

# Anghio

Festival del Pesce Azzurro

SAN BENEDETTO DEL TRONTO  
5 1 8 LUGLIO 2012



[anghio.it](http://anghio.it)

# PALAZZURRO

## Rotonda Giorgini

Da Giovedì a Sabato | Ore 18.00/23.00  
Domenica | Ore 12.00/15.00 · 18.00/23.00

Il ricco percorso alla scoperta del pesce azzurro cucinato secondo le ricette tradizionali tutte da gustare... fresche!

3 degustazioni di pesce azzurro a scelta  
+  
1 acqua 0,5 L presso il Bar di Anghiò  
+  
1 sorbetto presso il Bar di Anghiò  
=  
ticket unico € 10,00

## LE RICETTE DEGLI CHEF

**Mezzemaniche al battuto di alici | Alici fritte**  
**Alici in carpione | Palamite in brodetto**  
*Nuova Pescheria Picena, Ascoli Piceno*

**Pasta alla siracusana | Sauri all'agliata**  
*Ciuzz, Siracusa*

**Hamburger di pesce azzurro**  
**Maccheroncini di Campofilone fritti con mozzarella e alici**  
**Insalata di riso con tonno fresco**  
*Mood Restaurant, Civitanova Marche*

**Spaghetti alici e tartufo estivo dei Sibillini**  
*La Pinetina Trattoria Damiani e Rossi, Porto San Giorgio*

**Parmigiana di alici**  
*Ristorante Mattia, San Benedetto del Tronto*

**La salata di mare: salsiccia di tonno, lonza di ricciola, coppa di pesce azzurro**  
*Degusteria del Gigante, San Benedetto del Tronto*

**Pizzata ligure | Friscieu alle alici | Farinata alle alici**  
*Focacceria Tre Sorelle, Genova*

**Spaghetti alle sarde con bottarga di cefalo**  
**Lanzardo marinato**  
*Ristorante Al Trabucco, Peschici*

# PALAZZURRO

**Xatonada (Insalata di pesce azzurro e baccalà)**  
**Asmarris de peix blau (Marinata di pesce azzurro)**  
*Gremi d'Hostaleria i Turisme de Matarò i Maresme*  
*Diputació de Barcelona Catalogna*



Diputació  
Barcelona

Parc a **taula**



**Radicchio alle alici | Penne broccoli e alici**  
**Crostino mozzarella e alici**  
*Ristorante Anima e Sapori, Roma*

**Tatuta aghe (Sgombro fritto marinato con salsa di soia)**  
**Kabayaki (Sautè di alici sgrassate)**  
*Jun Sato, Giappone*

**Fregola con ragù di pesce azzurro**  
**Carpaccio di pesce spada al finocchietto selvatico e martaucchi su letto di carasau e cipolle rosse al balsamico**  
*Daniel Gianni, Porto Torres*

# APERIFISH

**Rotonda Giorgini**  
Da Giovedì a Sabato | Ore 18.00/23.00  
Domenica | Ore 12.00/15.00 · 18.00/23.00

stuzzichini di pesce + 1 calice di vino piceno a scelta  
=  
ticket unico € 5,00



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



Unione Europea / Regione Marche  
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2007-2013



MINISTERO DELLA POLITICA AGRICOLA  
ALIMENTARE E FORESTALE



REGIONE  
MARCHE

# ENOTECA DELLE MARCHE

## Rotonda Giorgini

Da Giovedì a Sabato | Ore 18.00/23.00  
Domenica | Ore 12.00/15.00 • 18.00/23.00

Ad accompagnare le gustose pietanze ittiche non può mancare una selezione dei migliori vini presso l'Enoteca delle Marche!

*a cura di*



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



Unione Europea / Regione Marche  
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2007-2013



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



REGIONE  
MARCHE

# I VINI DA PESCE AZZURRO

## Ristorante Calabresi | Rotonda Giorgini

Venerdì 6 Luglio | Ore 20.30

Cena a tema a base di pesce azzurro accompagnata da una selezione internazionale di vini da pesce.

Prezzo € 25,00 a persona | € 20,00 per i soci A.I.S.

*a cura di*



Associazione Sommelier A.I.S. Marche



Info e Prenotazioni: +39 0735 702394



# SAPPIAMO SEMPRE CHE PESCI PRENDERE

AD OGNI STAGIONE SCEGLIAMO QUELLO GIUSTO

Il pesce è un alimento ricco di proteine, vitamine e sali minerali: il suo consumo è adatto in ogni periodo dell'anno, ma sceglierlo in base alla sua stagionalità conviene, migliora la qualità del prodotto, nel rispetto del suo ciclo naturale, a vantaggio dell'ambiente e dell'ecosistema.



