

Tipicità in blu, al via il fine settimana del Festival (21 e 22 maggio). Ad Ancona c'è anche Linea Blu

Tipicità in blu chiude le giornate della blue economy ed entra nel vivo del Festival.

Sabato e domenica 21 e 22 maggio un ricchissimo programma per vivere intensamente Ancona ed il suo mare con degustazioni gourmet, crociere, regate, mostre ed incontri con la scienza divertente.

Sabato 21 maggio

A Marina Dorica, alle 13.30 di sabato al via la Sailing Chef, la regata gastronomica che vede ben 15 imbarcazioni contendersi l'ambito trofeo e che ha riscosso l'interesse della trasmissione Linea Blu. Il programma di RAI 1 condotto da [Donatella Bianchi](#) con la partecipazione di Fabio Gallo, farà tappa anche a Portonovo per i moscioli e nelle campagne anconetane per i prodotti a Km. 0 di Coldiretti. Presidente di giuria della Sailing Chef è Stefano Vegliani, voce e volto Mediaset delle epiche gesta di Luna Rossa.

Dalle ore 17.00 sabato e domenica la Mole Vanvitelliana accoglie il village di Tipicità in Blu, con un percorso tra i sapori e la cultura di territorio, tra mare e terra. Lo Chic Nic in Blu gestito da MicaMole propone tante specialità marinare in proposte gourmet. Il Conero nel Calice è la

rassegna dei vini e delle cantine che operano nell'area del Conero proposta da Marchigianamente. Cibi di Terra, sapienza artigiana è la degustazione a cura di Coop Alleanza 3.0 insieme ai produttori di specialità locali. Immane l'appuntamento con sua maestà: Stoccafisso alla Mole è la degustazione a cura dello storico ristorante Da Gino per l'Accademia dello Stoccafisso all'anconitana.

Eventi speciali in sala boxe sabato 17.00 con la presentazione del libro "Il Conero in pillole" a cura di Andrea Bevilacqua e alle 18.30 con Simona Rossi che propone ai più piccoli l'appuntamento "Colora la Mole in blu". Degustazioni narrate, su prenotazione, in collaborazione con l'Accademia di Tipicità e l'associazione cuochi della provincia di Ancona nella tensostruttura allestita nel Canalone della Mole. Alle 17.45 ai fornelli, Giancarlo Filonzi del ristorante La Botte e le cantine Strologo e Moroder, mentre alle 19.15 è in scena Enrico Giacchetti dello storico ristorante di Portonovo con i vini de La Calcinara.

Domenica 22 maggio

La domenica alle 17.00 in sala boxe l'evento "Blueat: alien is good, alien is food" dove si potrà assaggiare anche il granchio blu. "Non chiamatele cozze" è invece il provocatorio titolo del talk che alle 17.45 valorizza il mosciolo di Portonovo, tra biodiversità e piccola pesca. Alle 18.30 appuntamento con la scienza del mare nell'appuntamento "Blue Way, orizzonte futuro" con il direttore del CNR IRBIM, Gian Marco Luna. Degustazioni narrate alle 17.45 con Walter Borsini dell'Hotel Fortino Napoleonico ed i vini de la Fattoria Lucesole. Alle 19.15 incontro goloso con Leonardo Castaldi da Wine Not Bistrot insieme a Michele Bernetti con i vini Umani

Ronchi.

Tipicità in Blu coincide anche con l'ultimo week end di apertura della mostra "Frida Kahlo, una vita per immagini". Visitabili nel fine settimana anche la Collezione Design e la mostra "La Cultura della plastica – Arte, design, ambiente" a cura del Museo Tattile Statale Omero.

Al Mandracchio salpano le minicrociere alla Baia di Portonovo, una traversata esperienziale con degustazioni a bordo. In città saranno attivi fino al 5 giugno i circuiti Menù in Blu ed Aperiblu per gustare l'Adriatico nelle varianti proposte dai locali di Ancona.

Tipicità in Blu è organizzata dal Comune di Ancona e Fondo Mole in collaborazione con la Camera di Commercio delle Marche ed un pool di associazioni ed imprese del territorio, project partner il Banco Marchigiano. Info, programma e prenotazioni www.tipicitainblu.it