REGIONE MARCHE
ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA

Comune di Ascoli Piceno

ASCOLI PICENO 2025
CITTÀ EUROPEA DELLO SPORT

plastic free event
plasticfreecertification

Fritto Misto 2025

I Grandi Fritti dall'Italia e dal Mondo

Fritti non frottole!

ASCOLI PICENO

24APRILE - 4MAGGIO

frittomistoallitaliana.it

PALAFRITTO

Piazza Arringo – Tutti i Giorni

Ore 12.00 – 15.00 / 18.00 – 23.00

BENVENUTI NEL PALAFRITTO!

Il cuore di Fritto Misto vi aspetta con un ricco percorso di assaggi di fritture della cucina italiana e internazionale

CARNET 20 EURO - 20 TICKET

Le Ricette Del Palafritto

Filetti di baccalà alla romana, Fiori di zucca alici e mozzarella, Supplì al ragù 7 Ticket
Supplì al ragù 4 Ticket
Fiori di zucca alici e mozzarella 5 Ticket
Francesco Cingolani, Roma

Cuoppo Napoletano **6 ticket**
Frittatina di maccheroni **4 ticket**
Polpette fritte al sugo **8 ticket**
Panino con salsiccia **7 ticket**
(a scelta friarelli o peperoni o zucchine o melanzane)
Panino con melanzane alla parmigiana **7 ticket**
Ristorante La Voce del Mare, Giulianova (Te)

Arancino pistacchio, provola, pancetta 4 Ticket
Arancino alla Norma 4 Ticket
Arancino al Ragù 4 Ticket
Fattore Siculo - Adrano, Catania

Frittura di calamari e gamberi 9 Ticket
Frittura di paranza 9 Ticket
Kraken, San Benedetto Del Tronto

Gnocco fritto con prosciutto di Modena 7 Ticket
Gnocco fritto con mortadella 7 Ticket
Giancarlo Forapani e Donatella Facchini - Modena

Panino al lampredotto 7 Ticket
Panino con Pulled Pork 7 Ticket
Toscana - Il Gusto Mobile- Marina di Cecina (Li)

Bomba salata, mortadella,
stracciatella e pistacchio 6 Ticket

Pizza fritta 5 Ticket

Ristorante Il Relitto - San Benedetto Del Tronto

Formaggio Fritto Abruzzese 6 Ticket

Abruzzo - Alberto D'Agostino - Teramo

Olive Ascolane 6 Ticket

Cremini 5 Ticket

Spiedini fritti 6 Ticket

Olive di pesce alla sambenedettese 7 Ticket

Quattro Pallette - Pagliare Del Tronto

Tacos 7 Ticket

Tacos Dulce 3 Ticket

Burritos 7 Ticket

Nachos e Guacamole 5 Ticket

Sangria 5 Ticket

Churros 6 Ticket

Gastronomia Latinoamericana - La Llama - Torino

Agnolotti burro e salvia 8 Ticket

Agnolotti al sugo civet 8 Ticket

Agnolotti del Trifulau 8 Ticket

Agnolotti Umami 8 Ticket

Bignole alla crema, allo zabaione e al gianduia 4 Ticket

Monferrato Food Around - Ozzano Monferrato (Al)

Involtini primavera 7 Ticket

Gyoza 7 Ticket

Empanadas 5 Ticket

Alfajores 3 Ticket

La Llama, cucina Chifa (Sudamerica – Cina), Torino

DAL 24 AL 28 APRILE

Patate chips di montagna 4 Ticket

La "gnocca fritta" di Palmiano salata 6 Ticket

La "gnocca fritta" di Palmiano dolce 6 Ticket

Pro Loco Palmiano

I DOLCI DI FRITTO MISTO

Cannoli siciliani 3 Ticket
Graffa napoletana 3 Ticket
Sfogliatella riccia 3 Ticket
Pastiera napoletana 3 Ticket
Frolla napoletana 3 Ticket
Bomba alla Nutella 4 Ticket
Bomba alla crema 4 Ticket

Cornetti fritti allo zabaione 5 Ticket
Cornetti fritti al tiramisù 5 Ticket
Bagel salato 5 Ticket
ANTICO CAFFÈ SORIANO SAN BENEDETTO DEL TRONTO

FRITTURE SENZA GLUTINE
in collaborazione con AIC MARCHE

Olive Ascolane 7 Ticket
Patate Chips 4 Ticket
Pollo Fritto 7 Ticket
Formaggio Fritto 7 Ticket
Cartoccio Misto 7 Ticket
NOVITÀ Cuoppo napoletano 7 Ticket
(frittatina di maccheroni, crocchette di patate, arancini)
In collaborazione con Associazione Italiana Celiachia Marche

OSTERIA DELLA COTOLETTA E DEL RIBS
UNO SPAZIO TUTTO NUOVO
DEDICATO ALLE COTOLETTE PIÙ FAMOSE
E ALLA CARNE DI MAIALE COTTA
A BASSA TEMPERATURA
DOVE SEDERSI COMODAMENTE

IL PALCO DEL GUSTO

SABATO 26 APRILE

ORE 16

GLI ULTIMI CAVATORI

Gli ultimi cavatori, realizzato da Angellozzi Tartuficoltura, è un documentario che racconta, attraverso le testimonianze dei protagonisti, una storia antica ed unica di raccolta del tartufo che appartiene a poche famiglie storiche dell'entroterra Picena. Tra queste, la piu antica, la famiglia Angellozzi, l'unica a specializzarsi nella raccolta del tartufo nero pregiato, l'unica a continuare ancora la tradizione in maniera esclusiva.
I protagonisti, Emidio Angellozzi, Emidio Ciannavei, Leombardo Angellozzi, Cicconi Alberto, Rodolfo cicconi e le insostituibili donne Germana Angellozzi ed Elena Mancini.

