

Tipicità, tutto il gusto delle Marche

Il grande festival delle eccellenze enogastronomiche marchigiane



Tipicità, il grande festival delle eccellenze enogastronomiche marchigiane, si svolge da sabato 13 a lunedì 15 marzo nel grande padiglione espositivo di 6.000 metri quadrati di superficie coperta in località Girola di Fermo. Il contenitore è unico, ma le sezioni della manifestazione diverse, accomunate però da un solo obiettivo, quello appunto di valorizzare le eccellenze di questa regione. La divisione in cinque aree tematiche permette di orientare e guidare il visitatore. Si va da TipicitàMarche Expo area specialistica destinata all'incontro professionale fra domanda ed offerta di prodotti agroalimentari al Mercatino, itinerario studiato per il consumatore finale che potrà degustare e acquistare le specialità di nicchia direttamente dai produttori. E poi TipicitàMarcheTUR circuito espositivo che collega strettamente

produzioni e territorio, con proposte turistiche mirate; MadeinMarche Gallery: intrigante percorso alla scoperta delle produzioni che rendono famose le Marche, in Italia e nel mondo; non solo cibo quindi, ma fashion, arte, artigianato di tradizione e produzioni industriali di alto pregio; Salone degli oli monovarietali delle Marche: mostra-mercato dedicata ai monocultivar marchigiani, italiani e europei.

Ma Tipicità è soprattutto un grande contenitore di eventi, con un programma che prevede tutta una serie di iniziative speciali che contribuiscono ad animare il padiglione: Tipicità in blu, spazio dedicato ai sapori del mare, animato da tutti i protagonisti della filiera ittica (pescatori, mercati ittici, pescivendoli e cuochi); Verdicchio & Co.: il Verdicchio incontra i suoi cugini stranieri, in un confronto tra vini europei, nel segno del verde; novità di quest'anno! Ungheria e la regione francese della Languedoc-Roussillon; La fucina della tradizione: spettacolare area d'animazione con cucina attrezzata "a vista", luogo privilegiato per le performance di rinomati chef; Nel piatto degli altri: incontro con l'enogastronomia di territori italiani e stranieri (per il 2010 Sardegna e Baviera); Le Marche in cantina: selezione di vini marchigiani, uno spazio-enoteca curato dai sommeliers dell'Associazione Italiana Sommeliers; Teatro dei sapori: scenografica area destinata a presentazioni di piatti, prodotti ed iniziative e infine Stoccafisso senza frontiere: stuzzicante iniziativa dedicata a una specialità che arriva dalle gelide acque dei mari artici per diventare protagonista di esclusivi piatti.