

Tipicità in blu 2023. Il 20 e 21 di maggio alla Mole di Ancona dal Giappone alla Scozia con Beppe Convertini di RAI Linea Verde

Sabato 20 e domenica 21 appuntamento con il ***Festival Tipicità in Blu!*** Il mare a cinque sensi tra regate, minicrociere, personaggi noti, assaggi di Adriatico, degustazioni di sapori internazionali ed educazione divertente per i bambini.

Assaggi di mare, Stoccafisso, VinRibelli e Birracconti animeranno il Canalone antistante il Magazzino Tabacchi nei giorni di sabato 20 e domenica 21, dalle 17:00 alle 21:00, con Marchigianamente, coop sociale Lavoriamo Insieme ed Accademia dello Stoccafisso all'anconitana.

Degustazioni guidate e incontri. Al Magazzino Tabacchi della Mole Vanvitelliana tanti appuntamenti con il gusto di mare, dall'Italia e dal mondo. Sabato 20, alle 13:00, protagonisti "gli avanzi in tavola e la loro valorizzazione" a cura di AnconAmbiente, con lo chef Davide Marchionni. Alle 17:00 si celebra la giornata nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare con AMAP e la chef Alessandra Scarpetta. Alle 18:00 intervista di Beppe Convertini di RAI Linea Verde ad Edy Gambetti, vicepresidente di Coop Alleanza 3.0, con show cooking e successiva degustazione a cura dello chef Pasquale Di Monte. Alle 18:45, Beppe Convertini incontra Gian Luca Gregori, rettore dell'Università Politecnica delle Marche. Alle 19:15 protagonista "il Giappone nel piatto", con la

scrittrice Motoko Iwasaki, lo chef Takashi Kido e la chef giornalista Giovanna Ruò Berchera.

Domenica 21, alle 13:00, “mangiare cozze fa bene all’ambiente”, a cura della soc. coop. M.A.R.E., con lo chef Daniel Orso per il progetto Argos. Alle 15:30 “Tecniche di conservazione, affumicatura e maturazione del pescato” con lo chef Simone Massi. La comunità spagnola di Valencia protagonista alle 16:00 con lo chef Francisco José López Ruiz, a cura dell’Università di Camerino per il progetto Agri-fish. Alle 17:00 “Paranza tra Italia e Albania” è la degustazione dell’Unione Regionale Cuochi Marche con gli chef Walter Borsini e Marjus Tafa. “Salmone selvaggio e cultura scozzese del pesce” è il racconto ai fornelli dello chef Marcus McGregor a partire dalle 18:00. “Cucina di bordo sulla rotta ellenica” la proposta dello chef Panagiotis Karabelas, a cura di Anek Lines Italia alle 19:00. Conduce questa domenica del gusto Andrea Amedei, voce di Decanter Rai Radio 2.

Per i più piccoli. Alle 10:00 di Sabato “Biodiversità for kid” a cura di AMAP. Alle 15:00 in programma “1.000 gocce di oro blu”, laboratori di Coop Alleanza 3.0, ed alle 16:00 visita guidata in dialogo con la biologa, una proposta di edutainment a cura di Macchine Celibi, che alle 10:30 di domenica propone il laboratorio “I doni del mare”.

Sailing Chef. A Marina Dorica, condizioni meteo permettendo, sabato è in programma la ormai tradizionale regata gastronomica. Gli equipaggi si sfideranno nella veleggiata e nella cucina di bordo. Ingrediente protagonista di questa edizione: il baccalà. Alla giuria, presieduta da Beppe Convertini, il verdetto finale!

Nel fine settimana di **Tipicità in Blu** inprogramma anche **Minicrociere** fino alla baia di Portonovo, il **Blu tour** alla

scoperta delle Storie del porto, con i ragazzi del Savoia Benincasa, e il **Marciaronda** lungo le mura di cinta della Mole Vanvitelliana, all'interno della quale sarà possibile visitare le **mostre** "La storia del porto di Ancona" e "Pianeta Mare", insieme al **Museo** Statale Tattile Omero. **Menù in blu ed aperiblu** fino a domenica 21 maggio nei locali della città che partecipano ai circuiti gastronomici creati per l'occasione. Tipicità in blu è organizzata da Comune di Ancona, Fondo Mole e Camera di Commercio della Marche, con un nutrito pool di partner. Tutte le informazioni ed il programma completo su www.tipicitainblu.it