ORE 18:30

INVESTIRE NEL DOMANI

Bando Giovani Sviluppo Rurale Marche.

DOMENICA 27 APRILE

ORE 10:00 - 20:00

ASSAGGI DI AMAP

In collaborazione con Amap Marche, Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca

ORE 10:00 - 11:00

DOLCE COME IL MIELE

Scopri i colori, profumi e sapori dei mieli delle Marche – degustazione guidata di mieli uniflorali

ORE 11:00 - 12:00

FRUTTATO, AMARO, PICCANTE

Scopri la biodiversità olivicola delle Marche – degustazione guidata di oli monovarietali

ORE 12:00-13:00

LA BIODIVERSITÀ AGRARIA DELLE MARCHE E I SUOI CUSTODI

Presentazione delle varie iniziative divulgative del progetto in collaborazione con i custodi intervenuti
Show cooking finale con ingredienti della biodiversità agraria

ORE 16.30

"CONOSCIAMO LA PATATA DEL TERRITORIO MARCHIGIANO"

Convegno sulla pataticoltura nelle Marche in collaborazione realizzato da Amap e Unione Comuni Tronto e Valfluvione, in collaborazione con Associazione Città della Patata, Uncem, Fondazione Symbola.

LUNEDI 28 APRILE

ORE 17:00

IL LEGAME TRA CIBO E CINEMA

Il cineturismo come volano di sviluppo territoriale

Talk e proiezione di scene del film "Alfredo Alfredo"

ORE 19:00

Cooking show con prodotti tipici locali

A cura di Confartigianato Macerata, Ascoli Piceno e Fermo

MARTEDI 29 APRILE

ORE 18:00

È PICENO

Presentazione del nuovo Brand di valorizzazione culturale del Piceno ideato da Comune di Ascoli Piceno e BIM Tronto

A cura del Comune di Ascoli Piceno e Bim Tronto

MERCOLEDÌ 30 APRILE

ORE 17:00

IL TURISMO DEI CAMMINI E OUTDOOR. LEVE STRATEGICHE PER L'APPENNINO CENTRALE

Convegno a cura del Commissario per la Ricostruzione sui cammini spirituali

VENERDI 2 MAGGIO

ORE 17:00

LE SOCIETÀ BENEFIT PER LA SOSTENIBILITÀ

Broadcast con la partecipazione di Giorgio Tanoni, Adriatica Olii Plastic Free Certification

ORE 18:30

Presentazione degli eventi Anghiò Festival del Pesce Azzurro e Benedetto Brodetto, Festival della Cucina Marinara e del Brodetto alla Sambenedettese - Degustazione gratuita

SABATO 3 MAGGIO

ORE 18:00

MELETTI, ORGOGLIO PICENO

Breve storia della famiglia Meletti e degustazione di cocktail a base di liquori Silvio Meletti

ORE 18.30

Sala della Vittoria – Palazzo dell'Arengo

FILIERA LEGNO: UN'OPPORTUNITÀ PER LE PERSONE E I TERRITORI MONTANI

Seminario Sviluppo Rurale Marche

SVILUPPO RURALE MARCHE

MOLTO PIÙ CHE AGRICOLTURA

SVILUPPO RURALE MARCHE 2023-2027

La nostra **esperienza** ci mette quotidianamente a confronto con il modo in cui **trattiamo** e **coltiviamo** la terra e **gestiamo** le sue prezione risorse. Il cibo che mangiamo, l'ambiente in cui viviamo, le vacanze che scegliamo, il modo in cui rispettiamo gli animali, **tutto questo è molto più che agricoltura, oggi lo chiamiamo Sviluppo Rurale Marche**. A guidarci per i prossimi anni, per realizzare una crescita più sostenibile, inclusiva e innovativa, sarà il **CSR Marche 2023-2027**, il documento programmatico che, in accordo con l'Europa, ha indicato gli interventi da attuare e gli obiettivi da raggiungere. Sviluppo Rurale Marche è molto più che agricoltura: **è il nostro modo di immaginare il futuro**.

Unione Europea

REGIONE MARCHE

SVILUPPO RURALE MARCHE 2023-2027

BIM TRONTO

alpe

Dal 1990 gli specialisti dei fiori di zucca

Commissario Straordinario
Ricostruzione Sisma 2016
Presidenza del Consiglio dei Ministri

next appennino
Fondo complementare aree sisma 2009-2016

MELETTI
DAL 1870

adriaticaoli
ECOLOGIA DELLE IDEE

Confartigianato Imprese
Macerata • Ascoli Piceno • Fermo

FOODBRANDMARCHE

TINNY
ACQUA OLIGOMINERALE

Filiaggi

Estintori Piemme

ORGANIZZAZIONE
TUBER communications
Eventi e Comunicazione

INFO: 351 6744284 info@frittomistoallitaliana.it