

RASSEGNA STAMPA 2018

FANO (LIDO) 5-6-7-8 LUGLIO 2018

FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL

BRODETTO

E DELLE ZUPPE DI PESCE

PERCHÉ IL PESCE DOPO UN PO'... ZUPPA!



Comune
di Fano

XVI
EDIZIONE

www.festivalbrodetto.it

TV E RADIO

BUONO A SAPERSI - RAI1

LINEA BLU - RAI 1

TG2 "EAT PARADE" - RAI 2

TGR MARCHE - RAI3

ROSSINITV

FANOTV

TELE2000

TV CENTRO MARCHE

DECANTER - RADIO 2

RADIO FANO

RADIO ESMERALDA

RADIO PRIMA RETE

RADIO INCONTRO

5

PERIODICI

7

SUNDAY HERALD
04.2018

17

DOVE - GIOCHI DA SPIAGGIA
06.2018

19

FLAMINIA & DINTORNI
06.2018

20

IL METAURO
06.2018

22

CORRIERE PROPOSTE
07.2018

TU STYLE
03.07.2018

QUOTIDIANI

24 **CORRIERE ADRIATICO - FANO**
08.06.2018

25 **IL RESTO DEL CARLINO - FANO**
08.06.2018

26 **IL TIRRENO**
15.06.2018

30 **CORRIERE ADRIATICO - FANO**
19.06.2018

31 **CORRIERE ADRIATICO - FANO**
21.06.2018

32 **LA STAMPA - TUTTI I GUSTI**
28.06.2018

37 **REPUBBLICA**
28.06.2018

38 **IL TELEGRAFO**
31.06.2018

39 **CORRIERE ADRIATICO - ANCONA**
03.07.2018

41 **CORRIERE ADRIATICO - MACERATA**
03.07.2018

42 **IL RESTO DEL CARLINO**
04.07.2018

44 **IL RESTO DEL CARLINO - FERMO**
04.07.2018

45 **IL RESTO DEL CARLINO - MACERATA**
04.07.2018

47 **IL RESTO DEL CARLINO - ANCONA**
05.07.2018

48 **IL RESTO DEL CARLINO - BOLOGNA**
05.07.2018

49 **IL RESTO DEL CARLINO - PESARO**
05.07.2018

50 **CORRIERE ADRIATICO - FANO**
05.07.2018

51 **IL GIORNO**
05.07.2018

52 **IL RESTO DEL CARLINO**
05.07.2018

53 **LA NAZIONE**
05.07.2018

54 **IL RESTO DEL CARLINO - SPETTACOLI**
06.07.2018

ON LINE

- | | | | |
|----|--|-----|---|
| 55 | CORRIERE ADRIATICO - FANO
06.07.2018 | 91 | TIGULLIO VINO
28.05.2018 |
| 57 | IL GIORNALE - MILANO
06.07.2018 | 93 | ITALIA A TAVOLA
04.06.2018 |
| 62 | IL RESTO DEL CARLINO
07.07.2018 | 98 | IL RESTO DEL CARLINO
07.06.2018 |
| 63 | CORRIERE ADRIATICO - FANO
07.07.2018 | 101 | OLTRE FANO
07.06.2018 |
| 64 | CORRIERE ADRIATICO - SONAR
07.07.2018 | 104 | RADIO PRIMA RETE
07.06.2018 |
| 74 | IL RESTO DEL CARLINO
08.07.2018 | 105 | VIVERE FANO
07.06.2018 |
| 75 | CORRIERE ADRIATICO - FANO
08.07.2018 | 107 | LOCAL GENIUS
08.06.2018 |
| 78 | IL RESTO DEL CARLINO
09.07.2018 | 109 | ROSSINI TV
08.06.2018 |
| 79 | IL TELEGRAFO - LIVORNO
10.07.2018 | 110 | UNIVERSO FOOD
14.06.2018 |
| 81 | LA STAMPA - TUTTI I GUSTI
26.07.2018 | 112 | ANSA - TERRA & GUSTO - HOME PAGE
18.06.2018 |
| 84 | IL TIRRENO
28.07.2018 | 113 | ANSA - TERRA & GUSTO
18.06.2018 |
| 86 | CORRIERE ADRIATICO - FANO
30.07.2018 | 114 | EUROPA
18.06.2018 |
| 88 | CORRIERE ADRIATICO - FANO
20.09.2018 | 116 | GIORNALE DI SICILIA
18.06.2018 |
| 89 | IL RESTO DEL CARLINO - FANO
20.09.2018 | 117 | LA NUOVA RIVIERA
18.06.2018 |
| | | 119 | SALA & CUCINA
18.06.2018 |
| | | 120 | VANITY FAIR
18.06.2018 |
| | | 122 | RIVIERA OGGI
18.06.2018 |
| | | 123 | VIRTÙ QUOTIDIANE
19.06.2018 |
| | | 125 | LOVELY CAKE
21.06.2018 |
| | | 131 | TURISMO MARCHE
23.06.2018 |
| | | 133 | RISTORAZIONE ITALIANA
25.06.2018 |
| | | 136 | INFORMA CIBO
28.06.2018 |

SOMMARIO

- | | | | |
|-----|--|-----|---|
| 138 | PLEIN AIR
28.06.2018 | 179 | VIAGGI E NEWS
04.07.2018 |
| 139 | RADIO PRIMA RETE
29.06.2018 | 182 | BOLOGNA INFORMA
05.07.2018 |
| 141 | VINI DI CONFINE
30.06.2018 | 184 | MARCHE GUIDA
05.07.2018 |
| 143 | ALTO ADIGE
02.07.2018 | 188 | TELE GIANNA
05.07.2018 |
| 144 | ANSA
02.07.2018 | 186 | FOOD AND SOON
06.07.2018 |
| 146 | CORRIERE DEL CONERO
02.07.2018 | 190 | IL GIORNALE
06.07.2018 |
| 149 | ENOLAB
02.07.2018 | 192 | MARCHE WEEKEND
06.07.2018 |
| 150 | MIBACT
02.07.2018 | 194 | OLTRE FANO
08.07.2018 |
| 151 | OGGI - HOME
02.07.2018 | 196 | PESARO URBINO NOTIZIE
10.07.2018 |
| 152 | OGGI
02.07.2018 | 198 | RADIO PRIMA RETE
10.07.2018 |
| 154 | REGIONI
02.07.2018 | 200 | CARLA LATINI
11.07.2018 |
| 158 | SAGRITALY
02.07.2018 | 201 | CARLA LATINI
12.07.2018 |
| 162 | SPORT PICENO
02.07.2018 | 203 | CARLA LATINI
15.07.2018 |
| 161 | VIAGGI ART
02.07.2018 | 204 | DOCTOR WINE
19.07.2018 |
| 163 | VIAGGI ART
02.07.2018 | 206 | ITALIA A TAVOLA
27.07.2018 |
| 165 | MARCHE WEEK END
03.07.2018 | 210 | CORRIERE DEL CONERO
19.09.2018 |
| 167 | VIVERE FANO
03.07.2018 | 212 | ELLEPPI
19.09.2018 |
| 171 | FLAMINIA & DINTORNI
04.07.2018 | 214 | MARCHE NEWS 24
19.09.2018 |
| 172 | ITALY BY EVENTS
04.07.2018 | 215 | PESARO NOTIZIE
19.09.2018 |
| 174 | PESCE IN RETE
04.07.2018 | 217 | FLAMINIA & DINTORNI
20.09.2018 |
| 176 | TELE2000
04.07.2018 | 218 | GEOS NEWS
20.09.2018 |
| 178 | TG COM 24
04.07.2018 | 219 | IL CITTADINO DI RECANATI
20.09.2018 |

PERIODICI



2018 
**EUROPEAN YEAR
OF CULTURAL
HERITAGE**
#EuropeForCulture

sundayherald

**KEEP IN STEP
WITH ALL THE
FESTIVITIES**

*SPECIAL FOUR
PAGE PROMOTION*

Sunday, April 1 2018



**SCOTLAND JOINS ITS
EUROPEAN PARTNERS FOR A
CELEBRATION OF SHARED CULTURE**





“ 7.8 MILLION EU JOBS ARE
INDIRECTLY LINKED TO HERITAGE

“ 68% OF EUROPEANS AGREE THAT THE
PRESENCE OF CULTURAL HERITAGE **CAN**
INFLUENCE THEIR HOLIDAY DESTINATION

**INTERNATIONAL
BRODETTO & FISH
SOUP FESTIVAL,
SEPTEMBER
6 - 9, 2018,
FANO, ITALY**

Fano will this year host the 16th edition of Brodetto & Fish Soup Festival, a fantastic event for seafood lovers. It is dedicated to the traditional fish soup Brodetto, typical of the Adriatic Ionian area and prepared in many variations.

Brodetto is the local word for fish soup that also influenced other Adriatic languages (Brodet/Brudet in Croatian, Brodet in Slovenian etc.) and represents an important piece of cultural heritage in the region. www.festivalbrodetto.it



