

ogni Fritto un Capriccio

REGIONE
MARCHE 

21 APRILE/ 1 MAGGIO 2018



frittomistoallitaliana.it   

Palafritto

Piazza Arringo – Tutti i Giorni
Ore 12.00 – 15.00 / 18.00 – 22.30

BENVENUTI NEL PALAFRITTO!

Il cuore di Fritto Misto vi aspetta con un ricco percorso di assaggi di frittiture 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'Infopoint di Piazza Arringo. Potete spendere i ticket come moneta per acquistare le vostre ricette preferite proposte nel Palafritto.

Le Ricette Del Palafritto

DAL 21 APRILE AL 1 MAGGIO

Baccalà, Frittelle di cipolla, Carciofi alla Giudia
FRANCESCO CINGOLANI, ROMA

Alici fritte spinate - Spiedini di Calamari
CLAUDIO URRIANI, SAN BENEDETTO DEL TRONTO

Arancini al ragù, Arancini pistacchio provola e pancetta,
Arancini vegetariani, Cannoli siciliani
FATTORE SICULO, ADRANO - CT

Cuoppo Napoletano
(Frittatina di maccheroni, Zeppole, Palle di riso,
Crocchè)
LUIGI DE ROSA, NAPOLI

Tacos, Involcini primavera, Papa Rellena
JOSEPH MENDOZA – CUCINA CHIFA
(MESSICO, SUDAMERICA CON CONTAMINAZIONI ASIATICHE),

Olive Ascolane del Piceno Dop, Olive Ascolane,
cremini, involtini biancolina, spiedini
FRITTO MISTO KITCHEN STAFF, FRITTO MISTO LAB

Panzerotti, Panzerotti alle cime di rapa
PAZZERIA DREGHER, BARI

ogni Fritto
2 un Capriccio

Fritture senza glutine
(Olive ascolane, cremini, pollo, formaggio, supplì)

ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA MARCHE
IN COLLABORAZIONE CON GUSTO ALTERNATIVO

Crostone di pane fritto con filetto di sgombro
e sottaceti artigianali,

Spiedini di gamberi in pasta kataifi

OSTERIA CASERMA GUELFA,
SAN BENEDETTO DEL TRONTO

Gnocco Fritto al Prosciutto,
Gnocco Fritto Vecchia Modena,
Friggella al Prosciutto, Friggella Vecchia Modena,
OSTERIA BASTIAN CONTRARIO, MODENA

DAL 21 APRILE AL 25 APRILE

Fish & Chips, British Sausages

MARIO DE ANGELIS – LEDBURY (INGHILTERRA)

Coxinha, Quibe, Pastel

TONNY CASTILHO VIANA, CURITIBA (BRASILE)

Formaggio Fritto

RISTORANTE LA SOSTA TORANO, TORANO NUOVO (TE)

DAL 26 APRILE AL 1 MAGGIO

Chips di patate di montagna, Gnocchi ripieni salati,
Gnocchi ripieni dolci

PRO LOCO DI PALMIANO, PALMIANO (AP)

Cotoletta di palamita, marmellata di cipolla rossa,
cicoria, pomodoro arrosto,
ricotta mustia e maionese di avocado

DANIEL GIANNI (SARDEGNA)

Pizza Fritta con farina Senatore Cappelli bufala
e pomodoro, Pizza Fritta con farina Senatore
Cappelli bufala friarelli e acciughe, Pizza Fritta
con farina Senatore Cappelli al prosciutto crudo,
cartoccio di verdure

LOCANDA ANNO MILLE, VENAROTTA (AP)

IN COLLABORAZIONE CON



Fatte bene, per far bene

Coltiviamo le Marche

Dalla terra e dall'acqua il cibo sostenibile
nei piatti degli chef



Piazza Arringo – Tutti i Giorni
Ore 12.00 – 15.00 / 18.00 – 22.30



MENÙ COMPLETO € 22.00

Incluso un calice di Rosso Piceno
e il gelato al Rosso Piceno di Ennio Cannella



DOMENICA 22 APRILE

SABATINO LATTANZI

RISTORANTE ZUNICA - CIVITELLA DEL TRONTO

OSTERIA MARCA ZUNICA - ASCOLI PICENO

Tacchino in gelatina vegetale con carciofo e lampone

Tagliatella di seppia cous cous e mandorla

Crema di pane, burro e pomodoro

Cozze e patate di Montemonaco con maltagliati

LUNEDÌ 23 APRILE

ATTICO SUL MARE – GROTTAMMARE

Polpo, puntarelle alle alici e granita di cipolla rossa

Ombrina, cozze, fagioli e “cotiche”

