



REGIONE MARCHE
Assessorato al Turismo



**SiAMO
Fritti!**

MAIN SPONSOR



frittomistoallitaliana.it



CONVEGNO INAUGURALE

30 aprile 2009
Piazza Arringo - Ore 09.30

"Progetto Oliva Tenera Ascolana: risultati ed impatti sul territorio"

----- Ore 09.30 Saluti di apertura -----

----- Ore 10.30 Interventi -----

Francesco Bonelli

ITA Ulpiani

"Il progetto OTA"

"La consistenza e la distribuzione geografica dell'intera filiera produttiva della DOP"
"Un esempio di applicazione GIS"

Cristiano Cocci

ITA Ulpiani

"Gli interventi strutturali del progetto OTA"

Roberto Bruni

ITA Ulpiani

Nunzio Isidoro, Gianfranco Romanazzi

Facoltà di Agraria Università Politecnica delle Marche

"Risultati di tre anni di sperimentazione sul controllo dei fitofagi della cv. di olive da mensa Tenera Ascolana, con particolare riguardo alla *Bactrocera oleae*"
"Primi risultati dello screening virale sulle popolazioni di Oliva Tenera Ascolana"

Leonardo Seghetti

ITA Ulpiani

"Evoluzione delle tecnologie di deamarizzazione e qualità dell'olio extravergine monovarietale cv. di Olivo Tenera Ascolana"

Ugo Marcelli

Consorzio Oliva Ascolana del Piceno DOP

"L'importanza del Consorzio per il lancio della DOP"

----- Ore 12.30 Conclusioni ed Assegnazione premio Oliva d'Oro -----



Provincia di Ascoli Piceno
Merito d'Oro al Valor Militare per Azioni Partigiane



FONDAZIONE
CASSA DI RISPARMIO
DI ASCOLI PICENO

ISTITUTO TECNICO
AGRARIO STATALE
"CELSO ULPANI"



PALAFRITTO

Tutti i giorni - Piazza Arringo
Ore 12.00/15.00 e 18.00/23.00

Benvenuti nel Palafritto: il ricco percorso di assaggi alla scoperta dei grandi fritti dall'Italia e del mondo, con una sezione speciale di ricette dedicate ai celiaci.

Ad accompagnare la scorpacciata di fritto non può mancare la selezione di bevande firmata dal vino della Tenuta De Angelis, Acqua Frasassi e Spuma Paoletti!

...ed ecco le proposte degli chef

ABRUZZO

Formaggio fritto

Francesco Luciani, Ristorante La Sosta, Torano Nuovo (Te)

ALTO ADIGE

Krapfen, Strauben

Unione delle Donne Contadine del Sud Tirolo

CAMPANIA

Mozzarella in carrozza, Crocchetta di patate, Timballetto di maccheroni, Pizza frita

Luigi De Rosa, Ristorante Il Capriccio, Partenope, (Pr)

TOSCANA

Coniglio Fritto, Anelli di cipolla, Fiori di zucchine

Caterina Vienni, Ristorante Giovanni da Verrazzano, Greve in Chianti, (Fi)

MARCHE

Frittura di paranza mista

Enio Nunziato, Nuova Pescheria Picena, Ascoli Piceno

Olive ascolane e Cremini

Consorzio per la Tutela dell'Oliva Ascolana del Piceno

Zè Migliori, Gastronomia Migliori, Ascoli Piceno

CALABRIA

Zafarani Cruski, Polpette di melanzane, Frittelle di lampascioni, Cipolline selvatiche,

Anelli di cipolla tropeana

Laura Barbieri, Ristorante dell'Hotel Barbieri, Altomonte (Cs)

PIEMONTE

Batsoà, Semolino, Prugne, Amaretti, Mele

Gepis Barbero, Osteria Boccondivino, Bra (Cn)

SICILIA

Arancine, Cannoli, Pannelle e Caponata

Lucia Mazzullo, Ciuè, Siracusa

ROMA

Suppli, Baccalà, Fiori di zuccina

A cura di Laura Ravaioli

VENEZIA

Scartosso di pesciolini con verdure

Irina Fregia, Ristorante Vecio Fritolin, Venezia

PUGLIA

Panzerotti

Giancarlo Capriati, Pizzeria Dreher, Bari

PALAFRITTO

CINA

Involtini primavera, Gamberi coda di fenice, Gelato fritto
Ling Ai Chih, Ristorante ZhengYang, Torino

