



REGIONE MARCHE
Assessorato all'Agricoltura



In pastella!

frittomistoallitaliana.it

ENOTECA DELLE MARCHE

Piazza Arringo
Tutti i giorni | Ore 12.00/15.00 | 18.00/23.00

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:



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



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2007-2013



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE,
ALIMENTARI E FORESTALI



REGIONE
MARCHE

A TUTTA BIRRA!

Piazza Arringo
Tutti i giorni | Ore 12.00/15.00 | 18.00/23.00

Uno stand interamente dedicato alla bionda più famosa al mondo che sposa perfettamente le gustose specialità di Fritto Misto.



IL MERCATINO DI FRITTO MISTO

Piazza Arringo | Tutti i giorni

Fritto Misto ospita il mercatino delle primizie provenienti da tutta Italia per gustare le bontà dell'enogastronomia nazionale ed acquistare tutti i prodotti freschi che una volta fritti raggiungono la loro massima espressione di gusto!
In più una tradizionale sezione in collaborazione con Mondovivo dove è possibile acquistare le specialità a base di tenera ascolana.



PICENO OPEN



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 gli eccellenti vini la cui gamma si compone dell'Offida Docg, del Rosso Piceno, anche nella versione Superiore e il Falerio dei Colli Ascolani; le olive ascolane del Piceno, il vitellone bianco dell'Italia Centrale e i numerosi prodotti da agricoltura biologica, in particolare l'olio extravergine di oliva. Il cuore pulsante del progetto Piceno Open è l'**Enoteca Regionale di Offida**, sede di numerosi eventi legati al vino e agli altri prodotti di eccellenza del Piceno, a partire dall'oliva ripiena del Piceno. Il marchio **Vinea Qualità Picena** intende porsi come logo in grado di garantire provenienza e tracciabilità dei prodotti di qualità.

Tutti i giorni

Banco d'assaggio degli olii extravergine di oliva biologici delle aziende aderenti al progetto

Tutti i giorni | Ore 18.00/19.00

Degustazioni guidate con esperti di olio extravergine di oliva biologici delle aziende aderenti al progetto

CUCINA LA TUA OLIVA!

Piazza Arringo

Sabato 26, Lunedì 28, Martedì 29, Mercoledì 30 Aprile

Venerdì 2 e Sabato 3 Maggio

Sessioni alle ore 09.00 | 10.00 | 11.00

I piccoli appassionati di frittura potranno scoprire tutti i segreti della preparazione di un'originale Oliva Ascolana con un divertente laboratorio dedicato agli alunni della scuola primaria e della scuola dell'infanzia.

Progetto in collaborazione con Piceno Open - Vinea Qualità Picena

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



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2007-2013



REGIONE
MARCHE

L'attività è gratuita | Prenotazioni al numero +39 075 5025880



PICENO SENSO CREATIVO

Piazza Arringo



Piceno Senso Creativo è un progetto sostenuto dal **Gal Piceno** e realizzato dal **Consorzio Piceni Art For Job** che mette in rete sul territorio eventi di promozione delle eccellenze turistiche.

Venerdì 25 Aprile | Ore 16.00

Presentazione progetto Piceno Senso Creativo
L'Anice Verde di Castignano in pasticceria
Laboratorio e degustazione di piccola pasticceria a base di anice verde

Sabato 26 Aprile | Ore 18.00

Il rame, oro rosso di Force
Laboratorio sulla tradizione della lavorazione del rame a Force

Domenica 27 Aprile | Ore 18.00

L'Anice Verde di Castignano nella distillazione
Degustazione di liquori a base di Anice Verde di Castignano

Lunedì 28 Aprile | Ore 18.00

Il dessert veste rosa
Laboratorio con degustazione di dessert con Mele Rosa dei Sibillini

Martedì 29 Aprile | Ore 18.00

Ciborghi d'Italia, le cucine delle tradizioni regionali
Laboratorio con degustazione di piatti dei Borghi più belli d'Italia | *Daniele Citeroni Osteria Ophis*

Mercoledì 30 Aprile | Ore 18.00

Secondi a nessuno, Festival della cucina rurale del Piceno
Laboratorio con degustazione di piatti della rassegna culinaria di Acquaviva Picena

Sabato 3 Maggio | Ore 18.00

Tombolo! I merletti di Offida
Laboratorio sulla tradizione del merletto a Offida

Domenica 4 Maggio | Ore 18.00

Quando l'intreccio è arte
Laboratorio sulla tradizione delle pagliarole di Acquaviva Picena

Ingresso libero su prenotazione T +39 0735 702394



MENU TUTTO FRITTO

I ristoranti di Ascoli Piceno attendono il pubblico di Fritto Misto con una prelibata offerta gastronomica realizzata appositamente per la manifestazione.

