



REGIONE MARCHE
Assessorato all'Agricoltura



frittomistoallitaliana.it

#frittomisto2016



**In Amore
vince chi Frigge!**

Palafritto

Piazza Arringo | Tutti i giorni
12.00/15.00 | 18.00/22.30

Benvenuti nel Palafritto! Il cuore di **Fritto Misto** vi aspetta con un ricco percorso di assaggi dei piatti a base di fritto della cucina italiana e internazionale.

IL COSTO DEL CARNET DI TICKET È 12 EURO

Il carnet, composto da 12 ticket, sarà in vendita presso l'Info Point in Piazza Arringo. Potrete spendere i ticket come moneta per acquistare le vostre ricette preferite proposte nel Palafritto.

Con l'acquisto del carnet riceverete in omaggio:

AVERNA

1 degustazione di Amaro Averna
presso lo stand Averna in Piazza Arringo

FRASASSI
Prodotto della natura

1 degustazione di acqua Frasassi

Le Ricette del Palafritto

Dal 22 Aprile al 1 Maggio

Baccalà | Carciofi alla romana | Borrachine
Francesco Cingolani | Roma

Frittura di Paranza
Ennio Nunziato | Nuova Pescheria Picena | Ascoli Piceno | Marche

Arancini | Cannoli | Panelle
Lucia Mazzullo | Onde Iblee | Siracusa | Sicilia

Empanadas | Fajitas | Arepas | Alfajores | Sangria
Mercedes Tjero | Akisito Degusteria | Torino

Involtini Primavera | Papa Rellena | Montaditos | Anticucho
Joseph Mendoza | El Tambo | Torino
Cucina Chifa | Sudamerica con contaminazioni asiatiche

Olive ascolane del Piceno Dop | Cremini | Involntini di Biancolina
Ciliegine di fiordilatte | Agnello fritto
Fritto Misto Kitchen Staff in collaborazione con Fritto Misto Lab | Pagliare del Tronto | Marche

Coniglio fritto
Ristorante Azzurro | Acquaviva Picena | Marche

Tris di bomboloni
Crema pasticcera | Crema cioccolato | Confettura di visciole
Antico Caffè Soriano | San Benedetto del Tronto | Marche

Panzerotti
Giancarlo Capriati | Pizzeria Dregher | Bari | Puglia

Le Ricette del Palafritto

Fiori di zucchine in pastella | Fiori di zucchine con alici e mozzarella in pastella | Zucchine julienne
Fritto Misto Kitchen Staff in collaborazione con Pizzeria del Centro | San Benedetto del Tronto | Marche

Maccheroncini di Campofilone Igp con ragù di pallotte abruzzesi
Fritto Misto Kitchen Staff in collaborazione con Pastificio Leonardo Carassai

FRITTURE SENZA GLUTINE
Olive ascolane | Cremini | Frittura di paranza Pollo | Formaggio | Supplì
Associazione Italiana Celiachia Marche



Pizza Fritta Napoletana
Pizzeria Mammарosa | Ortezzano | Marche

Falafel | Fataier | Cheeseroll
Chafic Kanaan | Il Giardino Erbosio | Libano e Medioriente

Dal 22 al 26 Aprile

Moddizzosu con lardo e sa frue
Ravioletti al pecorino sardo con zabaione di agrumi
Daniel Gianni | Porto Torres | Sardegna

Bitterballen (Olanda) | Pasteis de Bacalhau (Portogallo)
Felipe Da Cunha | Indaco Food | Monsampietro Morico

Tempura | Kara Age (pollo fritto marinato)
Kushi Age (Spiedini di carne fritti)
Yoshiyuko Saito | Tokio | Giappone

Dal 27 Aprile al 1 Maggio

Fish & Chips
Mario De Angelis | William Grigg | Ledbury | Inghilterra

Gnocco Fritto al Prosciutto di Parma | Gnocco Fritto Vecchia Modena | Gnocco Fritto alla confettura di Visciole | Frigella al Prosciutto di Parma | Frigella Vecchia Modena | Frigella alla confettura di Visciole
Ape Food Osteria Bastian Contrario | Modena



fondazione per la ricerca sulla fibrosi cistica - onlus
italian cystic fibrosis research foundation

INSIEME PER GUARIRE LA FIBROSI CISTICA

Fritto Misto supporta la **Fondazione per la ricerca sulla fibrosi cistica - Onlus**.

Dai il tuo contributo devolvendo il **5x1000** alla **Fondazione Ricerca Fibrosi Cistica**.