UNIONE EUROPEA



ASSESSORATO ALLA PESCA



# MENU AZZURRO

**Ristoranti locali**  
Tutti i giorni | Ore pasti

Un circuito realizzato in collaborazione con i ristoranti locali che propongono speciali menu a base di pesce azzurro!

## **OSTERIA CASERMA GUELFA**

Via Caserma Guelfa 5 | San Benedetto del Tronto (AP)  
T +39 0735 753900

## **RISTORANTE LACCHÈ**

Via Procida 1/3 | Grottammare (AP)  
T +39 0735 582728

## **RISTORANTE MATTIA**

Via F.lli Cervi 20 | San Benedetto del Tronto (AP)  
T +39 0735654125

## **RISTORANTE TROPICAL**

Lungomare De Gasperi 13 | Grottammare (AP)  
T +39 0735 581000



**SAPPIAMO SEMPRE  
CHE PESCI PRENDERE**

*Gli altri ristoranti che aderiscono all'iniziativa sono visibili sul sito internet  
[www.anghia.it](http://www.anghia.it)*



*in collaborazione con*



# IN MARE APERTO CON ANGHIO

**Porto Turistico | San Benedetto Del Tronto**  
Tutti i giorni | Ore 10.00/12.30

Fortek Nautica vi accompagna alla scoperta del mare sambenedettese con una gita della durata di due ore e mezzo a bordo di una moderna imbarcazione charter.

Prezzo € **20,00** a persona



# LA DARSENA DI ANGHIO

**Rotonda Giorgini**  
Tutti i giorni | Ore 09.00/23.00

L'esclusiva area dedicata ai partner di Anghiò!



**SAPPIAMO SEMPRE  
CHE PESCI PRENDERE**

Presso lo spazio della Regione Marche tutti i giorni  
dalle 17.00 alle 19.00 programma di animazione  
per bambini a cura della Associazione Culturale Liberalibri.  
Al termine **merenda gratuita** per tutti i bambini presenti!

**Venerdì 6 Luglio** alle ore **18.00** presentazione del video  
"Tu la conosci Alice?"  
con Massimiliano Ossini e alcuni studenti sambenedettesi.

# PESCI IN MOSTRA

**Rotonda Giorgini**  
Tutti i giorni | Ore 09.00/23.00

## PESCI D'AUTORE

Percorso espositivo dedicato ai pesci azzurri, alla loro anatomia, storia e curiosità.

**Sala Associazione Pescatori Sambenedettesi**  
**Piazza Caduti del Mare**  
Tutti i giorni | Ore 10.00 · 12.30/15.00 · 20.00

## SAN BENEDETTO... UN MARE DI PASSIONE

La Pesca in Mare e Il Mercato Ittico

Due mostre fotografiche a cura di *Giuseppe Merlini* che raccontano il profondo legame tra i pescatori sambenedettesi ed il loro mare.

Un affascinante percorso visivo dove il pubblico potrà conoscere usi, costumi e tradizioni legati alla pesca e alla vendita del pesce.

**Ingresso gratuito**



*fondazione per la ricerca  
sulla fibrosi cistica - onlus*

## INSIEME PER GUARIRE LA FIBROSI CISTICA

Anghiò supporta la **Fondazione per la ricerca sulla fibrosi cistica - Onlus**.  
Dai il tuo contributo nelle giornate di *Sabato e Domenica 8 Luglio*

[www.fibrosicisticaricerca.it](http://www.fibrosicisticaricerca.it)



# CONVEGNO

**Sala Smeraldo | Hotel Calabresi**  
**Via Milanesi 1 | San Benedetto del Tronto**  
Venerdì 6 Luglio | Ore 16.00

## **POLITICHE DI SVILUPPO INTEGRATE PER IL RILANCIO DELLA PESCA IN ADRIATICO**

**Saluti**

**Giovanni Gaspari**

*Sindaco di San Benedetto del Tronto*

**Interventi**

**Cinzia Quagliarini**

*Esperta in Scienza degli alimenti e ittiologia*

**Sara Giannini**

*Assessore alla Pesca Regione Marche*

**Luciano Agostini**

*Commissione Agricoltura e Pesca Camera dei Deputati*

**Guido Milana**

*Vicepresidente Commissione Pesca del Parlamento Europeo*

**Coordina**

**Fabio Urbinati**

*Assessore alla Pesca Comune di San Benedetto del Tronto*



  
**CITTA' DI SAN BENEDETTO DEL TRONTO**  
PROVINCIA DI ASCOLI PICENO



**SAPPIAMO SEMPRE  
CHE PESCI PRENDERE**



**SAPPIAMO SEMPRE  
 CHE PESCI PRENDERE**



**FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI**



Unione Europea / Regione Marche  
 PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2007-2013



**EUROSERVICE SOC. COOP.**  
 ELABORAZIONE DATI  
 info@euroservicesbt.it



Organizzato da

in collaborazione con