MAROCCO

Brewas dolci, Shbàkiyyâ, Falafel
Halima Hamdane, Casablanca

INGHILTERRA

Fish & Chips
William Grigg, Ledbury

SENZA GLUTINE

Olive ascolane, Cremini, Suppli, Pannelle, Formaggio fritto
In collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia - Sezione Marche

Ticket d'ingresso: 9,00 euro comprensivo di 4 assaggi di frittura a scelta ed una bevanda a scelta tra vino della Tenuta De Angelis / Acqua Frasassi / Spuma Paoletti

Per i possessori FrittoCard: sconto di 1,00 euro



ANTEPRIMA

Domenica 26 Aprile
Centro Commerciale Al Battente
Dalle ore 16.30

Aspettando l'inizio dell'evento, il Gruppo Gabrielli è lieto di ospitare l'anteprima di **Fritto Misto** per gustare assieme la bontà del fritto direttamente presso il Centro Commerciale Al Battente di Ascoli Piceno!



LEZIONI DI FRITTURA

Tutti i giorni - Piazza Arringo

La frittura è una tecnica di cottura piuttosto semplice che ha però bisogno di alcuni indispensabili accorgimenti se si vogliono ottenere piatti gustosi e sani al tempo stesso! **Olio Extra Vergine Monini** presenta **Lezioni di Frittura**: speciali appuntamenti che invitano il pubblico di Fritto Misto ad approfondire tutti i segreti di un buon fritto in compagnia degli chef più rinomati, tra cui i **Cuochi di Marca**.



GIOVEDÌ 30 APRILE

ORE 15.00 - LUCIO POMPILI

Ristorante Simposyum Quattro Stagioni, Cartoceto - PU
"Metti l'olio nel motore"

ORE 17.00 - LUCA BRUNI

Ristorante Sabya, Grottammare - AP
"La paranza sambenedettese e le verdure di primavera"

ORE 18.00

Degustazione guidata di Oli Monini, Spoleto - PG
"Extra vergini a confronto"

ORE 20.00 - CARMINE CALÒ

Ristorante del Caffè Meletti, Ascoli Piceno
"La mia nuova oliva all'ascolana"

VENERDÌ 1 MAGGIO

ORE 12.00

Degustazione guidata di Oli Monini, Spoleto - PG
"Extravergini a confronto"

ORE 14.00 - ROSARIA MORGANTI

Ristorante Due Cigni, Montecosaro - MC
"L'orto fritto"

ORE 16.00 - AURELIO DAMIANI

Trattoria Damiani e Rossi, Porto San Giorgio - AP
"Il fritto con la birra"

ORE 18.00 - LAURA RAVAIOLI

Rai Sat Gambero Rosso
"Tuttapatata"

ORE 20.00 - GEPIS BARBERO

Osteria Boccondivino, Bra - CN
"Il fritto misto alla piemontese"



LEZIONI DI FRITTURA

SABATO 2 MAGGIO

ORE 12.00

Degustazione guidata di Oli Monini, Spoleto - PG
"Extravergini a confronto"

ORE 14.00 - IRINA FREGUIA

Ristorante Vecio Fritiolin, Venezia
"Le sarde in saor"

ORE 16.00 - LAURA RAVAIOLI

Rai Sat Gambero Rosso
"Il Fritto dalla A alla Zeta"

ORE 18.00

Presentazione del libro "Leopardi a tavola" di Antonio Tubelli e Domenico Pasquariello
"Dèco" (Fausto Lupetti Editore)

A seguire

ANTONIO TUBELLI e AURELIO DAMIANI

Timpani e Tempura, Napoli / Trattoria Damiani e Rossi, Porto San Giorgio - AP
"Leopardi a tavola tra Napoli e le Marche"

DOMENICA 3 MAGGIO

ORE 11.00

Degustazione guidata di Oli Monini, Spoleto - PG
"Extravergini a confronto"

ORE 12.00 - CAMILLO DI LORENZO e LEOPARDO SEGHETTI

Istituto Agrario Celso Ulpiani, Ascoli Piceno
"Virtù e piaceri: la frittura di erbe spontanee in oli extravergini"

ORE 14.00 - LUCA DI FELICE

Ristorante Zunica, Civitella del Tronto
"Il baccalà a cavallo dei due Regni"

Thanks to Monti Foods Import

monti.