DOVE

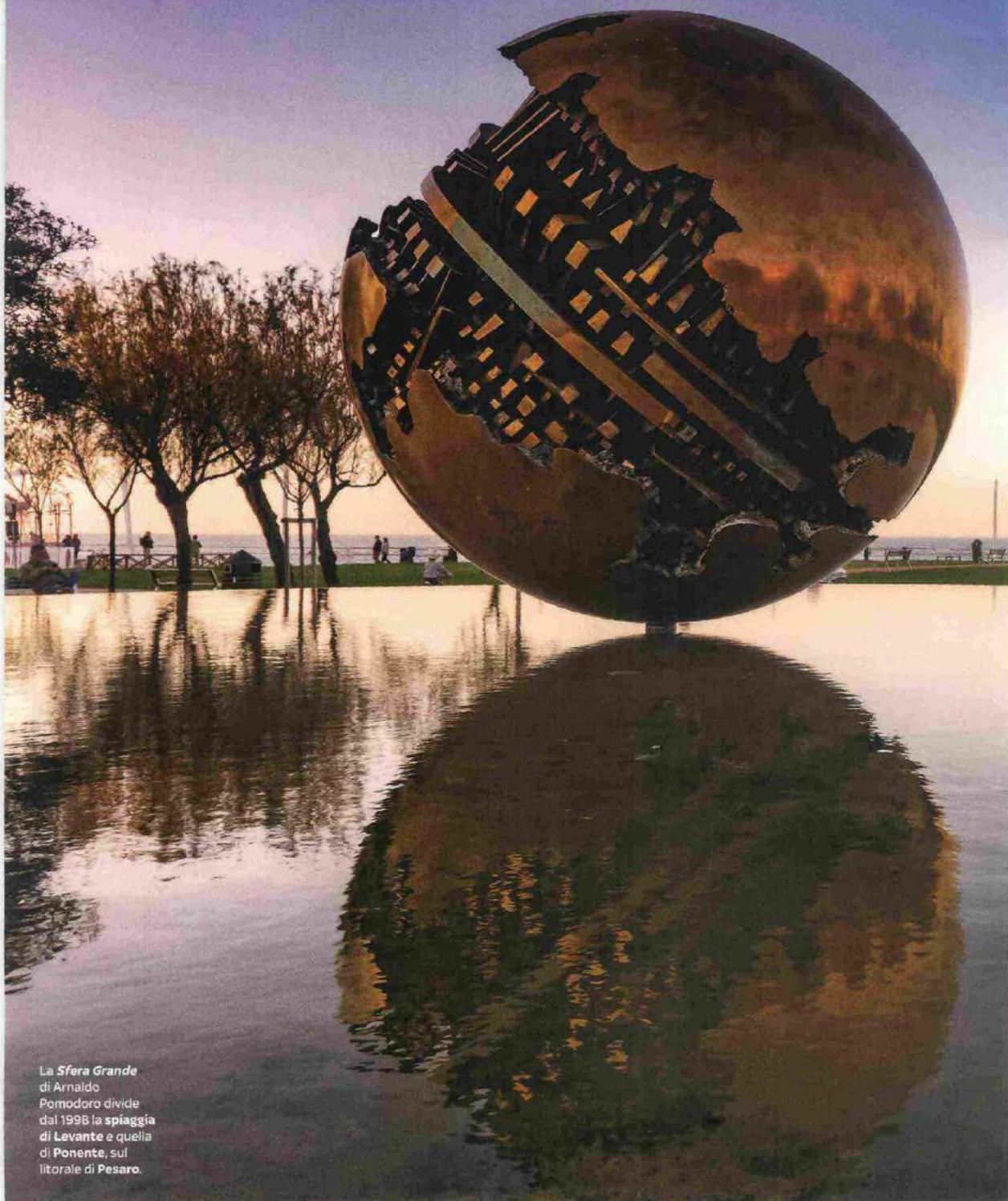
Mensile

Data 06-2018

Pagina 8/17

Foglio 1 / 10

PESARO E LA RIVIERA DELLE COLLINE



La Sfera Grande di Arnaldo Pomodoro divide dal 1998 la spiaggia di Levante e quella di Ponente, sul litorale di Pesaro.

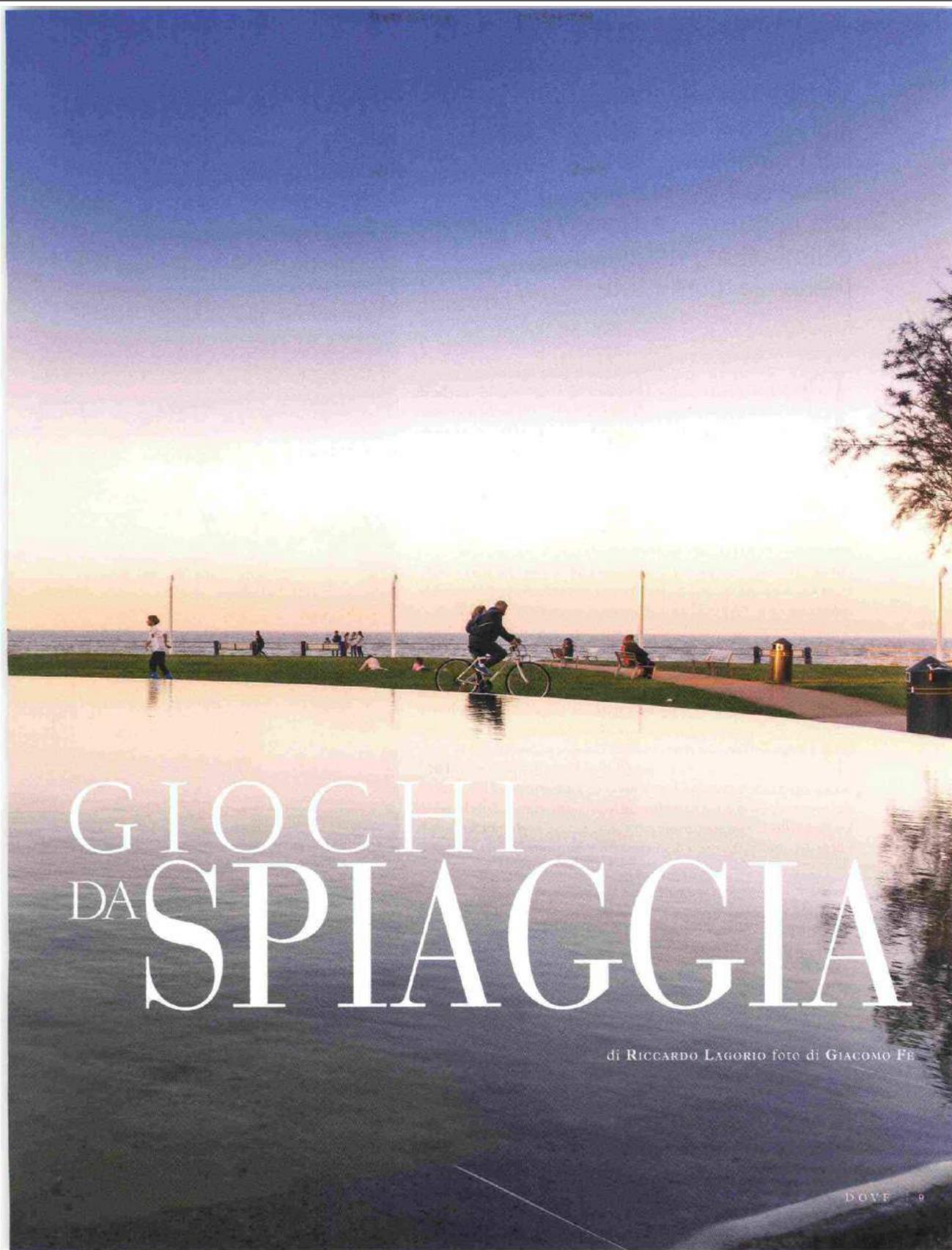
DOVE

Mensile

Data 06-2018

Pagina 8/17

Foglio 2 / 10



GIOCHI DA SPIAGGIA

di RICCARDO LAGORIO foto di GIACOMO PE

DOVE 9

DOVE

Mensile

Data 06-2018

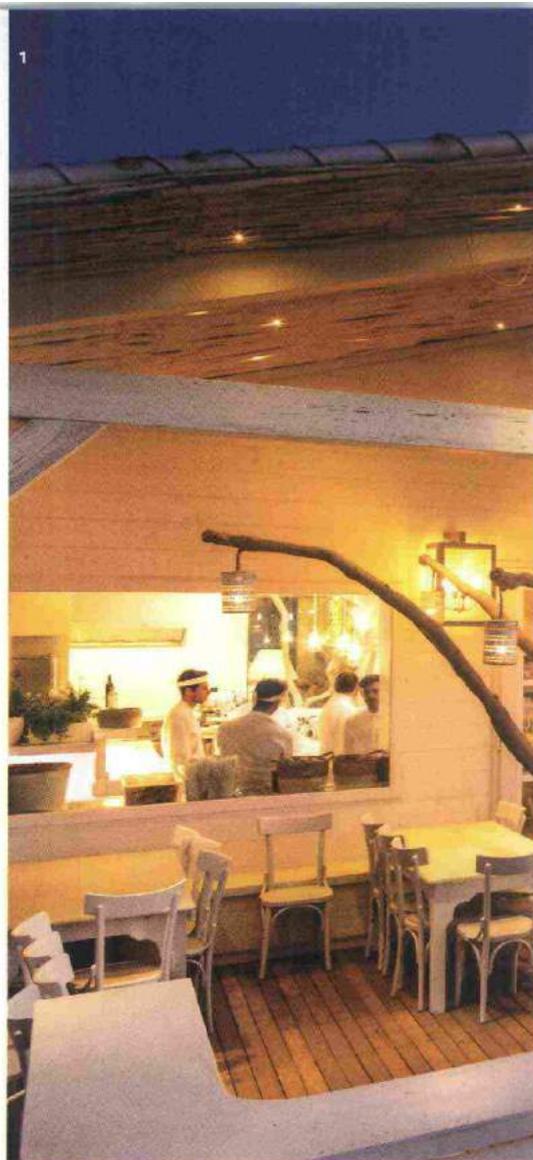
Pagina 8/17

Foglio 3 / 10

Le ciclabili nel verde adatte agli sportivi, le lunghe spiagge per i bambini, la cucina amata da Rossini e una vibrante vita notturna. La Riviera delle Colline, nel Pesarese, mette d'accordo tutti

Per abbracciarla in un unico sguardo si sale sulle mura del castello di Gradara, dove si consumò l'amore di Paolo e Francesca raccontato da Dante Alighieri (*Inferno*, canto V): da qui la vista si spinge fin quasi allo sperone del Conero. La Riviera delle Colline si stende fra Gabicce Mare e Marotta, in provincia di Pesaro e Urbino. Lungo i suoi 50 chilometri di costa c'è tutto: promontori, insenature, calette, spiagge lunghe, un parco naturale a strapiombo sul mare, tra falesie da vertigine e strade panoramiche da percorrere a piedi o in bici. Ci sono anche tranquilli centri balneari dove storia e cultura sono una presenza discreta quanto diffusa, con una solida cultura dell'ospitalità, una proposta gastronomica di grande livello e una vita notturna vivace. Per questo è una meta adatta tanto alle famiglie quanto agli amanti dell'outdoor o ai giovani in cerca di divertimento.

Proprio sotto Gradara, Gabicce Mare offre un'ampia spiaggia di sabbia fine, un lungomare bandito alle auto e sparso di negozi, una scelta di alberghi vasta e variegata: da quelli adatti alle famiglie alle strutture dedicate ai golflisti che frequentano i campi della vicina Romagna, fino ai *bike hotel* per chi è a caccia di ciclabili sul mare o in collina. I diporisti, infine, hanno a disposizione il porto turistico di Baia Marina di Vallugola, apprezzata per la spiaggia protetta dai promontori di Gabicce e Casteldimezzo. Tutto il centro di Gabicce Mare si anima dal 15 al 17 giugno per *Disco Diva*, festival del genere omonimo con tanti ospiti internazionali (discodiva.it). Del resto proprio in questa cittadina, in locali storici come il Baia Imperiale e l'Eden Rock, oggi aperto solo per eventi, esplose negli anni Sessanta la febbre dei ritmi da discoteca destinata a far ballare tutta l'Italia.



