

Benvenuto e Buona Navigazione, sono le ore 10:43 di Mer 13 Mar 2013



Home Primo Piano Cronaca e Attualità Il Mascalzone Sportivo Cultura e Spettacoli Rec
 Interviste Benessere e Salute In...form@zione In...sicurezza@ Foto e Vignette Editoriali
 Web Tv

La Regione Marche alla 21ma edizione di Tipicità a Fermo

di Redazione | in: Cronaca e Attualità



Tipicità

Ribalta per le eccellenze enogastronomiche e i prodotti a marchio Qm - Qualità garantita dalle Marche

ANCONA - Sapori ed eccellenze enogastronomiche delle Marche protagonisti alla 21ª edizione di *Tipicità*, la manifestazione in programma dal **16 al 18 marzo** nell'area fieristica in località **Girola di Fermo**.

La **Regione Marche**, avrà un'importante presenza alla manifestazione con un apposito stand che presenterà la comunicazione istituzionale del **Programma di Sviluppo Rurale**. Nell'area dedicata vi saranno presentazioni e degustazioni di prodotti a marchio **Qm - Qualità Garantita**

dalle Marche. Uno spazio sarà riservato ai vini regionali rappresentati dell'IMT - Istituto Marchigiano di Tutela Vini e dal Consorzio Vini Piceni. Un'occasione, quella proposta a Tipicità dalla Regione Marche, che permetterà ancora una volta di conoscere al meglio e degustare le eccellenze dell'enogastronomia marchigiana.

La manifestazione sarà animata da una serie di attività finalizzate ad una maggiore interazione con il pubblico. Fra queste, va segnalato lo show cooking "**Quanto è ricco il pesce povero**" di sabato 16 marzo. L'iniziativa (in programma dalle 11 alle 13) vuole valorizzare il pesce povero - entrato da poco nel novero dei prodotti Qm - e i possibili abbinamenti con vini ed altri prodotti regionali. La gestione dello show cooking sarà a cura di due istituti alberghieri marchigiani, quello di San Benedetto del Tronto e quello di Porto Sant'Elpidio, coordinati dallo chef Flavio Cerioni, che guiderà lo spazio "Accademia". Il programma del pomeriggio prevede poi la degustazione degli eccellenti e sorprendenti oli monovarietali marchigiani, condotta dall'esperta Barbara Alfei dell'Assam, e altre degustazioni a base di prodotti certificati Qm - qualità garantita dalle Marche.

Lo stand della Regione, sia sabato che domenica, sarà anche il miglior presidio per conoscere tutti i prodotti Qm, eccellenze che sono una garanzia per i consumatori, un'attrattiva per turisti italiani ed esteri e un'opportunità di reddito per gli operatori agricoli.

Nella giornata di lunedì 18, riservata agli operatori, nell'ambito del percorso intrapreso dalla programmazione PSR Marche 2007 - 2013, avrà luogo un seminario interamente dedicato alle "**Filiere di Qualità - Esperienze a confronto**". Sarà un momento di riflessione e di condivisione su quanto fatto finora ma anche un punto di partenza per migliorare questo strumento così importante per tutelare l'eccellenza delle produzioni agroalimentari italiane e per supportare i produttori nel loro impegno quotidiano.

Orario di apertura - Sabato 16 e Domenica 17: ore 9:30-21:00. Lunedì 18: ore 10:00-20:00 Info - www.tipicita.it