Codice Fiscale **93100600233**

www.fibrosicisticaricerca.it

Vini e Street Food di Marca

VINI E STREET FOOD DI MARCA

Piazza Arringo | Tutti i giorni

Ore 12.00/15.00 | 18.00/22.30 | 100 posti seduti

1 piatto 7 euro

Menù completo (3 piatti) 18 euro



Venerdì 22 e Sabato 23 Aprile

ENRICO MAZZARONI

Ristorante il Tiglio | Montemonaco

- Pa' Stungo: pancetta di maiale arrosto, insalata trovata, lenticchia frita, pane integrale
- Chitarra di Campofilone al ragù di coniglio, lime, brodo di zenzero
- Pollo fritto black end white: sotto coscia di pollo frita con crema di Bianca profumate alla verbena asparagi e crema nera di olive



Domenica 24 Aprile

SABRINA TUZI

Degusteria del Gigante | S. Benedetto d. T.

- Picenoburgher: pollo fritto, maionese di alici e insalatina di pomodori, cipolle e olive
- Quinto quarto crock: cotica di maiale e trippa di vitellone soffiata e fegato fritto
- Carciofi bouche: bigné fritto, cioccolato fondente, sale di Maldon e carciofi caramellati



Lunedì 25, Martedì 26 e Mercoledì 27 Aprile

AURELIO DAMIANI

Trattoria Damiani e Rossi | Porto San Giorgio

- Brandade di baccalà con salsa di aglio nero e cipolla dorata
- Maccheroncini di Campofilone al crudo di pomodoro con ragù di gamberi rosa e basilico fritto
- Filetto di Nasello arrosto con crema di finocchi e briciole di pane affumicato

Vini e Street Food di Marca

VINI E STREET FOOD DI MARCA

Piazza Arringo | Tutti i giorni

Ore 12.00/15.00 | 18.00/22.30 | 100 posti seduti

1 piatto 7 euro

Menù completo (3 piatti) 18 euro

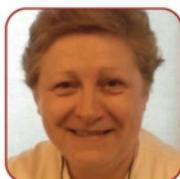


Giovedì 28 Aprile

DANIELE CITERONI

Osteria Ophis | Offida

- Mozzarella in carrozza al cucchiaino
- Tortellini fritti in brodo
- Baccalà erbe aromatiche e zafferano



Venerdì 29 e Sabato 30 Aprile

ROSARIA MORGANTI

Ristorante Due Cigni | Montecosaro Scalo

- I carciofi di Montelupone in tempura allo zafferano su loro crema con mousse di saragolla, carciofi e zafferano
- Tagliatelle fritte con parmigiano fritto
- Polpette fritte di bollito di Marchigiana con gelato salato di fave e melissa



Domenica 1 Maggio

ERRICO RECANATI

Ristorante Andreina | Loreto

- Pasta e fagioli e cotiche croccanti
- La crocchetta di agnello dei Sibillini e maionesi di asparagi
- Il panino di vitello croccante e giardiniera affumicata

In collaborazione con



Cooking Show

Piazza Arringo | Polo Degustazioni

Sabato 23 Aprile | Ore 11.00

Degustazione di piatti a base di prodotti
della Biodiversità Agraria
A cura dell'Assam con lo chef Enrico Mazzaroni

Sabato 23 Aprile | Ore 20.00

La Pizza Fritta di Salvatore di Matteo
In collaborazione con Le Farine Magiche

Domenica 24 e Sabato 30 Aprile | Ore 20.00

Lunedì 25 Aprile e Domenica 1 Maggio | Ore 18.30

Cooking Show dello *chef Andy Luotto*
In collaborazione con Le Farine Magiche

Domenica 24 Aprile | Ore 16.30

Degustazione di piatti a base di prodotti
della Biodiversità Agraria
A cura dell'Assam con lo chef Sabrina Tuzi

Lunedì 25 Aprile | Ore 16.30

Degustazione di piatti a base di prodotti
della Biodiversità Agraria
A cura dell'Assam con lo chef Aurelio Damiani

Venerdì 29 Aprile | Ore 17.00

Degustazione di piatti con la "Patata di Palmiano"
A cura della Pro Loco di Palmiano

Domenica 1 Maggio | Ore 20.00

Degustazione di cocktail a base di *Bibite Paoletti*

**Ingresso gratuito per i possessori della Fritto Card
(su prenotazione fino ad un massimo 60 persone)**



Lezioni da Bere

Piazza Arringo | Polo Degustazioni

Lezioni da bere è l'appuntamento con i più prestigiosi vini marchigiani. Un vero e proprio viaggio nel gusto guidati da esperti del settore per conoscere e assaporare le eccellenze vinicole regionali.