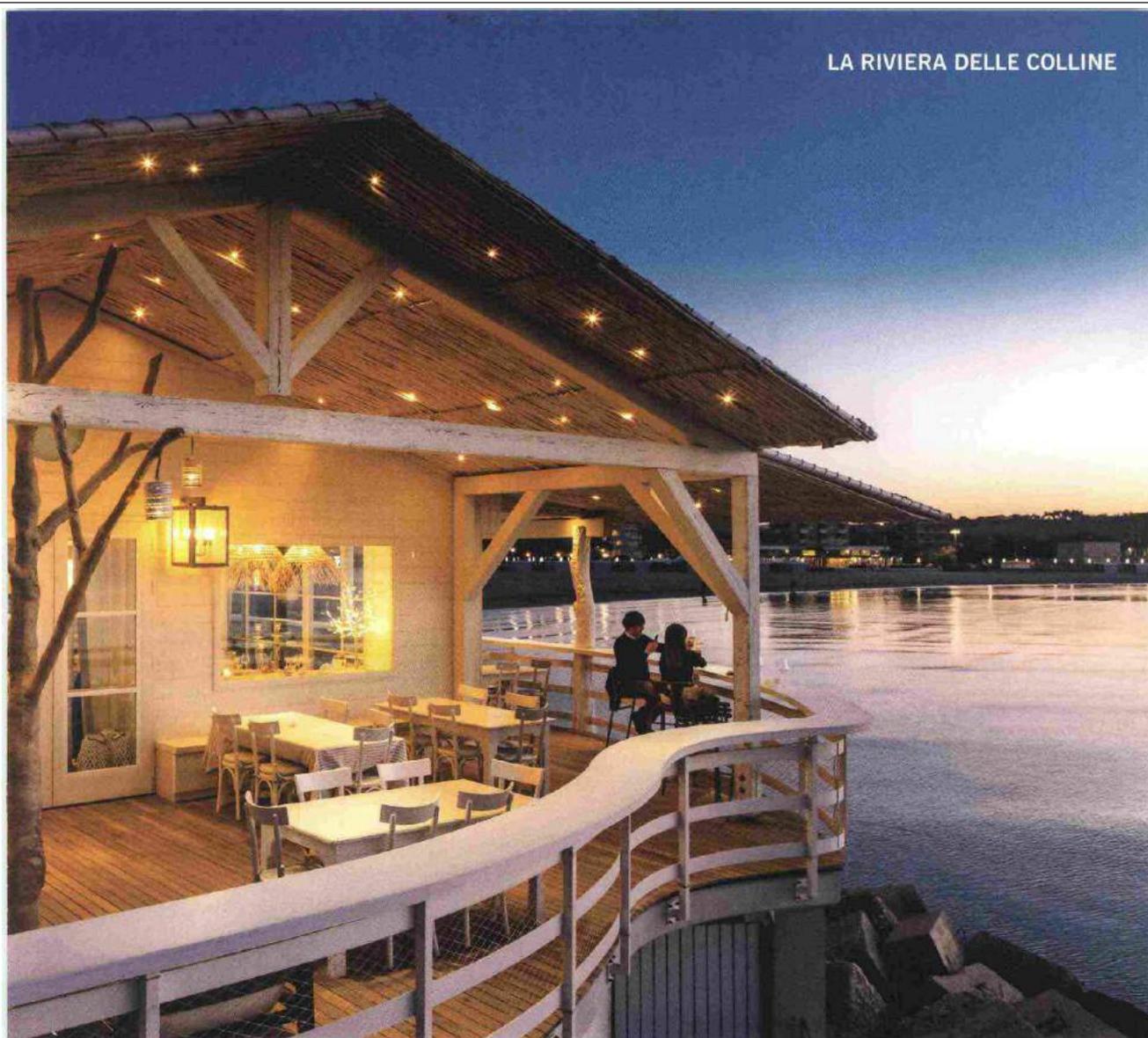
DOVE

Mensile

Data 06-2018

Pagina 8/17

Foglio 4 / 10



3 | La terrazza del Levante Ristorante sul Mare, nel porto di Fano. 2 | Uno scorcio dei Musei Civici di Pesaro. 3 | L'ex chiesa di S. Francesco, location del Fano Jazz by the Sea e di Passaggi Festival.

GRANDE MUSICA E GASTRONOMIA

Al clima da vacanza di Gabicce Mare risponde quello più sobrio di Gabicce Monte, perfetta per una passeggiata serale al fresco prima di cena. Vi si arriva sulla panoramica lungocosta che taglia il Parco naturale regionale di Monte San Bartolo, un'oasi di 1.600 ettari, tra Pesaro e Gabicce, magnifica da attraversare quando le ginestre gialle in fiore giocano con il verdeazzurro del mare (parcosanbartolo.it). Prima di raggiungere il borgo, è consigliata la visita a Villa Caprile e a Villa Imperiale, belle residenze rinascimentali. Più a sud, Fiorenzuola di Focara e Santa Maria Alta, già alle porte di Pesaro, sorvegliano la costa con le loro mura medievali a strapiombo sul mare. Il litorale del capoluogo ha visto confermata nel 2018 la Bandiera blu del Programma delle Nazioni Unite per l'ambiente per gli otto chilometri di lido ampio e sabbioso, diviso in spiaggia di Ponente e di Levante dalla *Sfera Grande* realiz-

F. RECCHI/PESARO TURISMO PROMOTORE/EL. ROSSETTI/PHOCUS AGENCY

DOVE | 11

Codice abbonamento: 133134

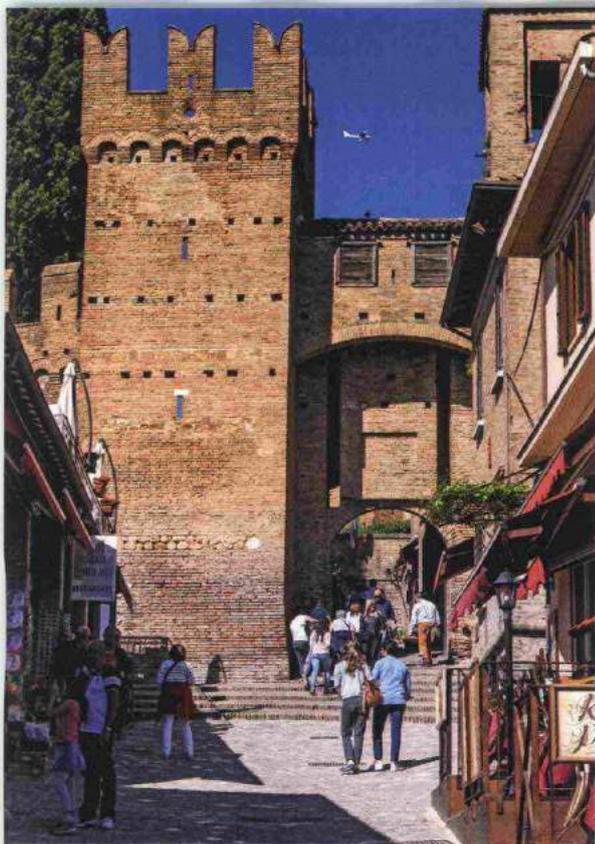
DOVE

Mensile

Data 06-2018

Pagina 8/17

Foglio 5 / 10

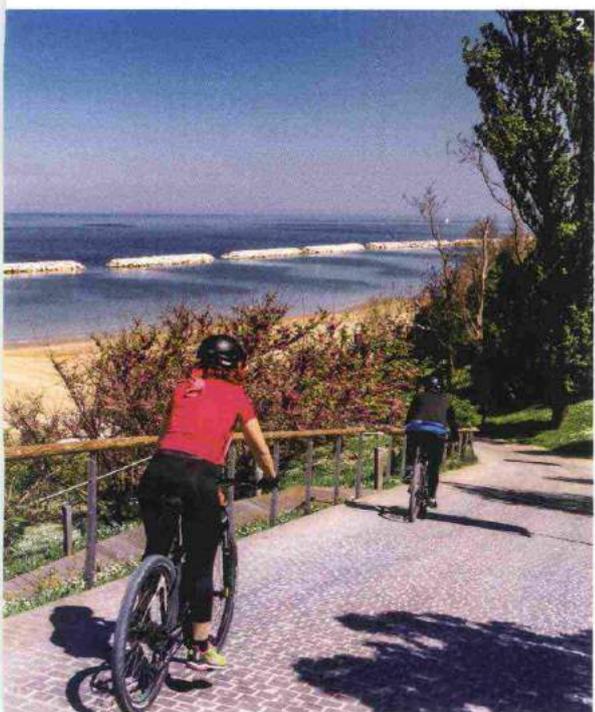


1 | Il **castello di Gradara**, dove si consumò l'amore di Paolo e Francesca descritto da Dante nell'*Inferno*. Da qui si vedono Gabicce Mare e l'intera Riviera delle Colline. **2** | La **ciclabile lungocosta di Gabicce Mare**. **3** | La spiaggia di **Marotta**, appena a sud di **Fano**, scenario, l'ultimo fine settimana di luglio, della *Festa della Trattata*, con pesce alla griglia a volontà.

zata da Arnaldo Pomodoro nel 1998. Da sempre, sono spiagge per famiglie: ampie, sicure, dai fondali bassi e con un calendario di eventi specifici, come la *1/2 Notte Bianca dei Bambini*, con laboratori e animazioni da piazza del Popolo ai viali a mare (dall'8 al 10 giugno). Per spezzare le giornate sulla sabbia ci sono la **cattedrale**, con mosaici del VI secolo, **Rocca Costanza**, fortezza del Quattrocento in centro, i Musei Civici di **Palazzo Mosca**, con la celebre *Pala di Pesaro* di Giovanni Bellini (pesaromusei.it). Di fronte, da pochi mesi, una scultura di Giuliano Vangi omaggia grandi marchigiani quali Raffaello Sanzio, Giacomo Leopardi e Gioachino Rossini.

Proprio nel 2018 cade il 150° anniversario della morte del compositore, a cui la città dedica piccole e grandi iniziative. Se l'evento-clou sarà il consueto *Rossini Opera Festival*, dall'11 al 23 agosto (in cartellone *Ricciardo e Zoraide, Adina e Il Barbiere di Siviglia*; rossinioperafestival.it), alla passione del musicista per il buon vino e la cucina è dedicato il *Rossini Food Festival*, durante il quale, dal 14 al 17 giugno, l'Accademia Nazionale Italcuochi reinterpreterà nello stile del maestro, e chef dilettante, le ricette tipiche delle regioni italiane. Trionfo di menu rossiniani anche nei ristoranti della città. Al Nostrano, per esempio, Stefano Ciotti, una stella Michelin, porta in tavola un piatto tutto centrato sul territorio, il *salimbocca d'anatra*: foie gras, tartufo nero di Acquafredda con

Tartufo, vino, grandi primi. Mare e cultura si coniugano con l'ottima cucina dai tempi di **Rossini**, musicista e gourmand



composta di visciole di Pergola e mandorle. Fra gli eventi di richiamo anche la *Mostra Internazionale del Nuovo Cinema*, che dal 16 al 23 giugno celebra la 54ª edizione, con un programma su passato, presente e futuro della settima arte.

