



Tipicità Festival 2022: l'ecosistema del bello e del buono

Dal 2 al 4 aprile al Fermo Forum, torna in presenza la fiera dei prodotti tipici marchigiani, con un format innovativo al passo con i tempi. Cibi, manualità, territori in un'esperienza unica, dalle Marche al mondo



La 30esima edizione di Tipicità si presenta con un format innovativo (Foto © Ufficio stampa).

Dal **2 al 4 aprile** a Fermo, nelle Marche, torna in presenza Tipicità e debutta nella nuova veste di **Tipicità Festival 2022**. Infatti la manifestazione – premiata nel 2020 con il **Food and Travel Award** come miglior evento-iniziativa realizzato in Italia – si presenta per la sua **30esima edizione**, con un format innovativo tutto da scoprire, al passo con i tempi che cavalca i cambiamenti epocali del periodo pandemico.



Fermo Forum dove si svolgerà Tipicità Festival 2022 (Foto © Ufficio stampa).

Tipicità Festival 2022: totalmente rinnovata

Tale ulteriore evoluzione ne ha fatto un vero e proprio **ecosistema del bello e del buono**. Una realtà nella quale confluiscono produttori, amministratori, giornalisti, blogger, influencer, buyer e visitatori. Contenuti e personaggi, itinerari e mete, cibo e making diventano fruibili nell'ambito di giornate professionali altamente specializzate, con un weekend destinato a curiosi e golosi, gourmet, food trotter ed italian enthusiasts.

Inoltre presenze fisiche ed interazioni digitali alimentano, nella massima sicurezza, una community che si confronta, fa business, offre esperienze e non termina la sua esperienza nei giorni del Festival, ma rimane connessa attraverso la **"Tipicità Endless Experience"**.

«La nuova Tipicità torna in completa presenza dopo due anni e si rinnova totalmente – **dice Angelo Serri, direttore di Tipicità** – per proiettarsi sempre più nel futuro. Entrare al Fermo Forum, luogo di svolgimento della kermesse, sarà come penetrare in un ecosistema del bello e del buono».

I tratti della nuova Tipicità

In effetti la nuova Tipicità sarà caratterizzata da aree vive e pulsanti che parlano di biodiversità e biologico, cucina e lievitati d'autore, vini da vitigni autoctoni, specialità rare di territori vicini e

lontani, proposte immersive nei luoghi e manifattura d'alta gamma.



Alcune aree dell'evento parleranno di biodiversità e biologico (Foto © Ufficio stampa).

Ci saranno oltre **130 espositori** suddivisi in **cinque percorsi tematici** con più di **80 eventi in calendario**. Il tutto per dare vita ad una manifestazione unica con al centro cibi, manualità e territori, dalle Marche al mondo.

«Tema portante di questa edizione – **continua il direttore Serri** – sarà la valorizzazione del locale parlando al globale, per far conoscere al mondo le innumerevoli eccellenze marchigiane ed italiane. Al centro dell'attenzione il cibo e le specialità gastronomiche, insieme ad attrattive territoriali, icone del fashion e simboli del "saper fare"».

Cinque i percorsi tematici



La piazza di Tipicità Festival 2022 (Foto © Ufficio stampa).

Cinque i percorsi tematici:

1. **Biocreativi**;
2. **Autokthon**;
3. **Lievito & Fermento**;
4. **Mercatino**
5. **Grand Tour**.

Biocreativi è un'area innovativa dedicata al racconto del rapporto tra uomo e natura. **Autokthon** è una maratona legata al mondo dell'[enologia made in Marche](#), un viaggio attraverso le denominazioni d'origine, i terroir, le tecniche e i profumi delle vigne per dar vita a un grande affresco che, dal Verdicchio al Rosso Piceno, disegnerà i confini del vigneto Marche. **Lievito & Fermento** è la nuova area dedicata alle delizie del forno, con esibizione di pizzaioli, panificatori e pasticceri a confronto con lievito madre, farine da grani autoctoni e metodi di lavorazione tradizionali e innovativi.

Il padiglione del **Grand Tour delle Marche** consente di mettere a punto i programmi di viaggio, attraverso le proposte delle comunità marchigiane locali, insieme al Comune di Foligno e a quello di San Miniato, in un vero e proprio "coast to coast" dall'Adriatico al Tirreno. Si può in tal modo seguire un percorso che racchiude le più affascinanti destinazioni turistiche delle Marche.

Infine il **Mercatino** segna il ritorno alla piazza ed agli aspetti più folk dell'enogastronomia. Diventa

l'occasione per conoscere le produzioni tipiche di alta qualità, le specialità di nicchia e le proposte di cibo di strada nello stile marchigiano. Mangiare è anche condivisione e le associazioni di categoria proporranno, in appositi spazi-evento, momenti di degustazione guidata e conoscenza.



Altri scatti dall'ultima edizione in presenza (Foto © Ufficio stampa).

Lo spazio della Biocreatività

Nello spazio della Biocreatività, con i produttori custodi dell'Assam, l'[Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche](#), si esplorano, le mille sfaccettature dell'agricoltura e dell'offerta agroalimentare marchigiana e del biologico. Tra le tante iniziative in tale ambito si ricorda la “**Presentazione della guida escursionistica del Parco Gola della Rossa Frasassi**” in programma il 3 aprile alle 11 alla presenza di **Ugo Pesciarelli**, presidente UM Esino-Frasassi e di **Gabriele Santarelli**, Sindaco di Fabriano.

