Travelnostop
il giornale del travelling italiano

edizione Marche

per la tua pubblicità in questo spazio: 091.519165

Tipicità in Blu, presentate tutte le novità della 9^ edizione

notizia pubblicata **13 Maggio 2022** alle ore **10:15** nella categoria **Eventi**

Presentate tutte le novità di Tipicità in Blu 2022. Dal 18 al 22 maggio la città di Ancona ospita la 9^ edizione della manifestazione “dove il mare incontra le persone”. Cibo, nautica, pesca, impronta ambientale, bioeconomia, turismo e cultura in un unico grande palinsesto, vista mare.

Promossa dal Comune di Ancona, Fondo Mole e Camera di Commercio delle Marche in collaborazione con una corposa squadra di sostenitori, a partire da Università Politecnica delle Marche e Banco Marchigiano, nel ruolo di partner scientifico e partner progettuale rispettivamente, coinvolge attivamente tutta la città ed i suoi luoghi iconici strettamente legati al mare e alle sue attività più caratteristiche, come la Mole Vanvitelliana e Marina Dorica, ma anche il centro città con l’organizzazione dei circuiti di locali che offrono speciali “menù in blu ed aperiblu”, proposti insieme a Confcommercio, CNA e Confartigianato.

Le giornate della blue economy, dal 18 al 20 maggio, esplorano la prospettiva blu in tutte le sue molteplici sfaccettature, con prestigiosi ospiti ed esperti internazionali, a confronto con le esperienze di altri territori italiani ed esteri. Focus su nautica e cantieristica, sviluppo territoriale costiero, sostenibilità, città portuali intelligenti. Nel programma è previsto anche un laboratorio con la partecipazione dell’Università dell’Indiana, dagli Stati Uniti. Attenzione anche al futuro della pesca ed al fondamentale ruolo delle donne nel mondo del blu.

Il Festival vero e proprio si dipana nel fine settimana del 21 e 22 maggio, tra minicrociere sul Conero,

assaggi di Adriatico e di vigna, con degustazioni gourmand dei sapori marinari, scienze del mare raccontate da esperti, incontri con chef e personaggi del mare. Per gli amanti della vela e del cibo, ritorna a Marina Dorica, dopo due anni di stop forzato, la regata gastronomica Sailing chef, con i prodotti a KM 0 di Coldiretti ed i moscioli presidio Slow Food della Cooperativa Pescatori di Portonovo. Testimonial d'eccezione il giornalista-gastronomo Stefano Vegliani, indimenticato volto e voce di Luna Rossa e delle sue epiche gesta per Mediaset.

Alla Mole, a partire dalle 17:00 di sabato e domenica, protagonisti gli alfieri della cucina anconetana. In programma show proposti dall'Associazione Cuochi della Provincia di Ancona, con Walter Borsini dell'Hotel Fortino Napoleonico, Enrico Giacchetti del ristorante Giacchetti, Leonardo Castaldi di Wine Not e Giancarlo Filonzi de La Botte. Insieme a loro i vini di Umani Ronchi, Strologo, Moroder, La Calcinara e Fattoria Lucesole.

Inoltre, grazie ai ragazzi di MicaMole sarà possibile gustare assaggi di Adriatico accompagnati dai vini del Conero, con un allestimento che consentirà di godere con piacevolezza degli ampi spazi all'aperto e dei suggestivi ambienti della Mole. "Stoccafisso alla Mole" è invece la proposta dell'Accademia dello Stoccafisso all'anconitana, mentre Coop Alleanza 3.0 presenta gli assaggi "Cibi di terra, sapienza artigiana".

In programma anche la presentazione del libro "Conero in pillole", il laboratorio per i più piccoli "Colora la Mole in Blu", un talk dedicato ai moscioli, con Roberto Rubegni, ed uno sulla scienza divertente con Gian Marco Luna, direttore CNR IRBIM.

Il week end di Tipicità in Blu alla Mole sarà inoltre l'ultima occasione per visitare la mostra di Frida Kahlo, che chiude i battenti proprio il 22 maggio, ma anche le proposte del Museo Tattile Statale Omero, con la Collezione Design e la mostra che s'inaugura proprio nei giorni di Tipicità in Blu "La cultura della plastica-Arte, design, ambiente". www.tipicitainblu.it