Sabato 23 Aprile | Ore 18.00

Lo famo strano

Degustazione di Offida Pecorino Docg
Con la partecipazione di Fede e Tinto
A cura del Consorzio Tutela Vini Piceni
e Fondazione Italiana Sommelier

Domenica 24 Aprile | Ore 18.00

Verticale di Verdicchio Classico dei Castelli di Jesi

Degustazione di Lacrima di Verdicchio
A cura dell'Istituto Marchigiano Tutela Vini
e Fondazione Italiana Sommelier

Sabato 30 Aprile | Ore 18.00

Facce da Lacrima

Degustazione di Lacrima di Morro d'Alba
A cura dell'Istituto Marchigiano Tutela Vini
e Fondazione Italiana Sommelier

Domenica 1 Maggio | Ore 17.00

Quando l'Offida Docg si tinge di rosso

Degustazione di Offida Rosso Docg
A cura del Consorzio Tutela Vini Piceni
e Fondazione Italiana Sommelier

Ingresso 8 euro

I Vini dal Caveau

Tutti i giorni | Area Vini e Street Food di Marca
Sessioni ore 16.00 | ore 16.45 | ore 17.30

Per la prima volta a Fritto Misto le aziende del Consorzio Vini Piceni stapperanno i grandi vini d'annata.

Mini lezioni in compagnia dei **produttori** e dei **sommelier** della FIS.

Ingresso a pagamento



Fondazione Italiana Sommelier | Marche
CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO
con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana



Enoteca delle Marche

Piazza Arringo | Tutti i giorni
Ore 12.00/15.00 | 18.00/22.30

Ad accompagnare la scorpacciata di fritto non può mancare la selezione di vini presso l'**Enoteca delle Marche** in compagnia delle più prestigiose etichette marchigiane.



A Tutta Birra!

Piazza Arringo | Tutti i giorni
Ore 12.00/15.00 | 18.00/22.30

Uno spazio interamente dedicato alla **bionda più famosa al mondo** per conoscere e provare tutti i gustosi e inaspettati **abbinamenti tra birra e fritto**.



Tutti in Fermento

Polo Degustazioni | Piazza Arringo

Sabato 23 e 30 Aprile | Ore 16.30

Viaggio tra i malti, i colori e i sapori delle birre marchigiane.

A cura di **Copagri Marche**

Ingresso 8,00 euro



CITROSODINA®

Piazza Arringo | Sabato 23 e Domenica 24 Aprile

Cooking show condotti da un esperto blogger e simpatiche sfide tra i partecipanti aspettano il pubblico di **Fritto Misto** presso lo stand **Citrosodina**.

13^a Rassegna Nazionale Oli Monovarietali

Sabato 23 e Domenica 24 Aprile | Piazza del Popolo

Esposizione degli oli ammessi alla 13^o Rassegna Nazionale Oli Monovarietali

Mostra fotografica "Italia - terra dell'olivo" di *Giorgio Tassi*
presso il Chiostro di Palazzo dei Capitani

IL SALONE DEGLI OLI MONOVARIETALI

Mostra mercato | Piazza del Popolo

Sabato 23 Aprile | Ore 10.00 - 20.00

Domenica 24 Aprile | Ore 10.00 - 20.00

Sabato 23 Aprile

Ore 9.30 "L'A B C dell'assaggio"

A cura di *Barbara Alfei* (Sala Tornasacco, Via Tornasacco)

Ore 15.00 Inaugurazione della 13^o Rassegna Nazionale degli Oli monovarietali

Ore 15.30 Sala Ceci - Pinacoteca

Convegno "Identità territoriale degli Oli Monovarietali"

Presentazione del catalogo degli Oli Monovarietali

A cura di *Edagricole New Business Media*

Consegna dei riconoscimenti: oli di eccellenza e varietà autoctone di nuova presentazione

Domenica 24 Aprile

Ore 9.30 Seminario di aggiornamento sugli oli monovarietali

A cura di *B. Alfei e G. Pannelli*

Ore 11.00 9^o Edizione del Gioco a squadre "Indovina la varietà" (rivolto a esperti assaggiatori)

Prenotazione obbligatoria (max 30 posti): Barbara Alfei
T 071 808319 | alfei_barbara@assam.marche.it

