

Ascoli, sabato torna in piazza "Fritto Misto"

LINK: <https://www.cronachemarche.it/ascoli-sabato-torna-in-piazza-fritto-misto/>



Ascoli, sabato torna in piazza "Fritto Misto" Print ? PDF ? Ascoli.-Meno quattro alla diciassettesima edizione di Fritto Misto. E' quasi tutto pronto per una nove giorni all'insegna delle tradizioni gastronomiche marchigiana, italiana ed internazionale, dei migliori vini e delle migliori birre. Un'apertura che casualmente è divenuta simbolica, dal momento che Fritto Misto è il primo grande evento marchigiano dopo il ritorno della regione in zona bianca. Fatto, questo, che ci consentirà di vivere l'evento in una situazione più tranquilla recuperando in parte quella socialità che in questo ultimo anno e mezzo ci è mancata del tutto. Dal 26 giugno al 4 luglio, per la diciassettesima edizione di Fritto Misto, nel Palafritto saranno oltre trenta le specialità che si potranno assaggiare nei nove giorni dell'evento. L'inaugurazione è prevista per sabato alle ore 12, orario di apertura degli stand in Piazza Arringo. Degustazioni

gratuite a raffica negli stand dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Marche e di Piceno Open della Vinea di Offida. Nello stand della Regione Marche, dedicato al Piano di Sviluppo Rurale, si potranno degustare tutti i migliori vini delle Marche, mentre nello stand di Piceno Open si potranno degustare gli oli extravergine biologici delle aziende del Piceno aderenti al progetto di filiera Piceno Open, i vini della Docg Offida, sempre inseriti e promossi dal medesimo progetto, e novità assoluta, sempre nello stand di Piceno Open il gelato all'olio extravergine di oliva biologico, realizzato dalla storica latteria Marini di Ascoli Piceno. La novità assoluta della prossima edizione di Fritto Misto sarà l'Area Recibo, realizzato in collaborazione con l'omonima associazione di promozione sociale che si occupa di lotta allo spreco alimentare. Un'area che ospiterà diversi chef che presenteranno la loro ricetta antispreco. Da

segnalare in questo senso l'evento di lunedì 28 giugno alle ore 18 quando saranno presenti contemporaneamente Pasquale Torrente, meglio conosciuto come il re del Fritto, Davide Di Fabio, uno dei giovani chef italiani più promettenti e Riccardo Forapani, chef del Ristorante Il Cavallino di Maranello recentemente aperto da Massimo Bottura nell'area della scuderia Ferrari. La serata di lunedì sarà realizzata in collaborazione con Olitalia, main sponsor di Fritto Misto con l'olio Frienn, olio di girasole altoleico, cioè arricchito di estratti al rosmarino che lo rendono molto più stabile in cottura. Fritto Misto è realizzato in collaborazione con il patrocinio del Comune di Ascoli Piceno, il patrocinio e il contributo della Regione Marche, La Vinea di Offida, sede dell'Enoteca Regionale, la ditta Silvio Meletti, Adriatica Oli, l'associazione Marche di Birra, Le **Farine Magiche**, il Consorzio Tutela dei Vini

Piceni.