

frittomistoallitaliana.it

Fritto Misto

ASCOLI PICENO
22 APRILE 1 MAGGIO 2017

I Grandi Fritti dall'Italia e dal Mondo

#frittomisto2017



REGIONE MARCHE
Assessorato all'Agricoltura



Il Fritto è uguale per tutti!

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

**ZEDDA
PIRAS**
LIQUORI DI SARDEGNA

1 degustazione di Zedda Piras
presso lo stand Zedda Piras in Piazza Arringo

IL CIBO DI STRADA DEL PALAFRITTO

----- **Dal 22 aprile al 1 maggio** -----

Baccalà | Suppli | Vignarola
Francesco Cingolani | Roma

Frittura di Paranza

Ennio Nunziato e Claudio Urriani | San Benedetto del Tronto

Arancini | Cannoli siciliani | Panelle

Lucia Mazzullo | Fattore Siculo (Siracusa) | Sicilia

Empanadas | Fajitas | Arepas | Sangria

Mercedes Mendoza | Perù, Argentina, Venezuela

Tacos | Involtini primavera | Papa Rellena | Antichichuo | Churros

Joseph Mendoza | El Tambo (Torino) | Cucina Chifa Messico e Sudamerica con contaminazioni asiatiche

Olive Ascolane del Piceno Dop | Olive Ascolane | Cremini

Involtini di biancolina | Ciliegine di mozzarella

Mozzarella in carrozza | Spiedini

Stick di polenta di mais antico del Piceno

Fritto Misto Kitchen Staff

Panzerotti | Panzerotti alle cime di rapa

Pizzeria Dregher | Puglia

Maccheroncini di Campofilone Igp con ragù di pallotte abruzzesi

Fritto Misto Kitchen Staff

IL CIBO DI STRADA DEL PALAFRITTO

Formaggio fritto abruzzese

Ristorante La Sosta Torano | Torano Nuovo (Te)

FRITTURE SENZA GLUTINE

Olive ascolane | Cremini | Pollo | Formaggio | Suppli

*Associazione Italiana Celiachia in collaborazione con
Gusto Alternativo | Ascoli Piceno*



Alici fritte spinate | Crostone di pane fritto con filetto di sgombro e sottaceti artigianali

Osteria Caserma Guelfa | San Benedetto del Tronto

Gnocco Fritto al Prosciutto di Parma | Gnocco Fritto Vecchia Modena | Gnocco Fritto alla confettura di Visciole | Tigella Fritta

Ape Food Osteria Bastian Contrario | Modena

Tempura Giapponese | Tori Karage

Jun Sato | Giappone

----- **Dal 22 al 24 aprile** -----

Mezzemaniche alla Gricia

Ristorante La Vecchia Ruota | Grisciano di Accumoli (RI)

In collaborazione con l'Associazione Amici di Grisciano

----- **Dal 22 al 26 aprile** -----

Moddizzosu con lardo e sa frue

Culurgiones con verdure pastellate in salsa di Mirto

Daniel Gianni | Sardegna

Donuts (Belgio) | Farturas (Portogallo)

Felipe Da Cunha | La Bibioteca | Monsampietro Morico

----- **Dal 25 al 27 aprile** -----

Polpette di trota e arancio

Bocconcini di agnello Sopravvissano e ananas

Robertino di Chiara | Ussita (Mc)

----- **Dal 27 aprile al 1 maggio** -----

Fish & Chips | British Sausages

Mario De Angelis | Ledbury (Inghilterra)

Falafel | Fataier

Chafic Kanaan | Il Giardino Erbosso | Libano e Medio Oriente

----- **Dal 28 aprile al 1 maggio** -----

Patatine fritte artigianali di montagna | Gnocchi di patate fritti

Pro Loco di Palmiano (Ap)

VINI E STREET FOOD DI MARCA

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

MENÙ COMPLETO 20 EURO



Sabato 22 aprile
SABATINO LATTANZI

Ristorante Zunica 1880 | Civitella del Tronto (Te)

