

Oggi in piazza Arringo lo chef Errico Recanati

PRIMO MAGGIO all'insegna delle specialità di Errico Recanati a 'Fritto Misto'. Lo chef, noto per le succulente specialità di carne, aspetta i buongustai nell'area 'Vini e Street Food di marca', novità dell'edizione 2015 della kermesse dedicata alla frittura in tutte le sue declinazioni. Recanati preparerà uovo fritto alla carbonara e hamburger di marchigiana: un tripudio di gusto per tutti gli estimatori dello chef la cui cucina, frutto della continua ricerca sia dei piatti da preparare che delle tecniche da utilizzare, è il risultato di un perfetto intreccio fra tradizione e moderna creatività. Il 'Palafritto', invece, come di consueto sarà aperto dalle 12 alle 15, e dalle 18 alle 23, con tantissime proposte italiane ed internazionali. Oltre alle appetitose ricette già proposte nelle precedenti edizioni, i visitatori potranno scegliere anche le croccanti novità di quest'anno: il 'fish kebab', cucinato esclusivamente con pesce italiano, la patatina frita, preparata soltanto con patate dei Monti Sibillini, grazie alla collaborazione con il 'Consorzio Forestale del'Appennino Centrale'. E per chi vuole rinunciare al glutine, ma non al gusto di una fragrante frittura c'è l'area dedicata al 'gluten free', in collaborazione con 'Aic - Associazione Italiana Celiachia - Regione Marche'. Per le 'Lezioni da Bere', oggi pomeriggio, alle 18, sarà proposta una degustazione a confronto di tre Rosso Piceno Superiore e tre Offida Rosso Docg. Sempre oggi, la fondazione per la ricerca sulla fibrosi cistica fornirà informazioni su cura, prevenzione e raccolta donazioni spontanee.

l. c.