BRODETTO E BICICLETTE

A un passo dal centro storico e dall'animato porto-canale, **Baia Flaminia** è rinomata per l'esposizione a nord-ovest, l'unica spiaggia in città a regalare sia il tramonto sia l'alba sul mare, da ammirare sdraiati sulla sabbia finissima. Porta d'accesso al Parco di Monte San Bartolo, la baia offre anche un'area attrezzata per chi va in bici o vuole passeggiare tra i sentieri a due passi dal litorale. Per i fan della moto a Pesaro, terra di marchi storici delle due ruote, ci sono il **Museo Morbidelli** (museomorbidelli.it) e il **Museo delle Officine Benelli** (officinebenelli.it), ricchi di pezzi d'epoca e cimeli per appassionati. Dopotutto, sulle strade di questa provincia fece le prime corse, a nove anni, su un go-kart, il pluricampione mondiale Valentino Rossi. Questo non vuol dire che Pesaro non sappia rallentare: ci si sposta a pedali o, come si dice qui, in *bicipolitana*, un circuito di ciclabili che si snoda per 77 chilometri in città e nei dintorni, nel verde, lungo il fiume Foglia e sul mare.

In bici, sempre a bordo Adriatico, **Fano** e la sua spiaggia, ennesima Bandiera blu marchigiana, perfetta per il relax come per gli sport da spiaggia, si raggiunge in un'oretta. In auto sono una ventina di minuti di corsa sulla panoramica di **colle Ardizio**. Verso nord il litorale fanese si suddivide tra

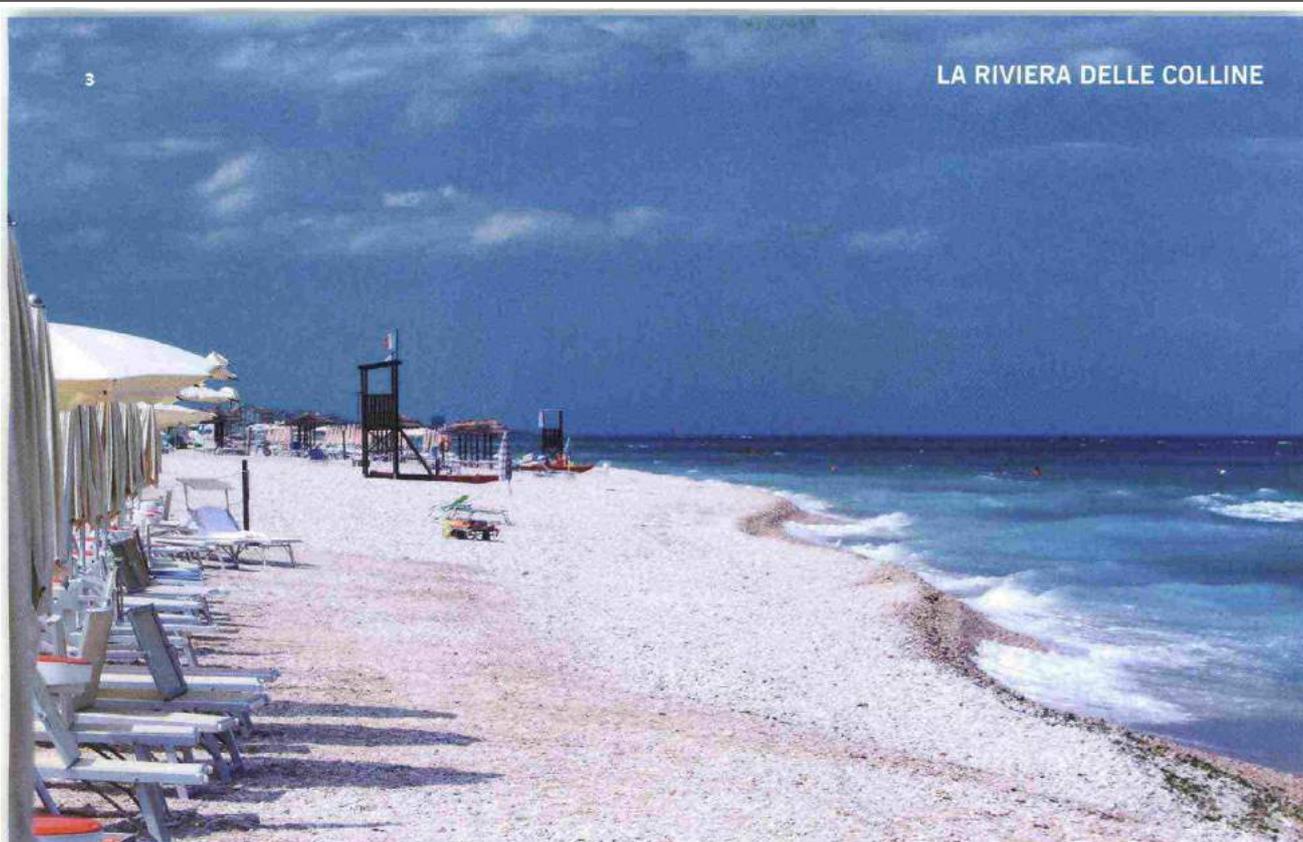
DOVE

Mensile

Data 06-2018

Pagina 8/17

Foglio 6 / 10



Lido, sabbioso, e Sassonia, ghiaiosa, entrambi con coste basse. Le località della costa sud sono tre, tutte sabbiose: Torrette, Ponte Sasso e Metaurilia. Accanto all'importante porto peschereccio, Marina dei Cesari offre agli amanti del turismo nautico una darsena moderna e funzionale.

Si fa un salto nell'antica *Fanum* romana tra l'imponente Arco d'Augusto e il Museo archeologico della Via Flaminia, mentre al Rinascimento risalgono la Fontana della Fortuna e la Corte Malatestiana, oggi utilizzata anche per spettacoli all'aperto e sede del Museo Civico e della Pinacoteca, con opere di Guercino e Guido Reni. Da mettere in agenda *Pasaggi*, festival della saggistica dove si incontra il meglio del giornalismo e della letteratura italiana (dal 27 giugno all'1 luglio). Ai più piccoli (ma non solo) è dedicato, a metà agosto, *Il Paese dei Balocchi*, in frazione Bellocchi, tra musica, spettacoli, giochi e cucina tradizionale (per eventi e sedi museali a Fano, turismofano.com). Il piatto più rappresentativo del territorio? Il brodetto alla fanese, con tanto pesce fresco e crostacei, stella di un festival dedicato proprio qui alle zuppe di mare mediterraneo: dal cacciucco alla *bouillabaisse* (5-8 luglio 2018, festivalbrodetto.it). Marotta, ancora a sud, l'ultimo fine settimana di luglio è invece scenario della *Festa della tratta*, tipica pesca a strascico sui bassi fondali, con pesce alla griglia a volontà. Tra le gite nei dintorni, bella e panoramica quella a Mondolfo, uno tra i Borghi più belli d'Italia, chiuso da una doppia cinta muraria. Da lì, lungo la Valle dei Tufi, si arriva al Santuario della Madonna delle Grotte, del XVII secolo. Oppure, la strada E78 conduce a Fossombrone, la cui Rocca Malatestiana domina la media val Metauro dal pendio di un colle, quindi, ancora verso l'interno, ad Acqualagna, capitale del tartufo e base per le escursioni nella Riserva naturale Gola del Furlo, scavata in milioni di anni in un massiccio boscoso dal fiume Candigliano.

ISTOCK

LIDI & SPIAGGE

I lidi nel comune di Gabicce Mare sono spesso di sabbia fine, tutti bene attrezzati. Vallugola, un buon compromesso tra riservatezza e presenza di servizi, sgomita tra i promontori di Gabicce e Casteldimezzo. Il piccolo porto turistico e la spiaggia in ciottoli la rendono ideale per il relax. Si raggiunge in automobile per mezzo dell'omonima strada. La spiaggia di Casteldimezzo è più appartata. Ci si arriva a piedi con un percorso un poco impegnativo, il sentiero Paradiso, lungo circa un chilometro, con un dislivello di 170 metri. Oppure ormeggiando presso il ristorante Circolino del Molo. Dal borgo di Fiorenzuola di Focara si raggiunge invece la spiaggia in 20 minuti di passeggiata su strada asfaltata. Il contesto è essenziale e selvaggio: niente ombrelloni o lettini, ma tanta pace. A Pesaro, da scoprire la foce del fiume Foglia, poco affollata, ma provvista di tutti i servizi necessari per rilassarsi, comprese le aree gioco per bambini. A Marotta vanno gli sportivi che amano il surf. Sul lungomare Cristoforo Colombo il Windsurf Center offre nei primi fine settimana di giugno, luglio e agosto una prova gratuita sulla tavola a vela (su Facebook: @WindsurfCenterMarotta).

