

# Anghio

Festival del Pesce Azzurro

SAN BENEDETTO DEL TRONTO  
3 | 12 LUGLIO 2015



ROTONDA  
GIORGINI

  
CITTA' DI SAN BENEDETTO DEL TRONTO  
PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

REGIONE  
MARCHE 



Comune di San Benedetto del Tronto



# PALAZZURRO

**Rotonda Giorgini**

**Tutti i giorni | Ore 18.00/23.00**

**Benvenuti al Palazzurro!**

Un percorso alla scoperta del pesce azzurro preparato secondo le ricette tradizionali, tutte da gustare fresche!

**15 Ticket degustazione Palazzurro**

+

**1 degustazione a base di olive**  
da ritirare presso lo stand Piceno Open

+

**1 Aperitivo all'italiana Derby Blue**  
da ritirare presso il Bar di Anghiò

+

**1 Acqua Fluggi**  
da ritirare presso il Bar di Anghiò

=

**€ 15,00**



## LE PROPOSTE DEGLI CHEF



**Dal 3 al 12 Luglio**

**Sarde limone e Marsala**

**Insalata di nettarine e alletterato con maionese di avocado**

**Sgombri alla marmellata di cipolle rosse della Sentina**

*Lucio Mazzullo, Siracusa*

**Pasta al battuto di alici**

**Lanzardo in brodetto**

**Alici in carpione**

*Nuova Pescheria Picena, Ascoli Piceno*

**Maccheroncini di Campofilone Igp alle alici**

**Pan de Coca alle alici**

*Trattoria Italiana, Maccheroncini La Campofilone, La Vecchia Campana*

**Panzerotti**

**Pizza burrata e alici**

*Fritto Misto Kitchen Staff*

**Fish Kebab**

**Olive ripiene di pesce**

**Mozzarella di bufala con ripieno di alici**

*Fritto Misto Kitchen Staff*

# PALAZZURRO

## **Spaghetti alici e tartufo estivo dei Sibillini**

*Aurelio Damiani, Trattoria Mare Damiani e Rossi, Porto San Giorgio*

## **Pizza frita alle alici**

*Pizzeria Mammарosa, Ortezzano*

## **Pappa al pomodoro all'azzurro**

**Mortadella di mare con maionese di uova d'azzurro**

## **Panzanella croccante all'azzurro**

*Paolo Crazzini, Il Gusto Etrusco, San Vincenzo di Livorno*

**Solo dal 3 al 7 Luglio**

## **Tagliata di alletterato con ricotta mustia e fichi**

**Ravioli di ricotta e borragine con ragù di pesce azzurro e bottarga**

*Daniel Gianni, Porto Torres*

## **Fusilli mediterranei al ragù di sgombro**

## **Bruschettona Adriatica**

*Enoteca "Vi Metto a Tavola", San Benedetto del Tronto*