- Carpaccio di spalla di maiale con mandorle tostate e mela verde
- Tacchino allo specchio con lamponi disidratati, carciofi grigliati e aceto balsamico
- Bocconcino d'agnello fritto su crema di peperoni arrosto
- Carbonara di zafferano



Domenica 23 aprile
ENRICO MAZZARONI

Ristorante Il Tiglio | Montemonaco

- Lasagna 2.0
- Carote e Cozze
- Terrina di fegato grasso
- Fusilli di piselli al ragù di primavera



Lunedì 24 aprile
FEDERICO PALESTINI

Osteria Caserma Guelfa | San Benedetto del Tronto

- Triglia marinata su spaghetti di patata
- Tortino di cicoria su crema di porri, gambero scottato, alice salata e pomodoro confit
- Seppia bruciata su crema di piselli freschi
- Rigatoni con battuto di pescatrice



Martedì 25 aprile
ROSARIA MORGANTI

Ristorante Due Cigni | Montecosaro Scalo

- Pecorino dei Monti Sibillini in tempura di fave e condimento di ciauscolo
- Sfoglie di seitan e maionese di tenera ascolana
- Pane fritto e coppa di testa al finocchietto
- Cannoncino di manzo a primavera

VINI E STREET FOOD DI MARCA

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

MENÙ COMPLETO 20 EURO



Mercoledì 26 aprile

AURELIO DAMIANI

Trattoria Damiani e Rossi | Porto San Giorgio

Pane fritto accompagnato da:

- Bieta saltata con triglia marinata nel succo di barbabietola rossa
- Insalata russa con porchetta di tonno
- Patate marinate con salmone leggermente affumicato al pino
- Lasagna alle cozze con scamorza, origano e pomodoro fresco



Giovedì 27 aprile

DANIELE CITERONI

Osteria Ophis | Offida

- Manzo e carbone
- Cipolla
- Baccalàburger
- Tortellini fritti



Venerdì 28 aprile

(30 euro vini esclusi)

JUN SATO

Tokio | Giappone

- Sushi Fantasia (assaggi di sushi misto fantasia dello chef)
- Mekajiki no teriyaki (pesce spada glassato con salsa di soia)
- Misosiru (zuppa di miso)
- Tori no amasu ankake (pollo fritto con verdure glassate e salsa agrodolce)
- Sata-andaghi (donuts giapponese)



*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

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

MENÙ COMPLETO 20 EURO



Sabato 29 aprile | Ore 20.30
(35 euro vini inclusi)

BIG NIGHT | *La grande notte dei Sibillini
con Fede e Tinto | Storie di ricette e produttori*

- Salumi della macelleria Petrucci di Trisungo
- Formaggi di Angolo di Paradiso di Amandola e Azienda Scolastici di Pievevitorina
- Gricia di Giampiero Cafini | La Vecchia Ruota | Grisciano
- Montanara di Salvatore Bracciani | Osteria del Castello di Arquata del Tronto
- Spezzatino di agnello di Andy Luotto | Azienda Antonio Filotei | Pescara del Tronto
- Frolla alla mela rosa dei Sibillini | Pasticceria Stortoni di Comunanza

Ore 20.00 > **La primavera della Sibilla**
Spettacolo de La Compagnia dei Folli



Domenica 30 aprile
SABRINA TUZI

Degusteria del Gigante | San Benedetto del Tronto

- Carpaccio di carne sotto sale, frutto della passione e insalate fritte
- Patata croccante, ciauscolo e uovo
- Sedano tonnè: sedano rapa, salsa brasata e capperi
- Chitarrina con arrabbiata di sgombro, piselli e rucola



Lunedì 1 maggio
ANDREA MOSCA

Ristorante Marili | Grottammare

- Lonzino sale e zucchero con chips di lenticchie
- Tenero di manzo e verdure in agrodolce
- Mousse di parmigiana, gazpacho di pomodoro e bufala
- Orzo risottato, pepe rosa e agnello fritto all'ascolana

In collaborazione con



COOKING SHOW

Polo degustazioni | Piazza Arringo

Laboratori, corsi e approfondimenti dedicati ad appassionati e non solo che avranno l'occasione di apprendere **tutti i segreti della cucina** sotto la sapiente guida di esperti del settore.