Lunedì 25 Aprile

Ore 10.00/20.00 | Piazza del Popolo

La Biodiversità nelle Marche

Mercatino dei prodotti della Biodiversità Agraria



REGIONE MARCHE
Assessorato all'Agricoltura

biodiversità
agrária
MARCHE



ASSAM
Associazione Servizi Assam Marche

Piceno Open



VINEA QUALITÀ PICENA

Piceno Open, Vinea Qualità Picena è un progetto realizzato da **Vinea** con l'obiettivo di promuovere i prodotti a denominazione e quelli derivanti da agricoltura biologica. Nel progetto rientrano le eccellenze vinicole tra le quali l'Offida Docg (Passerina, Pecorino e Offida Rosso), il Rosso Piceno, anche nella versione Superiore e Falerio dei Colli Ascolani; le olive ascolane del Piceno, il vitellone bianco dell'Italia Centrale e i numerosi prodotti da agricoltura biologica come l'olio extra vergine di oliva.

Il marchio **Vinea Qualità Picena** intende porsi come logo in grado di garantire la provenienza e tracciabilità dei prodotti di qualità.

Piazza Arringo | Polo Degustazioni | Tutti i giorni
Ore 12.00/15.00 | 18.00/22.30

Degustazione di bruschette di olio biologico
e Oliva Ascolana del Piceno Dop.

Piceno Open Anteprima

Piazza Arringo | Polo Degustazioni
Sabato 30 Aprile e Domenica 1 Maggio

Degustazione in anteprima delle nuove annate dei vini
Offida Docg e Rosso Piceno Superiore Doc.

Cucina la tua Oliva!

Piazza Arringo

Martedì 26, Mercoledì 27, Giovedì 28, Venerdì 29 Aprile
Sessioni Ore 09.00 | 10.00 | 11.00

Cucina la tua Oliva è il laboratorio riservato ai bambini della scuola primaria e della scuola dell'infanzia. Piccoli chef in erba avranno la possibilità di mettere le **mani in pasta** e apprendere, divertendosi, tutti i **segreti della preparazione della celebre oliva all'ascolana.**

L'attività è gratuita | Prenotazioni al numero +39 075 5003848
In collaborazione con Piceno Open | Vinea Qualità Picena



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRARIE
ALIMENTARI E FORESTALI



Incontri e Seminari

Piazza Arringo | Area Eventi

Domenica 24 Aprile | Ore 10.00

La carta di identità dell'olio che consumiamo in Italia
Dibattito condotto da Fede e Tinto

Lunedì 25 Aprile | Ore 10.00

Convegno

Quale integrazione tra cultura ed eventi: le possibili convergenze

Relatori:

Gianluca Gregori

Pro Rettore Università Politecnica delle Marche

Stefano Papetti

Direttore Pinacoteca Civica di Ascoli Piceno

Venerdì 29 Aprile | Ore 10.00

Il bastone intelligente

Presentazione progetto realizzato da studenti ascolani e
premiato in Cina

A cura della Camera di Commercio di Ascoli Piceno

Venerdì 29 Aprile | Ore 19.00

La cucina a regola d'arte

Presentazione della 3° edizione e degustazione di prodotti
tipici della Valdaso

A cura di CIA e Copagri Marche

Sabato 30 Aprile | Ore 10.00

Convegno

L'economia del castagno

A cura della Camera di Commercio di Ascoli Piceno



Fede e Tinto

Mostre

FRANCESCO NELL'ARTE
Da Cimabue a Caravaggio

Pinacoteca Civica | Ascoli Piceno
12 Marzo | 30 Giugno 2016
da Martedì a Domenica | Ore 10.00/19.00
festivi sempre aperto

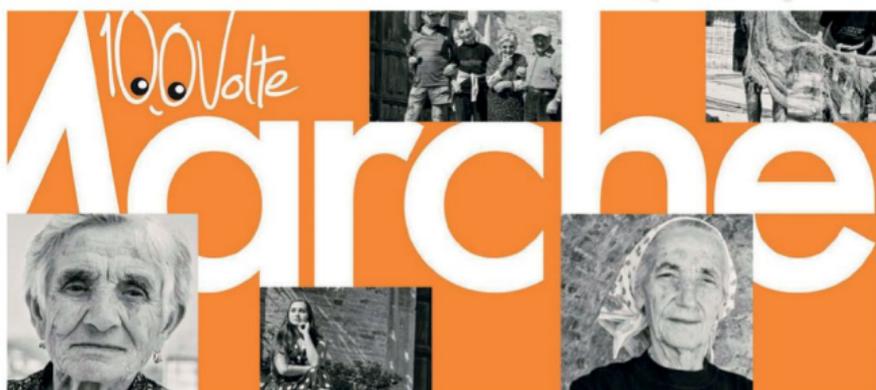
Info e prenotazioni 0736 298213
info@ascolimusei.it | www.ascolimusei.it



