



Italiano & co.

Macerata.it

[inigiana.com](#) [Massa.it](#) [Perugia.it](#) [Firenze.it](#) [Flaminia.it](#) [Flaminia.it](#) [Lucca.it](#)
[Home](#) [Attualità](#) [Cronaca](#) [Economia](#) [Cultura](#) [Eventi](#) [Politica](#) [Università](#) [Sport](#) [Terzo Settore](#) [Enogastronomia](#) [Noti](#)

EVENTI | Martedì, 12 Marzo 2013 18:15

[Mi piace](#) [23 Tweet](#) [+1](#) [0](#) [Condividi](#)

"Tipicità": ecco lo stand delle Marche con degustazioni e prodotti a marchio Qm



FERMO - Saperi 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 "Filiera 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 in 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