

# Immersione nei gusti del Giappone

## Quattro giorni targati Tipicità Evo

Incontri, mostre e degustazioni: dal 19 al 22 ottobre va in scena la terza edizione della rassegna

di **Lorenzo Fava**

La terza edizione di Tipicità Evo porterà a Macerata i gusti del Giappone. Dal 19 al 22 ottobre percorrendo traiettorie fra tradizione e innovazione culinaria il ricco programma della rassegna gastronomica farà arrivare in città anche ospiti e volti noti: da Monica Caradonna e Peppone Calabrese di Linea Verde a Benedetta Rinaldi, di Elisir, e Angelo Mellone, dirigente del pomeriggio di Rai 1. Quattro giorni di appuntamenti che coinvolgeranno diverse location cittadine, in primis la Mozzi Borgetti e gli Antichi Forni, ma anche i locali aderenti al circuito Tipicità tra cui Digusto, che proporrà un ristorante nippo-mediterraneo con lo chef Takashi Kido a preparare piatti giapponesi con prodotti locali, in un esempio di cucina «fusion». Tipicità Evo è anche inserito nel portale di promozione turistica italia.it come iniziativa da non perdere ed è parte del Grand tour delle Marche.

Un festival sui linguaggi del cibo che, dopo l'anteprima di giovedì 19 con la mostra di Silvia Gentili e il forum sull'accoglienza a cura di Confcommercio, si aprirà istituzionalmente alle 10 di venerdì con l'intervento dell'assessore regionale **Andrea Maria Antonini**, a cui seguiranno convegni su giovani imprese, nuove tecnologie e opportunità nel settore agroalimentare oltre che, sabato e domenica, una fitta serie di convegni e laboratori per conoscere ingredienti giapponesi, erbe spontanee e cultura culinaria orientale. Una ricca schiera di partner accompagnerà il festival, tra cui Unimc, Confartigianato, Banco marchigiano e Alperia, oltre che un gran numero di associazioni. Il direttore di Tipicità Angelo Serri dice presentando l'iniziativa: «Parleremo anche di specie aliene come il granchio blu, con possibilità di degustazione». «Il connubio fra l'intuizione di Tipicità e l'amministrazione Parcaroli, con la competenza dell'assessore Laviano, è un'importante occasione di diffusione delle politiche agricole della Regione – ha detto **Anna Menghi**, consigliera regionale, «portavoce» dell'assessore Antonini –. Se questa regione, l'unica al plurale, ha forza di fare squadra, abbiamo una grande possibilità di



Laura Laviano, John McCourt, Sandro Parcaroli, Anna Menghi, Massimo Tombolini e Angelo Serri

farci conoscere all'estero, con l'aeroporto di Falconara come volano. Il tema dell'agricoltura è centrale per Macerata e tutta la regione». «Venerdì 20 alle 15 alla Mozzi Borgetti faremo un incontro su agroalimentare e nuo-

ve opportunità ad esso connesse – spiega il direttore del Banco Marchigiano, Massimo Tombolini –, nell'ottica di far fare un salto di qualità al nostro territorio, su cui investiamo». «Un festival internazionale in cui credia-

mo molto – sottolinea Laura Laviano, assessore alle attività produttive –, che sta permettendo a Macerata di aprirsi al mondo. Inoltre, grazie ai fondi regionali, questo festival, il primo voluto dall'amministrazione, è per la città a costo zero». «Il grande capitale del nostro territorio è costituito da paesaggi e prodotti, dobbiamo far leva su questi per far sì che l'economia riprenda vigore – ha sottolineato il sindaco e presidente della provincia Sandro Parcaroli –, con il passaggio generazionale di certe attività produttive possiamo uscire dalla nicchia».

© RIPRODUZIONE RISERVATA