Fusilloro Verrigni al battuto di ricciola, maggiorana e
cuore arrostito di pachino

Ricordo fritto del brodetto alla Sambenedettese

MARTEDÌ 24 APRILE

ENRICO MAZZARONI,

RISTORANTE IL TIGLIO IN VITA - PORTO RECANATI

Polipo con cardi, mirto e cocco

Tartare e il suo condimento

Patata con le vongole

Fusilli con piselli al ragù di primavera

MERCOLEDÌ 25 APRILE

PATRIZIA CORRADETTI

RISTORANTE ZENOBI - COLONNELLA (TE)

Ferratelle di insalata di lessò di gallina

e maionese artigianale

Pallotte cacio e ova

Le virtù

ogni Fritto
4 un Capriccio

GIOVEDÌ 26 APRILE

AURELIO DAMIANI

TRATTORIA MARE DAMIANI E ROSSI - PORTO SAN GIORGIO

Crema di catalogna con pesto di acciughe
EuroMar e frappe

Crocchette di ceci con salsa di pomodoro
al profumo di rosmarino

Lasagne bianche con salciccia seppie e piselli

Millefoglie di verdure con frittella di merluzzo

VENERDÌ 27 APRILE

FEDERICO PALESTINI

OSTERIA CASERMA GUELFA - SAN BENEDETTO DEL TRONTO

Triglie marinate

Il Brodetto alla Sambenedettese

SABATO 28 APRILE

**BIG NIGHT! LA GRANDE NOTTE DEI SIBILLINI
GIAMPIERO CAFINI**

RISTORANTE LA VECCHIA RUOTA - GRISCIANO (RIETI)

Ore 20 la Primavera della Sibilla, Atto II,
spettacolo de LA COMPAGNIA DEI FOLLI

DOMENICA 29 APRILE

SABRINA TUZI

DEGUSTERIA DEL GIGANTE - SAN BENEDETTO DEL TRONTO

Radici: topinambur, Mela rosa dei Sibillini e Cipolla Rossa
di Pedaso

Come una frittata di carciofi

Umido di tonno, grano e pecorino

Frascarelli di farina di mais Ottofile, coniglio,
burrata e liquirizia

LUNEDÌ 30 APRILE

LUCIO SESTILI

RISTORANTE KURSAAL - ASCOLI PICENO

Olive ripiene di baccalà

Carpaccio di Baccalà

Paccheri baccalà, pinoli e uva passa

Il baccalà all'ascolana

MARTEDÌ 1 MAGGIO

ANDREA MOSCA

RISTORANTE MARILI - GROTTAMMARE

Crocante di coniglio all'ascolana con fagiolo monachello
Insalatina di taccole, cipolla rossa di Pedaso
e granita di ricotta

La fettina della nonna (manzo, aglio e cicoria)

Maccheroncini con carciofo ascolano e agrumi del Piceno

Lo Street Food di Fritto Misto

Piazza Arringo – Tutti i Giorni
Ore 12.00 – 15.00 / 18.00 – 24.00

I PANINI TRADIZIONALI E QUELLI CREATIVI

DAL 21 AL 25 APRILE

IL GUSTO MOBILE – SAN VINCENZO DI LIVORNO

Panino con Pulled Pork
Salsicce alla Birra

DAL 26 APRILE AL 1 MAGGIO

DANIELE GIANNI – PORTO TORRES

Focaccia con porchetto sardo al forno
Panino con Purpuzza

I Panini d'Autore

21 · 22 APRILE – ENRICO MAZZARONI

Panino di grani antichi con trippa di manzo, cozze e fagioli
Panino di grani antichi con hamburger, uovo,
pancetta, toma fresca

23 · 24 · 25 APRILE – FEDERICO PALESTINI

Panino di grani antichi con tonno e cipolla agrodolce
Panino di grani antichi con melanzana e salmone
Panino con trippa di rospo ai cinque odori

26 · 27 · 28 APRILE – AURELIO DAMIANI

Baguette di grani antichi con pollo, sottaceti e maionese
Baguette di grani antichi con pollo

