

estate  
2025

# Anghio

Festival del Pesce Azzurro

SAN BENEDETTO  
DEL TRONTO

29 Maggio - 2 Giugno  
2025

[anghio.it](http://anghio.it)

REGIONE  
MARCHESINA



CIRCOLO DEI  
SAMBENEDETTESI



BIM  
TRONTO





**Anghiò** è il sostantivo dialettale usato a San Benedetto del Tronto per definire l'alice, la regina indiscussa di questa grande famiglia ittica. Da sedici anni Anghiò è anche il nome del festival plein air che celebra il pesce azzurro, la sua ricchezza di grassi insaturi che producono grossi benefici sulla salute e il suo gusto a tavola.

Gustose ricette, cene a tema, talk, degustazioni gratuite ed esperienza di realtà aumentata, area Laboratori per bimbi, vi aspettano per un'esperienza indimenticabile!



# Anghiò

Festival del Pesce Azzurro



Giovedì 29 maggio dalle ore 18:00 alle ore 23:00

Venerdì 30 Sabato 31 Maggio

Domenica 1 e Lunedì 2 Giugno  
dalle ore 12:00 alle 15:00 e dalle 18:00 alle 23:00

Il *carnet degustazione* da € 20 comprende  
**20 ticket** per le degustazioni di Anghiò  
e un assaggio GRATUITO di Aperitivo Meletti

**Sconto di € 2 sul carnet ai soci del Circolo dei Sambenedettesi.**

*Sarà sufficiente esibire la tessera al momento dell'acquisto del carnet.*

**Sconto di € 2 sul carnet ai visitatori del Museo del Mare  
di San Benedetto del Tronto.**

L'acquisto del carnet di Anghiò

dà diritto allo sconto di € 2 (da € 8 a € 6)  
sul biglietto di ingresso al Museo del Mare.



# Le ricette di Anghiò

  
Piazza Giorgini

## CARNET UNICO 20 EURO (20 TICKET)

- Tapas con alici marinate, baccalà mantecato, cicoria e alici, sgombro al vino con cipolla caramellata 10 ticket
- Alici scottadito al Forno 6 ticket
- Sgombri gratinati al forno 7 ticket

— *Federico Palestini - Nudo e Crudo*

*San Benedetto del Tronto TapaSambenedettesi*

- Frittura di alici 6 ticket
- Frittura di paranza 9 ticket
- Frittura calamari e gamberi 9 ticket

— *Kraken, San Benedetto del Tronto*

- Chitarra al ragù di pesce azzurro misto 8 ticket
- Tonno in porchetta 9 ticket
- Sgombri alla catalana 7 ticket
- Sgombro affumicato 7 ticket

— *Ennio Nunziato, Cuoco di Bordo, San Benedetto del Tronto*



# Le ricette di Anghiò

  
Piazza Giorgini

- Pizza Rossa stracciatella e alici salate 4 ticket
- Bombolone salato, ragù bianco di alici, chutney di mele e cipolla 5 ticket

## — *Ristorante pizzeria Il Relitto, San Benedetto del Tronto*

- Gnocchetti di grano Saraceno, sgombro sottolio, peperoni e rosmarino 8 ticket
- Polpette di palamita e salsa tzatziki 7 ticket
- Alici in saor 6 ticket

## — *Francesco Cingolani, Roma*

- Penne trippate 8 ticket
- Trippa di Rana pescatrice 8 ticket

## — *Paolo Orazzini, Marina di Cecina*

- Olive ripiene di pesce alla Sambenedettese 7 ticket
- Olive ripiene di Brodetto alla Sambenedettese 7 ticket
- Sarde alla beccafico 6 ticket

## — *Quattro Pallette, Pagliare del Tronto*





# Le ricette di Anghiò

Piazza Giorgini

- Fish tacos 6 ticket
- Paella 8 ticket
- Nachos con guacamole di alici sottolio 5 ticket
- Churros al dulce de leche 5 ticket
- Sangria 4 ticket

