

12 Marzo 2014

Tipicità: un week-end in salsa marchigiana

Appuntamento a Fermo dal 15 al 17 marzo per il festival che intreccia moda, cibo e arte in un cocktail di gusto e tradizioni locali.



Marche

Più che un festival vuole essere un'esperienza, e più di una vetrina un'immersione totale nei gusti marchigiani. Il programma di è ambizioso e, anche quest'anno, saprà trasformare la cucina in spettacolo e il buon vivere in una questione di stile. **Dal 15 al 17 marzo Fermo ospiterà la 22esima edizione del festival** puntando i riflettori sul cibo, ma anche su moda, arte, artigianato e ogni aspetto della tradizione di questa terra.

Per il 2014 sarà “ben essere, buon vivere” il filo conduttore che accompagnerà i visitatori tra delizie enogastronomiche e percorsi sul territorio. La formula con aree espositive e un ricco programma di eventi, offrirà un vero spettacolo del gusto, spalmato su tutto il weekend per foodies, slow-trotters e amanti del “turismo esperienziale”.

Prevista anche la **Made in Marche gallery, un percorso attraverso le icone della creatività regionale, e il salone dell'artigianato**. Per tre giorni ci si potrà dedicare a tutto tondo alle specialità marchigiane grazie alle aree dedicate alla birra agricola, alle produzioni biologiche, al cioccolato. E con possibilità di degustare e acquistare le specialità direttamente dai produttori: olive ascolane, formaggi [1] pecorini e caprini, ciauscolo [2] (il salame spalmabile), maccheroncini di Campofilone, vino cotto, salame di Fabriano, mela rosa dei Sibillini, miele, tartufi, legumi e cereali, vino, olio e pesce dell'Adriatico.

Links

[1] <http://www.territori.coop.it/pecorino-gigante-racconta-signor-carestia.html>

[2] <http://www.territori.coop.it/ciauscolo-il-piu-tenero-tra-i-salami-si-spalma-col-coltello-2.html?lookfor=ciauscolo>