

Tutto pronto per 'Tipicità Special Edition'

notizia pubblicata **24 Novembre 2020** alle ore **10:45** nella categoria **Eventi**



Dal 28 novembre e fino all'8 dicembre è in onda un'edizione del tutto speciale di 'Tipicità Festival', con un format che esplora le dimensioni della nuova esperienza. L'iniziativa, concepita insieme al Comune di Fermo dall'organizzazione dell'ormai tradizionale manifestazione, avrà simbolicamente il suo quartier generale al Fermo Forum, consueta sede del Festival. Particolare attenzione, in questa Special Edition, è dedicata alle fragilità e all'inclusione di tutta la comunità, in un momento nel quale è fondamentale tenere alta l'attenzione sulle persone, ma anche sulle produzioni e sui territori.

Tipicità 'on demand': dal digitale al palato il passo è breve! Gustare pietanze gourmet a casa propria, fare spesa in fattoria, ricevere 'i pacchi di Tipicità'. Queste le proposte innovative del Festival attraverso una nuovissima piattaforma. Oltre 120 aziende e realtà territoriali si presentano ed interagiscono proponendo le migliori offerte, la storia che le rende uniche, le proposte innovative.

Gli eventi: la biodiversità in cucina, il 'tartufo day', 'dal grano alla pasta', le nuove frontiere enologiche, il 'giro d'Italia dello stoccafisso', innovazione e sostenibilità del mare e blue economy, ma anche piano di sviluppo rurale e tipicità di nicchia.

I personaggi: Tipicità è prima di tutto una community. Sono tanti i personaggi noti che porteranno la loro carica di intrattenimento, stimoli, competenza. A partire da Oscar Farinetti con la performance "nuove parole per nuovi scenari", Tinto con "Ma che bontà... i racconti di Tipicità", il direttore di Wall Street Italia Leopoldo Gasbarro e quello di Italia a Tavola Alberto Lupini, Chef Rubio e i suoi nuovi percorsi, oltre a

Gioacchino Bonsignore del TG5, Marco Ardemagni di Caterpillar AM, Riccardo Cotarella, presidente mondiale degli enologi e Antonello Maietta, presidente dei sommeliers AIS.

I contenuti di Tipicità sono fruibili da tutti coloro che vogliono partecipare, semplicemente collegandosi dalla pagina Facebook di Tipicità. Per gli operatori professionali ci sarà anche la possibilità di realizzare incontri utilizzando il sistema di 'matching' messo a disposizione dall'organizzazione. www.tipicita.it