di "soft power" per rafforzare la percezione di una destinazione e consolidare relazioni con produttori, artigiani e comunità locali.

«Questa iniziativa nasce all'interno dell'Associazione Ristoratori di Confcommercio di Fano – spiega il presidente del sodalizio Martina Carloni – come uno strumento concreto per generare valore e movimento per la città. Nessun progetto, preso singolarmente, è risolutivo, ma un insieme coordinato di azioni può diventare davvero rilevante per l'attrattività di Fano. Insieme al direttivo abbiamo scelto fin da subito un approccio molto operativo: l'idea è stata condivisa poche settimane fa, accolta con grande entusiasmo, approvata rapidamente e resa

immediatamente fruibile già dall'avvio della stagione, evitando di disperdere tempo e opportunità. Di fatto, l'ampia adesione dei ristoratori è un segnale importante: il numero consistente di attività che hanno deciso di partecipare testimonia la compattezza e la vitalità della nostra rete. Il coupon diventa così un vero biglietto da visita per chi sceglie Fano ma il suo download consente al Comune di raccogliere dati quantitativi sull'utilizzo dei coupon, offrendo informazioni utili per leggere meglio i flussi e programmare le politiche turistiche. Abbiamo puntato su obiettivi chiari e realizzabili in tempi brevi, per ottenere risultati altrettanto rapidi, misurabili e a beneficio dell'intero territorio».

In un tempo in cui tutti i piatti sono belli sui social, la differenza nasce dal rapporto con chi ospita, con chi racconta la storia del luogo, dal suo modo di spiegarlo. "Fano Welcome Food" è il mezzo per intercettare il desiderio di conoscere meglio la comunità e per i fanesi di spiegare attraverso la gastronomia l'anima della città del Vitruvio e di Terra di Mare.

Commenta Marco Vegliò del Ristorante "Il Galeone" del direttivo: «Vogliamo far capire che a Fano si è accolti e ascoltati fin dal primo istante. Per me il coupon è solo un punto di partenza: dietro c'è il nostro modo di lavorare, fatto di cura, attenzione ai dettagli e desiderio di raccontare chi siamo. Un piccolo assaggio, un drink tipico, due parole sulla storia di un piatto o su come lo prepariamo: sono questi i momenti che fanno la differenza. L'obiettivo è che chi entra da noi senta di essere accolto da persone che amano questo mestiere e che hanno piacere di condividere la propria esperienza, usando la tavola per far conoscere la ricchezza della città e del nostro tratto di mare».

Ribadisce un altro consigliere Enrico Cerioni del Ristorante "La Lanterna": «Per chi, da anni, lavora sulla cucina di territorio, "Fano Welcome Food" è l'occasione perfetta per trasformare un semplice tavolo prenotato in un vero incontro con l'anima della città. Trova il racconto di una comunità che vive tra mare e campagna, di prodotti che cambiano con le stagioni, di ricette che sono passate di mano in mano nelle famiglie e nelle cucine dei ristoranti. Questa iniziativa valorizza proprio questo lavoro di ricerca e di rispetto della tradizione: il piccolo omaggio diventa il primo passo di un percorso, attraverso i piatti, le spiegazioni, il rapporto diretto con gli ospiti, possiamo far percepire a chi arriva a Fano che qui c'è una storia viva, fatta di persone, luoghi e sapori che dialogano in modo armonico tra terra e mare».