



Tipicità

di Gloria Ciabattoni



La 34ª edizione nel segno dell'internazionalizzazione. Quattro continenti e tante traiettorie indigene. Al Fermo Forum, dal 6 all'8 marzo, gusto, territori e geopolitica da Argentina, Giappone, Marocco, Perù, Polonia e Stati Uniti

Sarà un'edizione di Tipicità Festival fortemente proiettata verso il mondo, quella in programma nelle Marche dal 6 all'8 marzo al Fermo Forum con "Traiettorie indigene": è la dimensione GloCal di Tipicità, che vuole coniugare la dimensione locale e territoriale, con la curiosità e la voglia di dialogare con altre comunità ed altre culture. "Traiettorie indigene" - spiega il direttore Angelo Serri - sono quei sentieri che offrono al viaggiatore il "lusso" di perdersi. Strade che ci portano al cuore del villaggio globale, lontano dal "folklore da cartolina", dentro esperienze vere: sapori, destinazioni, idee e manifattura che compongono un affresco in continuo movimento!". Al centro restano l'esperienza, i prodotti, la manifattura, le destinazioni che parlano dell'Italia, anzi di un mosaico di micro-Italie: dalla Sicilia al Trentino, accoglienza, resistenza e ingegno prenderanno forma lungo il percorso della Tipicità Experience, accanto al meglio della produzione marchigiana.



E in parallelo, tante altre presenze. Dall'Argentina, tra Pampa e Patagonia, a Tipicità Festival ci saranno i sapori e le attrattive di Bahia Blanca, una città che intrattiene un rapporto profondo con Fermo e che torna al Fermo Forum con produttori di specialità tipiche. In programma anche un "viaggio goloso" da Buenos Aires alle Marche che verrà raccontato dallo chef Simon Martinez Bordone.

Dalle coste nordoccidentali del Marocco arriverà la realtà di El Jadida che vanta una maestosa

fortificazione storica dichiarata dall'UNESCO patrimonio mondiale dell'umanità, monumentali cisterne ipogee e sconfinata spiaggia bagnata dall'Atlantico.

Dall'estremo oriente asiatico sarà presente una delegazione giapponese che vedrà protagonista la prestigiosa Università Ritsumeikan di Kyoto con il rito della soba, insieme al responsabile della Nippon Food Academy, Takashi Kido, e agli esperti della celebrata carne bovina Wagyu.

Per l'Europa, Tipicità ha voluto omaggiare una coraggiosa realtà polacca che da oltre trent'anni realizza, in uno spazio adiacente al magnifico Parco di Bialowieza, il Festival di Czeremcha, un festival etnografico riconosciuto come patrimonio dell'Umanità, al confine con Bielorussia ed Ucraina, nell'ottica delle diversità che invece dello scontro cercano un incontro costruttivo.

Tra gli ospiti internazionali ci saranno anche lo chef peruviano Javier Iparraguirre insieme all'esperta di caffè biodiversi Mildred Nagira Cuyubamba Caro, in virtù delle relazioni d'interscambio sviluppate dall'Istituto

Einstein-Nebbia di Loreto, nonché testimonianze dagli Stati Uniti, grazie all'Ordine dei Giornalisti delle Marche, per capire ed interpretare meglio l'attuale contesto geopolitico.

Tipicità Festival 2026 sarà soprattutto un grande contenitore di eventi, con un programma ricchissimo, articolato in quattro aree tematiche principali:

Area Congress: spazio ai grandi temi e al futuro del territorio.

Teatro delle Esperienze: open space dove la voce dei territori prende vita attraverso momenti di presentazione, degustazione e co-creazione.

Accademia: area di live show cooking dove la scelta degli ingredienti e la manualità diventano racconto, mettendo a confronto culture vicine e lontane.

Sala LiFe (Lieviti & Fermenti): la nuovissima area che, attraverso due elementi essenziali dell'enogastronomia, apre ai rituali, alle esperienze e a tutto ciò che ci restituisce la misura del cibo come nutrimento vitale.