DOVE | 13

DOVE

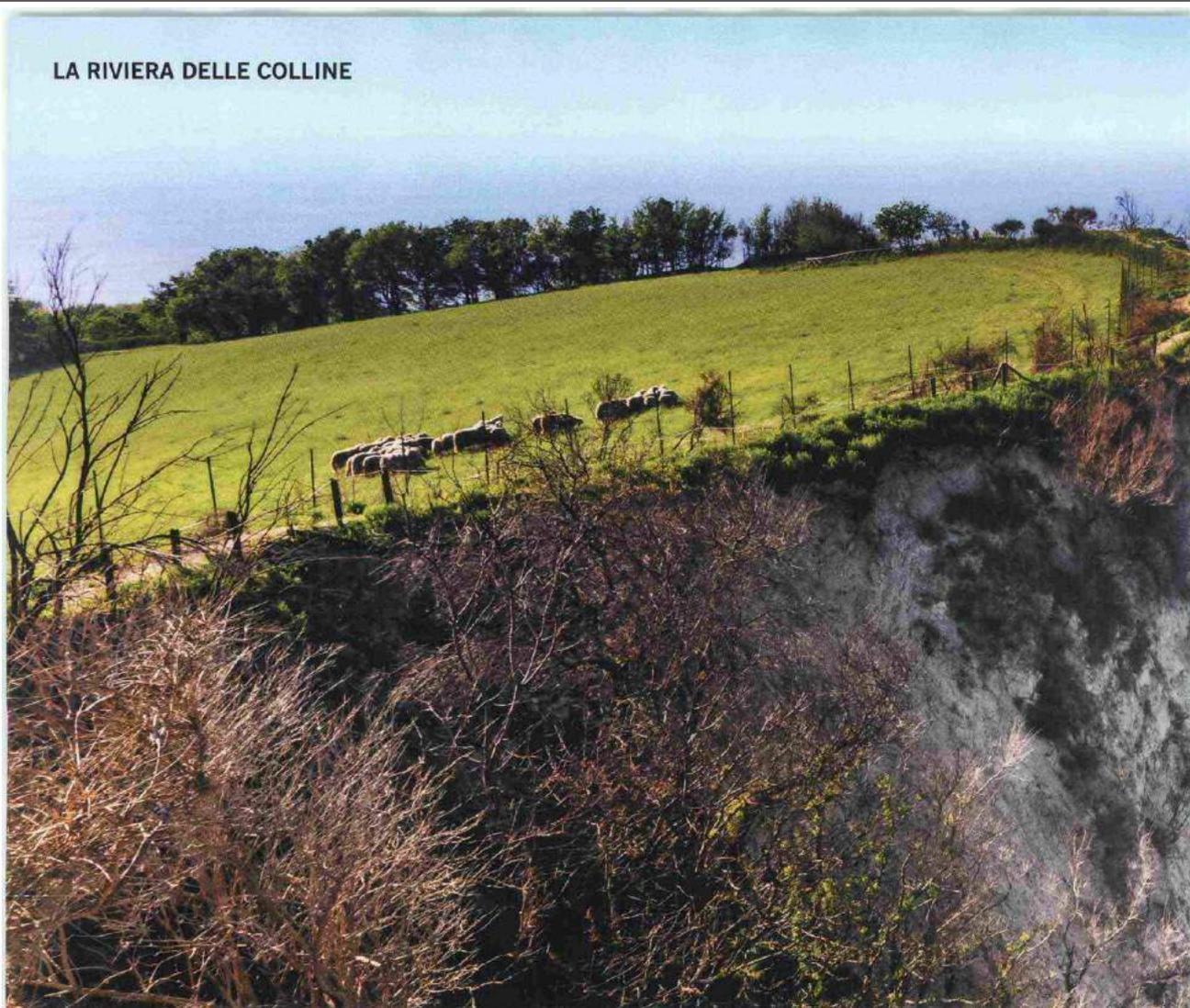
Mensile

Data 06-2018

Pagina 8/17

Foglio 7 / 10

LA RIVIERA DELLE COLLINE



Tra i campi, i boschi
e il mare, sembrano
prendere vita le tele
di Piero della Francesca

RINASCIMENTO URBINATE

Alle spalle della Riviera, il **Montefeltro** è una terra nobile, ricca di storia e paesaggi armoniosi. Poco fuori **Maccrta Feltria** si visitano gli scavi dell'antica città romana di *Pitumna*, immersi fra boschi di querce. Urbino, il cui centro storico è dal 1998 nell'elenco dei siti Patrimonio dell'Umanità Unesco, fu invece una delle capitali del Rinascimento italiano: un gioiello che merita una visita approfondita. Se il tempo fosse poco, si punti a **Palazzo Ducale**, reggia di quel Federico da **Montefeltro**, duca della città, immortalato, di profilo, nel famoso ritratto di Piero della Francesca. Sede della Galleria Nazionale delle Marche, il palazzo ospita, accanto alla celebre, anonima *Città ideale*, manifesto dell'architettura dell'epoca, tele dello stesso Piero, di Raffaello e Tiziano (gallerianazionalemarche.it). A nord di Urbino, l'oasi faunistica **La Badia** offre trekking, passeggiate botaniche, birdwatching tra folaghe e aironi. E notti nel silenzio, presso la **Tenuta Santi Giacomo e Filippo**, nelle camere e negli appartamenti ricavati dalle case coloniche del Settecento di un borgo perso fra 360 ettari di verde. Il centro benessere, nel

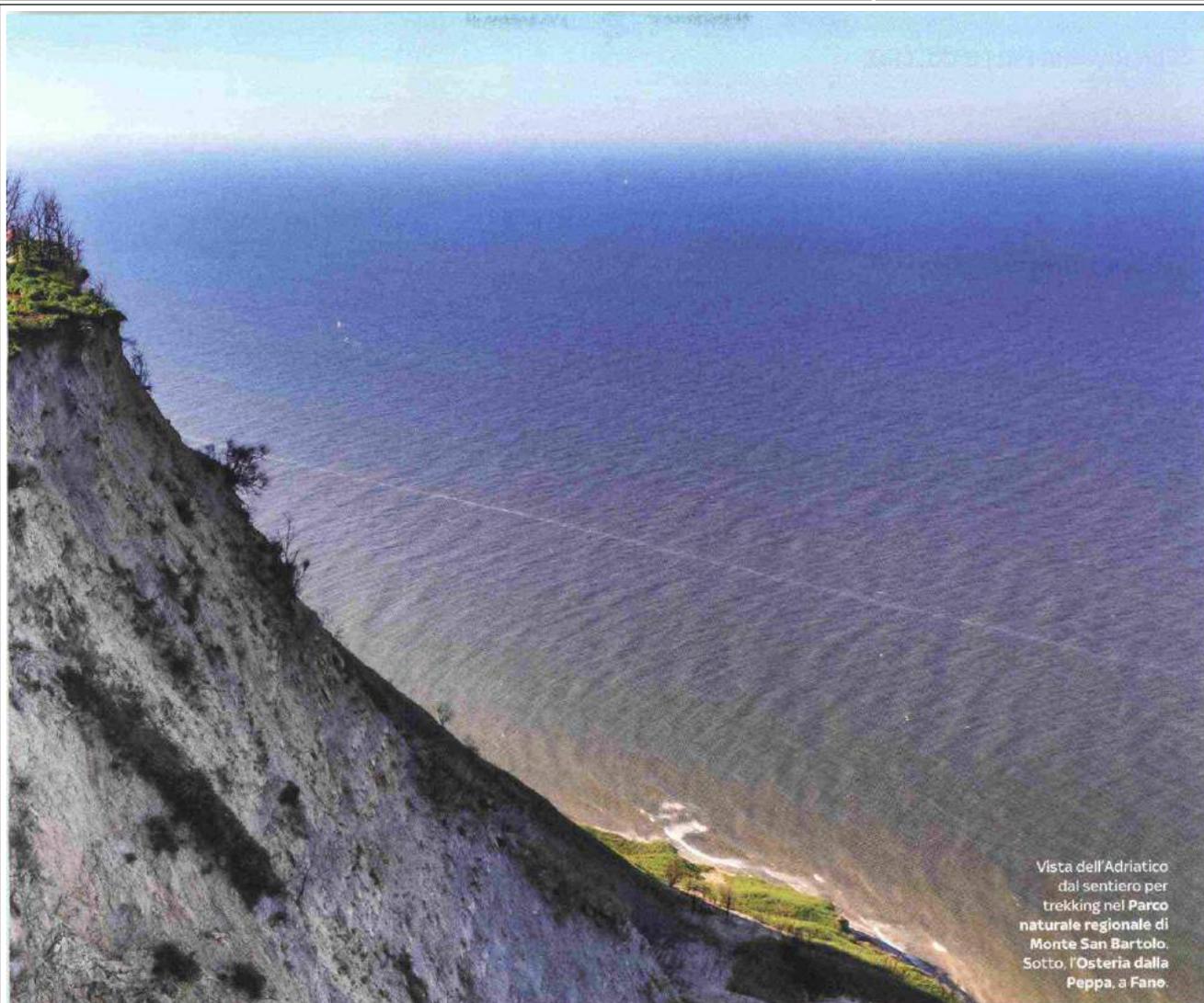
DOVE

Mensile

Data 06-2018

Pagina 8/17

Foglio 8 / 10



Vista dell'Adriatico dal sentiero per trekking nel Parco naturale regionale di Monte San Bartolo. Sotto, l'Osteria dalla Peppa, a Fano.

vecchio fienile, regala la vista delle colline del Montefeltro, mentre al ristorante Urbino dei Laghi si rivisita la cucina locale con i prodotti dell'azienda, a vocazione bio. Dall'olio al miele alle erbe officinali dell'orto botanico, tutto si può acquistare nella bottega del borgo.

A Urbania, altro gioiello rinascimentale, si entra direttamente in una tela di Piero della Francesca salendo alla località di Ca' Mocetto e guardando verso la piana del fiume Metauro: il paesaggio, individuato con il progetto *Montefeltro Valute Rinascimentali*, è esattamente quello sullo sfondo del celebre ritratto del duca (montefeltroveduterinascimentali.eu). Ultima tappa, ancora più a sud, *Pergola*, per l'ex convento di San Giacomo, dove sono custodite quattro figure romane in bronzo dorato sfuggite alla pratica medievale di fondere le statue per recuperare il metallo. Qui si incontra uno dei più qualificati rossi marchigiani a denominazione di origine, il *Pergola*, o ci si perde in un bicchierino di vino di visciole, aromatizzato alle ciliegie. Fuori del paese, boschi, campi e colline riprendono all'infinito. Sembra un altro tempo, un altro mondo, ma le discoteche di Gabicce sono a poco più di un'ora da qui. **D**



DOVE

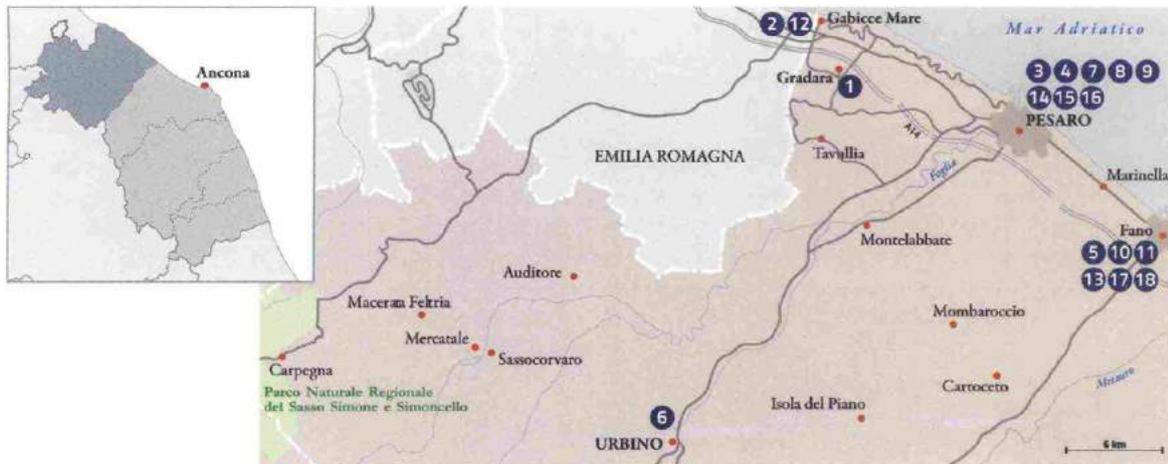
Mensile

Data 06-2018

Pagina 8/17

Foglio 9 / 10

LA RIVIERA DELLE COLLINE



Le nostre scelte

Dormire

1 LA LOGGIA DI GRADARA

Le stanze sono distribuite in due strutture all'interno delle mura, Emporio e Relais. In quest'ultimo, scegliere la camera con terrazzino che dà sul mare e si affaccia sulla torre dell'Orologio. Nel bagno, doccia a due posti con cromoterapia e cascata
Indirizzo: via Dante Alighieri 2, Gradara (Pu)
Tel. 0541.96.41.54 | **Web:** laloggiagradara.it
Prezzi: doppia b&b da 75 a 190 €

