

Ad Ascoli Piceno “Fritto misto” taglia il traguardo delle venti edizioni, degustazioni e seminari per l’anniversario

21 Marzo 2024

di **Redazione**



ASCOLI PICENO – Tra una frittura e l’altra Fritto Misto si appresta a tagliare il traguardo delle venti edizioni. È passato tanto tempo da quando Ascoli Piceno ospitò la prima edizione nel 2005 di uno dei primi festival del cibo di strada a livello nazionale, proponendo un progetto di turismo esperienziale che continua a dare significativi risultati in termini di presenze. La ventesima edizione del festival è in programma ad Ascoli Piceno dal 19 al 28 aprile.

Il nuovo claim “Che fritto c’era Benedetta Primavera!” vuole celebrare uno degli aspetti più importanti di Fritto Misto, ovvero la collocazione temporale nel ponte del 25 aprile, il primo lungo ponte che arriva dopo l’inverno e che ci proietta verso l’estate.

Il format della ventesima edizione di Fritto Misto, ideata e curata da Tuber Communications, ricalca quello degli anni passati con la presenza Piazza Arringo di 30 cuochi che si alterneranno nell'arco della durata dell'evento. Le frittiture tradizionali italiane ci saranno tutte: dall'oliva ascolana al formaggio fritto abruzzese, dagli arancini siciliani al cuoppo di terra napoletano, dallo gnocco fritto emiliano alla pizza fritta, dal baccalà romanesco alla frittura di paranza tipica dell'Adriatico. Significativa la presenza di alcune frittiture internazionali che daranno un tocco esotico a questa grande manifestazione che celebra uno dei cibi più gustosi in assoluto: le empanadas argentine, il tacos messicano, i nachos peruviani, i churros spagnoli, gli involtini primavera cinesi, il mitico fish e chip britannico. Tra le novità più interessanti uno stand dei famosi dolci napoletani dalla graffa alla bomba farcita, dalla sfogliatella alla frolla ripiena di ricotta.

Fritto sì ma anche grande attenzione verso l'ambiente visto che ancora una volta, per il quarto anno consecutivo Fritto Misto è un evento completamente plastic free, una scelta verso la sostenibilità di cui l'organizzazione va giustamente orgogliosa.

Fritto Misto offrirà anche un focus sugli abbinamenti tra cibo e bevande. Da una parte il vino, con le grandi etichette marchigiane che accompagneranno le frittiture, dall'altra le birre artigianali, sempre delle Marche che costituiscono probabilmente l'abbinamento ideale con i cibi fritti. Per il ventesimo anniversario di Fritto Misto è stata appositamente realizzata una birra artigianale che oltre ad essere venduta verrà consegnata gratuitamente a tutti coloro che acquisteranno il biglietto on line per la manifestazione entro il 15 aprile.

Ma Fritto Misto è anche incontri, seminari e degustazione di prodotti tipici in particolare nell'area dedicata alla Regione Marche dove il focus sarà sulle opportunità del Piano di Sviluppo Rurale. Ospite d'eccezione per il ventesimo anno di Fritto Misto, Food Brand Marche che promuoverà Pesaro Capitale Italiana della Cultura 2024, con degustazioni gratuite di vini Doc e Docg, dal Verdicchio al Pecorino, e di tanti altri prodotti a marchio delle Marche.

Tra i partner di Fritto Misto il Comune di Ascoli Piceno, la Regione Marche, il Bacino Imbrifero del Tronto, L'Ufficio del Commissario per la Ricostruzione, Food Brand Marche per Pesaro Capitale Italiana della Cultura, Adriatica Oli, Colavita, Ditta Silvio Meletti.