



Il Viaggiatore Magazine –  
“Fritto misto” – Ascoli  
Piceno

***Ogni fritto un capriccio*** è il claim della **quattordicesima edizione di Fritto Misto**, in programma ad **Ascoli Piceno dal 21 aprile al 1 maggio 2018**. Tante le novità dell'evento che tradizionalmente apre le porte alla bella stagione nel Piceno e che porta nella meravigliosa città d'arte marchigiana diverse decine di migliaia di visitatori nel lungo ponte primaverile. Come ogni anno l'evento offre una panoramica completa sulla tradizione gastronomica italiana legata al fritto, dalla Sicilia, con arancine e cannoli, all'Emilia Romagna con lo gnocco fritto, dalla Puglia con il panzerotto alle Marche con le olive ascolane del Piceno dop, da Roma con il baccalà fritto, da Napoli con la sua pizza fritta alla cartoccio di pesce fritto che è tradizione diffusa di tutti le città di mare italiane, fino alle specialità ebraiche. Non mancheranno, ovviamente, i fritti internazionali con fish & chips, tacos, empanadas, involtini primavera, fajitas, così come sarà presente un altro punto di forza dell'evento, uno stand interamente dedicato al fritto senza glutine.



Il Viaggiatore Magazine –  
“Fritto misto” – Ascoli  
Piceno

In termini di promozione territoriale Fritto Misto è anche una vetrina per le eccellenze del territorio dei Sibillini, a partire dalla pregiata patata bianca di montagna.

L'edizione 2018 costituisce anche la possibilità di degustare in prima assoluta il **nuovo olio extravergine Igp delle Marche**, grazie ad una collaborazione con la **Regione Marche** che dopo un lungo percorso ha ottenuto questo importante riconoscimento.

Per gli appassionati del cibo di strada la novità più gustosa sarà l'introduzione all'interno dell'evento di una piazzetta interamente dedicata ai food truck, che presenteranno un'offerta molto variegata dal cibo di strada tradizionale a quello creativo ed innovativo.



Il Viaggiatore Magazine –  
“Fritto misto” – Ascoli  
Piceno

Fritto Misto ha dedicato uno spazio anche ai più piccoli avventori con il laboratorio **“Cucina la tua Oliva”** riservato agli alunni delle scuole elementari.

Partner dell'organizzazione, curata dal **Tuber Communications** e da **Muoversi con Gusto**, sono la **Regione Marche**, Assessorato all'Agricoltura, la **Provincia di Ascoli Piceno**, il **Comune di Ascoli Piceno**, la **Camera di Commercio di Ascoli Piceno**, il **Consorzio Tutela dei Vini Piceni**, che quest'anno celebra il cinquantesimo anno dell'istituzione del Rosso Piceno, **l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini**, la **Vinea** con il progetto **Piceno Open**.

**Per informazioni e prenotazioni: Tuber Communications  
0736.096812**