

ASCOLI

► Giocata alla tabaccheria Amadio, altri 10.000 conquistati al Caffè dei Sogni  
**Premio di 50.000 euro al Gratta e Vinci**

**Ascoli**

Vincite a ripetizione in città. Nella tabaccheria di Gianni Amadio, in piazza Immacolata, una signora ha portato a casa la bella somma di cinquantamila euro con il gratta e vinci della nuova serie "Tesoro del Faraone". Un tagliando da dieci euro che permette una vincita massima di due milioni di euro.

La dea bendata ha bussato anche alla porta del Caffè dei Sogni di viale Indipendenza. Un gioca-

to ha "grattato" un tagliando da dieci euro della serie "Mega-miliardario", centrando la ragguardevole cifra di diecimila euro.

Che sia un periodo fortunato lo dimostra il fatto che l'estrazione di martedì scorso del Superenalotto ha fatto giungere ad Ascoli la somma di 41.455 euro. E' successo al bar Fuori Porta di viale Treviri dove un giocatore, compilando una schedina da 20 euro con 40 combinazioni ed ha azzeccato il 5 con i numeri 19, 22,

26, 61 e 71.

Infine, il 31 marzo, un ascolano, ha azzeccato un 4 superstar presso la ricevitoria del Bar Arizona in via Napoli ed ha portato a casa la bella cifra di 17.700 euro. Il fortunato giocatore ha compilato una schedina 15 star, di quelle pre-stampate che la macchina sforna in automatico; si tratta di un sistema da 15 euro con 15 numeri superstar tra cui il 16, quello che poi è risultato il vincente. In questo tipo di sistema, il numero superstar permette di multipli-

care per cento volte la singola vincita centrata dal giocatore.

**Ricevitoria a Porta Romana**

Riapre domani pomeriggio, dopo un paio di mesi di chiusura per ristrutturazione, lo storico Caffè Porta Romana, che si trova in piazza di Cecco. Il locale, completamente rinnovato, da diversi anni è gestito da Anna, Gianni e Marco Certelli. Ora, oltre ad essere bar, è anche tabaccheria e ricevitoria Lottomatica.

p.s.

► Ci sarà anche l'ambasciatore Makela  
**Delegazione finlandese si raduna da Leopoldus**

**Ascoli**

Non solo disdette di prenotazione da parte di turisti intenzionati a visitare il Piceno. Da oggi a domenica, Ascoli ospiterà l'incontro annuale della comunità dei finlandesi in Italia. L'ispiratrice di questo evento, che l'anno scorso si tenne a Napoli, è Pirjo Reinikainen, da anni residente nel capoluogo piceno. Si comincia oggi alle ore 20, presso il ristorante Leopoldus di via Vidacilio, dove la maggior parte di settanta finlandesi che hanno aderito all'iniziativa si ritroverà per un primo saluto.

Il clou della manifestazione è invece previsto per la giornata di domani. Dalle ore 9 alle ore 17, presso la sala degli specchi della sede di Assindustria, in corso Mazzini, ci sarà una riunione alla quale parteciperanno l'ambasciatore di Finlandia a Roma, Pauli Makela, la vice-console di Milano, Marja Angerma, e Paula Selenius, presidente dell'associazione che coordina tutti i "Club Finlandia" nel mondo, oltre ai rappresentanti dei "Club Fi-



L'ambasciatore finlandese con la Reinikainen

landia" di Catania, Roma, Napoli, Milano, Torino, Rimini, Ancona, Pescara, Firenze, Bologna, Potenza. Sarà allestita una esposizione di Marimekko (brand che opera nel campo del tessile) e sarà disponibile materiale promozionale de Piceno e della Finlandia.

Domenica, infine, visita guidata alla città, cui seguiranno buffet e lotteria presso l'azienda Siili safety.

p.s.

**Ascoli capitale del fritto misto**

Debutteranno le specialità cinesi. Uno stand dedicato ai celiaci

**LA RASSEGNA GASTRONOMICA**

FILIPPO FERRETTI

**Ascoli**

La città si prepara, per il quinto anno consecutivo, ad essere protagonista della più importante rassegna italiana dedicata al fritto. Si tratta di un'articolata kermesse, prevista tra piazza Arringo e il chiostro di San Francesco dal 30 aprile al 3 maggio e che, rispetto al passato, vede alcune significative novità. Tra queste, spicca la presenza di un apposito stand dedicato ai celiaci e a coloro che soffrono di intolleranze alimentari, oltre all'introduzione di una sezione riservata al mercato del fresco e di un innovativo percorso quotidiano chiamato "Fritti d'autore", allo scopo di scoprire le origini e le tradizioni di ogni singola preparazione.

Saranno presenti alla manifestazione anche stands dedicati alle peculiarità provenienti da tradizioni geografiche non comprese in passato, come quella romana, della Puglia, della laguna veneziana, della Cina. Inoltre, quest'anno saranno inserite delle vere e proprie lezioni di frittura, affidate agli chef italiani più famosi, tra cui i Cuochi di Marca.

"La vera innovazione di quest'anno è l'inserimento della Fritto Card, una carta servizi che, al costo di 4 euro, darà diritto ad omaggi e sconti negli stands e in tutto il circuito della rassegna" ha esordito Eugenio Guarducci, della "SediciEventi" di Perugia che organizza l'evento insieme a Stefano Greco della Tuber Communications. Guarducci ha evidenziato anche l'accortezza con cui stavolta è stata creata la scenografia della manifestazione, allestita con strutture meno invasive per la piazza e per i monumenti che la ospitano.

