

Macerata

I 5 ASSI DELLE MARCHE SI SFIDANO A STREETFOOD

20 LUGLIO 2014

A
A



VITTORIO CAMELI
Maccheroncini al ciauscolo
Olive ascolane del Piceno

A
A



MORENO CEDRONI
Polenta con frutti di mare
Insalata di mare cipolla e moscioli

A
A



LUCIO POMPILI
Giù il panino
Farro shakerato

A
A



ERRIGO RECANATI
Pollo in potacchio in tazza
Insalata di legumi

A
A



MAURO ULIASSI
Frittura di alici e cipolle
Panino di porchetta con porchetta

A
A

20 LUGLIO DALLE H 18.00, MACERATA P.ZA MAZZINI LE MARCHE VERSO EXPO 2015

5 CHEF, PER 50 ANNI DI FESTIVAL, PER OLTRE 50 PRODOTTI MARCHIGIANI

Vittorio Cameli, Moreno Cedroni, Lucio Pompili, Errico Recanati e Mauro Uliassi rivisitano 50 prodotti tipici delle Marche. Dai maccheroncini di Campofilone al ciauscolo e pecorino di fossa fino alle olive all'ascolana; dalla casciotta d'Urbino dop al tartufo di Acqualagna passando per il cinghialino allo spiedo; dalla cicerchia Serra de' Conti e moscioli di Portonovo all'olio Dop Cartoceto; dalla patata di Colfiorito al pollo marchigiano allevato a terra fino alla Sapa e all'anice verde di Castignano per finire con la porchetta.

UNA CONSUMAZIONE **5 EURO** / 3 CONSUMAZIONI E UN CALICE DI VINO **15 EURO**

LOCALI ADERENTI ALLA MANIFESTAZIONE

BAR SFERISTERIO Piazza N. Sauro, 72
Frittura maceratese, verdure in pastella e olive ripiene fritte

ENOSTERIA, DI VOLTA IN VOLTA Vicolo Viscardi, 10
Chef *Andrea Pagano* - Focacce con lievito madre

CAFFETTONE Corso Cairoli, 17
Chef *Fabio Andreozzi* - Panino con pane cotto a legna crema di pecorino dell'alto maceratese e ciauscolo igp delle marche

AL CASOLARE Via Don Minzioni, 15
Chef *Loriana Settembre* - Tagliere di affettati e formaggi misti con piadina marchigiana

PORCHETTERIA CENTRALE P.za della Libertà
Chef *Francesca De Dominicis* - Assaggio di porchetta nostrana con piccola caponata

RISTORANTE "LA VOLPE E L'UVA" Via Berardi, 39
Chef *Andrea Ciccioli* - Coniglio in "porcacchia" al finocchietto selvatico e portulaca su pane casereccio

RISTORANTE "IL SORRISO" Vicolo Sferisterio, 2
Chef *Francesca Marziali* - Crescia con prosciutto crudo saporito dell'alto maceratese

PATHOS Corso della Repubblica, 31/A-33
Chef *Kabir Isidori* - Gnocchetti alla marinara e sardoncini scottadito

IL CAFFÈ DEL PROFESSORE Piazza Mazzini, 46
Chef *Lorenzo Vinciguerra* - Gnocchetti con crema di ceci, vongole dell'Adriatico e scorzetta di limone

OSTERIA DEI FIORI Via Lauro Rossi, 61
Chef *Iginia Carducci* - Panzanella alla maceratese con ciauscolo IGP

VOLVERÈ Via Santa Maria della porta, 40
Chef *Juan Alberto Salto* - Bacallà in pastella con polenta

RISTORANTE AI CANCELLI Via Mozzi, 9
Chef *Doriano Marasca* - Filetto di merluzzo in guazzetto

PASTICCERIA MONACHESI Corso Cairoli, 64
Panzanella maceratese accompagnata da ciauscolo IGP, formaggi con marmellata di pomodori verdi e verdure grigliate

TAZZA D'ORO Via T. Lauri, 18
Chef *Carmela Santone* - Gnocchi al sugo rosso di papera

DOPPIOZERO LAB Piaggia della Torre, 31
Chef *Fabio Renzi* - Hamburger di ciauscolo, mousse di pecorino ed erbe selvatiche di campo

in collaborazione con



MARCHE
STREET
FOOD



ISTITUTO
MARCHIGIANO
DI TUTELA VINI



www.sferisterio.it