100 VOLTE MARCHE

Sala Cola dell'Amatrice | Chiostro di san Francesco
22 Aprile | 1 Maggio 2016

Esposizione fotografica per scoprire e valorizzare la longevità
marchigiana



Fritto Card

La **Fritto Card** è la carta servizi ufficiale di **Fritto Misto** che permette ai possessori di beneficiare di **fantastici omaggi, agevolazioni e sconti**:

PAOLETTI

1 bibita gratuita
presso lo stand **Paoletti** in Piazza Arringo

MELETTI

TRA.L. UNZED

1 degustazione gratuita
presso lo stand **Meletti** in Piazza Arringo

Piceno Open
VINEA QUALITÀ PICENA

1 degustazione gratuita
presso lo stand **Piceno Open** in Piazza Arringo

Le Farine Magiche

Partecipazione gratuita ad un cooking show
di **Andy Luotto** (max 60 posti)*

Derby
blue

1 aperitivo all'italiana gratuito
presso lo stand **Derby Blue** in Piazza Arringo

biodiversità
agricola
MARCHE



Partecipazione gratuita ad un appuntamento di degustazione dei prodotti della Biodiversità in programma dal 23 al 25 Aprile (max 60 posti)*

Riduzione da 8,00 euro a 5,00 euro del biglietto di ingresso per la mostra "Francesco nell'arte da Cimabue a Caravaggio" in programma presso la Pinacoteca Civica

Riduzione da 7,50 euro a 5,00 euro per la visita guidata della città di Ascoli "Small" (durata 1 ora e 30 min)*

Riduzione da 12,00 euro a 10,00 euro per la visita guidata della città di Ascoli "Large" (durata 3 ore)*

*prenotazione obbligatoria



La Fritto Card è in vendita presso l'Info Point in Piazza Arringo al vantaggioso prezzo di 3 euro.



In occasione di Fritto Misto, LANDeSCAPES organizza escursioni guidate in e-bike a pedalata assistita

----- **Escursione del mattino** -----

Partenza ore 10.00 da Piazza Arringo

----- **Escursione del pomeriggio** -----

Partenza ore 15.00 da Piazza Arringo

Euro 25,00 a persona (minimo 5 partecipanti)

La quota comprende la visita guidata con accompagnatore, noleggio e-bike, casco, aperitivo e degustazione

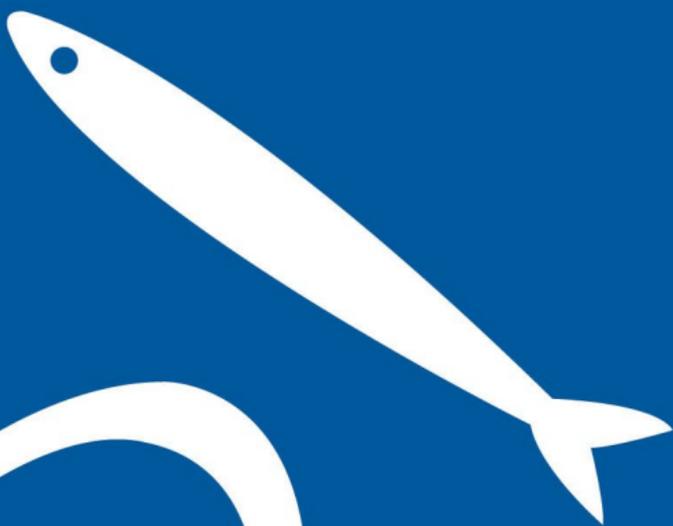
Per Info e Prenotazioni: 335 7143015 | 389 7975074



Anghio

Festival del Pesce Azzurro

SAN BENEDETTO DEL TRONTO
8 | 17 LUGLIO 2016



anghio.it



Comune di Ascoli Piceno
Medaglia d'Oro al Valor Militare per Attività Partigiana



REGIONE MARCHE
Assessorato all'Agricoltura



Provincia di Ascoli Piceno
Medaglia d'Oro al Valor Militare per Attività Partigiana



Camera di Commercio
Ascoli Piceno



picenopen
VINEA QUALITÀ PICENA



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020



AVERNA



PAOLETTI



ideato e organizzato da

in collaborazione con



Segreteria organizzativa T +39 0735 702394