Domenica 23 aprile | Ore 16.00 (Ingresso gratuito)

Degustazione di piatti a base di prodotti della Biodiversità Agraria

A cura dell'Assam con lo chef Enrico Mazzaroni

Domenica 23 aprile | Ore 18.00 (Ingresso 8 euro)

Il Fritto Misto all'Ascolana 3.0

*A cura di Roberto di Sante | Chef Ristorante Caffè Meletti
Riccardo Lupi e Sandro Di Donato | Chef Ristorante Il Desco
In collaborazione con l'associazione Cuochi della Marca Picena*

Domenica 30 aprile | Ore 17.00 (Ingresso 12 euro)

Il Fritto Misto all'Ascolana 3.0

*A cura di Davide Fabi Cannella | Chef Ristorante Le Scuderie
Marco Vitelli | Chef Ristorante C'Era Una Volta
Stefano Esposto | Chef Ristorante I Figli di papà
In collaborazione con l'associazione Cuochi della Marca Picena*

Domenica 30 aprile | Ore 20.30 (Ingresso gratuito)

Cooking show dello chef Andy Luotto

In collaborazione con Le Farine Magiche

(su prenotazione fino ad un massimo di 60 persone)



LEZIONI DA BERE

Polo degustazioni | Piazza Arringo

Lezioni da bere è l'appuntamento imperdibile 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 22 aprile | Ore 18.00** -----

Verticale di Rosso Piceno Superiore Doc

Degustazione di varie annate di Rosso Piceno Superiore Doc

A cura del sommelier Francesco Felix

In collaborazione con il Consorzio Tutela Vini Piceni

----- **Domenica 23 aprile | Ore 19.00** -----

Bollicine di Marca

Degustazione di vini spumanti brut a base di vitigni marchigiani

A cura del sommelier Francesco Felix

*In collaborazione con il Consorzio Tutela Vini Piceni
e l'Istituto Marchigiano Tutela Vini*

----- **Martedì 25 aprile | Ore 19.00** -----

Verticale di Conero Docg

Degustazione di varie annate di Conero Docg

A cura del sommelier Francesco Felix

In collaborazione con l'Istituto Marchigiano Tutela Vini

----- **Venerdì 28 aprile | Ore 18.00** -----

Le Marche degli Igt

Degustazione di vini Marche Igt

A cura del sommelier Francesco Felix

*In collaborazione con il Consorzio Tutela Vini Piceni
e l'Istituto Marchigiano Tutela Vini*

Ingresso 8 euro (5 euro per i possessori della Fritto Card)

I VINI DAL CAVEAU

Polo degustazioni | Piazza Arringo | Tutti i giorni

Sessioni ore 16.00 | ore 16.45 | ore 17.30

Le aziende del **Consorzio Vini Piceni** apriranno i **grandi vini d'annata** in occasione di **Fritto Misto**.

Degustazioni a numero chiuso per i primi 5 prenotati.

Si potrà prenotare a partire dai prossimi giorni e partecipare ad una mini lezione su un grande vino in compagnia dei produttori e di esperti sommelier.



Ingresso 10 euro



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** dell'**Enoteca delle Marche** che propone le più **prestigiose etichette** della regione da abbinare alle fritture.

In collaborazione con il Consorzio Tutela Vini Piceni e l'Istituto Marchigiano Tutela Vini



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** per conoscere e provare tutti i **gustosi e inaspettati abbinamenti** tra birra e fritto.

