

Il viaggio di Tipicità Evo tra i sapori del Giappone

Il festival esplora i linguaggi del cibo. Quattro giorni di iniziative

LA KERMESSE

MACERATA Tipicità Evo nel segno del Giappone, dell'interazione tra prodotti locali e la cucina nipponica in una kermesse sempre più ampia. Un giorno in più rispetto al passato, con un calendario fittissimo che presenta 17 eventi, sette laboratori, nove locali che aderiscono e quattro aree dedicate. La terza edizione di Tipicità Evo, in programma dal 19 al 22 ottobre a Macerata, si apre al confronto internazionale, percorrendo le traiettorie del gusto, tra tradizioni che diventano innovazioni, conoscenza ed assaggi di tipicità e specie aliene, umanesimo digitale e fusion tra culture, incrociando anche le arti ed il linguaggio della musica.

La manifestazione

A presentare questo festival che ogni anno sempre più si impone all'attenzione nazionale sono stati il sindaco di Macerata, Sandro Parcaroli, l'assessore alle Attività produttive Laura Laviano, il direttore di Tipicità Evo Angelo Serri, il rettore di UniMc John Mc Court, la consigliera regionale Anna Menghi e il direttore generale di Banco Marchigiano Massimo Tombolini. «Abbiamo puntato tanto su Tipicità Evo che unisce il territorio ed esalta la qualità delle nostre produzioni - ha affermato il sindaco Parcaroli -. È una manifestazione che fa vivere ogni angolo della città e quest'anno si apre a linguaggi e culture diverse come quella del Giappone. Per rafforzare questo il settore agroalimentare siamo impegnati nel rinnovare il mercato ortofrutticolo di Piediripa per il quale ho contatti continui con Roma per intercettare le risorse necessarie mentre quando sarà pronto il Centro Fiere di Villa Potenza, individuato il gestore, Tipicità Evo potrà esaltarsi anche in quegli spazi».

Il programma

Nutrito il programma che porterà a Macerata tanti ospiti e volti noti del calibro di Monica Caradonna e Pepone Calabrese di Linea Verde ma anche Benedetta Rinaldi e Angelo Mellone anche loro personaggi Rai che, insieme ad associazioni ed operatori economici della città, faranno gustare al pubblico scenari di futuro buono e sostenibile. Dall'auditorium della Biblioteca Mozzi Borget-



Un momento della presentazione del festival

ti, agli Antichi Forni, passando per piazze e luoghi animati dalle associazioni, con laboratori, banchi d'assaggio, caccia al tesoro e visite guidate, tutto il centro storico di Macerata sarà coinvolto dall'onda di Tipicità Evo. «La presenza oggi (ieri, ndr) della giunta quasi al completo testimonia come l'amministrazione abbia sempre creduto in questo festival che è la vera novità portata dal centrodestra a Macerata - ha detto l'assessore Laura Laviano - Tipicità

Evo sta diventando un festival internazionale e Macerata si apre al mondo. Quest'anno gli chef giapponesi useranno i prodotti locali per la loro cucina in un mix davvero molto atteso». Angelo Serri, direttore di Tipicità ha infine ricordato come «l'edizione 2023 rappresenta un passo in avanti, ci proiettiamo a livello internazionale ospitando la cucina e la cultura del Giappone».

Mauro Giustozzi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**L'ASSESSORE LAVIANO
«PROGETTO IN CRESCITA
CHE SI APRE AL MONDO»**