ANTICO BONELLI

Via Tribù Fabia 33 | 63100 Ascoli Piceno
M +39 348 3806070

CANTINA DELL'ARTE

Rua della Lupa 5 | 63100 Ascoli Piceno
T +39 0736 251135

CORTE DEL SOLE

Via 234/ma Z. Ind. Campolungo | 63100 Ascoli Piceno
T +39 0736 812692

GASTRONOMIA MIGLIORI

Piazza Arringo 2 | 63100 Ascoli Piceno
M +39 348 3421386

LORENZ CAFÈ

Piazza del Popolo 5 | 63100 Ascoli Piceno
T +39 0736 259959

RISTORANTE IL DESCO

Via Viddacilio 10 | 63100 Ascoli Piceno
T +39 0736 250757

RISTORANTE IL FLAUTO DI PAN | Cucina del Territorio

Presso Hotel Villa Spariglia Resort Campolungo
Loc. Campolungo 63100 | Ascoli Piceno
T +39 0736 403520

RISTORANTE LEOPOLDUS

Via Vidacilio 18 | 63100 Ascoli Piceno
T +39 0736 258857

RISTORANTE PEPERONCINO

Via di Vesta 28 | 63100 Ascoli Piceno
T +39 0736 256355

RISTORANTE VILLA PIGNA | presso Best Western Hotel

Viale Assisi 33 | 63040 Folignano (AP)
T +39 0736 491868



10 IN PASTELLA!

Presso l'Infopoint in Piazza Arringo scopri il *merchandising limited edition* dedicato ai **10 anni di Fritto Misto!**

PALAFRITTO

Piazza Arringo
Tutti i giorni | Ore 12.00/15.00 | 18.00/23.00

Benvenuti nel Palafritto!
Il ricco percorso di assaggi alla scoperta dei grandi fritti italiani ed internazionali con un'offerta da non perdere:

3 assaggi di frittura

+

1 degustazione Meletti presso lo stand in Piazza Arringo

+

1 degustazione Acqua Fiuggi presso lo stand in Piazza Arringo

+

1 degustazione Piceno Open presso lo stand in Piazza Arringo

=

10,00 euro

...e inoltre SCOPRI ASCOLI PICENO con Fritto Misto!

Musei Civici 2,00 euro invece di 6,00 euro
Forte Malatesta 2,00 euro invece di 4,00 euro
Museo dell'Acqua | Cartiera Papale 2,00 euro invece di 4,00 euro

! ticket sono in vendita presso l'Info Point in Piazza Arringo

LE RICETTE DEL PALAFRITTO

Dal 25 Aprile al 4 Maggio

ARANCINI | CANNOLI SICILIANI | FRITTELLE DI RISO

Sicilia

Ciuzz | Siracusa

PANZEROTTI | SCAGLIOZZE

Puglia

Pizzeria Dregher | Bari

**GNOCCO FRITTO AL PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
GNOCCO FRITTO ALLA NUTELLA**

Emilia Romagna

Da Patty | Modena

FRITTI SENZA GLUTINE

OLIVE ASCOLANE | FORMAGGIO FRITTO | SUPPLÌ | POLLO FRITTO

Marche

Spiga Stop in collaborazione con Associazione Italiana Celiachia
Sezione Ascoli Piceno



OLIVE | CREMINI | SPIEDINI

Marche

Olive & Co | Fritto Misto Kitchen Staff

FRITTURA DI PARANZA | CROCCHETTE DI BACCALÀ

Marche

Nuova Pescheria Picena | Ascoli Piceno

EMPANADAS | FAJITAS | PICAPOLLO | AREPAS | CACHANGA | PICARONES

Perù

Las Lineas De Nasca Di Mercedes Mendoza | Torino

PALAFRITTO

PITA GYROS

Grecia

Vero Sapore Greco | Navigli Milano

FRITTI ROMANESCHI | FILETTI DI BACCALÀ E CARCIOFI

Lazio

Francesco Cingolani | Roma

CORN DOGS | FIORI DI ZUCCHINE IN PASTELLA

Marche

Fritto Misto Kitchen Staff

POLPETTE DI MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE COTOLETTA E PAN DE COCA

Marche

Trattoria italiana | San Benedetto del Tronto (AP)

PIZZA FRITTA

Marche

Pizzeria Mamma Rosa | Ortezzano (FM)