Stelle e talenti in Accademia

Ritorna anche l'**Accademia**, il “santuario” dell'alta cucina di **Tipicità Festival**, con grandi chef e giovani talenti dalle Marche, ma anche da Londra, dalla Sicilia, dall'Umbria e dalla Toscana, pronti ad esaltare i palati dei gourmet con proposte creative, tra cucina della tradizione ed innovazioni gastronomiche.



Ritorna l'Accademia, il cuore pulsante dell'alta cucina (Foto © Ufficio stampa).

Diciassette gli appuntamenti in calendario in quest'area. Eccone alcuni. Si **parte il 2 aprile** con l'anteprima dell'edizione 2022 de **"I Primi d'Italia"**, in programma a **Foligno dal 29 settembre al 2 ottobre**: una manifestazione che valorizza tutto il mondo dei primi piatti che caratterizza il Belpaese.

A seguire **"Lezioni di Marche by Campagna Amica"**, con una folta squadra di chef: Gabriella Rosa e Carla Cocci di Ascoli, Paolo Rossi di Ancona, Augusto Cancellieri di Pesaro e Giorgio Togni di Macerata. Chiude la prima giornata Serena d'Alesio, con un'intrigante incontro dedicato al **"Petalò nel piatto e la cucina dei fiori"**.

Domenica 3 aprile si apre con la proposta toscana di San Miniato, **città del tartufo tutto l'anno**, con le presentazioni dello chef Marco Nebbia. A seguire **"Sapori di Marche, palati del mondo"**, l'evento tutto da scoprire realizzato proprio dall'Accademia di Tipicità, coordinata da Luca Facchini, con lo chef Gianmarco Di Girolami e la collaborazione degli studenti di Scienze Gastronomiche di UNICAM, che assisteranno a tutti gli appuntamenti in programma.



Chef al lavoro nella cucina di Tipicità (Foto © Ufficio stampa).

Spazio anche per i rinomati **Vincisgrassi alla maceratese**, in piena corsa per l'ottenimento del riconoscimento di **Specialità Tradizionale Garantita** promosso dall'Unione cuochi della provincia di Macerata. Chiude la giornata **Maria Vittoria Griffoni**, la **"Cheffa"** ufficiale di Jovanotti, con una suggestione dedicata alla mitica [mela rosa dei Sibillini](#) proposta nel piatto in versioni inconsuete.

"Fermo-Londra A/R" è il tema dell'evento che apre il programma di **lunedì 4 aprile**, con la partecipazione di **Rossodisera Restaurant** da Londra e lo chef Claudio Illuminati, mentre l'eccellente Enrico Mazzaroni si cimenterà con **"Cibi, ricette e gusto della cucina antica"**, in omaggio al tempio romano di Monterinaldo. Dalla Sicilia Domenico Privitera, chef delle Associazioni Cuochi Italiani Riunite, presenterà **"Arancine, arancino, arancinu"**.

Nel pomeriggio, Gala dedicato alle nuove stelle Michelin del Fermano, con la premiazione di **Nikita Sergeev** (L'Arcade), **Pierpaolo Ferracuti** e **Richard Abou Zaki** (Retrosцена). A seguire una performance dedicata al **"Pisello di Montesanto, dalla terra antica alla tavola di moderna"**, con l'Associazione ristoratori ed albergatori di Potenza Picena, per chiudere con "Il fine dining stile Marche" di chef Francesco Babini, in collaborazione con il Premio Internazionale della Fisarmonica.

Tipicità Festival: da chi è organizzata

Tipicità Festival 2022 è organizzata dal **Comune di Fermo** in collaborazione con **Regione Marche**

, **Camera di Commercio delle Marche**, ANCI Marche ed una nutrita squadra di enti locali ed imprese partner, con gli Atenei di Ancona, Camerino e Macerata nel ruolo di partner scientifici ed il Banco Marchigiano in qualità di project partner.

«L'organizzazione di Tipicità – **chiude Serri** – è al lavoro per forgiare nuove modalità di promozione del **#vivereallitaliana**, come quelle che negli anni hanno visto sfilare il meglio delle Marche e dell'Italian Style a New York, Dubai, Mosca, Abu Dhabi e Montreal».

L'evento sarà fruibile anche digitalmente, con la possibilità di esplorare virtualmente aree, eventi ed espositori nel sito ufficiale www.tipicita.it e nel portale www.tipicitaexperience.it, con un'esperienza che non si ferma ai giorni del Festival, ma continua in modalità "phygital" e prosegue per tutto il 2022 con le tappe del Grand Tour delle Marche 2022.

Uno sguardo d'insieme su Tipicità Festival 2022

Dove: Fermo Forum Via Giovanni Agnelli – Fermo

Quando: dal 2 al 4 aprile 2022 dalle ore 9,30 alle 20

Prezzo: il ticket d'ingresso costa 3 euro

Ulteriori info: www.tipicita.it e www.tipicitaexperience.it

Data di creazione

28/03/2022

Autore

tiziano-argazzi