

Vivere alla marchigiana

Dal 19 al 21 marzo Fermo ospiterà la 19a edizione di “Tipicità”, un festival dedicato a chi ama e sa riconoscere la genuinità

A livello internazionale le Marche rappresentano una destinazione ideale per vivere esperienze autentiche. Sapori genuini, panorami pittoreschi, sapiente manualità, esclusiva creatività. Il tutto, sullo sfondo di un’eccezionale qualità della vita. Ed è per questo che Tipicità, il Festival dei prodotti tipici delle Marche, giunto alla sua 19a edizione, si propone quale imperdibile occasione per gustare i cibi tipici ed i migliori vini della tradizione marchigiana.

In primo piano, naturalmente, le squisite tipicità marchigiane: olive ascolane, formaggi pecorini e caprini, ciauscolo, maccheroncini di Campofilone, vino cotto, salame di Fabriano, mela rosa dei Sibillini, miele, marmellate, tartufi, prosciutto di Carpegna, legumi e cereali biologici, olio extravergine d’oliva ed anche il pregiato pesce dell’Adriatico. Territorio essenzialmente collinare, la produzione di vino è limitata ma degna di nota. Il Verdicchio, il Rosso Conero, ed il rosso Piceno insieme con il bianco Falerio, sono i migliori vini di questa regione.

Il Salone del Turismo enogastronomico, inoltre, propone paesi e comprensori delle Marche nei quali le prelibatezze enogastronomiche vengono offerte accanto ad attrattive storico-artistiche, naturalistiche e paesaggistiche. Il programma si arricchisce di iniziative per tutti i gusti: Tipicità in blu - le stagioni del pesce, Stoccafisso senza frontiere, Verdicchio & Co., banchi d’assaggio degustazioni, talk show. Manifestazione multi target e grande contenitore di eventi con un folto cartellone, Tipicità è, soprattutto, una tre giorni all’insegna del buon gusto made in Marche. In tutti i sensi e per tutti i sensi.