

Ad Ascoli, domani, si apre la kermesse internazionale. Lezioni da bere e laboratorio «Cucina la tua oliva»

Fritto misto, nove giorni no stop di gastronomia

di PEPPE ERCOLI

PIATTO fritto mi ci ficco!" Questo lo slogan della sesta edizione di **Fritto Misto** che prende il via domani ad Ascoli con l'apertura del **Palafritto** alle ore 12 in Piazza Arringo dove tra gli altri sono attesi anche **Fabio Renzi**, segretario generale di **Symbola** - Fondazione per le Qualità Italiane e **Xavier Roget**, dirigente dell'Area Parchi e Spazi Naturali della Provincia di Barcellona, nonché responsabile del progetto "Parc a Taula", con i quali Fritto Misto ha siglato una collaborazione che ha portato alla presenza di tre ristoranti catalani alla kermesse, con le specialità fritte locali. Nove giorni di vero godimento gastronomico con i fritti prove-

nienti da ogni dove e con i vini dell'Offida doc sempre più protagonisti.

Già dal primo mattino prenderanno il via anche altre iniziative della manifestazione come il Laboratorio didattico **Cucina la Tua Oliva**, con tre appuntamenti mattutini (9.30, 10.30 e 11.30) e le **Mostre dedicate al Fritto** allestite per l'occasione nel Chiostro di San Francesco, tra cui spicca per originalità la rassegna **Gli insoliti fritti dell'artista genovese Mirko Credito**.

Nel pomeriggio, sarà la volta dell'imperdibile appuntamento con le **Lezioni da bere**, curate dagli esperti dell'**Osteria Volante** che, quest'anno, si terranno nella cornice del Chiostro di San Francesco. Alle 16 inizierà la prima seduta certificata di assaggio di olio, in collaborazione con i Produttori Oli-

vicoli dell'Italia centrale, tenuta dal Professor **Leonardo Seghetti** (ingresso gratuito); quindi alle 18 sarà la volta dell'anteprima dedicata al rosso piceno superiore in compagnia di **Pierpaolo Rastelli**, coordinatore regionale dei Vini d'Italia del **Gambero Rosso** (Ingresso 10 euro). Sempre alle 18 musica e spettacolo estemporaneo in tutto il centro storico con la **Mabo Band** che, tra fritto e divertenti provocazioni al pubblico, ci accompagnerà verso l'ultima degustazione del giorno, dedicata alla birra, insieme a **Leonardo Di Vincenzo**, titolare del birrifico artigianale Birra del Borgo, che svela segreti e caratteristiche della birra alla frutta.

Da domani e fino al 28 aprile, inoltre, il grande e colorato pullman di **Decanter** farà tappa in Piazza Arringo per parlare di

vino, ma anche di fritto. Tutte le sere dalle 20 alle 21 **Fede e Tinto**, i conduttori della popolare trasmissione di Radio Rai 2, ospiteranno gli esperti ed amici di **Fritto Misto** per trasmettere in tutta Italia il piacere della frittura e di una vacanza ad Ascoli. Attesi in città tanti turisti in questo fine settimana, in particolare da Abruzzo, Lazio e Umbria. Quella di quest'anno è un'edizione record. Andrà infatti avanti fino a domenica 2 maggio, comprendendo due fine settimana dove il turismo enogastronomico è molto vivo. Su questo contano **Stefano Greco** di **Tuber Communications** e **Eugenio Guarducci** di Sediceventi. Spera nel tutto esaurito il sindaco di Ascoli **Castelli** e con lui gli operatori commerciali che hanno ottenuto la possibilità di tenere aperti i negozi domenica 25 aprile.



Da domani, ad Ascoli, parte la no stop enogastronomica Fritto Misto. Nove giorni con i prodotti tipici al PalaFritto appositamente allestito in Piazza Arringo, tra decine di cuochi e produttori. Sotto: il giornalista e scrittore Oliviero Beha. Domani sera a Penna San Giovanni presenterà i suoi ultimi best seller: "Eros Terminal" e "I nuovi mostri". Beha inaugurerà il Festival culturale "Un libro al mese", organizzato dal Comune e dalla Pro Loco.

