

## Dal 6 al 21 luglio il Grand tour delle Marche fa tappa a Pollenza

notizia pubblicata **03 Luglio 2019** alle ore **11:00** nella categoria **Eventi**



Dal 6 al 21 luglio nel borgo medioevale di Pollenza torna a rivivere il villaggio della manualità. 'L'arte di fare arte' è lo slogan che per due settimane accompagna l'Esposizione di antiquariato, restauro, artigianato artistico di Pollenza, in provincia di Macerata.

Già dagli inizi del Novecento, la cittadina marchigiana è riconosciuta come una delle realtà italiane maggiormente sviluppate nella nobile arte del restauro e nella lavorazione del legno, insieme a tante altre attività che, ancor oggi, rappresentano altrettante espressioni di manualità creativa.

La manifestazione è sede di tappa del Grand tour delle Marche, il circuito di iniziative che dal 2015 raccoglie i più significativi eventi della regione che esplorano manualità e cibo. Progetto promosso dall'organizzazione di Tipicità insieme ad Anci Marche, questa edizione del Grand tour si arricchisce dell'attiva collaborazione di Banca Mediolanum e Mediolanum Private Banking nel ruolo di project partner. A Pollenza sarà possibile costruirsi il proprio itinerario di visita tra Botteghe artigiane pronte ad incantare i visitatori con manufatti introvabili nei normali canali distributivi: dalle antichità ai mobili restaurati, fino agli arredi d'epoca, insieme ad espressioni pittoriche e all'arte del riciclo.

Molti spazi del centro storico, tra i quali anche il Teatro ed il Museo Civico, si animeranno di laboratori, esperienze di manualità e spettacoli musicali, nonché della mostra d'arte 'Leonardo, Scipione Mafai e... l'Infinito', un tributo ai duecento anni della prima stesura dell'opera realizzata dal genio recanatese

Giacomo Leopardi.

Sulla piattaforma [tipicitaexperience.it](http://tipicitaexperience.it) e sulla app di Tipicità, tutti i dettagli del programma che prevede anche uno 'Spazio degustazioni', aperto tutte le sere, per assaggiare i Vincisgrassi, li Cargiù, li Moccolotti co' l'oca e tante altre succulente leccornie della vera tradizione gastronomica locale.