2 GRAND HOTEL MICHELACCI

Si affaccia sul mare quest'albergo dagli interni classici. La suite Parigi accoglie gli ospiti con un décor nei toni dell'azzurro. Attrezzato centro benessere e ristorante di cucina kasher | **Indirizzo:** piazza Giardini Unità d'Italia 1, Gabicce Mare (Pu)
Tel. 0541.95.43.61 | **Web:** michelacci.com
Prezzi: doppia da 200 a 270 €

3 HOTEL NAUTILUS

Uno scorcio del Parco naturale regionale di Monte San Bartolo.
 Un hotel a tutto mare che offre servizi adatti alle famiglie: area giochi nello spazio verde esterno, baby room e biberoneria | **Indirizzo:** via degli Abeti 24, Pesaro | **Tel.** 848.83.84.85 | **Web:** nautiluspesaro.edenhoteles.it | **Prezzi:** doppia b&b da 80 a 230 €

4 HOTEL EXCELSIOR

Il lusso si associa al design contemporaneo nelle 52 camere, tutte arredate in modo diverso. Nella 702, con parquet in rovere dalle nuance calde, la doccia è vista mare. Confortevole il centro benessere
Indirizzo: lungomare Nazario Sauro 30, Pesaro
Tel. 0721.63.00.11 | **Web:** excelsiorpesaro.it
Prezzi: doppia b&b da 140 a 610 €

5 VILLA GIULIA

Un ampio parco sulle colline tra Pesaro e Fano custodisce la residenza napoleonica. Le sei camere nel palazzo sono arredate con mobili Ottocento. Nella dépendance, appartamenti in stile cottage | **Indirizzo:** via di Villa Giulia, Fano (Pu)
Tel. 0721.82.31.59 | **Web:** relaisvillagiulia.com
Prezzi: doppia b&b da 110 a 200 €

6 TENUTA SANTI GIACOMO E FILIPPO

All'interno di un'oasi faunistica a conduzione biologica, l'ampia camera *Lavanda* dà sul cortile interno della fattoria. Centro benessere in uno degli edifici rurali. Ristorante e bottega: olio, miele, erbe officinali | **Indirizzo:** via San Giacomo in Foglia 7, Urbino (Pu) | **Tel.** 0722.58.03.05
Web: tenutasantigiacomoeffilippo.it | **Prezzi:** doppia b&b da 90 a 180 €; menu 35 €



Mangiare

7 DA GENNARO

L'ambiente è informale, il menu di sostanza. Ci si va per il pesce fresco e per i tagliolini allo scoglio, il piatto forte | **Indirizzo:** via Santa Marina Alta 30, Pesaro | **Tel.** 0721.27.321 | **Prezzo medio:** 32 €

8 RISTORANTE NOSTRANO

Fra i piatti in menu spicca il calamaro arrosto con Parmigiano, limone, polveri di Sicilia, crema di pera e vaniglia. Una tavolozza di colori e sapori riuscita al pari delle altre ricette e dell'ambiente. Carta dei vini attenta | **Indirizzo:** piazzale della Libertà 7, Pesaro | **Tel.** 0721.63.98.13 | **Web:** nostranoristorante.it | **Prezzo medio:** 70 €; menu degustazione 45-90 €

9 OSTERIA LA SETTIMA FILA

Da luogo di arti e aggregazione culturale a locale dove si mangia bene, il passo è stato breve. La cucina pesca nel mare e nell'entroterra. Alle triglie al testo con rapa bianca, carciofi e liquerizia risponde l'agnello al forno con cardi, bagnacauda e nocciole | **Indirizzo:** via Nicola Sabbatini 24, Pesaro | **Tel.** 0721.69.104 | **Web:** settimafila.it | **Prezzo medio:** 35 €

10 OSTERIA DALLA PEPPA

Adatto a chi ama la cucina schietta, con tanto di sfoglina che operano a vista nel laboratorio. I piatti si muovono tra costa e colline e il coniglio in porchetta fa il paio con i sardoncini alla scottadito | **Indirizzo:** via Vecchia 8, Fano (Pu) | **Tel.** 0721.82.39.04 | **Web:** osteriadallapeppa.it | **Prezzo medio:** 30 €

11 RISTORANTE ALLA LANTERNA

Tra gli spazi dell'omonimo albergo. L'ambiente e i modi eleganti della sala sono la premessa a una gustosa cucina ittica. Non fatevi sfuggire il crudo e la *cres'hejat* (caratteristica pasta di granturco) al sugo di pesce e fave | **Indirizzo:** via strada statale Sud 78, Fano (Pu) | **Tel.** 0721.88.47.48 | **Web:** allalanterna.com | **Prezzo medio:** 45 €

12 OSTERIA DEL PESCE POVERO

L'ambiente semplice e il servizio informale sono la premessa di piatti che prendono spunto dal pescato locale. Da provare i cannelloni di pesce | **Indirizzo:** viale Mare 6, Gabicce Mare (Pu) | **Tel.** 0541.95.41.31 | **Web:** osteriadelpescepovero.it | **Prezzo medio:** 25 €

13 LEVANTE RISTORANTE SUL MARE

Uno chalet proteso sull'acqua, accogliente ed elegante. Cucina di pesce, che varia in base al pescato, con accento sui crudi. In prima fila, ostriche, crostacei e tartare. Aperto dalla prima colazione: un buon modo per cominciare la giornata | **Indirizzo:** via Simonetti, Fano (Pu) | **Tel.** 0721.17.14.367 | **Web:** caffedelporto.it | **Prezzo medio:** 60 €



Comprare

14 LE NUVOLE

Su una delle vie più frequentate del centro storico si apre la bottega di Maurizio Tombari, produttore di pipe fatte a mano. Veri e propri oggetti d'arte | **Indirizzo:** via Giambattista Passeri 167, Pesaro | **Tel.** 0721.30.750 | **Web:** pipe.it

15 FATTORIA MANCINI

Nel cuore del Parco di San Bartolo e su un promontorio che si affaccia sull'Adriatico, la fattoria si è concentrata da tempo su una viticoltura ecosostenibile. Meritano menzione il Colli Pesaresi doc Roncaglia, di uve Albanella, e il Blu, di uve Ancellotta | **Indirizzo:** strada dei Colli 35, Pesaro | **Tel.** 0721.51.828 | **Web:** fattoriamancini.com

16 ATELIER GIULIANO GARATTONI

Strutture astratte e forme immaginarie sono i temi delle composizioni del poliedrico grafico e pittore marchigiano. L'elemento geometrico che lo caratterizza simboleggia la vita e rivela emozioni, incontri e silenzi | **Indirizzo:** via Zara 2, Pesaro | **Tel.** 0721.69.505 | **Web:** giulianogarattoni.it

17 EREMO DI MONTE GIOVE

Crocevia del sapere di monaci camaldolesi e di studi laici. Nella farmacia si acquista l'olio prodotto nel monastero, oltre a tisane, liquori, creme e altri prodotti preparati con erbe presso l'Eremo di Camaldoli. Tra questi il Laurus 48, digestivo | **Indirizzo:** via Monte Giove 90, Fano (Pu) | **Tel.** 0721.86.40.90 | **Web:** eremomontegiove.it

18 LE MERAVIGLIE

Tutto ruota intorno al miele e alle api. Nelle proposte si trova Luna di miele, un gustosissimo idromele aromatizzato | **Indirizzo:** via Arno 34, Fano (Pu) | **Cell.** 339.59.69.431

A Gabicce Mare i lidi sono spesso di sabbia fine e ben attrezzati.



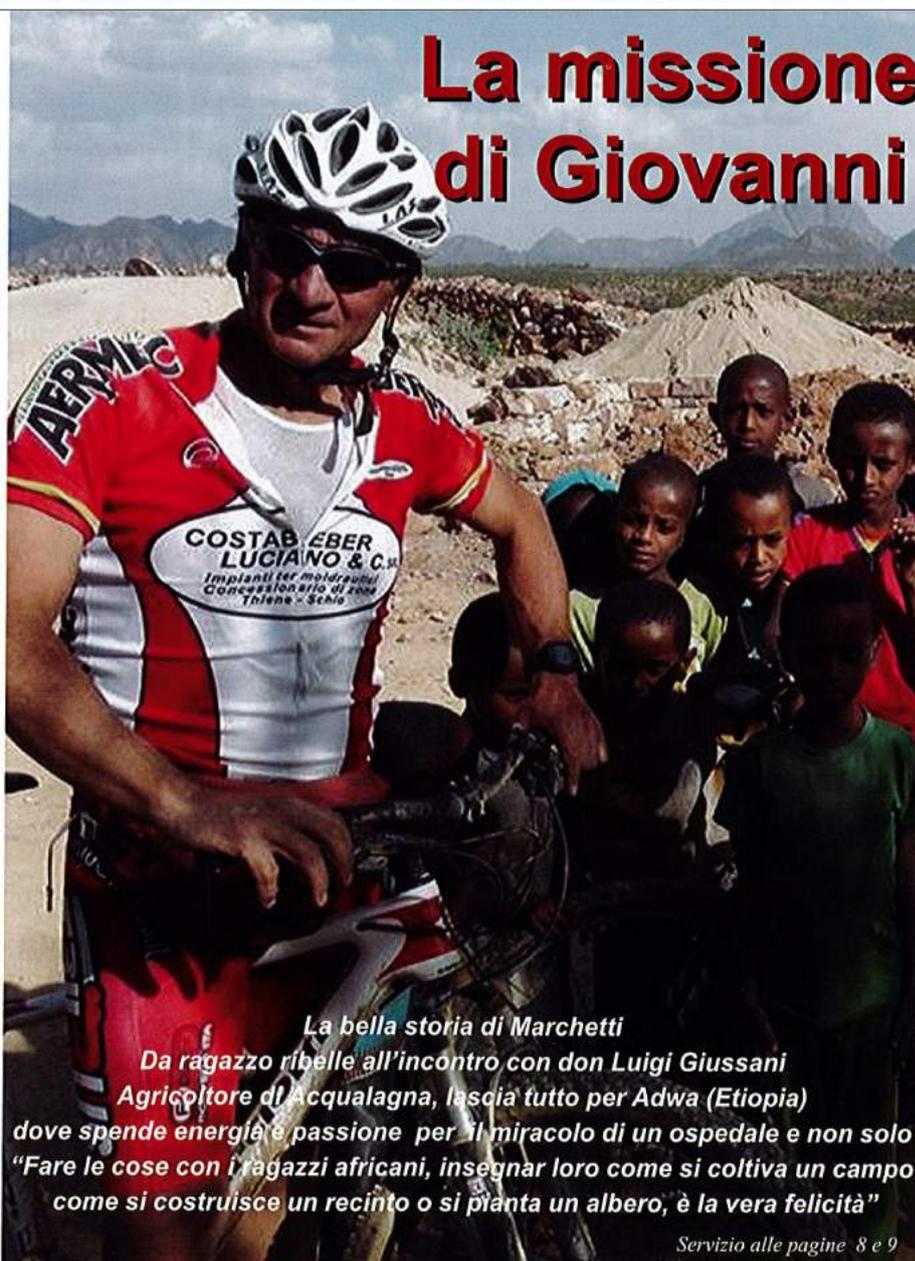
Fotografa il QR e scarica sul tuo smartphone queste informazioni utili



