

Marche, il rilancio passa per Tipicità

Obiettivo dichiarato, rialzare la testa e aprirsi al mondo, ripartendo dal gusto e dalla bellezza. Così le **Marche** - a seguito dei mesi durissimi dopo il sisma - vogliono presentarsi alla imballata internazionale con il meglio dell'offerta locale, con la venticinquesima edizione di [Tipicità!](#) Non solo: ci saranno ospiti da Cina, Russia, Moldova, Emirati Arabi Uniti. E poi tanti personaggi: da Michele Mirabella a Klaus Davi. E ancora prestigiosi chef quali Ciccio Sultano, due stelle Michelin e il cuoco della Regina Elisabetta, Enrico Derflingher. Annunciato anche il direttore dell'Enit, Giovanni Bastianelli. **La kermesse sarà al Fermo Forum, dal 4 al 6 marzo.** “È una Tipicità che esplora il futuro – afferma il direttore Angelo Serri – e che rappresenta un momento di rinascita per le tantissime eccellenze che questi territori esprimono!”.

“Il visitatore è chiamato ad un'esperienza nuova – prosegue Serri – articolata in aree interattive che consentiranno di entrare nella “casa del futuro”, di attraversare un bio garden dove toccare con mano la biodiversità, di partecipare al Marche book style insieme a scrittori e personaggi noti, di sperimentare l'esperienza di convivialità tradizionale in modo innovativo nell'ambito dell'area I love living Marche”.

Il padiglione del Fermo Forum si trasformerà in un vero e proprio “set” di tante rappresentazioni che vedono il visitatore, non più spettatore passivo, ma protagonista attivo. “Zona rossa” sarà invece il provocatorio spazio dedicato alle zone più colpite dal recente sisma. Ci saranno due cene, raccontate dalla voce di Caterpillar, Marco Ardemagni ed interpretate da chef delle zone colpite dal sisma, che hanno già ricominciato a lavorare e guardano avanti! Aree dedicate, degustazioni e presentazioni, per ripartire dalla “bellezza”, dalle tradizioni gastronomiche e dal genius loci.

Altra novità che guarda avanti è l'attenzione rivolta ai più piccoli. Per sublimare il quarto di secolo e rilanciare in avanti, il Festival diventa a misura di “bambino” e propone un programma dedicato “ai grandi di domani”, con tante esperienze dedicate ed un invito esplicito ad “assaggiare il futuro buono”.