Accanto a queste, tante altre aree evento animate da Confartigianato, CNA, Coldiretti, Copagri, insieme ad Atenei, produttori e progetti territoriali capaci di lasciare il segno. Info www.tipicita.it

Molto interessante sarà la mattina dedicata agli studenti delle scuole di ogni ordine e grado, venerdì 6 marzo, con laboratori esperienziali e attività di animazione. Il percorso per le scuole si sviluppa tra laboratori tematici (dalla biodiversità ai mestieri, dall'artigianato al





gusto, dalla sostenibilità alla creatività) e momenti di animazione che accompagnano la mattinata, favorendo un approccio interdisciplinare.



Ancora, a Tipicità Festival debutta LIFE, un nuovo ambiente che prende il nome dalla crasi di Lieviti & Fermenti, due elementi essenziali della vita e delle culture gastronomiche.

LIFE è un ambiente vitale di contaminazione dedicato ai rituali che raccontano culture, prodotti e biodiversità nell'ottica del confronto aperto. Da venerdì a domenica, LIFE sarà il crocevia di traiettorie indigene, con un percorso ampio e coinvolgente, scandito da temi di particolare appeal: dai Castelli di Jesi ai vigneti del Trentino; il ritorno del "match" irresistibile tra vino e pizza; le nuance del cioccolato vero e dei caffè biodiversi; i sapori dell'Argentina e le tradizioni mediterranee, dall'Italia al Marocco; benessere e buon vivere, in armonia tra ambiente e piacere, con appuntamenti proposti dall'Università Politecnica delle Marche e dal Comune di Sefro, "capitale del benessere made in Marche".

Questi sono solo alcuni degli appuntamenti di LIFE. Il programma completo su tutte le iniziative su tipicita.it. Sei aziende "cult" per onorare le famiglie italiane del cibo.

A Tipicità Festival si celebra la cucina italiana patrimonio UNESCO

Ed anche una mostra di vignettisti italiani che raccontano il Bel Paese del gusto e dell'ironia!

Fermo-A Tipicità Festival 2026 ci sarà anche un tributo alla cucina italiana, ufficialmente proclamata Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO il 10 dicembre 2025, diventando la prima cucina nazionale al mondo ad ottenere questo riconoscimento integrale.

Sono due le iniziative in programma per celebrare non solo il cibo, ma un insieme di rituali, materie prime, tradizioni, saperi e convivialità che unisce la filiera agricola alla tavola, valorizzando la sostenibilità e la biodiversità.

In primis il Premio istituito in occasione dei quarant'anni della prestigiosa testata "Italia a Tavola", che sarà assegnato il 7 marzo a selezionate famiglie imprenditoriali dell'agroalimentare italiano.

Queste le realtà che riceveranno il Premio: la prestigiosa pasticceria artigianale Loison da Vicenza, l'Antica Corte Pallavicina dei fratelli Spigaroli di Polesine Parmense, lo storico "Mulino di Napoli" Caputo, l'Aceto Balsamico di Modena Giusti, insieme ai marchigiani Eredi Rossi Silvio da Sefro, con la sua celebre attività di troscicoltura, e un simbolo della tradizione alimentare marchigiana, ossia il Salumificio Ciriacci di Ortezzano.





Un riconoscimento che celebra le famiglie italiane del cibo come vero patrimonio vivente! Non un marchio globale, ma un ecosistema umano fatto di terre, mani, stagioni, saperi e continuità. Dalle 15:00 di sabato 7 marzo, nell'Accademia di Tipicità si susseguirà una serie di appuntamenti dedicati a queste aziende-famiglie che, da generazioni, custodiscono la qualità trasformandola in futuro senza snaturarla. Un racconto generazionale da assaggiare: territorio, memoria, innovazione gentile.

Sarà la mostra Cooking Smile, realizzata da Italia a Tavola con il contributo di alcuni tra i più noti vignettisti italiani, ad aprire il padiglione espositivo della 34ª edizione di Tipicità Festival.

Attraverso il disegno, alcuni dei più noti cartoonist italiani narrano tradizione, modo di essere e cultura del nostro Paese, proponendo una visione originale e divertente della cucina italiana come componente imprescindibile del nostro esclusivo stile di vita. Per informazioni: www.tipicita.it



34ª edizione
tipicità
festival

2026
MARZO
6 7 8
FERMO
tipicita.it