



EVENTI

Fritto Misto 2017

Il Fritto è uguale per tutti!

QUANDO IL **GUSTO** SUPERA LE **DIFFERENZE**

SPECIALE **FRITTO**

Come mettere tutti d'accordo? Come superare differenze geografiche e culturali? Basta sedersi a tavola, perché il Fritto è uguale per tutti! È con questo claim che si è svolta, dal 22 aprile all'1 maggio ad Ascoli Piceno, la tredicesima edizione di Fritto Misto, dedicata da un lato alle origini e al carattere comunitario della frittura, una tecnica di cottura protagonista di tutte le tradizioni culinarie del mondo, dall'altro ai Sibillini e all'area interna delle Marche. Proprio questa parte di regione è stata raccontata dal padiglione Good Morning Mar-

LUOGO CARDINE
 DELLA MANIFESTAZIONE
 È STATO IL
PALAFRITTO,
 DOVE **20 TRA CHEF E
 MAESTRI DI CUCINA**,
 PROVENIENTI
 DALL'ITALIA E
 DALL'ESTERO,
 SI SONO **ALTERNATI**
 AI **FORNELLI PER**
 PREPARARE **OLTRE
 60 RICETTE**

che, dove hanno trovato spazio un mercato di eccellenze enogastronomiche e un piccolo salone turistico con le offerte di viaggio per quello che è vero e proprio scrigno di tesori artistici e paesaggistici. Anche quest'anno la manifestazione è stata organizzata da Tuber Communications e dall'agenzia Sediceventi, con il patrocinio della Regione Marche, della Provincia e del Comune di Ascoli Piceno, della Camera di Commercio di Ascoli Piceno. L'evento, che ha visto un importante incremento di visitatori rispetto allo scorso anno, è stato realizza-





EVENTI



to grazie al supporto di numerose aziende come Le farine Magiche, Averna, Cirio, Sky, Bibite Paoletti e molte altre che hanno reso possibile una settimana a tutto fritto.

Luogo cardine della manifestazione è stato il Palafrutto, dove 20 tra chef e maestri di cucina, provenienti dall'Italia e dall'estero, si sono alternati ai fornelli per preparare oltre 60 ricette, attingendo dalla tradizione di tutto il mondo: dalle Olive Ascolane del Piceno Dop, ai cannoli siciliani, ai panzerotti pugliesi. E poi empanadas, Fish & Chips, tempura, crostone di pane fritto con filetto di sgombrò e sottaceti artigianali, gnocco fritto al prosciutto di Parma, Moddizzosu con lardo e sa frue, polpetta di trota e arancio.

Accanto al Palafrutto, l'area Vini e Street Food di Marca dove chef affermati ed emergenti, tra cui Sabatino Lattanzi, Enrico Mazzaroni, Federico Palestini, Rosaria Morganti, Aurelio Damiani, Daniele Citeroni, Jun Sato, Sabrina Tuzi e Andrea

Mosca, si sono esibiti proponendo un loro menu tra tradizione e nuove frontiere del gusto.

Con la Big Night - La grande Notte dei Sibillini, in compagnia di Fede e Tinto di Decanter (Radio Due), si sono celebrati aziende, prodotti e produttori dell'entroterra, impegnati a rimettersi in carreggiata dopo lunghi mesi difficili.

Ad accompagnare il fritto in tutte le sue declinazioni, anche numerose degustazioni con abbinamento

di cibo e vini del Consorzio Tutela Vini Piceni e dell'Istituto Marchigiano di Tutela, e di birra con l'Associazione Produttori di Birra della Regione Marche "Marche di birra". Anche quest'anno, inoltre, l'appuntamento con Piceno Open, il progetto realizzato da Vinea con l'obiettivo di promuovere i prodotti a denominazione e quelli derivanti da agricoltura biologica.

AD ACCOMPAGNARE IL FRITTO IN TUTTE LE SUE DECLINAZIONI, ANCHE NUMEROSE DEGUSTAZIONI CON ABBINAMENTO DI CIBO E VINI

