

Ancona si prepara a festeggiare il mare e i suoi tesori con 'Tipicità in blu'

notizia pubblicata **29 Marzo 2018** alle ore **11:20** nella categoria **Eventi**



Dal 17 al 20 maggio Ancona ospiterà uno degli eventi di punta dell'intera Macroregione adriatico-ionica: la 5^a edizione di 'Tipicità in blu', festival che promette un'immersione totale nelle atmosfere di questo angolo di Mediterraneo.

Nell'anno europeo del patrimonio culturale, Tipicità in blu accetta la sfida e si confronta con altre identità estere: l'Albania sarà l'ospite d'onore, con la città di Durazzo, la sua cucina e le sue tradizioni.

La manifestazione esplora tutti gli aspetti della cosiddetta blu economy, con proposte innovative e coinvolgenti per tutto il long weekend, tra cibo, scienza, nautica e cantieristica, sport, cultura e tradizione.

Cucina marinara al centro dell'attenzione, con il Blu Village allestito dinanzi al Mercato Ittico. Da gustare moscioli, bombetti, sardoni e tante altre prelibatezze adriatiche, accompagnate dai racconti dei pescatori e dai vini delle dolci colline marchigiane. Tutta da esplorare anche la Mole Vanvitelliana con le sue architetture a pianta pentagonale protese sul mare. Ospiti prestigiosi e personaggi televisivi accompagneranno i visitatori attraverso laboratori sulla sostenibilità e sulle tematiche della pesca, sul mondo della cantieristica e lungo stimolanti percorsi degustativi alla scoperta dei vini prodotti dai 'vigneti sul mare' del Monte Conero.

Non mancherà la 'Sailing chef', originale regata a vela con concorso di cucina a bordo, ma ci saranno anche le minicrociere che tanto gradimento hanno fatto registrare nelle precedenti edizioni della

manifestazione, caratterizzate da proposte gourmand da gustare a bordo di una motonave durante la suggestiva traversata che da Ancona conduce a Portonovo.

Previsti anche pacchetti 'a tema blu', per vivere al meglio il week end anconetano. La manifestazione è organizzata dal Comune di Ancona in collaborazione con la Cciaa dorica, insieme ad un nutrito pool di enti locali, associazioni ed aziende partner.