29 · 30 APRILE – SABRINA TUZI

Panino Ncip Nciap: pane iervicella, pollo, cipolla,
pomodoro arrostito e olive nere

1 MAGGIO – ANDREA MOSCA

Focaccia con farina integrale, carciofi,
ricotta e cipolla arrosto

ogni Fritto
6 un Capriccio

L' Aperitivo Piceno

COCKTAIL A BASE DI LIQUORI MELETTI
E BIBITE PAOLETTI



Cooking Show

AREA EVENTI / PIAZZA ARRINGO

VENERDI 27 APRILE

Cooking show dello CHEF **PASQUALE TORRENTE**
Assaggi di fritture con olio Frienn del Gruppo Olitalia

INGRESSO LIBERO

SABATO 28 APRILE ORE 20

I cocktail Piceni

A base di liquori Meletti e bibite Paoletti

A CURA DEL BARMAN LUCA FIORILLO



lezioni Da Bere

Piazza Arringo – Tutti i Giorni



MERCOLEDÌ 25 APRILE ORE 17

I migliori vini delle Marche. Le migliori marche di vini

Le eccellenze premiate dalle guide di settore

I bianchi del Consorzio Vini Piceni

A CURA DI PICENO SOMMELIER

INGRESSO € 10,00

SABATO 28 APRILE ORE 17

I migliori vini delle Marche. Le migliori marche di vini

Le eccellenze premiate dalle guide di settore

I bianchi dell'Istituto Marchigiano Tutela Vini

A CURA DI PICENO SOMMELIER

INGRESSO € 10,00

DOMENICA 29 APRILE /ORE 18

Gli albori del Rosso Piceno. I primi vini per l'alta ristorazione di Guido Cocci Grifoni e Lucio Sestili

Verticale di Rosso Piceno Superiore annate 1070, 1973, 1974, 1975

A CURA DI LUCIO SESTILI E FRANCESCO FELIX

INGRESSO € 15,00

LUNEDÌ 30 APRILE ORE 17

I migliori vini delle Marche. Le migliori marche di vini

Le eccellenze premiate dalle guide di settore

I rossi del Consorzio Vini Piceni

A CURA DI PICENO SOMMELIER

INGRESSO € 10,00

MARTEDÌ 1 MAGGIO ORE 17

I migliori vini delle Marche. Le migliori marche di vini

Le eccellenze premiate dalle guide di settore

I rossi dell'Istituto Marchigiano Tutela Vini

A CURA DI PICENO SOMMELIER

INGRESSO € 10,00

**ogni Fritto
8 un Capriccio**

Enoteca Delle Marche

Piazza Arringo – Tutti i Giorni

Ore 12.00 – 15.00 / ore 18.00 – 22.30

Ad accompagnare la scorpacciata di Fritto non può che essere la selezione di vini dell'Enoteca delle Marche che propone le più prestigiose etichette regionali.

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 – 24.00

Uno spazio interamente dedicato alle birre artigianali marchigiane per scoprire 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

PIAZZA ARRINGO / AREA EVENTI

- SABATO 21 APRILE ORE 19 •
- DOMENICA 22 APRILE ORE 17 •
- MERCOLEDÌ 25 APRILE ORE 19 •
- DOMENICA 29 APRILE ORE 19 •

Le Birre artigianali delle Marche seducono Fritto Misto. Laboratori di degustazione con birre artigianali e assaggi di fritture by Marche di Birra (associazione produttori di birra della Regione Marche).

A CURA DI LUCA DI SAVERIO – UNIONBIRRAI BEER TASTERS
INGRESSO € 10,00

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



GOOD MORNING
Sibillini

GOOD

ogni Fritto
10 un Capriccio

Piceno Open

Piazza Arringo / Tutti i giorni

Ore 12.00 – 15.00 / 18.00 – 22.30

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



Incontri e Seminari



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



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



LUNEDÌ 23 APRILE – ORE 16
AREA EVENTI FRITTO MISTO

••••••••

**I BANDI DEL PROGRAMMA
DI SVILUPPO RURALE MARCHE PER IL 2018**

GIOVEDÌ 26 APRILE – ORE 16
AREA EVENTI FRITTO MISTO

••••••••

PSR MARCHE 2014 /2020
**A SUPPORTO DELLE PRODUZIONI DI QUALITÀ,
L'OLIO EXTRAVERGINE IGP MARCHE**

VENERDÌ 27 APRILE ORE 16
PALAZZO DEI CAPITANI

••••••••

**TARTUFICOLTURA:
UNA RISORSA PER IL TERRITORIO REGIONALE**

SABATO 28 APRILE
AREA EVENTI FRITTO MISTO

••••••••

**L'ENOTURISMO IN ITALIA E LE POTENZIALITÀ NEL PICENO.
STORIE DI SUCCESSO E STUDI DI SETTORE**



**ogni Fritto
un Capriccio**

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:



ogni Fritto un Capriccio

FRITTOCARD

Fritto Misto
ASCOLI PICENO
23 APRILE 1 MAGGIO 2018
I Grandi Fritti marchigiani e del Mugello

