

natoconlavaligia

Tipicità festival a Fermo nelle Marche, ci sarà ma posticipato al 25,26 e 27 aprile 2020.

Tanti sono stati gli eventi e fiere annullate, in Italia, a seguito delle ordinanze regionali per contrastare il diffondersi del coronavirus (Covid19). Gli organizzatori di "Tipicità festival" hanno deciso di spostare le date dell'evento, che si sarebbe dovuto svolgere la prossima settimana, al 25, 26 e 27 aprile 2020.
di Giovanni Tavassi



TIPICITÀ
festival

25-26-27 APRILE 2020

www.tipicita.it



FERMO



Banner Tipicità festival

La 28^a edizione di "Tipicità festival" a Fermo nelle Marche si farà, lo hanno comunicato gli organizzatori che hanno individuato le nuove date 25, 26 e 27 aprile 2020.

Il Festival unico in Italia per le tantissime proposte e formula vincente, nonostante le difficoltà legate allo spostamento di date, si svolgerà nella bellissima struttura "**Fermo Forum**" con 13000 mq coperti, per raccontare, provare e promuovere il cibo.

Cibi nutraceutici

E' un termine che può sembrare ancora nuovo, invece viene coniato alla fine degli anni Ottanta dal dottor Stephen De Felice.

Sono sostanze alimentari con caratteristiche benefiche e protettive nei confronti della salute sia fisica, che psicologica dell'individuo. Sono cibi che contengono sostanze concentrate, che hanno caratteristiche di prevenzione, di riequilibrio, terapeutiche e protettive a livello psicofisico. Alcuni **cibi nutraceutici** per rendere l'idea ai nostri lettori:

- **Probiotici**, batteri vivi presenti nello yogurt o prodotti similari, che hanno l'effetto di bilanciare la microflora intestinale;
- **Frutta e Ortaggi**, ricchi di antiossidanti;
- **Luteina**, sostanza utilissima per la vista, la troviamo negli spinaci, nei cavoli, nei broccoli e nelle uova;
- **Lievito di Birra** ricco di aminoacidi, carboidrati, proteine, sali minerali e vitamine;
- **Curcumina, Curry e Zafferano** e nei **Legumi** abbiamo gli isoflavoni.

Cibi Funzionali

Gli alimenti sono considerati funzionali quando le ricerche scientifiche ne scoprono i benefici e gli effetti sulla salute e nella prevenzione delle malattie, come per:

- **Pomodoro** perchè ricco di licopene
- **Salmone** per gli acidi grassi omega 3
- **Soia** per i fitoestrogeni.

Cibi Biodinamici

Sono prodotti con provenienza biodinamica certificata con il proprio marchio le produzioni provenienti da agricoltura biodinamica che prevedono l'utilizzo del compost vegetale, di otto preparati biodinamici a concentrazioni omeopatiche e "dinamizzate" con particolari movimenti - I preparati (letame, quarzo, dente di leone, valeriana, corteccia di quercia e altri ancora) vanno irrorati direttamente sui campi o sul compost e le semine sono programmate e calendarizzate tenendo conto delle forze astrali.

Cibo Biologico

Prodotto caratterizzato dall'impiego esclusivo di concimi organici e, come pesticidi, solo preparazioni naturali (macerati di erbe appropriate, alghe e minerali polverizzati, ecc.).

Cibi Tipici

Tantissimi sono i prodotti tipici delle Marche, presenti al Festival e fra i tanti:

- Ciauscolo IGP (fra i salami più buoni d'Italia)
- Zafferano di montagna
- Tartufo di Acqualagna
- Olio extravergine di oliva
- Oliva ascolana
- Verdicchio
- Pecorino dei monti Sibillini
- Paste biologiche
- Mais ottofile (chiamato così appunto perchè presenta otto file di chicchi)
- Cicerchia
- Carni a razza marchigiana.

Food&Wine, Beer

Rare specialità e percorsi sensoriali, produzioni bio, bollicine, birra artigianale - Birre a Km. zero

Tipicità EXPERIENCE

Viaggio nelle identità delle Marche, nelle Piccole Italie, nel mondo

ART&Genius

Percorso tra manualità, creatività ed innovazione

A Tipicità entreranno in scena grandi nomi della cucina, gli chef fra cui Annie Feolde, Filippo La Mantia e Rosanna Marziale che condurranno i gourmet in un viaggio alla conoscenza, ai profumi ed al gusto del cibo.

Lista completa degli chef

L'ospite d'onore del 2020 è la comunità di Anglet dei Paesi Baschi Francesi. Inoltre ci sarà il Quebec, Ansbach dalla Germania e Varpalota dall'Ungheria e diverse regioni italiane che faranno da corollario a questa ventottesima edizione.

Tipicità in the city

Come un pò in tutte le fiere, ci sono i momenti dedicati anche alla sera dopofiera all'interno della città dove il centro storico di Fermo, continua a vivere attraverso eventi e week end organizzati per tutti i gusti.

Info

Tipicità festival

Tel.: +39 0734 277893

segreteria@tipicita.it

www.tipicita.it

natoconlavaligia

02/03/2020