In collaborazione con l'Associazione Produttori di Birra della Regione Marche



TUTTI IN FERMENTO

Polo degustazioni | Piazza Arringo

Sabato 29 aprile | Ore 16.30 > Malti a confronto
Degustazione di birre artigianali caratterizzate da malti diversi

Sabato 29 aprile | Ore 18.00 > I luppoli
Degustazione di birre artigianali con luppoli di varie provenienze geografiche

Domenica 30 aprile | Ore 17.30 > I lieviti e le spezie
Degustazione di birre artigianali caratterizzate da lieviti e particolari spezie

A cura dell'Associazione Produttori di Birra della Regione Marche

Ingresso 10 euro (7 euro per i possessori della Fritto Card)



GLI APERITIVI DI FRITTO MISTO

Polo degustazioni | Piazza Arringo

Lunedì 1 maggio | Ore 18.00
I cocktail firmati **Bibite Paoletti**

Lunedì 1 maggio | Ore 20.00
I cocktail firmati **Meletti**

PAOLETTI

MELETTI

DAL 1870

GOOD MORNING SIBILLINI!

Piazza del Popolo | Tutti i giorni
Ore 12.00/15.00 | 18.00/22.30

Un padiglione interamente dedicato alle aziende agricole e turistiche delle aree interne delle Marche.



CULTURALMENTE FRITTO

escursioni urbane Ascoli Piceno

ESCURSIONE URBANA + CARTOCIO FRITTO + CALICE DI VINO
€ 10,00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA AL 324.5938465 (POSTI LIMITATI)



PICENO OPEN

Picenoopen

VINEA QUALITÀ PICENA

Piceno Open è un progetto realizzato da **Vinea** con l'obiettivo di promuovere i prodotti a denominazione e quelli derivanti da agricoltura biologica. Il Piceno è terra naturalmente vocata alle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute dall'utilizzo di tecniche rispettose dell'ambiente e del paesaggio.

Il cuore pulsante del progetto Piceno Open è l'**Enoteca Regionale di Offida**, ospitata nel trecentesco complesso di San Francesco, sede di numerosi eventi legati al vino e ad altre eccellenze del Piceno, a partire dall'oliva ripiena, vera e propria regina della gastronomia marchigiana.

Nell'ambito di Fritto Misto, Piceno Open effettua un focus sull'**Olio biologico** con **degustazione di bruschette** di olio biologico.



CUCINA LA TUA OLIVA!

Piazza Arringo

Lunedì 24, mercoledì 26, giovedì 27, venerdì 28 aprile
Sessioni ore 09.00 | 10.00 | 11.00

Cucina la tua Oliva è un laboratorio riservato ai bambini. 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.

*In collaborazione con **Piceno Open** | **Vinea Qualità Picena***

L'attività è gratuita su prenotazione

INCONTRI E SEMINARI

Polo degustazioni | Piazza Arringo

Sabato 22 aprile | Ore 15.30

Convegno

L'IGP MARCHE: un nuovo inizio per l'olivicoltura regionale

Sabato 29 aprile | Ore 16.00

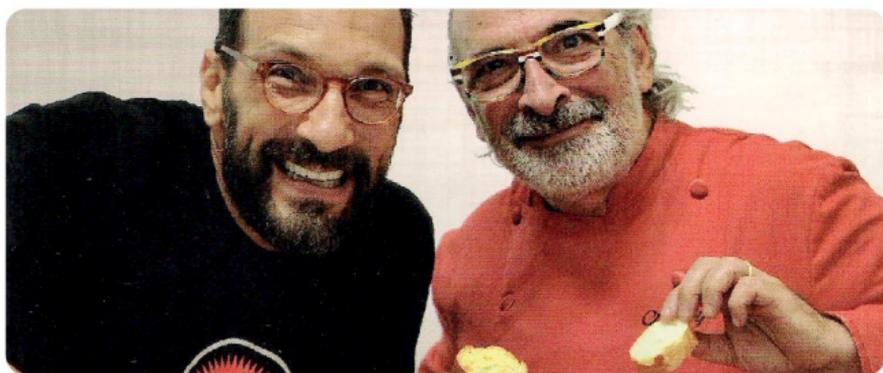
Convegno

Per un nuovo turismo delle aree interne

Domenica 30 aprile | Ore 11.00

Presentazione libro

**Anche i vegani fanno la scarpetta
di Andy Luotto e Federico Quaranta**



L'ACQUA DELLA RINOMATA SORGENTE DI PESCARA DEL TRONTO

Il territorio della Provincia di Ascoli Piceno è servito per circa la metà della sua estensione dall'acquedotto di Pescara del Tronto, il borgo situato nel Comune di Arquata del Tronto, che ha pagato in termini di vittime il prezzo più alto al sisma del 24 agosto del 2016.

