Dieci anni di Fritto Misto ad Ascoli Piceno

fritto-misto1-a95376ec

L'edizione 2014 di Fritto Misto, la kermesse gastronomica dedicata alla frittura che anima la città di Ascoli Piceno, giunta al decimo anno, sarà ancora più lunga e piena di golose novità.

Innanzitutto, l'evento - realizzato in collaborazione con numerose associazioni di categoria del territorio e patrocinato da Regione Marche, Provincia e Comune di Ascoli Piceno e dalla Camera di Commercio di Ascoli Piceno – durerà dal 25 aprile al 4 maggio, con un programma denso che più denso non si può. Tra le principali novità, debuttano i Menù da 10 e lode!: si tratta di quattro cene a tema preparate da altrettanti chef, fra i più famosi delle Marche.

Si comincia domenica 27 aprile, alle ore 20.30 con Enrico Lazzaroni, chef del ristorante Il Tiglio di Montemonaco (AP) la cui cucina unisce tradizione e innovazione. Si continua alla stessa ora di lunedì 18 aprile con Moreno Cedroni, chef del ristorante La Madonnina del Pescatore di Senigallia (AP), detentore di 2 Michelin. Venerdì 2 maggio sarà la volta di Aurelio Damiani, chef di talento della trattoria Damiani e Rossi di Porto San Giorgio (FM), mentre domenica 4 maggio, Errico Recanati, chef del ristorante Andreina di Loreto (AN) noto per le sue specialità di carne, chiuderà la decima edizione della kermesse.

In occasione dell'evento, poi, i ristoranti del centro storico offriranno menù a tema mentre per tutti gli addetti ai lavori tornano le lezioni di cucina e le degustazioni presso il Polo Didattico.

Il cuore pulsante della manifestazione sarà ancora una volta il Palafritto di Piazza Arringo, con il suo percorso culinario che consentirà di provare oltre 40 diverse ricette selezionate tra le maggiori prelibatezze italiane e internazionali a base di fritto. Tra le proposte di punta dell'edizione 2014, ci sono gli arancini siciliani, la tipica frittura di Paranza marchigiana; l'oliva all'Ascolana del Piceno Dop, i panzarotti pugliesi, la pizza fritta napoletana, il baccalà fritto romanesco. Non mancano fritti dall'estero, come il britannico fish & chips, i falafel mediorientali e le specialità di Giappone e Spagna. Immancabile anche il Mercatino del Fresco dove si potranno trovare tutti gli ingredienti per un fritto di qualità e gli stand dove degustare le eccellenze del territorio, dall'olio di oliva al vino.