

FOOD&WINE

Il programma

DOPPIEPIÙ

Oggi

Ore 9,30
Dimostrazione della lavorazione dei Cappelli di Montappone

Ore 12
Lievito & Fermento - Cikymaya Lab COOKING SHOW

Ore 13,30
Open Space, presentazione "Marche & Wine"

Ore 15,30
Open Space, il tartufo marzuolo e le sue sfumature sotto la rocca di Federico

Ore 17,30
Experience Lab - Foligno: un viaggio al centro del mondo tra natura, arte, tradizioni ed enogastronomia

Domani

Ore 9
Experience Lab, eventi "I Borghi Più Belli d'Italia nelle Marche"

Ore 11,30
Sala Crivelli, il Fermano destinazione turistica accogliente per visitatori sordi

Ore 13,30
Accademia - Ma come è buona l'Italia COOKING SHOW

Ore 16
Experience Lab - Appignano: un cuore di paese

Ore 17,30
Open Space Brodetto Show

Lunedì

Ore 10
Experience Lab - Coltiviamo BenEssere: eccellenze territoriali

Ore 12
Lievito & Fermento - Cikymaya Lab COOKING SHOW

Ore 14,30
Experience Lab - Il turismo del fermano: leva strategica per lo sviluppo e la crescita del territorio

Ore 16
Experience Lab - Tour virtuali, matterspace e orbital: un salto nel futuro della tecnologia e dell'impresa

L'evento L'edizione numero 31 trasforma il Fermo Forum in uno spazio di prodotti e biodiversità. Da oggi a lunedì propone 164 eventi tra presentazioni, talk e altre iniziative. Ben 160 gli espositori

Tipicità, incroci di gusto

Con i suoi 160 espositori, 164 eventi tra presentazioni, talk e cooking show, la 31ª edizione di Tipicità trasforma di nuovo da oggi a lunedì il Fermo Forum in uno spazio dove la cultura materiale marchigiana si confronta. Storie belle di uomini (Biocreativi), di prodotti (Mercatino), di biodiversità (uno per tanti Autokton dedicato ai vitigni) o di experience che Angelo Serri, direttore del festival, con il suo team coordinato da Alberto Monachesi, fa interagire fino a combinare felici matrimoni e far emergere le ultime metamorfosi.

La metamorfosi

Una metamorfosi è in "Lievito & Fermento" dove chef e pizzaioli ricombinano i fondamentali: acqua, farina e lievito. In mostra pane, pizza, pinsa e crescita. C'è il "Pane di David", chef dell'Etoile Bistrot di Camerino, senza glutine e con una nota aromatica. Le Pizze gourmet, quelle orgogliosamente napoletane di Marcello d'Erasmo di Mamma Rosa di Ortezzano, di Lievitaria di Macerata e anche di My-Pizza World di Fermo. Interessante quella di Claudio Api dell'Arma del Cuciniere di Falconara Marittima. Gioca con le zolle d'aglio e i fogli di capperi, con la crema di pecorino dei Sibillini e il lonzone del Suino della Marca e pure con i Paccasas-

si. La Pinsa, con più acqua e meno lievito, la romana di Francesco De Carolis, dell'Holiday di Porto Sant'Elpidio e Cikymaya di Ancona. Infine, la crescita, il fast good marchigiano. A Tipicità, in mostra quella di Cingoli (MyMarca e La Bolla) e a Cresciamò, la Deco di Frontone e quella di Sassoferrato.

Il "Padellino"

Stuzzicante il "Padellino" di Luca Sartarelli di Officine del Gusto (Monte San Vito). Croccante fuori e morbido all'interno. L'impasto ha tre lievitazioni e due cuture. La prima sul forno a legna e la seconda in quello elettrico. Il condimento? Le Marche. Luca presenta un padellino con Ciauscolo Igp della Norcineria di San Ginesio e pecorino di Staffolo ed un altro da dessert. La farina è idratata con una tisana all'orzo marchigiano a cui aggiunge dell'alice di Castignano servito con una mousse di ricotta di pecora e capra, amarene di Morello Austerà di Cantiano e polvere di liquirizia. A Tipicità, i matri-

**STUZZICANTE IL "PADELLINO"
CROCCANTE FUORI
E MORBIDO ALL'INTERNO**

Da sapere

Agli show cooking una menzione speciale

Una menzione speciale va agli show cooking degli chef dell'Accademia di Tipicità. La brigata è composta da Luca Facchini, Gian Marco Di Girolami, Alessio Bottacchiari, Serena d'Alesio (gli sprechi alimentari), Roberta Mazza (pastry chef) e Barbara Settembri (uova fresche). Sono gli ambasciatori, insieme a Tipicità, di diverse edizioni della "Settimana della Cucina Italiana nel Mondo" realizzate negli Emirati Arabi, in Albania, in Canada e in Tanzania. Quest'ultima ospite d'onore speciale a Fermo Forum, dove saranno presenti anche delegazioni da Olanda, Inghilterra, Sudafrica e Ungheria. Nel 2023 è al suo ottavo anno. Un'iniziativa di promozione integrata che valorizza all'estero le eccellenze del settore enogastronomico italiano, sostenendo le esportazioni, l'internazionalizzazione e i flussi turistici incoming con eventi nella rete di Ambasciate, Consolati, Istituti di cultura e uffici Ice.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

moni combinati funzionano. Lo stellato chef patron di Retrosceca di Porto San Giorgio e lo chef senigalliese Marcus McGregor uniscono il Mediterraneo alle Highlands; lo chef stellato Davide Di Fabio della Gioconda di Gabicce Mare con Alessandra Scarpetta declinano il gusto pop; chef Enrico Mazzaroni e Cristina Passini declinano "I sapori di montagna". Lei costretta a chiudere la sua pasticceria "Tof-fee" dopo il sisma e lui di ritorno al "Tiglio" di Montemonaco regala la prima stella all'ascolano. Altro matrimonio vincente: il formaggio di fossa di Sogliano Dop sposa l'aceto balsamico tradizionale di Modena in "AperiDop" curato dal bartender Fabio Renzetti.

Le sinergie

«L'evento - spiegano Gianluigi Draghi produttore e presidente di Fattorie Marchigiane TreValli Cooperlat e Paolo Cesaretti di Food Brand Marche - vuole dimostrare che le filiere dell'agroalimentare sono sempre più protagoniste per rendere il cibo del futuro genuino e sostenibile attraverso la qualità e l'innovazione, che significa vincere contro la contraffazione attivando sinergie strategiche di tutela del Made in Italy. Insomma, la bontà tradizionale contro falsi sapori».

Véronique Angeletti

© RIPRODUZIONE RISERVATA