## **Bombolone salato ripieno di alici e olive**

*Rosaria Morganti, Ristorante Due Cigni, Montecosaro Scalo (MC)*

## **Panino con coppa di pesce azzurro**

*Sabrina Tuzi, Degusteria del Gigante, San Benedetto del Tronto*

**Solo dall'8 al 12 Luglio**

## **Involantino integrale di alici di Cetara, indivia, uvetta, olive e stracciatella di Andria**

**Alletterato cà cipuddata in tempura con pomodorini saltati alle mandorle**

*Enoteca la Mescita, Roma*

## **Parmigiana di alici**

*Vittorio Cameli*

## **Lasagna di suri**

## **Lanzardo in brodetto**

## **Alici in carpione**

*Nuova Pescheria Picena, Ascoli Piceno*

**Bigné con ricotta profumata alla verdina e colatura di alici con prosciutto di sgombro**

## **Focaccia morbida con sugo rosso di alici**

*Ristorante Antico Caffè Soriano, San Benedetto del Tronto*

## **Tagliatelle al pesto di zucchine**

**Filetto di sgombro su cubettata di pomodoro, sedano, basilico e cipolla di Tropea**

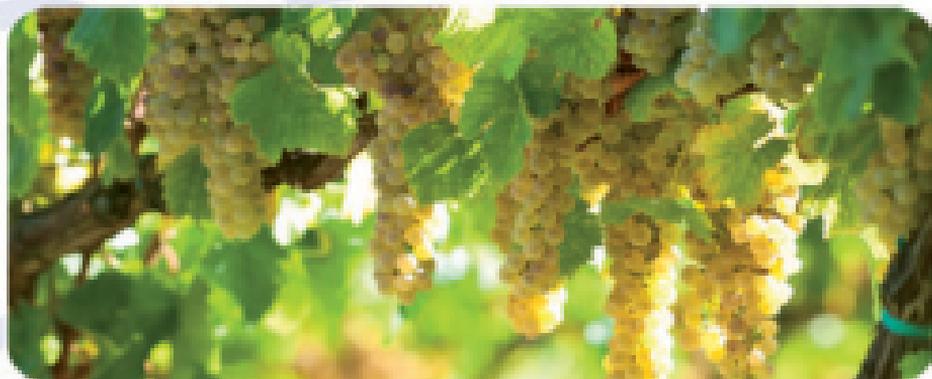
*Enoteca "Vi metto a tavola", San Benedetto del Tronto*

# ENOTECA DELLE MARCHE

**Rotonda Giorgini**

**Tutti i giorni | Ore 18.00/23.00**

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



FORNO EUROPEO ASSOCIATO PER LO SVILUPPO RURALE E ECONOMIA SOSTENIBILE DELLE ZONE RURALI



Unione Europea / Regione Marche  
Finanziato in parte dalla Unione Europea e dall'Asi



Protezione  
Geografica



EUROPEAN UNION



EUROPEAN UNION

# BIRRIFICIO IL MASTIO

**Rotonda Giorgini**

**Tutti i giorni | Ore 18.00/23.00**

Uno stand di birra artigianale interamente dedicato alla bionda più famosa al mondo



# SPALM BEACH

**Rotonda Giorgini**

**Tutti i giorni | Ore 18.00/23.00**

Una spiaggia alternativa per concedersi una sfiziosa pausa relax in compagnia delle specialità di pesce proposte dagli chef di Anghiò!



Gli Instagramers delle Marche raccontano Anghiò, il Festival del Pesce! Condividi su Instagram le foto della manifestazione, dei piatti e del mondo ittico sambenedettese con i tag **#IGERSxANGHIO** **#anghio2015**



*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 nella giornata  
di Sabato 11 Luglio!*

[www.fibrosicistica/cerca.it](http://www.fibrosicistica/cerca.it)