ORE 16.00 - ANTONIO TUBELLI

Timpani e Tempura, Napoli
"Napoli e il suo street food"

ORE 18.00 - LORETTA FANELLA

Chef pasticciare free lance, ospite de "La prova del cuoco" Rai Uno
"Dolcemente Fritto"

Ticket ingresso lezioni: 20,00 euro comprensivo di degustazione

Ticket ingresso degustazioni Monini: 5,00 euro

Ticket ingresso lezione "Virtù e piaceri: la frittura di erbe spontanee in oli extravergini": 5,00 euro

*Per i possessori Fritto Card sconto di 2,00 euro su tutte le lezioni
ed ingresso gratuito alle degustazioni Monini*

*Le lezioni sono aperte ad un massimo di 60 partecipanti
e la durata è di circa 1 ora e mezza*

Info e prenotazioni + 39 0735 702394 - info@frittomistoallitaliana.it

LEZIONI DA BERE

Tutti i giorni - Sala Tornasacco - Via Tornasacco

Vino e Birra sono i compagni di viaggio che accompagnano la frittura per esaltarne il gusto e la bontà. Le Lezioni da bere, organizzate da Osteria Volante, offrono quindi l'opportunità ai partecipanti di scoprirne tutte le curiosità in una panoramica da bere a 360°.



----- GIOVEDÌ 30 APRILE -----

ORE 18.00

I terroir del Sangiovese
A cura di **Roberto Gardini, AIS**
Ticket ingresso: 15,00 euro

----- VENERDÌ 1 MAGGIO -----

ORE 13.00

Campioni d'Italia. Le birre artigianali italiane che non temono confronti
A cura di **Leonardo Di Vincenzo, Birra del Borgo**
Ticket ingresso: 15,00 euro

ORE 17.00

Quando la muffa è nobile
A cura di **Francesco Annibali, Wine Surf**
Ticket ingresso: 20,00 euro

ORE 19.00

Rosso Piceno Superiore DE ANGELIS. Le migliori annate in una inedita verticale
A cura di **Roberto Potentini e Pierpaolo Rastelli**
Ticket ingresso: 12,00 euro

----- SABATO 2 MAGGIO -----

ORE 13.00

Il fritto e il vino
A cura di **Sandro Sangiorgi, Porthos**
Ticket ingresso: 22,00 euro

ORE 19.00

Campioni del mondo. 5 birre da bere prima di morire
A cura di **Leonardo Di Vincenzo, Birra del Borgo**
Ticket ingresso: 15,00 euro

----- DOMENICA 3 MAGGIO -----

ORE 13.00

Birra fai da te. Tutti (o quasi) i segreti della produzione artigianale italiana
A cura di **Jurij Ferri, Almond '22**
Ticket ingresso: 15,00 euro

ORE 17.00

Le grandi Marche di bianchi
A cura di **Pierpaolo Rastelli**
Ticket ingresso: 15,00 euro

*Per i possessori Fritto Card sconto di 2,00 euro su tutte le lezioni
Le degustazioni sono aperte ad un massimo di 30 partecipanti e la durata è di circa 1 ora*

**Info e prenotazioni + 39 0735 702394 - osteriavolante@hotmail.it -
info@frittomistoallitaliana.it**

CONCERTO MABÓ BAND

**Sabato e Domenica - Centro Storico Ascoli Piceno
Ore 18.00/21.00**

Cosa ci fanno tra le vie del centro storico di Ascoli Piceno quattro strimpellati musicisti? Sono la Mabò Band, la band di pure origine marchigiane che, dopo aver fatto il giro del mondo, torna in terra natia per divertire tutti i golosi giunti in città in occasione di Fritto Misto.

Charlie al saxofono, Renzo al saxofono contralto, Amilcare al trombone e Fabrizio al saxofono basso proporranno, tra un frittino e l'altro, un concerto itinerante dove allegria e fantasia la faranno da padroni.

