

**4**

**LE GIORNATE**

Da ieri fino a domenica Tipicità in blu «occuperà» il centro e tutta la zona del porto: un omaggio al mare e alle opportunità che l'Adriatico offre



**INIZIA LA FESTA**  
A sinistra la presentazione dell'evento

# Le «Tipicità» del mare in vetrina

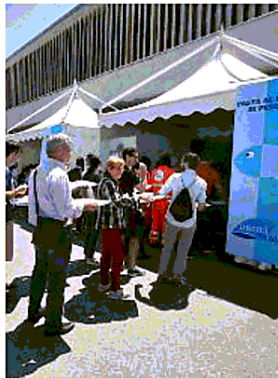
Ancona, fino a domenica in varie location tra iniziative e buona cucina

**TURISMO** a tutto tondo con Tipicità in blu che da sei anni apre un focus sul turismo, sulla cantieristica, sulla nautica, lo sport di Ancona tra Marina Dorica, Mole Vanvitelliana e Mandracchio. Seconda giornata oggi per la manifestazione che ormai è diventata un appuntamento fisso. Frutto di un laboratorio di co-creatività, l'evento è promosso dal Comune di Ancona in collaborazione con la Camera di commercio e tanti enti locali, ed è stato presentato ieri alla Mole Vanvitelliana.

Negli anni Tipicità in blu è diventato un vero e proprio Festival ai gusti adriatici con un ricco menù che esalta i luoghi di Ancona. Il Mandracchio sarà il luogo della pesca, quello del Blu Village dove assaggiare le specialità marinare in compagnia dei pescatori. In degustazione il fritto dell'Adriatico, la polentina di mare, l'insalata di legumi e frutti di mare. La Mole ospita alle 11 l'inaugurazione della mostra «La pesca in Ancona: dalla vela al motore, un racconto

sui pescatori e sulle imbarcazioni» a cura dell'associazione «Uomini delle Navi»; dalle barche a vela dell'Ottocento, attraverso i piroscafi, ai pescherecci di oggi. Alle 11.30 inizia invece il forum sulla cantieristica con gli interventi del presidente della Camera di Commercio Gino Sabatini, ente promotore dell'iniziativa insieme a Cna Ancona, rappresentata dal presidente Maurizio Paradisi.

**A SEGUIRE**, l'altra novità di Tipicità 2019, il banco d'assaggio dei vini marchigiani da pesce, realizzato dalla Camera di Commercio delle Marche in collaborazione con l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini ed il Consorzio Vini Piceni. Ma nel ricco programma da non perdere anche le minicrociere in motobarca per le visite guidate ai laboratori del Cnr e a Fincantieri con partenza dal Mandracchio: domani alle 18 è in programma «lo spettacolo della pesca», uno storytelling sul mare, sui riti della pesca, sulle tradizio-



**L'ASSESSORE SEDIARI**

**E' una manifestazione che sta crescendo notevolmente, questo accade solo quando c'è concretezza**

ni e sulle nuove frontiere dell'innovazione, attraverso le voci dei protagonisti, guidate da Marco Ardemagni.

**SEMPRE** nel pomeriggio anche un incontro BtoB al quale parteciperanno ben sei cantieri e 100 imprese interessate a interloquire con questi. Marina Dorica è invece il luogo della Sailing chef, la regata enogastronomica di Tipicità in blu. In questa edizione il tema è: «Ancona e l'ambiente» e i ragazzi dipingeranno su vela le loro intuizioni. Ci sarà anche Goletta Verde a testimoniare l'importanza di un equilibrio tra l'uomo e il suo mare.

In città un circuito di oltre cinquanta locali aderenti, tra bar e ristoranti, proporrà menù in blu e aperiblu. «E' una manifestazione che sta crescendo notevolmente», ha detto il vice sindaco Pierpaolo Sediari. «All'inizio sembrava più un convegno ma sappiamo benissimo che i convegni non hanno vita lunga, c'è bisogno di fatti, di concretezza. E in questo si è trasformata Tipicità in blu».

Per la Regione il dirigente Pietro Talarico che ha sottolineato l'importanza del futuro della pesca per il territorio e per tutto il Paese. Alla Mole Vanvitelliana, sempre oggi, si svolgerà la lezione recitata di Andrea Caimmi «Enea profugo - Un epico viaggio mediterraneo», poi la mostra d'arta tintoria Natural Color Culture - Blu story e lo spettacolo Capolinea 1/4, Dal rione della fettina a Tavernelle... passando per gli Archi, la strepitosa performance che si svolge a bordo di un autobus degli anni '70-'80 parcheggiato lungo la banchina del Mandracchio.

**Maria Gloria Frattagli**

