

Grand Tour delle Marche e Tipicità In Blu 2022, presentata a Milano l'esperienza senza fine

A Milano, nell'ambito della BIT-Borsa Internazionale del Turismo, ha debuttato la nuova stagione *"made in Tipicità"*, con la versione in blu della kermesse e la presentazione del *Grand Tour delle Marche 2022*, il fantastico viaggio che, da maggio a dicembre, si articola in oltre venti tappe da vivere nelle piazze, nei borghi, nei porti e nei lidi, tra cibo e manualità.



Ardemagni, Ciccioli, Calcinaro, Serri, Marasca
Eventi dedicati a tartufi, mela rosa, cucina di mare e

brodetti adriatici, fisarmoniche e musica d'autore, cappelli di paia e lavorazione della pelle. E poi c'è l'Infiorata, le feste dedicate a birre artigianali, vini, delizie del bosco, poesia tra le mura e mondo equino. Una grande festa lunga sette mesi, con la possibilità di rimanere connessi a questo mondo vivo ed autentico, grazie all'innovativa tecnologia elaborata da MyCicero che proietta l'esperienza all'infinito in www.tipicitaexperience.it.



A descrivere il nuovo circuito, alcuni dei protagonisti: i Sindaci di Senigallia, Sant'Elpidio a Mare, Porto Recanati, i presidenti dell'Unione Montana Catria e Nerone, dell'Unione Montana Esino Frasassi e dell'Unione dei Comuni delle Terre della Marca Senone.

Il *Grand Tour delle Marche* è nato nel 2014 dalla partnership tra Tipicità e ANCI Marche, rappresentata nell'occasione dal Vicepresidente e Sindaco di Fermo Paolo Calcinaro e dal coordinatore dei piccoli Comuni Augusto Curti. Il progetto si avvale della collaborazione di Regione Marche, presente all'appuntamento con il consigliere Carlo Ciccioli, e di un nutrito gruppo di Comuni, Unioni Montane, ed un pool di prestigiosi partner privati capitanati da Banca Mediolanum, rappresentata all'evento dal manager Nunzio Santangelo.



Come ricordato dal conduttore Marco Ardemagni, da Rai Caterpillar AM, la giornata di Milano è stata propizia per presentare anche l'altra colonna portante del mondo di Tipicità. Dal **18 al 22 maggio** la città di Ancona ospiterà la nona edizione di **Tipicità in Blu**, il Festival dove il mare incontra le persone. Cibo, nautica, pesca, energie rinnovabili, bioeconomia, turismo e cultura in un unico grande

palinsesto vista mare! Promossa dal Comune di Ancona e dalla Camera di Commercio delle Marche, con Banco Marchigiano nel ruolo di partner progettuale ed una corposa squadra di partner, coinvolge attivamente tutta la città ed i suoi luoghi iconici strettamente legati al mare, come la Mole Vanvitelliana e Marina Dorica, ma anche il centro città, con l'organizzazione di circuiti di locali che offrono speciali "menù in blu" ed "aperiblu". Il vicesindaco Pierpaolo Sediari e l'assessore alla cultura Paolo Marasca hanno sottolineato come la "città a gomito protesa sul mare", si trasforma in un grande laboratorio da godere... nel blu dipinto di blu!

Le giornate della blue economy, dal **18 20 maggio**, esplorano la prospettiva blu in tutte le sue molteplici sfaccettature. Prestigiosi ospiti ed esperti internazionali si confrontano con le esperienze di altri territori italiani ed esteri, con focus su nautica e cantieristica, sicurezza della filiera ittica, sviluppo territoriale costiero, sostenibilità, città portuali intelligenti.

Il Festival si dipana, invece, nel fine settimana del **21 e 22 maggio**, tra minicrociere nella riviera del Conero, assaggi di Adriatico e di vigna, degustazioni gourmand dei sapori marinari, incontri con chef, personaggi della marineria ed esperti di scienze del mare. Per gli amanti della vela e del cibo, a Marina Dorica è in programma l'ormai consolidata ed originale *Sailing chef*.

La prestigiosa sede di ANCI Lombardia, situata nella splendida cornice del Piccolo Teatro di Milano, ha fatto da scenario al cocktail proposto da Gianmarco di Girolami dell'Accademia di Tipicità, coadiuvato dalla "brigata" del Polo Urbani di Porto Sant'Elpidio, una degustazione realizzata con prodotti di

qualità di casa nostra proposti da Sbrolla, Ciriaci, Luca Bianchi, Tre Valli, accompagnate dai vini Moncaro e dalle bibite Paoletti, per un'anteprima golosa di quello che sarà il lungo viaggio con il Grand Tour delle Marche.