## — *La Llama, gastronomia peruviana, Torino*

- Lasagnette della Vigilia con nocciole 8 ticket
- Bigoli con la Bagna Cauda 8 ticket

## — *Monferrato Food Around, Ozzano Monferrato (AI)*







# Area Eventi

Piazza Giorgini

**GIOVEDÌ 29 MAGGIO**

ore 18.30

## “COMBATTIAMO GLI ALIENI IN CUCINA”

Laboratorio sulle specie aliene con ricercatori dell'Università Politecnica delle Marche per conoscere le specie aliene dei nostri mari e il loro utilizzo in cucina in alternativa alle specie più conosciute.

*Degustazione di ragù di scafarca e granchio blu al rosmarino*



## VENERDÌ 30 MAGGIO

Ore 18 **UN MARE DA VIVERE**

Tour guidato al Museo del Mare e area portuale.

*A seguire aperitivo  
presso gli stand del Festival.*

**Costi: 10 euro adulti,  
7 euro bambini.**

Prenotazione obbligatoria  
al 353-4109069

**ore 18.30**

## **SQUALI IN PERICOLO, SPECIE ALTERNATIVE**

MedShark presenta il progetto Life European Sharks  
per la tutela degli squali nei mari europei.

*Degustazione di brodetto alla sambenedettese shark-free*



**ore 18:00**

## **FRESCO, BUONO E LOCALE**

**Guida all'acquisto del pesce fresco e locale**

*(con giro al mercatino del pesce)*

accompagnati da *biologi marini*

e pescatori della pesca locale e corso di cucina

*Degustazione di pesce in guazzetto*



Sabato 31 maggio,  
domenica 1e lunedì 2 giugno  
dalle ore 20:00 alle ore 23:00

SOLO  
SU PRENOTAZIONE  
acquistando  
il carnet degustazione  
di Anghiò

un viaggio  
oltre  
la realtà!



Anghiò  
Festival della Pesca Azzurra

SAN BENEDETTO DEL TRONTO



# SABATO 31 MAGGIO *Area Eventi*

Ore 18

## ANGHIOLAB tra scienza e creatività

Laboratorio didattico-scientifico per bambini  
a cura del personale del Museo del Mare e della Cooperativa Argo

Ore 18.30

## L'AZZURRO CHE VALE ORO



Scopriamo insieme il valore del pesce azzurro,  
un tesoro del nostro mare.

**Un laboratorio per imparare a riconoscerlo,  
valorizzarlo e preparare ricette tradizionali.**

*Degustazione finale di pasta al battuto di alici e alici fritte*



Ore 20.00

## IEME A MAGNA' LLA' ZAMPETTI'

DALLA CARNE AL PESCE NEL CAMMINO DELLA RISTORAZIONE  
SAMBENEDETTESE: TRATTORIE POPOLARI E CIBO DELLA FESTA  
DEGLI ANNI SESSANTA ALLA CUCINA DI OGGI

Talk

*Degustazione di cernia al forno con le patate*

# DOMENICA 1 GIUGNO

Ore 12

## I BATTUTI VINCENTI

Laboratorio sulle ricette a base di battuti di alici e di coda di rospo

A cura di Federico Palestini, Nudo e Crudo

*Degustazione di pasta al battuto di coda di rospo*

Ore 18

## UN MARE DA VIVERE

Tour guidato al Museo del Mare e area portuale.