Il borgo di Pescara del Tronto non esiste più, ma esiste la sua sorgente che continua ad irrorare vita, perché l'acqua è vita, a tanta gente.

Fritto Misto vuole rendere omaggio alle vittime di Pescara del Tronto e agli abitanti di questo piccolo borgo montano che con grande ostinazione lottano per far rinascere Pescara del Tronto. In collaborazione con il Bim, Bacino Imbrifero del Tronto, che ha messo a disposizione un erogatore con acqua proveniente dalla sorgente di Pescara del Tronto, naturale e gassata, e l'azienda ascolana Plastec, che ha fornito decine di migliaia di bottigliette, i visitatori di Fritto Misto potranno gustare gratuitamente la rinomata acqua.

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**:



1 Aperitivo all'Italiana Derby Blue gratuito presso lo stand **Fritto Misto Store** in Piazza Arringo

PAOLETTI

1 Bibita Paoletti gratuita presso lo stand **Fritto Misto Store** in Piazza Arringo

MELETTI
DAL 1870

1 Degustazione di Anisetta Meletti gratuita presso lo stand **Meletti** in Piazza Arringo



1 Degustazione gratuita e 1 bottiglietta di olio extravergine biologico 100 ml Piceno Open in omaggio presso lo stand **Piceno Open** in Piazza Arringo

Sconto di € 3 sul Tour **"Scopri Ascoli"** (durata due ore con partenze alle ore 10.30 e alle ore 15.30. Ragazzi sotto i 12 anni gratis)

Riduzioni nei Musei Civici: Pinacoteca Civica € 5 anziché € 8, **Forte Malatesta € 4** anziché € 6, **Galleria Licini e Museo della Ceramica € 2** anziché € 3, **Cartiera Papale € 3** anziché € 5

Sconto di € 3 su **Lezioni da bere e Tutti in fermento**

Sconto di € 1 sul biglietto di ingresso al musical **"The Rocky Horror Show"** in programma il 28 e 29 aprile presso il **Teatro Ventidio Basso**



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



vivi

una nuova stagione

Il Programma di Sviluppo Rurale è lo strumento di attuazione del Fondo Agricolo di Sviluppo Regionale, attraverso cui la Regione Marche ha progettato il futuro del sistema rurale marchigiano per il settennio 2014/2020. 537,96 milioni di euro sono stati destinati alla competitività dell'agricoltura marchigiana, alla gestione sostenibile delle risorse naturali, alla mitigazione e adattamento ai cambiamenti climatici, all'innovazione, e allo sviluppo inclusivo delle zone rurali. Un alternativo modello di sviluppo regionale che guarda in modo nuovo alla tradizione agricola marchigiana, nel rispetto dell'ambiente e delle risorse che esso ci regala. Un grande progetto di cui diventare protagonisti, da vivere insieme per costruire nuove opportunità di crescita e di occupazione.

Vivi una nuova stagione...



È TEMPO DI AGRICOLTURA



frittomistoallitaliana.it



IL SELFIE È UGUALE PER TUTTI!



SCATTA UNA FOTO
MENTRE MANGI IL TUO FRITTO PREFERITO



PUBBLICALA SU FACEBOOK & INSTAGRAM,
TAGGA @FRITTOMISTAGRAM E #FRITTOMISTO



LE TRE FOTO CON PIÙ LIKES
VINCERANNO UN VIAGGIO NEI SIBILLINI!



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



È TEMPO DI AGRICOLTURA



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



AVERNA

ZEDDA PIRAS
MIRTO DI SARDEGNA



PAOLETTI



MELETTI
DAL 1870



ideato e organizzato da

in collaborazione con



Segreteria organizzativa T +39 0735 702394