



Comunicati stampa

Fritto Misto compie 15 anni: Ascoli si prepara a festeggiare

19 Aprile 2019

[comunicato del 15/04/2019]

FRITTO MISTO COMPIE QUINDICI ANNI: ASCOLI SI PREPARA A FESTEGGIARE CON NOVE GIORNI DI GRANDE CUCINA CON CINQUANTA FRITTURE DIVERSE NEL PALAFRITTO E UN'AREA DEDICATA ALLE STORIE DI CUOCHI E PRODUTTORI DEL PICENO

Come dice il nuovo claim “E' tutto un altro fritto!”. Fritto Misto si prepara ad accogliere come di consueto migliaia di turisti con alcune novità nell'allestimento e soprattutto nel programma per celebrare i quindici anni di vita, un traguardo importante per un evento che negli anni è cresciuto fino a diventare uno degli appuntamenti più importanti del panorama regionale e nazionale.



Partner istituzionali dell'evento saranno la **Regione Marche** attraverso l'**Assessorato all'Agricoltura** e il **Piano di Sviluppo Rurale**, il **Comune di Ascoli Piceno**, la **Provincia di Ascoli Piceno**, la **Camera di Commercio delle Marche** e **Piceno Promozione**.



Ascoli Piceno – dal 27 aprile al 5 maggio 2019

arabesco (St), la fritta napolitana preparata al momento da Luigi De Rosa, il panzerotto pugliese della Friggitoria Fry di Acquaviva delle Fonti (Ba). Non mancheranno i classici della frittura internazionale come Fish & Chips, le empanadas sudamericane, gli involtini primavera cinesi, le frittelle brasiliane. Un ulteriore omaggio al Piceno saranno le frittelle a base di patate della Pro Loco di Palmiano, protagonista di una delle sagre più autentiche del territorio, appunto quella della patata di montagna.

Di grande interesse anche il programma dell'area eventi che non sarà un semplice ristorante ma un luogo dove degustare piatti e prodotti, ascoltando storie di produttori e cuochi. Nell'ambito di questa sezione si esibirà il mitico **Pasquale Torrente**, testimonial di **Olitalia**, azienda sponsor di Fritto Misto, che **Olitalia** partecipa a **Fritto Misto** con il suo innovativo olio dedicato alla frittura: **Frienn**, un prodotto la cui formulazione **con olio di girasole altoleico, con aggiunta di antiossidanti naturali e priva di olio di palma**, gli conferisce **proprietà uniche: elevata stabilità alle alte temperature, elevato punto di fumo, riduzione della schiuma e dell'odore di fritto in cottura, rispetto del gusto originale delle pietanze.**



Frienn è il risultato di un lungo e accurato percorso di **ricerca e sviluppo** intrapreso da Olitalia in collaborazione con il "Re del Fritto", lo **Chef Pasquale Torrente**. Lo studio di questo prodotto ha visto prima l'**identificazione e selezione** degli oli di semi vegetali ad alto contenuto di acido oleico e delle piante ad attività antiossidante, poi l'**ottimizzazione del risultato finale** grazie all'esperienza dello Chef Torrente.

L'unione di queste rivoluzionarie caratteristiche permette a Frienn, di **non bruciare** e di realizzare frittelle dal **sapore mediterraneo, dall'aspetto chiaro e dal gusto leggero, croccante e asciutto.**

A "Fritto Misto" Frienn di Olitalia sarà il protagonista dell'imperdibile showcooking di Pasquale Torrente, che giovedì 2 maggio si esibirà in una coinvolgente performance culinaria, deliziando i



