



Home » Tipicità Festival 2026: domenica 8 marzo gran finale al Fermo Forum con oltre 130 eventi

Festival Mangiare & Bere Ultime Notizie

Tipicità Festival 2026: domenica 8 marzo gran finale al Fermo Forum con oltre 130 eventi

Gran finale per Tipicità Festival 2026 al Fermo Forum: oltre 130 eventi domenica 8 marzo tra degustazioni, show cooking, ospiti internazionali e incontri culturali.

🕒 7 Marzo 2026 🗨️ 0 👁️ 175

CONDIVIDI

👍 0

🔗 0

f

t

📧

🌐

FERMO – Domenica 8 marzo si chiude la 34ª edizione di Tipicità Festival 2026, la grande vetrina dedicata alle eccellenze enogastronomiche e alle comunità territoriali che per tre giorni trasforma il **Fermo Forum** in un laboratorio di cultura, gusto e incontri internazionali.

La giornata conclusiva della manifestazione propone **oltre 130 eventi in programma** e quasi **duecento realtà presenti in catalogo**, con un calendario ricchissimo di degustazioni, talk, show cooking e incontri culturali.

Apertura alle 9:30 tra forum, pizza e tradizioni internazionali

I padiglioni aprono alle **9:30**, con il primo appuntamento in **Sala Raffaello**: il forum promosso dal Rotary dal titolo *“Radici & Ali 2.0 – Sogno e Realtà”*.

Alle **10:00** spazio all'enogastronomia marchigiana con **“Cronache di Pizza – Le Marche in 20 pizzerie”**, in programma nell'area LiFe.

Download (Stampa PDF)

My PDF Switch



PDF stampabile (Gratis)

Alle **10:30** l'Accademia ospita un viaggio gastronomico in Sud America con **"Radici Peruviane: Ceviche e Causa tra Biodiversità e Identità"**, guidato dallo chef **Javier Iparraguirre Geldres**.

Contemporaneamente, al **Teatro delle Esperienze**, riflettori puntati su tradizioni e rievocazioni storiche con *"Anice di Castignano, Templaria e Mocoli di Carnevale"*.

Cioccolato, asado e borghi protagonisti a mezzogiorno

Tra gli appuntamenti più attesi della mattinata, alle **11:30** in sala LiFe si svolge **"Il cioccolato che non ti aspetti"**, incontro con il maestro cioccolatiere **Alberto Simionato** (Chocolate Maker, Pastry Chef, Formatore e Visionario del Gusto. Fondatore del brand Too Brave by Chocolate for Family. Ex Direttore della Chocolate Academy di Milano).

Alle **12:00** l'Accademia propone **"Tagli di cultura – Dall'Asado al quinto"**, un dialogo gastronomico tra Italia e Argentina con **Simone Massi** della Vecchia Osteria di Marotta e lo chef argentino **Simòn Martinez Bordone** della Cantina sociale di Cantiano.

Sempre a mezzogiorno, al **Teatro delle Esperienze**, spazio alla valorizzazione del territorio con **"Borgo, tradizioni e gusto: il cuore autentico di Sarnano"**.

Trota di Sefro e vitellone IGP nel pomeriggio

Alle **13:00** in sala LiFe appuntamento con **"Pazzi per la trota"**, talk e tasting dedicato alla trota di **Sefro**, condotto dal caporedattore del TG5 **Gioacchino Bonsignore**.

Alle **13:30** in Accademia si celebra uno dei simboli della zootecnia italiana con l'ultimo appuntamento dedicato al **Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP**.

Sempre alle **13:30**, al Teatro delle Esperienze, riflettori su **Visso** con *"Le Guaitte del Gusto. Presidio di sapori e comunità"*, condotto da **Marco Ardemagni**.

Dalle Marche al Giappone: viaggio tra culture gastronomiche

Il pomeriggio prosegue con appuntamenti dedicati a turismo e tradizioni.

Alle **14:30** in sala LiFe si parla di turismo esperienziale con **"Il Ponte Tibetano di Sellano e le Cascate delle Marmore"**, condotto da **Giovanni Bosi**, direttore di Turismo Italia News.


Alle **15:00** triplo appuntamento internazionale:


- **Sala Crivelli**: incontro con la comunità argentina di **Bahía Blanca**
- **Accademia**: *"Massa Martana: sapori autentici dal cuore verde d'Italia"* con lo chef **Federico Alessandri**

Alla stessa ora, al **Teatro delle Esperienze**, appuntamento con il mare e la blue economy con **“Tutti i gusti del blu: il mare in scena a Tipicità”**, con **GustaPorto e Civitanova Marche**.

Gli eventi proseguiranno fino alla **chiusura dei padiglioni alle ore 21:00**, per un finale ricco di sapori, incontri e cultura.

Tipicità Festival 2026: informazioni utili

 **Luogo:** Fermo Forum – Località Girola, Fermo

 **Date:** 6, 7 e 8 marzo 2026

 **Orari:**

- Venerdì 6 marzo: 9:30 – 20:00
- Sabato 7 marzo: 9:30 – 21:00
- Domenica 8 marzo: 9:30 – 21:00

 **Biglietti:**

- Intero: €8
- Ridotto: €4 (con convenzioni disponibili sul sito)

 **Ristorazione:**

- Ristorante in fiera a cura dell'**Associazione Cuochi del Fermano**
- **Fattoria Montepacini** (a circa 1 km, convenzionata)

 **Programma completo e prenotazioni:**

www.tipicita.it

[ENOGASTRONOMIA MARCHE](#)

[EVENTI TIPICITÀ DOMENICA 8 MARZO](#)

[FERMO FORUM](#)

[TIPICITÀ FERMO PROGRAMMA](#)

[TIPICITÀ FESTIVAL 2026](#)

CONDIVIDI

 0

 0









[< ARTICOLO PRECEDENTE](#)

Tipicità Festival 2026: l'Argentina protagonista tra business, cultura e tradizioni gastronomiche

[ARTICOLO SUCCESSIVO >](#)

Tipicità 2026, al Fermo Forum il “Forum delle Eccellenze”: storie di successo e visioni per il futuro con “Radici & Ali 2.0”

Ads

**PDF stampabile
(gratis)**

Apri