



Assessorato  
Sviluppo Economico  
Turismo  
Progetti Speciali



TEATRO  
DEI PROFUMI  
E DEI SAPORI

capolinea.it

con il sostegno di:



Sistema Turistico della  
Marca Anconetana

e dei Comuni di:

**Belvedere Ostrense**  
**Castellbellino**  
**Castelplanio**  
**Chiaravalle**  
**Cupramontana**  
**Maiolati Spontini**  
**Mergo**  
**Monsano**  
**Montecarotto**  
**Montemarciano**  
**Monte Roberto**  
**Monte San Vito**  
**Morro d'Alba**  
**Rosora**  
**San Paolo di Jesi**  
**Staffolo**

In collaborazione con:

**Enoteca Regionale di Jesi**

**IMT**

**Istituto Marchigiano di Tutela Vini**

**Ital.Cook.**

**Istituto Superiore di Gastronomia**

organizzazione:

**Tuber Communications**

si ringrazia:

**Hotel Mariani di Jesi**

Info:

**Ufficio Turismo Comune di Jesi**

**Tel. 0731 538 420 - turismo@comune.jesi.an.it**

**www.comune.jesi.an.it**

**Cuochi da  
tutta Italia  
per cibo  
di strada  
preparato  
al momento**



**STRA  
CIBO**

**JESI**

**10.11.12 DIC 2010**

**Tre giornate da non perdere per gustare cibi sfiziosi 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 Mazzullo**

**venerdì 10 dalle ore 18.30 alle 22.00**

**"Il cibo di strada dall'Oriente all'Occidente"**

**a cura di Antonio Tubelli**

**domenica 12 dalle ore 16.00 alle 19.00**

**I laboratori sono a cura dell'Ital.Cook.**

**e si svolgeranno presso il**

**Teatro dei Profumi e dei Sapori**

**Via F. Conti, 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 56 400 - comunicazione@italcook.it**



# STRA CIBO



## Cibo di Strada

**Olive all'ascolana e crema fritta**

**di Migliori Olive all'Ascolana**

**Ascoli Piceno**

**Frittura di paranza e alici in carpione**

**di Claudio Urriani e Enio Nunziato, Cuochi di Bordo**

**San Benedetto del Tronto (Ap)**

**Arrosticini abruzzesi**

**di Marco Damiani**

**Corropoli (Te)**

**Gnocco fritto ai salumi e tigelle al lardo**

**di Patrizia Malavasi, Da Patty**

**Modena**

**Arancini, panelle e pani ca meusa**

**di Lucia Mazzullo, Ciuzz**

**Siracusa**

**Panino con lampredotto, panino con trippa**

**e degustazione di trippa alla fiorentina**

**di Leonardo Torrini, Il trippaio di Gavinana**

**Firenze**

**Panzerotti pugliesi**

**di Giancarlo Capriati, Pizzeria Dreher**

**Bari**

**Würstel meranese con pane e senape**

**Hamburger di manzo (laugenrind) con pane e senape**

**Birra weizen bavarese**

**di Karl Telfser**

**Merano (Bz)**