Quindi nel weekend di Fritto Misto tutti in piazza per scorrazzare dietro ai simpatici suonatori che, non temete, vi faranno smaltire tutti gli assaggi che vi sarete concessi!



CUCINA LA TUA OLIVA!

Tutti i giorni - Chiostro di S. Francesco

Mattina (bambini)

Sessioni alle ore 10.00 - 12.00

Pomeriggio (adulti)

Sessioni alle ore 15.30 - 17.30

Giovedì 30 Aprile

Sessione speciale scuole elementari: ore 09.30 - 10.30 - 11.30 - 12.30

Scoprire i segreti della preparazione di un'originale oliva ascolana?
A Fritto Misto è possibile!

Ogni giorno grandi e piccini possono prendere parte al laboratorio *Cucina la Tua Oliva!*, condotto dagli esperti del **Consorzio per la Tutela dell'Oliva Ascolana del Piceno**, per cimentarsi nella realizzazione di un classico della frittura ascolana che sarà preparata e frita al momento nella suggestiva cornice del chiostro di San Francesco.

*Il laboratorio è gratuito ed è aperto ad un massimo di 40 bambini / 20 adulti.
I possessori della FrittoCard hanno la priorità nella prenotazione.*

Info e prenotazioni + 39 0735 702394 - info@frittomistoallitaliana.it



FRITTI D'AUTORE

Tutti i giorni - Chiostro di San Francesco Ore 09.30/18.30

Un curioso percorso espositivo per scoprire l'identità, le tradizioni ed i segreti dei fritti più celebri del mondo

Arancino	Panelle
Carciofo alla giudia	Gnocco fritto
Cotoletta	Batsoà
Zuppulelle	Cannolo siciliano
Paranza	Churros
Patatina Fritta	Mozzarella in carrozza
Oliva ascolana	Fritti di carnevale
Tempura	

LE CORTI DEL FRITTO

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

Un'area esclusiva dedicata ai partner di Fritto Misto in collaborazione con



MONINI POINT

Una speciale Galleria dell'Olio vi aspetta all'interno del Monini Point, per scoprire tutti i segreti dell'extravergine d'oliva, dalla pianta alla tavola, ed acquistare l'esclusiva bottiglia d'olio di oliva Monini edizione speciale Fritto Misto!



MERCATINO DEL FRESCO

Tutti i giorni - Piazza Arringo
Ore 09.30/18.30

In collaborazione con Coldiretti, Confagricoltura, CIA, Copagri e Filiera Corta (Progetto dell'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Ascoli Piceno) Piazza Arringo ospita il mercato delle primizie locali, per scoprire ed acquistare tutti i prodotti freschi che una volta fritti raggiungono la loro massima espressione di gusto!

Ed in più una tradizionale sezione in collaborazione con il Consorzio per la Tutela dell'Oлива Ascolana del Piceno dove è possibile acquistare le specialità a base di tenera ascolana.



FRITTOCARD

Per chi desidera godersi a pieno la manifestazione e la città di Ascoli Piceno, la novità assoluta dell'edizione 2009 è la FrittoCard!

La FrittoCard è la carta servizi ufficiale di **Fritto Misto**, acquistabile al prezzo di **4,00 euro** alla biglietteria del **Palafritto** e presso lo stand **InfoPoint** in Piazza Arringo, che dà subito diritto ad una ricca serie di **omaggi** ed **agevolazioni**:

Omaggio di una bottiglia da 0,5 L di **Acqua Frasassi** all'interno del Palafritto
Degustazione gratuita liquore **Varnelli** all'interno dello stand in Piazza Arringo
Sconto di **1,00 euro** sul ticket di ingresso al Palafritto

Sconto di **2,00 euro** su tutte le **Lezioni di Frittura** e **Lezioni da Bere**

Sconto di **1,00 euro** sull'acquisto di una Bottiglia **Olio d'Oliva Monini 2 Litri**
edizione speciale Fritto Misto

