

AD ASCOLI PICENO LA 15ESIMA EDIZIONE DI “FRITTO MISTO” ALL’INSEGNA DELL’“ETICA”

19 Aprile 2019

di Redazione



ASCOLI PICENO - La 15esima edizione di Fritto Misto ad Ascoli Piceno dal 27 aprile al 5 maggio sarà “etica”. Così l’ha presentata l’ideatore, **Stefano Greco** di Tuber Communications, affiancato dalla vice presidente della Regione Marche **Anna Casini** e del presidente del Consiglio comunale **Marco Fioravanti**.

In arrivo al Palafritto specialità da tutta Italia che si aggiungeranno alle olive ascolane ripiene dop, padrone di casa.

“Sarà un’edizione etica - ha spiegato Greco - perché per la prima volta utilizzeremo piatti e contenitori esclusivamente in materiale compostabile e perché avremo una serie di eventi per raccontare la storia di produttori e chef come **Enrico Mazzaroni, Davide Camaioni, Federico Palestini, Graziano Simonetti**; con cene evento importanti quali ad esempio quella in cui metteremo insieme chef e prodotti di Marche e Abruzzo sotto la supervisione di

Daniele Zunica“.

Per friggere verrà usato solo olio di girasole altoleico, con aggiunta di antiossidanti naturali e privo di olio di palma, stabile alle alte temperature, capace di ridurre l'odore di fritto in cottura.

“Sarà una edizione etica anche perché la Regione Marche presenterà nel suo stand due bandi del Piano di sviluppo rurale. – ha osservato Casini – . Uno sta per uscire ed è dedicato alla filiera con l'obiettivo di rendere i prodotti più visibili grazie al fatto che la Regione pagherà almeno in parte la promozione; l'altro riguarda invece la prevenzione del rischio idrogeologico”.

A Fritto Misto 2019 troverà spazio anche il Mercato della Terra di Comunanza con aziende e produttori colpiti dal terremoto 2016, realizzato nell'ambito di un progetto di Slow Food compreso nel Masterplan terremoto della Fondazione Carisap.