

A Fermo a marzo torna Tipicità Festival per la 32^a edizione

Autore: Monia Marchese

Data: 18 Dicembre 2023



‘Armonia di sapori e territori’ è lo slogan della 32^a edizione di Tipicità Festival, programmata a Fermo nei giorni 9-10-11 marzo, che delinea un nuovo punto di partenza per una manifestazione che, con sempre maggior energia, si pone l’obiettivo di dar vita ad un racconto organico per rispondere alla domanda: “Che cosa rappresenta la ‘tipicità’ oggi?”.

L’iniziativa, allestita in 10mila mq di percorso del padiglione espositivo di Fermo Forum, compie un ulteriore salto di qualità, confermandosi appuntamento multitarget capace di coinvolgere molteplici profili: produttori e consumatori in primis, poi turisti, food trotters, wine lovers, gourmet, giornalisti ed accademici.

L’enogastronomia si apre per raccontare le grandi tradizioni e le nuove tendenze capaci di disegnare la tipicità di oggi e di domani. Quante tradizioni si stanno affacciando sulla scena? Quali prodotti nascono dalle idee delle nuove generazioni e come questi nuovi concept stanno cambiando il significato stesso del termine tipicità?

Tipicità festival è anche un'esperienza di viaggio, una grande collezione di modi nuovi e antichi che permettono al viaggiatore di arrivare al cuore delle comunità locali e vivere il territorio. Il 'tuffo nei localismi' sarà al centro del rinnovato format offerto dal percorso espositivo di 'Tipicità experience' che, aprendosi ad esperienze di viaggio e di gusto del Belpaese, mira a restituire tutti i colori della tipicità d'Italia.

Col percorso espositivo Autocthon si dà voce alla biodiversità, a tutto quel panorama di produzioni legate indissolubilmente al territorio, altrettante perle di unicità che, dalla vigna all'ulivo passando per i grani antichi, portano alla scoperta delle gemme nascoste nelle nicchie biodiverse del nostro stupendo Paese.

Torna il Mercatino, con tutti i suoi contenuti valoriali, capace di innescare intense emozioni, ormai sopite o del tutto dimenticate, come il ritorno alla piazza, il clima di festa, le sfumature folkloristiche, il ricordo del mercato rionale con i profumi che si fondono in un unico odore caratteristico ed inconfondibile, il chiacchiericcio e la confusione come piacevole colonna sonora e, infine, l'incontro con il produttore che, con malcelato orgoglio, narra le sue creazioni.

Il programma prevede oltre cento eventi: non solo tavole rotonde, talk show e convegni destinati ad affrontare le tematiche al centro del presente e a scansionare le grandi incognite del futuro, ma anche la partecipazione di realtà ospiti provenienti da altre regioni italiane e dall'estero.

Il centro del padiglione sarà dominato dal racconto del territorio, mentre l'esperienza enogastronomica tornerà ad essere protagonista nel 'Teatro dell'esperienza', nel quale le destinazioni turistiche si trasformano in spettacoli del gusto capaci di stimolare i sensi. In questo contesto gli chef diventano ambasciatori delle proprie terre e si affiancano ad artigiani, guide escursionistiche, narratori del territorio e a tutti coloro che rendono unica l'esperienza di viaggio.

Nella nuova 'Cantinetta', spazio alle degustazioni di vino per esperti, curiosi, wannabe che, come nella migliore tradizione italiana della cantina intesa come fucina di idee, accoglierà e renderà protagonisti i personaggi appartenenti a questo ambiente: vignaioli, olivicoltori, agricoltori custodi di specie dimenticate, produttori di conserve, salumi e formaggi che celebrano la diversità dei nostri territori.

Si ripropongono due aree da sempre distintive della manifestazione: l'Accademia, arena show per grandi chef, e 'Lievito & fermento', uno spazio dedicato ad un distretto in vivace evoluzione, colorato speaker corner dove si racconta il mondo dei grani antichi, delle tecniche innovative, dei lieviti madre, delle farine, delle magie del forno e di tutto ciò che richiede tempo e pazienza per essere assaporato e valutato nei giusti modi.

L'obiettivo si allarga ancora, accogliendo esperienze che raccontano la tipicità di oggi in Italia, analizzandola e restituendola in tutte quelle sue più esclusive tonalità che ne fanno un patrimonio veramente unico, giusto orgoglio del nostro 'Stivale'. www.tipicita.it

Riferimento articolo: https://travelnostop.com/marche/eventi/sara-fermo-ad-ospitare-la-32-edizione-del-tipicita-festival_588361

Generato il 09/03/2026