Sconto farine speciali **Lo Conte** all'interno dello stand in Piazza Arringo

Sconto prodotti **Monti Foods Import** all'interno dello stand in Piazza Arringo

Menu convenzionato **20,00 euro** con i **Ristoranti Fritto Misto**

Sconti presso Negozi, Bar ed Alberghi della Città
che espongono la vetrofania **FrittoCard**

Priorità nella prenotazione laboratorio "*Cucina la tua oliva!*"

Ingresso a prezzo agevolato presso i Musei della Città

Riduzione di 2,00 euro sul biglietto di ingresso per la
GALLERIA D'ARTE CONTEMPORANEA
Mostra Sedendo e Mirando, antologica di Tullio Pericoli
Corso Mazzini 90 - Ascoli Piceno

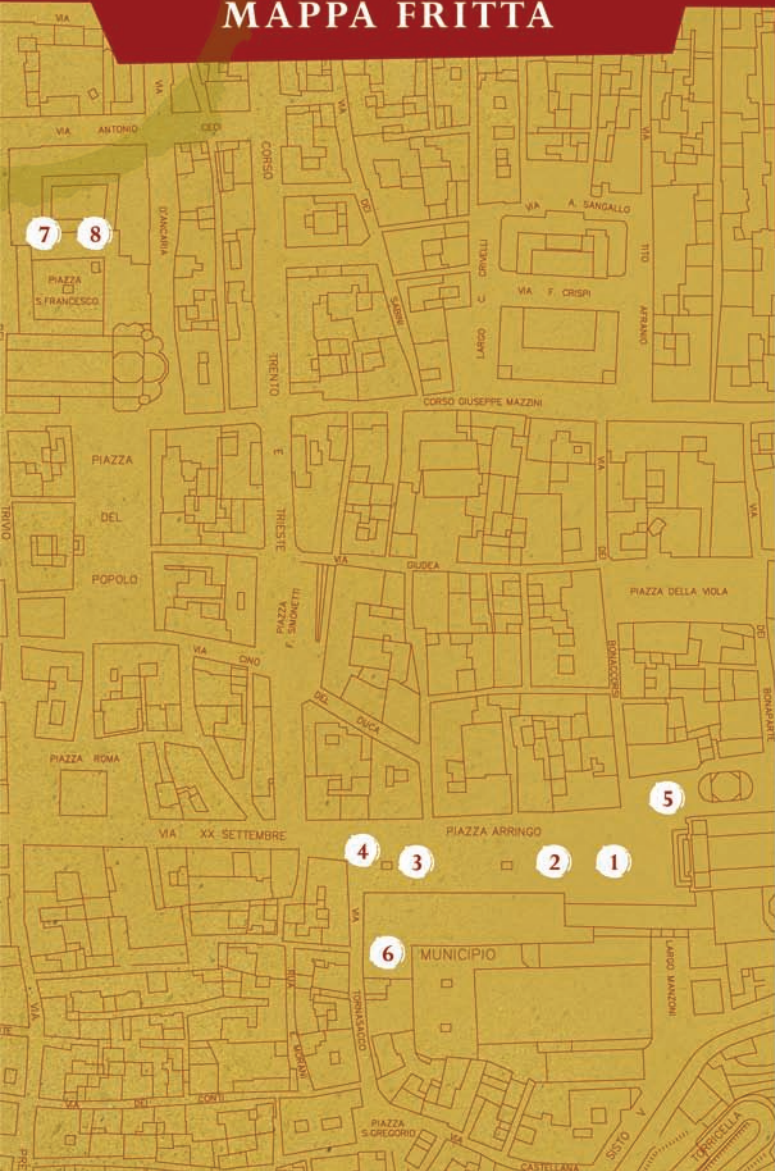
Riduzione di 3,00 euro sul biglietto d'ingresso per
MUSEO DELL'ARTE CERAMICA
Piazza San Tommaso - Ascoli Piceno

PINACOTECA CIVICA
Piazza Arringo 7 - Ascoli Piceno



La FrittoCard è valida esclusivamente durante Fritto Misto - 30 Aprile 3 Maggio 2009

MAPPA FRITTA



PALAFRITTO 1 5 MERCATINO DEL FRESCO

LE CORTI DEL FRITTO 2 6 LEZIONI DA BERE

LEZIONI DI FRITTURA 3 7 CUCINA LA TUA OLIVA!