"L'obiettivo è far crescere,



Torna a fine mese nel centro storico la rassegna gastronomica di Fritto Misto

anno dopo anno, l'appuntamento e con esso il turismo eno-gastronomico" ha spiegato Greco, anticipando le trattative in corso con il Ministero delle risorse agricole e forestali di finanziare dal prossimo anno la kermesse, grazie all'intervento di Luciano Agostini, membro della Commissione agricoltura della Camera.

"Per noi essere coinvolti significa portare avanti temi come il mangiar sano e la solidarietà" ha detto l'assessore provinciale Avelio Marini, ricordando la presenza delle produzioni locali al "Mercatino del fresco", che ospiterà anche molti espositori provenienti dalle zone terremotate del vicino Abruzzo. L'assessorato al turismo, attività produttive, parchi e agricoltura provinciale darà vita, alle ore 9.30 del 30 aprile, al convegno dal titolo "Olive tenera ascolana: risultati e impatti sul territorio", una sorta di autentica lente di ingrandimento sullo sviluppo della produzione locale della celebre specialità.

**Una giornata dedicata all'oliva tenera**

**LA CURIOSITÀ**

**Ascoli**

Una delle peculiarità dell'edizione 2009 di "Fritto Misto", sarà una particolare attenzione verso le nuove generazioni. Tutti i giorni, al chiostro di San Francesco avranno luogo laboratori rivolti ai più piccoli, incentrati sulla scoperta delle più ghiotte curiosità del fritto, attraverso l'appuntamento con "Cucinala tua oliva", che vedrà anche il coinvolgimento degli studenti delle scuole elementari del territorio. Inoltre, non mancheranno i maggiori esperti del settore della frittura in Italia. Per gli incontri con i cuochi, nella giornata del 30 aprile il tema dell'oliva all'ascolana sarà trattato dallo chef del Caffè Meletti, Carmine Calò, seguito dalla dimostrazione ad opera di Lucio Pompili ("Frittura con

l'olio extravergine di oliva") e di Luca Bruni (La paranza sambenedettese)". Il primo maggio vedrà all'opera Gepis Barbero ("Fritto misto alla piemontese"), Rosaria Morganti ("L'orto Fritto") e Aurelio Damiani ("Fritto con birra"). Sabato 2 maggio sarà la volta di da Irina Freguia ("Le sarde in saor") e dall'esperto in tempura Antonio Tubelli. Domenica 3 maggio saranno presenti, invece, Camillo Di Lorenzo-Leopardo Seghetti ("Frittura di erbe spontanee") e Luca Di Felice ("Baccalà a cavallo dei 2 regni"). Presenti alle giornate, oltre alla supervisione dell'espertissima Laura Ravaoli, anche lo chef Loretta Fanella, frequente ospite della trasmissione di Rai Uno "La prova del cuoco". Per la rassegna, molti ristoranti inseriranno fritti particolari nei menù.

fi.fe.

► Tanti eventi e la mostra-mercato

**La ceramica in musica con concerti e laboratori**

**Ascoli**

Da oggi a domenica, Ascoli sarà la capitale della ceramica. Con la cerimonia inaugurale della mostra dei manufatti in ceramica "Tra tradizione e modernità", si apre, alle ore 17, presso il museo dell'arte ceramica, una interessante due giorni tutta dedicata alla ceramica.

Domani, la cerimonia di apertura della mostra mercato "Le Città della ceramica" (ore 10.30, loggia dei mercanti e chiostro di San Francesco). A seguire altri appuntamenti, tra i quali "Questo l'ho fatto io" (laboratorio sui primi fondamenti del decoro su ceramica, illustrazione delle tecniche e applicazione delle stesse su un manufatto, presso il laboratorio museo dell'arte ceramica con prenotazione obbligatoria), dalle 16 alle 18, sempre al museo dell'arte ceramica "Dimostrazione e laboratorio di foggatura" a cura dei maestri Vasai Alessandro Lisa e Barbara Petrelli (aperto ai visitatori del museo) e dalle ore 18 alle 20 "Itinerario della Ceramica in... musica", concerti itineranti in piazza del Popolo, chiostro di S. Francesco, corso Mazzini, piazza S. Agostino e piazza S. Tommaso ed infine, alle ore 21, presso il museo dell'arte ceramica, con ingresso libero, "Degustazione, musica e... ceramica", degustazione di vini dolci e passiti e concerto del gruppo Renaissance Fair.



La loggia dei mercanti dove esporranno gli artigiani

Domenica, alle ore 10.30, presso la sala dei Savi del palazzo dei Capitani, premiazione dei vincitori della 1ª edizione del concorso "Tra tradizione e modernità" con un dibattito con ospiti e studiosi del Consiglio nazionale ceramico e del Ministero per lo sviluppo economico. Alle 12, al museo dell'Arte Ceramica "Colazione di Primavera in ... Ceramica", buffet di tipicità della tradizione popolare servite su ceramiche ascolane (ingresso, visita al museo e colazione € 12.00). Altri appuntamenti di domenica, i concerti itineranti dalle ore 18 alle 20, "Questo l'ho fatto io" e dalle 16 alle 18, sempre al museo dell'arte ceramica "Dimostrazione e laboratorio di foggatura" aperto ai visitatori del museo.

**IL GRANDE CIRCO**  
**NANDORFEI**  
by Brilliucci  
**ASCOLI PICENO STADIO**  
SPETTACOLI:  
Feriali ore 17,30 e 21,15  
Festivi ore 16,30 e 19,00  
Lunedì 6 alle ore 17,30  
INFOLINE 329/0762120  
DAL 23 APRILE AL 27 APRILE  
UN NUOVO GRANDE SHOW PER IL 45° ANNIVERSARIO DEL CIRCO  
L'UNICO IL VERO