

A Fermo, dal 21 al 23 aprile, la 20ª edizione del Festival dedicato ai sapori ed alle altre eccellenze Made in Marche

VENTI ... DI TIPICITÀ: le Marche buone e belle in un weekend!

Dal 21 al 23 aprile 2012 è programmata a Fermo l'edizione numero venti di **Tipicità: Made in Marche Festival**, una manifestazione multitarget estesa su una superficie di seimila metri quadrati. Un grande contenitore di eventi per conoscere tutti i sapori delle Marche, ma non solo! Nata come rassegna dei prodotti enogastronomici tipici, negli anni **Tipicità** si è evoluta ed oggi si propone come vetrina "a tutto tondo" delle eccellenze marchigiane.

Tante le novità dedicate a *foodies*, *slow-trotters* ed amanti del cosiddetto turismo esperienziale, per conoscere, nello spazio di un weekend, tutto il bello ed il buono delle Marche!

In primo piano, naturalmente, le squisite specialità marchigiane, con aree espositive destinate al BtoB ed il caratteristico *Mercatino*, per un consumatore esigente ed attento ai sapori autentici! **Marchetur** è invece il percorso espositivo dedicato al turismo che fa "dell'esperienza autentica di viaggio" la sua motivazione principale.

Ma c'è di più! **Tipicità** propone al visitatore la *MadeinMarche Gallery*, una suggestiva passerella delle prestigiose *griffes* di questa splendida regione, produzioni simbolo di una realtà manifatturiera diffusa sul territorio e fruibile dal visitatore, grazie ad una ramificata rete di *outlet* aziendali.

Le aree di animazione si caratterizzano per un ricchissimo cartellone di iniziative: foodtainment per tutti i gusti, show e performances in compagnia di grandi chef e volti noti, ma anche confronti con le cucine di altre realtà italiane ed europee.

Speciali "pacchetti Tipicità" consentiranno di vivere appieno una tre giorni all'insegna del buon gusto. In tutti i sensi e per tutti i sensi! (www.tipicita.it).

Orario di apertura - Sabato 21 e Domenica 22: ore 9:30-23:00. Lunedì 23: ore 10:00-21:00

Info: Segreteria organizzativa, Piazza Dante, 21 - 63023 FERMO. Tel. fax: 0734.225237 e-mail: info@tipicita.it

Biglietto d'ingresso: € 8,00.

Tutte le notizie pratiche sono reperibili all'indirizzo web: www.tipicita.it.