

Ricette a quadretti

Stracibo: evviva lo street food!

JESI Assessorato Sviluppo Economico Turismo Progetti Speciali
Comune di Jesi

con il sostegno di:
Sistema Turistico della Marca Anconetana

e dei Comuni di:
Balvedere Ostrense
Castelbellino
Castelplanio
Chiaravalle
Cupramontana
Molefatti Spentini
Nerigo
Nocera
Montecarotto
Montemarano
Monte Rabeo
Monte San Vito
Torre d'Alba
Bosora
San Paolo di Jesi
Stallola

In collaborazione con:
Enoteca Regionale di Jesi
IMT Istituto Marchigiano di Tutela Vini
Ital.Cook Istituto Superiore di Gastronomia

organizzazione:
Taber Communications

si ripropone:
Hotel Mariani di Jesi

Info:
Ufficio Turismo Comune di Jesi
Tel. 0731 536 420 - turismo@comune.jesi.an.it
www.comune.jesi.an.it

TEATRO DEI PROFUMI E DEI SAPORI

Cuochi da tutta Italia per cibo di strada preparato al momento

STRACIBO

JESI
10.11.12 DIC 2010

Tre giornate da non perdere per gustare cibi sizziosi per le strade del centro storico di Jesi

JESI

venerdì 10 ore 18.00 - 22.00
sabato 11 ore 12.00 - 22.00
domenica 12 ore 12.00 - 22.00

Stand
Piazza Federico II
4 coupon per degustazioni €10

Vino
a cura dell'Enoteca Regionale di Jesi
2 coupon per degustazioni €5

Laboratori - degustazioni
"Gli arancini dell'imperatore"
a cura di Lucia Mazzella
venerdì 10 dalle ore 18.30 alle 22.00
"Il cibo di strada dall'Oriente all'Occidente"
a cura di Antonio Tabelli
domenica 12 dalle ore 18.00 alle 19.00

I laboratori sono a cura dell'Ital.Cook, e si svolgono presso il Teatro dei Profumi e dei Sapori
Via E. Cant. 5 - Jesi
Costo di ciascun laboratorio €50
iscrizioni presso Ital.Cook, entro giovedì 9 dicembre
orario segreteria 9.00-12.30 e 14.30-17.30
Tel. 0731 50 480 - comunicazioni@italcook.it

Cibo di Strada
Olive all'asciutto e crema frita di Mignari Birelli all'Asciano
Ascoli Piceno
Frittura di paranza e vitelli in carpione di Claudio Urizzi e Enio Mammola, Cuochi di Bardo San Benedetto del Tronto (Ap)
Arancini abruzzesi di Marco Bandini
Corropoli (Tr)
Biscotto fritto ai salumi e tipelle al lardo di Patrizio Molteni, De Patti
Molise
Arancini, panelle e pani ca meusa di Lucia Mazzella, Ciuè
Siracusa
Panino con lampredotto, panino con trippa e degustazione di trippa alla fiorentina di Leonardo Terzani, Il trippato di Cavina
Firenze
Panzerotti pugliesi di Giancarlo Capriati, Pizzeria Treher
Bari
Würstel marchese con pane e senape
Bambarger di manzo (laugentini) con pane e senape
Birra wotlan bavarese di Karl Veltzer
Norona (Lz)

Ad averlo saputo prima, avrei organizzato un weekend mangereccio a Jesi!