# 50 SFUMATURE DI AZZURRO

**Rotonda Giorgini**

**Tutti i giorni | Ore 18.00/23.00**

*Vini e Chef di Marca*

**Menu degustazione € 20,00**



**Domenica 5 Luglio | Enrico Mazzaroni**

*Ristorante Il Tiglio, Montemonaco (AP)*

**Acquacotta con aringa affumicata**

**Sgombro al cetriolo**

**Alletterato con funghi porcini**

**Spaghetti con burro acido dei Sibillini, polvere di acciughe, prezzemolo e quinoa**

**Sorbetto alla fragola, Passerina spumantizzata, rhum bianco, basilico, menta e lime**

**Lunedì 6 Luglio | Aurelio Damiani**

*Trattoria Mare Damiani e Rossi, Porto San Giorgio*

**Zucchina con alici e cioccolato**

**Ricottina con acciughe marinate**

**Insalata di risi con tonno**

**Spaghetti al battuto di sgombro, pomodori, maggiorana e burrata**

**Sorbetto all'albicocca, spumante rosè e amaretti**

**Martedì 7 Luglio | Daniele Citeroni**

*Osteria Ophis, Offida (AP)*

**Toast di bufala, alici e pomodoro secco**

**Insalata di alletterato e cicerchia**

**Crocchetta d'azzurro**

**Spaghettoni alici, melanzane e stracciata**

**Sorbetto al limone, Pecorino, finocchietto selvatico**

**Mercoledì 8 Luglio | Vittorio Cameli**

*Ristorante da Vittorio, San Benedetto del Tronto*

**Gazpacho di pesce azzurro al sapore di brodetto alla sambenedettese**

**Panino con lanzardo e maionese delle sue uova**

**Sacchetto di carta fata con alletterato**

**Spaghetti con cazole di lanzardo**

**Sorbetto alla pesca gialla, rosa, miele, timo e limone**

# 50 SFUMATURE DI AZZURRO

**Giovedì 9 Luglio | Sabrina Tuzi**

*Degusteria del Gigante, San Benedetto del Tronto*

**Panzanella formaggio cremoso e argentine**

**Pane, burro, sgombro e spinacini profumati al caffè**

**Gelato di alici e camomilla**

**Tagliolini zucchine, cazole di sgombro e anice di Castignano**

**Sorbetto al melone, vino rosso Piceno e basilico**

**Venerdì 10 Luglio | Simone Ventresca**

*Antico Caffè Soriano, San Benedetto del Tronto*

**Bigné con ricotta profumata alla verbena e colatura di alici con prosciutto di sgombro**

**Focaccia morbida con sugo rosso di alici**

**Alici in tempura**

**Verdi ripieni di sgombro al timo limonato e pepe di Sansho con pesto di basilico e pomodorini datterini affumicati**

**Sorbetto alla pesca Saturnia, Passerina, menta e basilico**

**Sabato 11 Luglio | Ore 20.30 | Simone Rugiati**

**Cooking show con degustazione di tre piatti a base di pasta**

*La Campofilone con pesce azzurro in abbinamento*

**Domenica 12 Luglio | Rosaria Morganti**

*Ristorante Due Cigni Montecasaro Scalo (Mc)*

**Sfoglie di carta musica con acqua di pomodoro, alici al profumo di maggiorana e olive tenere ascolane**

**Mezzemaniche ripiene di mousse di sgombro e olive tenere ascolane**

**Saraghina con semi di zucca, erbe aromatiche dei Monti Sibillini e olive tenere ascolane**

**Maccheroncini di Campofilone Igp in salsa di sgombro e olive tenere ascolane con pesca Saturnia e sfoglie di melanzane**

**Sorbetto alla menta, salvia e pompelmo rosa**

## CONVEGNO

**Sabato 4 Luglio | Ore 18.00**

**Le Marche e la nuova legge sulla pesca**

*La nuova legge quadro sulla pesca. Prospettiva per il comparto ittico sulla costa Adriatica.*

# PICENO OPEN

**Rotonda Giorgini**  
**Tutti i giorni | Ore 18.00/23.00**



Piceno Open, Vinea Qualità Picena è un progetto realizzato da Vinea con l'obiettivo di promuovere i prodotti a denominazione e quelli derivanti da agricoltura biologica.

Nel progetto rientrano gli eccellenti vini la cui gamma si compone dell'Offida Docg, del Rosso Piceno, anche nella versione Superiore e il Falerio dei Colli Ascolani; le olive ascolane del Piceno, il vitellone bianco dell'Italia Centrale e i numerosi prodotti da agricoltura biologica, in particolare l'olio extravergine di oliva.

Il cuore pulsante del progetto Piceno Open è l'Enoteca Regionale di Offida, sede di numerosi eventi legati al vino e agli altri prodotti di eccellenza del Piceno, a partire dall'oliva ripiena del Piceno. Il marchio Vinea Qualità Picena intende porsi come logo in grado di garantire provenienza e tracciabilità dei prodotti di qualità.

# PICENO SENSO CREATIVO



Piceno Senso Creativo è un progetto sostenuto dal Gal Piceno e realizzato dal Consorzio Piceni Art For Job che mette in rete sul territorio eventi di promozione delle eccellenze turistiche.

# AVERNA

GUSTO PIENO *Tour*



Goditi  
il momento  
dell'Amazzacaffè  
con **AVERNA!**

**TI ASPETTIAMO  
PRESSO  
IL NOSTRO STAND!**

**BEVI AVERNA RESPONSABILMENTE**

Seguici su:  **AVERNA**  
([facebook.com/amaroaverna.official/](https://facebook.com/amaroaverna.official/))



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



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



Seguici su facebook  
Anghiò Festival del Pesce Azzurro



Segreteria organizzativa T +39 0735 702394

Organizzato da



in collaborazione con



16.20  
SECHI E VENTI