

Fritto Misto sposa lo street food

Il cibo di strada è la novità dell'edizione 2018. Per 11 giorni piazza Arringo diventerà un ristorante a cielo aperto. Piatti regionali e internazionali e show cooking dei grandi chef. Vecchie etichette per i 50 anni del Rosso Piceno

LA MANIFESTAZIONE

ASCOLI È pronta a partire l'edizione numero 14 di Fritto Misto, la manifestazione nata nel 2005 per offrire in un'unica rassegna i migliori fritti nazionali ed internazionali, a partire dalle immortali olive farcite locali. Accadrà dal 21 aprile al 1 maggio, tra piazza Arringo, sede storica della manifestazione, e piazza del Popolo, che vedrà per il secondo anno ospitare il padiglione "Good Morning Sibillini", dedicato alle aziende del settore agroalimentare provenienti dal cratere del sisma. Il cuore della kermesse sarà anche quest'anno il Palafrutto che, preceduto dallo slogan "Ogni fritto un capriccio", proporrà complessivamente 50 differenti specialità, molte delle quali inedite. Saranno tante le sorprese dell'imminente edizione presentata

ieri mattina dall'ideatore Stefano Greco con i rappresentanti delle istituzioni, della Camera di Commercio e del Consorzio Vini Piceni, che festeggia proprio a Fritto Misto i 50 anni dell'istituzione del disciplinare del primo vino piceno in assoluto.

La chicca

«Per questo motivo, grazie a Lucio Sestili, saranno presenti le prime etichette "Rosso Piceno Superiore" risalenti ai primi anni '70» ha anticipato l'organizzatore Greco, ricordando queste storiche bottiglie, preparate allora da Sestili con Guido Cocci Grifoni. La novità assoluta della 14ª edizione sarà una sezione dedicata allo "Street Food" in piazza Arringo, volta a preparare panini d'autore, ripieni di prelibatezze, come il porchetto sardo tradizionale, il pulled pork, l'accoppiata tonno e peperoni in agrodolce, la trippa di manzo



La presentazione dell'edizione 2018 di Fritto Misto

con cozze, il pollo "ncip 'nciap". Un truck food sarà dedicato esclusivamente all'aperitivo piceno.

Le prelibatezze

La grande area del Palafrutto sarà la vetrina di innumerevoli prelibatezze: si andrà dal cuoppo napoletano al formaggio fritto abruzzese, da arancini & cannoli siciliani ai panzerotti pugliesi sino alla frittura romana. Tante le specialità prove-

nienti dalla regione Marche, con le costolette di agnello impanate, gli spiedini di calamari e gamberi, le olive e i cremini, la frittura di alici. Anche stavolta è prevista una vasta scelta dei prodotti senza glutine e una sezione riservata alle patate bianche dei Sibillini. Per gli appassionati di frittiture internazionali non mancheranno ricette del calibro di fish & chips inglesi, degli involtini primavera cinesi, dei tacos

messicani, dei brasiliani coxinha, quibe e pastel.

Il ristorante

Sarà operativo anche il ristorante di Fritto Misto, in un'area di circa 100 posti dedicata al tema "Coltiviamo le Marche", con tanti chef provenienti dai più titolati ristoranti della regione, pronti ad utilizzare prodotti di filiera e tracciati. Sono previsti coking show e due convegni organizzati dalla Regione, uno dei quali dedicato ai bandi del programma di sviluppo rurale per il 2018. Conferma per lo stand delle birre artigianali e per "Piceno Open", dedicato alla degustazione gratuita di olio extravergine biologico del territorio. Presso l'infopoint sarà in vendita la "Fritto Card" che darà diritto a degustazioni gratuite e sconti su visite guidate per la città e nei musei.

Filippo Ferretti

© RIPRODUZIONE RISERVATA