Flaminia & DINTORNI

Edizione MARCHE

La missione di Giovanni



CLASS ITALY COMMUNICATION S.R.L. - COMUNICAZIONE E TERRITORIO A 360° | ANNO 4 N° 37 FLAMINIA & DINTORNI | GIUGNO 2018

*La bella storia di Marchetti
Da ragazzo ribelle all'incontro con don Luigi Giussani
Agricoltore di Acqualagna, lascia tutto per Adwa (Etiopia)
dove spende energia e passione per il miracolo di un ospedale e non solo
"Fare le cose con i ragazzi africani, insegnar loro come si coltiva un campo
come si costruisce un recinto o si pianta un albero, è la vera felicità"*

Servizio alle pagine 8 e 9



Il Festival del Brodetto protagonista dell'estate adriatica

Il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce di Fano sarà l'evento enogastronomico dell'estate 2018.

La manifestazione (XVI edizione), anticipa infatti le date di due mesi per rendere onore al più famoso dei piatti tradizionali di pesce della costa Adriatica. **Dal 5 all'8 luglio**, Fano e il suo lungomare Simonetti, torneranno a farsi palcoscenico della cultura gastronomica internazionale e ambasciatori della tradizione ma-

rinara locale con una lunga serie di novità a partire dalla presenza di "vip" del panorama giornalistico enogastronomico italiano e di prestigiosi chef ospiti come Andy Luotto, Igles Corelli e Roberto Di Pinto.

Sulla passeggiata del Lungomare, gli ospiti troveranno la "Casa del Brodetto alla fanese", la "Casa del Cacciucco alla livornese" e la "Casa del Brodetto alla Sambenedettese": tre grandi ristoranti dedicati a rino-

mate zuppe di pesce accompagnate



dalla DOC Bianchetto del Metauro con le etichette del "Bianchetto d'Autore".

Spazio poi a presentazioni di libri, cene e un'area per i bambini, tutta

nuova, con giochi e laboratori dedicati alla corretta alimentazione promossi dal Ministero competente.

Il Festival sarà poi capace di trasportare oltre confine i suoi visitatori, domenica 8 luglio, durante l'esclusivissima serata internazionale in cui si "daranno battaglia" 3 chef, 3 zuppe, 3 tradizioni e 3 nazioni: Italia, Albania e Spagna. Ente promotore del Festival è la Confesercenti. Info: Festivalbrodetto.it.

MA metauro agenda



Dal 5 all'8 luglio a Fano FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE

FANO (LIDO) 5-6-7-8 LUGLIO 2018
FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL
BRODETTO
E DELLE ZUPPE DI PESCE
PERCHÉ IL PESCE DOPO UN PO'... ZUPPA!



La sedicesima edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce è stata anticipata da settembre a luglio. Il Lungomare Simonetti di Fano ospiterà la kermesse dedicata al più famoso dei piatti tradizionali di pesce della costa Adriatica da giovedì 5 a domenica 8 luglio, ingresso gratuito. Tra le novità in programma: la serata internazionale che vedrà la sfida in cucina tra Spagna, Italia ed Albania, la "Casa del Brodetto alla fanese", la "Casa del Cacciucco" e la "Casa del Brodetto alla Sambenedettese": tre grandi stand dedicati alla ristorazione tipica delle zuppe di pesce italiane. Il Bianchetto del Metauro sarà il vino ufficiale di questa edizione mentre i migliori chef d'Italia saranno alle prese con i cooking show. Come gli anni scorsi, a rendere il tutto divertente sarà la conduzione di Federico Quaranta, decennale sostenitore del festival e conduttore di programmi rai come la trasmissione enogastronomica Decanter su Radio2.

corriereproposte.it

Mensile di Cultura e Turismo delle Marche

Corriere **proposte**

Spettacoli
GRATIS
per i nostri lettori

EVENTI NELLE MARCHE

LUGLIO 2018

€ 2,50

L'America anni '50 a Senigallia

Tutto pronto per il Summer Jamboree

Rive Festival e Civitanova Danza

Civitanova Marche da vivere intensamente

Macerata Opera Festival

Grandi opere all'Arena Sferisterio

Nel segno del brodetto

A Fano l'atteso Festival Internazionale

Teatrando di Paglia

Il Festival del "BuonStareInsieme"

Armonie della sera

Musica nei luoghi più suggestivi delle Marche

Luglio 2018

Il Festival Internazionale del Brodetto protagonista dell'estate adriatica

Un mare di pesce e novità per l'edizione 2018: grandi nomi della cucina italiana e straniera, l'élite dell'enogastronomia italiana, un nuovo format della ristorazione

Il **Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce** di Fano sarà l'evento enogastronomico dell'estate 2018. La manifestazione, in occasione della sua XVI edizione, anticipa infatti le date di due mesi per rendere onore al più famoso dei piatti tradizionali di pesce della costa Adriatica. Dal 5 all'8 luglio, Fano e il suo lungomare Simonetti, torneranno dunque a farsi palcoscenico della cultura gastronomica internazionale e ambasciatori della tradizione marinara locale... con una **lunguissima serie di novità**.

A partire dall'**immagine** della XVI edizione, ideata da **Omnia comunicazione** che mostra un pomodoro per metà scorfano, tentacolari seppie come propulsori a una cipolla, un coltello usurato che lascia il segno su una tracina, un cucchiaino e un san pietro metamorfosi dei ricordi da acquolina della cucina di mare. Il Festival racconta così l'energia, l'attualità e l'immaginario di un piatto storico del territorio, capace di saldare e riproporre l'identità di un territorio.

I cambiamenti proseguono poi nel **format dell'evento** che verrà alleggerito e reso più "smart", nella presenza di VIP del panorama giornalistico enogastronomico italiano e di prestigiosi chef ospiti come Andy Luotto, Igles Corelli e Roberto Di Pinto che si alterneranno ai fornelli del Festival durante i cooking show serali previsti sul palco centrale.

Un confronto che verrà servito direttamente in tavola. Il format del nuovo Festival renderà infatti omaggio, nella rinnovata edizione 2018, al cacciucco livornese e al brudet di San Benedetto del Tronto. Sulla passeggiata del Lungomare, gli ospiti troveranno la "Casa del Brodetto alla fanese", la "Casa del Cacciucco" e la "Casa del Brodetto alla Sambenedettese": **tre grandi ristoranti** dedicati ad altrettante zuppe di pesce italiane per permettere, ai visitatori, di compiere un viaggio alla scoperta di sapori, profumi e luoghi diversi.

Differenze che saranno accompagnate dal celebre e amato vino del territorio. Sarà infatti la DOC Bianchello del Metauro con le etichette del "**Bianchello d'Autore**", il progetto di 9 cantine sostenuto da IMT (Istituto Marchigiano di Tutela Vini), il **vino ufficiale** della XVI edizione del Festival. Spazio poi a presentazioni



di libri, spettacolari cene e un'area dedicata ai bambini, tutta nuova anch'essa, con giochi e laboratori dedicati alla corretta alimentazione promossi dal **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali**.

Il Festival sarà poi capace di trasportare oltre confine i suoi visitatori, domenica 8 luglio, durante l'esclusiva **serata internazionale** in cui si "daranno battaglia" tre chef, tre zuppe, tre tradizioni e tre nazioni: Italia, Albania e Spagna.

A decretare il vincitore sarà una giuria tecnica qualificata composta dai più noti e competenti nomi del panorama enogastronomico italiano tra cui **Paolo Marchi**, giornalista e ideatore dell'evento Identità Golose; **Enzo Vizzari**, giornalista e direttore delle Guide dell'Espresso e **Fiammetta Fadda**, giornalista enogastronomica e giudice di Cuochi e Fiamme (La7).

A rendere il tutto magico e divertente sarà la conduzione di **Federico Quaranta**, decennale sostenitore del Festival, conduttore e autore di grandi programmi Rai: dalla storica trasmissione enogastronomica Decanter (di Radio2), a La Prova del Cuoco fino a Linea Verde (Rai1).

"La zuppa di pesce - affermano da Confesercenti, ente promotore - è l'espressione più caratteristica delle città marinare italiane, in cui storia, cultura e risorse del luogo si coniugano in interpretazioni originali e diverse. Il nostro Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce rappresenta un'occasione unica per scoprire il territorio nella sua interezza e mettere a confronto le migliori interpretazioni di questo grande piatto".

Fano (PU), Lungomare Simonetti
dal 5 all'8 luglio - www.festivalbrodetto.it

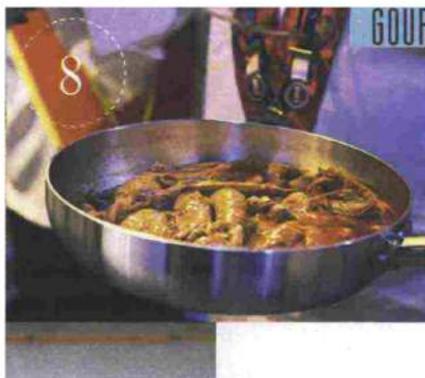
feste popolari

16

Corriere proposte

TUSTYLE
WEEK NOTES

LE 10 COSE DA NON PERDERE QUESTA SETTIMANA



GOURMET

**ADRIATICO
IN PENTOLA**

Il piatto simbolo della tradizione culinaria fanese si fa in versione gourmet per il *Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce*. Show cooking, musica e corsi. Dal 5 all'8 luglio, al Lido di Fano, a partire dalle 19. Info: festivalbrodetto.it

QUOTIDIANI



44

Fanowww.corriereadriatico.it
Scrivi a fano@corriereadriatico.it

Il brodetto ora strizza l'occhio al turismo

La manifestazione anticipata a luglio
Organizza Omnia Comunicazione

IL FESTIVAL

FANO Grandi novità e grandi cambiamenti per il Festival internazionale del brodetto e delle zuppe di pesce, a partire dalla data: l'annuncio dello spostamento da settembre a luglio è stato dato ieri nella prima presentazione della manifestazione, a bordo dello Scimitar di Fano, luogo scelto per sancire il legame del Festival con la tradizione culinaria dei ristoranti self-service PesceAzzurro, con il territorio e con il mare.