*A seguire aperitivo presso gli stand del Festival.*

**Costi: 10 euro adulti, 7 euro bambini.**

Prenotazione obbligatoria al 353-4109069

Ore 18.30

## NASSE E RETINE

Nel mondo della piccola pesca racconti, attrezzi e tradizioni della piccola pesca sambenedettese

*Degustazione di "Seppie e piselli"*

Ore 19.30

## LU PESC VERD



Tutte le sfumature del pesce azzurro a San Benedetto del Tronto

Talk

*Degustazione di Alici e sgombri*

# LUNEDÌ 2 GIUGNO

Ore 18:00

## ANGHIOLAB tra scienza e creatività

Laboratorio didattico-scientifico per bambini  
a cura del personale del Museo del Mare e della Cooperativa Argo

Ore 18.30

## LA TRASFORMAZIONE DEL PESCE LOCALE

Corso di sfilettatura del pesce locale (es. Gallinella)

*Degustazione di pesce locale marinato  
dell'azienda "Blueshark"*

Ore 19.30

## PESCE FUORI DAL CORO

Alla scoperta del "pesce povero"  
con i ricercatori dell'Università di Camerino

*Degustazione finale.*



# L'osteria di Anghio`

## Cene a tema servite

Acquistando 3 cene a scelta  
degusti e risparmio



**NOVITÀ 2025**

# L'osteria di Anghio' 2025

**GIOVEDÌ 29 MAGGIO** Ore 20:00

**LA CENA TIPICA SAMBENEDETTSE**

*Cuoco Federico Palestini*

Trippa di rospo in umido

Frittura di alici

Paccheri al sugo di cozze

Moscardini al vino bianco e cipolla

Sorbetto al limone e alici *Gelateria Carboni*

**€ 32** *Un calice di vino incluso*



**VENERDÌ 30 MAGGIO** Ore 20:00

**UN PESCE CHIAMATO CAVALLO**

*Cuoco Pietro Liberati*

Lanzardo in brodetto

Lanzardo in padella con pomodorini

Fusilli al ragù di lanzardo

Tortino di alici

Sorbetto al limone e alici *Gelateria Carboni*

**€ 32** *Un calice di vino incluso*



# L'osteria di Anghio' 2025

**SABATO 31 MAGGIO** Ore 20:00

**AI TEMPI DEL PRIMO REGINA**

*Cuoco Federico Croci*

Cozze e fagioli

Insalata di gamberi rosa

Sgombro e giardiniera

Mezzemaniche al battuto bianco di alici

Millefoglie di patate e alici

Sorbetto al limone e alici *Gelateria Carboni*

**€ 32** *Un calice di vino incluso*



**DOMENICA 1 GIUGNO** Ore 20:00

**CONTAMINAZIONI**

*Cuoco Francesco Cingolani*

Tartare di ricciola

Pane, burro e alici di Cetara

Spaghetti alla Colatura di alici di Cetara

Sarde in Saor

Sorbetto al limone e alici *Gelateria Carboni*

**€ 35** *Un calice di vino incluso*



# L'osteria di Anghio' 2025

**LUNEDÌ 2 GIUGNO** Ore 20:00

**IL QUINTO QUARTO DI MARE.**

**FEGATI, CAZOLE E TRIPPE**

*Cuoco Ennio Nunziato*

Bruschette con fegati

Cazole bollite olio e limone

Piccine di seppie

Spaghetti coi furbi e il loro pasto

Insalata di trippa di rospo

Sorbetto al limone e alici *Gelateria Carboni*

**€ 32** *Un calice di vino incluso*



**PACCHETTO**  
di 3 cene a scelta  
€ 85 a persona  
Un calice a cena  
incluso

Dove  
mangiano  
i marinai!



29-Maggio  
02-Giugno  
2025



Dalle ore 18:00 alle ore 21:00

Escursione  
e cena in barca  
sul Motoveliero  
Palma € 65\*

Anghio  
Festival del Pesce Azzurro

SAN BENEDETTO DEL TRONTO

\* L'escursione si effettuerà al raggiungimento di 12 persone, salvo condizioni metereologiche favorevoli



DAL 1870



**ELETTROSIL**

ENERGIA DELL'INNOVAZIONE



*Carboni*  
Gelateria

dal 1970



Blue Shark



**adriaticali**

ECOLOGIA DELLE IDEE

ORGANIZZAZIONE



**TUBER**  
communications  
Eventi e Comunicazione



Info e prenotazioni

TUBER COMMUNICATION +39 351 674 4284