TEMPURA

Giappone

Jun Sato | Italcook | Italian Cooking

----- Dal 25 al 29 Aprile -----

CICCIA & CHIPS

Marche

Osteria Ophis | Offida (AP)

SEADAS | FREGULA AL NERO DI SEPIA CON VERDURINE CROCCANTI

Sardegna

Daniel Gianni | Porto Torres (SS)

FISH & CHIPS

Inghilterra

Fritto Misto Kitchen Staff

CHURROS | CIPIRONES

Spagna

Ristorante El Duende | Roma

----- Dal 30 Aprile al 4 Maggio -----

FRISCIEU SALATI | FRISCIEU DOLCI

Liguria

Focacceria Tre Sorelle | Genova

FILETTI DI TROTA DEI SIBILLINI PASTELLATI

Marche

Agriturismo La Trota | Montemonaco (AP)

INVOLTINI DI FORMAGGIO DI MONTAGNA IN PASTA BRIK

Marche

Damiani e Rossi Mare | Porto San Giorgio (FM)

FALAFEL | LANGOS | ROLL DI FORMAGGIO

Medioriente

Ristorante etnico Il Viaggio | Ascoli Piceno



*fondazione per la ricerca
sulla fibrosi cistica - onlus*

INSIEME PER GUARIRE LA FIBROSI CISTICA

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

*Dai il tuo contributo nella giornata di Giovedì
1 Maggio.*

www.fibrosicisticaicerca.it

LEZIONI DA BERE

Piazza Arringo | Polo degustazioni

Sabato 26 Aprile | Ore 17.00

Le Marche nel bicchiere 2014

Degustazione di Conero Riserva Docg

Martedì 29 Aprile | Ore 18.00

Il Rosso Piceno Superiore in Anteprima

Degustazione della nuova annata
del Rosso Piceno Superiore Doc

Mercoledì 30 Aprile | Ore 18.00

Le Marche nel bicchiere 2014

Degustazione di Castelli di Jesi Verdicchio DOCG Riserva

Sabato 3 Maggio | Ore 18.00

L'Offida Docg in Anteprima

Degustazione della nuova annata dell'Offida Pecorino Docg

Ingresso 10,00 euro



Associazione Sommelier A.I.S. Marche



TUTTI IN FERMENTO

Piazza Arringo | Polo degustazioni

Sabato 26 Aprile | Ore 18.00

Tutti in fermento per le bionde e le rosse

Degustazione di birre artigianali in abbinamento alle frittiture.

*A cura dell'Associazione Nazionale Degustatori Birre,
ospite il Birrificio Il Mastio di Urbisaglia*

Ingresso 12,00 euro



CITROSODINA

Sabato 3 e Domenica 4 Maggio

Citrosodina invita il pubblico di **Fritto Misto** a divertirsi
a cavallo di un'originale toro meccanico!

MENU 10 E LODE...

Piazza Arringo | Polo degustazioni

...POKER DI CHEF!

Imperdibili *Show Cooking* con cena preparata da 4 chef d'eccezione!



Domenica 27 Aprile | Ore 20.30

Enrico Mazzaroni

Chef del Ristorante Il Tiglio di Montemonaco (AP)



Lunedì 28 Aprile | Ore 20.30

Moreno Cedroni

Chef del Ristorante La Madonnina del Pescatore di Senigallia (AN)



Giovedì 1 Maggio | Ore 20.30

Aurelio Damiani

Chef della Trattoria Mare Damiani e Rossi di Porto San Giorgio (FM)



Domenica 4 Maggio | Ore 20.30

Errico Recanati

Chef del Ristorante Andreina di Loreto (AN)

Cena + Show Cooking 45,00 € | Info T +39 0735 702394

A SCUOLA DI FRITTURA

Piazza Arringo | Polo degustazioni

Sabato 3 Maggio | Ore 20.00

La tempura con la farina per frittura de Le Farine Magiche
Lezione-degustazione di tempura con lo *chef Jun Sato*.

In collaborazione con



Ingresso libero su prenotazione T +39 0735 702394



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



REGIONE MARCHE
Assessorato all'Agricoltura



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



Camera di Commercio
Ascoli Piceno



ASSUNZIONE - Camera di Commercio
Ascoli Piceno



VINEA QUALITÀ PICENA

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

Unione Europea / Regione Marche
Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013



main sponsor



DAL 1870



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



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2007-2013



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



REGIONE MARCHE



Seguici su facebook > frittomisto



Segreteria organizzativa T +39 0735 702394

ideato ed organizzato da

in collaborazione con



frittomistoallitaliana.it