MONINI POINT 4 8 FRITTI D'AUTORE



Diventa protagonista di Fritto Misto 2009
inviandoci la tua candidatura per collaborare come **aiuto cuoco**
al fianco dei grandi chef!

Info e candidature + 39 0735 702394 - info@frittomistoallitaliana.it



ADRIATICA OLI
PASSIONE PER IL RICICLO



Grazie ad Adriatica Oli, non solo fritto ma anche attento all'ambiente!
L'olio impiegato a *Fritto Misto* è raccolto dall'*Adriatica Oli*.
Anche tu a casa non disperdere l'olio: raccogliilo negli appositi contenitori *Olivia* ed
Adriatica Oli provvederà a recuperarlo.
Scopri come su www.adriaticaoli.com

Ristoranti FRITTO MISTO

Centro Storico

Tutti i giorni

In occasione di Fritto Misto i ristoranti di Ascoli Piceno propongono ai visitatori della kermesse degli appetitosi menu caratterizzati dall'interpretazione di un piatto fritto all'insegna della qualità e della bontà

CANTINA DELL'ARTE

Rua della Lupa 5
63100 - Ascoli Piceno
T 0736 251135

GASTRONOMIA MIGLIORI

Piazza Arringo 2
63100 - Ascoli Piceno
T 0736 250042

OSTERIA DEI 33

Via Tribù Fabia 33
63100 - Ascoli Piceno
T 345 5922833

RISTORANTE GALLO D'ORO

Corso Vittorio Emanuele 54
63100 - Ascoli Piceno
T 0736 253520

RISTORANTE PEPERONCINO

Via di Vesta 28
63100 - Ascoli Piceno
T 0736 256355

RISTORANTE SHANGHAI

Via Cairoli Benedetto 22
63100 - Ascoli Piceno
T 0736 253979

RISTORANTE VITTORIA

Via Bonaccorsi 7
63100 - Ascoli Piceno
T 0736 259535

RISTORANTE TORNASACCO

Piazza del Popolo 36
63100 - Ascoli Piceno
T 0736 254151

TRATTORIA DA MIDDIO

Via delle Canterine 53
63100 - Ascoli Piceno
T 0736 250867

TRATTORIA LALIVA

Piazza della Viola 13
63100 - Ascoli Piceno
T 0736 259358

Per i possessori della FrittoCard menu convenzionato 20,00 euro

Ristoranti FRITTO MISTO

...e non solo Centro Storico!

RISTORANTE C'ERA UNA VOLTA

Via Piagge 336
63100 - Ascoli Piceno
T 0736 261780

RISTORANTE CORTE DEL SOLE COUNTRY HOUSE

Via 234^a 110
Zona Industriale Campolongo
63100 - Ascoli Piceno
T 0736 812684

RISTORANTE GROTTINO

presso Hotel Donna Rosa
Via Gramsci 1
63049 - Roccafluvione (AP)
T 0736 365114

RISTORANTE VILLA CICCHI

Via Salaria Superiore 137
Zona Abbazie di Rosara
63100 - Ascoli Piceno
T 0736 252272

RISTORANTE VILLA PIGNA

presso BestWestern Hotel
Viale Assisi 33
63040 - Folignano (AP)
T 0736 491868

RISTORANTE TETA

presso Hotel Teta
Borgo Garibaldi 124
63032 - Castignano (AP)
T 0736 821412

Per i possessori della FrittoCard menu convenzionato 20,00 euro

TOSCANO

Tutti i giorni
Loggiato dell'Arengo - Piazza Arringo

Due sorsate e un fil di fumo

Degustazioni guidate di sigari italiani in abbinamento a distillati, vini marchigiani e birre

Conduce *Terry Nesti - Club Amici del Toscano*

Partecipazione gratuita



manti.

VARNELLI



FRASASSI



DeAngelis



Sabelli

**CUOCHI
DI MARCA**



MEDIA PARTNER



IDEATO E ORGANIZZATO DA



IN COLLABORAZIONE CON



Via E. Berlinguer 16
63021 Amandola (AP)
T +39 0735 702394

Viale Centova 6
06128 Perugia (PG)
T +39 075 5025880