Tutti i vantaggi della FRITTO CARD
VALIDA DAL 21 APRILE AL 1 MAGGIO 2018

	<input type="checkbox"/>	Degustazione Anisetta Meletti GRATUITA
	<input type="checkbox"/>	Degustazione di frittura c/o lo stand "Le Farine Magiche" GRATUITA
	<input type="checkbox"/>	Bibita Paoletti GRATUITA
	<input type="checkbox"/>	Degustazione presso lo stand Piceno Open GRATUITA e bottiglietta di Olio Extravergine Biologico 100 ml. Piceno Open GRATUITA
	<input type="checkbox"/>	Caffè Orlandi Passion da ritirare presso il Caffè Orlandi Passion di Piazza Arringo GRATUITO
	<input type="checkbox"/>	Calice di vino di Aziende del Consorzio Tutela Vini Piceni GRATUITO
	<input type="checkbox"/>	SCONTO di € 3 sul Tour Scopri Ascoli (durata due ore con partenze alle ore 10.30 e alle ore 15.30, ragazzi sotto ai 12 anni gratis)
	<input type="checkbox"/>	BIGLIETTO RIDOTTI 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
	<input type="checkbox"/>	BIGLIETTO RIDOTTO per l'ingresso alla mostra "Cola Dell'Amatrice da Pinturicchio a Raffello" presso la Pinacoteca Civica di Ascoli Piceno
	<input type="checkbox"/>	SCONTO del 10% sull'acquisto di bottiglie di vino presso l'Enoteca delle Marche
	<input type="checkbox"/>	SCONTO del 10% sull'acquisto di olive e altri prodotti al Fritto Misto Store
	<input type="checkbox"/>	SCONTO del 20% presso Kiros Abbigliamento uomo via Cino del Duca, 18 Ascoli Piceno

- Degustazione gratuita di frittura presso lo stand Le Farine Magiche
- Bibita Paoletti gratuita presso lo Store Fritto Misto
- Degustazione gratuita di Anisetta Meletti, presso lo stand Meletti
- 1 bottiglietta di olio extravergine biologico ml. 100, presso lo stand Piceno Open
- Calice di Rosso Piceno presso l'Enoteca delle Marche, Consorzio Tutela Vini Piceni
- Caffè Orlandi Passion gratuito da ritirare presso il caffè

Orlandi Passion di 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 ai 12 anni gratis)
- Biglietto ridotti 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
- Biglietto ridotto d'ingresso alla mostra "Cola dell'Amatrice da Pinturicchio a Raffaello" presso la Pinacoteca Civica
- Sconto del 10% sull'acquisto di bottiglie di vino presso l'Enoteca delle Marche
- Sconto del 10% sull'acquisto di olive e altri prodotti al Fritto Misto Store
- Sconto del 20% su tutta la collezione presso Kiros Abbigliamento Uomo, Via Cino del Duca, 18 Ascoli Piceno

La Fritto Card è in vendita presso l'Infopoint di Piazza Arringo al vantaggioso prezzo di € 5



vivi

le opportunità del PSR Marche

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. Circa 700 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



**REGIONE
MARCHE**



Provincia di Ascoli Piceno
Protagonista d'Oro e il suo Pilastro per Ascoli Piceno



Camera di Commercio
Ascoli Piceno



Comune di Ascoli Piceno

È TEMPO DI AGRICOLTURA



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2014-2020



REGIONE
MARCHE



Picanopen
SENZA QUALITÀ PICENA



**Le Farine
Magiche.**
Fatta bene, per far bene



MELETTI

Tea & Caffè

Riemme
Estintori



ORGANIZZAZIONE

TUBER
communications
Eventi e Comunicazioni

INFO: 0736/096812 info@frittomistoallitaliana.it