Ascoli Piceno – dal 27 aprile al 5 maggio 2019

fattoria biosociale **Ama Aquilone** la grande cooperativa che si occupa anche di sociale. Martedì 30 aprile protagoniste saranno due aziende storiche ascolane, **Liquori Meletti** e **Bibite Paoletti**, che presenteranno una serie di cocktail a base di prodotti aziendali. Mercoledì 1 maggio sarà la volta dello chef **Davide Camaioni** che realizzerà un pranzo con i prodotti dell’Azienda La Bontà dei Colli di Maltignano dei Fratelli Quaresima. Venerdì 3 maggio protagonista sarà Montemonaco, una delle aree più colpite dagli eventi sismici del 2016: ne parleranno lo chef **Enrico Mazzaroni**, l’oste Silvio Antognozzi e alcuni tra i produttori più rappresentativi di Montemonaco. Sabato 4 maggio sarà la volta dello chef **Federico Palestini** che racconterà la storia del brodetto alla Sambenedettese, un piatto sospeso tra mare e terra vista la presenza non solo del pesce, ma anche di aceto, peperoni e pomodori. Chiuderà lo chef **Graziano Simonetti**, del ristorante Santa Lucia di Appignano del Tronto.

Definito anche il programma dei convegni promossi dalla **Regione Marche**, che sarà presente a Fritto Misto con uno stand di 75 metri quadrati che ospiterà numerosi eventi di degustazione di prodotti tipici, fornendo nel contempo dettagliate informazioni su tutti i bandi del Piano di Sviluppo Rurale. I due promossi dall’Assessorato all’Agricoltura della Regione sono in programma martedì 30 aprile alle ore 16 sul tema **L’evoluzione dei progetti integrati di Filiera** e giovedì 2 maggio, sempre alle ore 16 sul tema **Viabilità Rurale e prevenzione del rischio idrogeologico**.

Partner storico di Fritto Misto è la **Vinea di Offida** che parteciperà all’evento con il progetto di Filiera **Piceno Open**. A tutti i visitatori di Fritto Misto in possesso della Fritto Card la Vinea offrirà la possibilità di effettuare una degustazione gratuita di prodotti tipici presso l’Enoteca Regionale di Offida. Gli stessi visitatori potranno raggiungere Offida con l’ausilio di una navetta gratuita.

Fritto Misto guarda sempre con maggiore attenzione all’ambiente. Infatti, attraverso un accordo con **Legambiente Marche** da quest’anno l’evento abolirà quasi completamente la plastica, utilizzando tutto materiale compostabile (Mater Bi, Polpa di cellulosa e PLA). Per le bottiglie d’acqua lavoreremo sulla sensibilizzazione del pubblico e, con la collaborazione di EcoInnova, posizioneremo **più contenitori per la raccolta differenziata**. Inoltre, tutto l’olio utilizzato dai ristoratori per friggere sarà raccolto e gestito grazie al supporto di Adriatica Oli. **L’olio recuperato**, quindi, non solo non provocherà danni ambientali e alle fognature (come avviene quando lo si smaltisce nei lavandini o negli scarichi), ma sarà anche rigenerato al 100% e trasformato in nuove risorse come inchiostri, saponi, nuova energia e biodiesel.

Sarà tutto un altro Fritto anche grazie alla presenza di **Eurochocolate** tra i partner di questo anno!

Il popolarissimo Festival internazionale dedicato al cioccolato sarà infatti presente con un proprio corner per lanciare la sua prossima e imperdibile edizione, in programma a Perugia dal 18 al 27 ottobre 2019. Tante le novità, a partire dal claim “Attacca Bottone!” che inviterà tutti i golosi a immergersi nel dolce mondo del cioccolato, riscoprendo il valore simbolico e comunicativo di uno degli oggetti più in uso nella nostra vita quotidiana. Quale abbinamento più stuzzicante, se non quello tra Fritto e Cioccolato, per “attaccare Bottone”?



Fritto Misto

[Home](#) [Programma](#) ▾ [Tutto su Fritto Misto](#) ▾

[Area Stampa](#) ▾

Ascoli Piceno – dal 27 aprile al 5 maggio 2019



Written by

Admin

SEGRETERIA
ORGANIZZATIVA

TUBER
COMMUNICATIONS

Tuber Communications

C.so Vittorio Emanuele III, 31
63077 Monsampolo del Tronto
(AP)



T 0736 096812
T 329 3364788

info@frittomistoallitaliana.it

Copyright © 2019 Fritto Misto all'Italiana

Designed by [WPZOOM](#)