Tutto dal 5 all'8

Questa XVI edizione si svolgerà, sempre sul Lungomare Simonetti di Fano, ma dal 5 all'8 luglio prossimi. «Crediamo - afferma Massimo Seri, sindaco di Fano - che anticipare il Festival da settembre a luglio possa rivelarsi un'ottima operazione di marketing per il nostro territorio. La manifestazione, nei suoi ultimi sedici anni, ha reso onore a una tradizione, quella del brodetto e della marineria, che si stava per-

do e che, invece, si è rivelata un enorme veicolo di attrazione turistica. Anticipare le date della kermesse significa dare l'opportunità di conoscere questo Festival e questa tradizione a un maggior numero di visitatori e ai turisti estivi "storici" della città».

Uno spostamento, nel clou della stagione estiva, avvalorato anche dalla Regione Marche, come ha sottolineato Renato Claudio Minardi, vicepresidente del consiglio regionale, che considera il Festival del brodetto «ambasciatore della promozione di un bene comune e di un patrimonio anche culturale che il nostro Paese può offrire con orgoglio ai turisti italiani e stranieri».

Un'altra importante novità è costituita da una sorta di "passaggio di consegne", come responsabilità e autonomia gestionale, da Confesercenti a Omnia Comunicazione.

Serata internazionale con Spagna e Albania e alleanza con San Benedetto e il cacciucco



La presentazione del Festival del brodetto dal 5 all'8 luglio

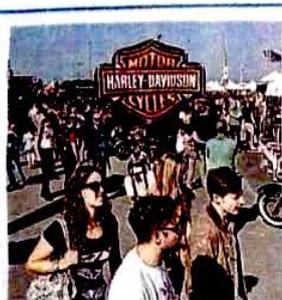
Immagine rinnovata e cambiamenti anche nel format dell'evento che verrà alleggerito e reso più "smart", nella nuova serata internazionale che coinvolgerà Spagna ed Albania, nella presenza di Vip del panorama enogastronomico italiano e di prestigiosi chef ospiti.

Tre grandi stand

Nuovo sodalizio con il cacciucco livornese e il brudet di San Benedetto del Tronto che insieme al brodetto fanese si potranno gustare in tre grandi stand che ospiteranno la "Casa del brodetto alla fanese", la "Casa del cacciucco" e la "Casa del brodetto alla sambenedettese", per concedersi, ogni sera, il piacere della scelta. La doc Bianchello del Metauro con le etichette del "Bianchello d'autore", il progetto di 9 cantine sostenute dall'Imt (Istituto marchigiano di tutela vini), sarà il vino ufficiale della XVI edizione del Festival. In via di definizione anche una cena a piedi nudi sull'acqua.

Elisabetta Marsigli

© RIPRODUZIONE RISERVATA



MOTO INTERNAZIONALI Tante le due e quattro ruote in esposizione

L'EVENTO

Sapori & Motori da oggi al Lido

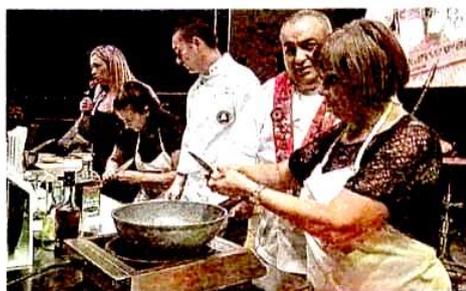
SI APRE oggi pomeriggio al Lido di Fano la XI edizione di Sapori & Motori, evento che propone il mondo delle due e quattro ruote abbinato a quello della gastronomia locale. Per tre giorni, fino a domenica sera, il lungomare Simonetti sarà meta di appassionati di moto e auto esposte in una cinquantina di stand tra cui alcune delle più note case motoristiche italiane e straniere, dalla Ducati alla Harley Davidson, dalla Benelli alla Honda, dalla Suzuki alla Kawasaki che presenteranno gli ultimi loro modelli. Un'attenzione particolare anche quest'anno sarà dedicata alla partecipazione dei vari corpi militari dello Stato, tutti presenti con i loro stand informativi e di mezzi, men-

ENOGASTRONOMIA DOPO 16 ANNI, CAMBIA LA DATA E ANCHE IL FORMAT

Il brodetto è buono anche a luglio

Anticipato di due mesi il festival internazionale. Grandi ospiti

ALLA vigilia della sua maggiore età si stravolge una tradizione fanese. Quest'anno è stato anticipato di due mesi e mezzo il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di pesce. Organizzato dalla Confesercenti, non si svolgerà più a metà settembre, come da 16 anni a questa parte, ma nel cuore dell'estate: da giovedì 5 a domenica 8 luglio, sempre sul Lungomare Simonetti. E così la kermesse dedicata al più famoso dei piatti di pesce della costa Adriatica punta a diventare l'evento enogastronomico di punta dell'estate marchigiana, dopo essere stato considerato per tre lustri l'unica manifestazione in grado di prolungare l'estate fanese. I cambiamenti proseguono nel format che verrà alleggerito e reso più "smart", nella nuova serata internazionale che coinvolgerà Spagna ed Albania, nella presenza di vip del panorama enogastronomico e di prestigiosi chef ospiti. «Crediamo - afferma il sindaco Massimo Seri - che anticipare il Festival da settembre a luglio possa rivelarsi un'ottima operazione di marketing: dà l'opportunità di conoscere questo Festi-



PRECEDENTE

Un'immagine della passata edizione della kermesse culinaria

GIURIA

Ci saranno Paolo Marchi, Valerio Visintin, Enzo Vizzari e Fiammetta Fadda

val a un maggior numero di visitatori e ai turisti estivi "storici" della città». E' lunghissima la serie di novità: dall'immagine ideata da Omnia comunicazione per arrivare allo stravolgimento degli stand.

SULLA passeggiata del Lungomare, infatti, gli ospiti troveranno la "Casa del Brodetto alla fanese", la "Casa del Cacciucco" livornese e la "Casa del Brodetto alla Sambenedettese", tre grandi stand dedicati alla ristorazione tipica delle zuppe di pesce italiane. «Le Marche - aggiunge Renato Claudio Minardi, vice presidente del consiglio regionale - sono una regione plurale, nel nome e nell'essenza. Proprio come la zuppa

di pesce, ottima e ricca, preparata con almeno dieci diverse specie di pesce». Il Festival sarà poi capace di trasportare oltre confine i suoi visitatori, domenica 8 luglio, durante l'esclusiva serata internazionale in cui si daranno battaglia tre chef, tre zuppe, tre tradizioni e tre nazioni: Italia, Albania e Spagna. A decretare il vincitore sarà una giuria tecnica di vip composta da Paolo Marchi, giornalista e ideatore dell'evento Identità Golose, Valerio Visintin, critico gastronomico "in incognito" del Corriere della Sera, Enzo Vizzari, giornalista e direttore delle Guide dell'Espresso, e Fiammetta Fadda, giornalista enogastronomica e volto di La7. Alla conduzione torna Federico Quaranta, decennale sostenitore del Festival, conduttore e autore di grandi programmi Rai: dallo storico Decanter a La Prova del Cuoco e Linea Verde. L'anticipazione di Paolo Orologi, di Omnia Comunicazione: «Quest'anno stiamo cercando di organizzare una cena in acqua con 400 tavolini in mare... non è facile però ottenere i permessi, speriamo di riuscirci».

Tiziana Petrelli

IL TIRRENO

Quotidiano

Data 15-06-2018

Pagina 2/3

Foglio 1 / 4

LO SPETTACOLO DEI SAPORI**Livornesità in tavola
col Cacciucco Pride****Buona cucina e non solo, tre giorni di festival e divertimento****di Francesca Suggi**

► LIVORNO

Cacciucco Pride. Orgoglio Cacciucco. Inglese, italiano: non fa differenza come lo dici, è la dimostrazione che quel piatto di pesce tradizionale ed esclusivo della cucina livornese conosciuto in tutto il mondo (rigorosamente con 5 C), diventa per la città una bandiera. Che sventolerà per tre giorni - oggi, domani e domenica - in un festival di sapori, show cooking, visite guidate, musica che si articolerà dal centro, passando dai canali medicei che attraversano il caratteristico quartiere della Venezia tra palazzo storici e vecchie cantine trasformate in locali, fino a Montenero il Colle sacro dei livornesi con il santuario dedicato alla Madonna (quest'anno lo sponsor è Conad).

Ad arricchire il "piatto" altri due maxi eventi: la sera di domani a Livorno sarà anche Notte Blu per celebrare la riconferma delle bandiere blu che sventolano sulle nostre coste e sempre domani alle 22 si svolgerà la spettacolare gara remiera Coppa Barontini, giunta alla 51ª edizione.

«Abbiamo voluto accendere i riflettori sulle eccellenze livornesi con questa manifestazione - dicono con orgoglio dal Comune di Livorno - il cacciucco è la nostra bandiera nel mondo delle tradizioni in cucina a base di pesce». Una bandiera che quest'anno ha una nuova mascotte, il polpo, che rappresenta uno degli ingredienti principe del piatto

cult che sarà celebrato nella città di Modigliani e di Mascagni. **DALLE**

PIAZZE AL MARE.**Livorno****come un****pentolone****di sapori****di mare****(in tantis-****simi risto-****ranti e****trattorie****che lo pro-****porranno****nella varie****versioni, tra-****dizionale e ri-****visitata, ma****sempre rispettan-****do criteri di qualità e****di utilizzo dei prodotti****del territorio). Non ci sarà che****l'imbarazzo della scelta per****degustare il piatto: da degusta-****zioni "on the road", a portata****"principe" nei ristoranti certi-****ficati 5 C, da piccoli assaggi****con gli "aperitivi cacciuccati"****nelle piazze e nei locali del****centro a "rivisitazioni" propo-****ste dagli equipaggi degli yacht****della Lusben Benetti al Molo****Mediceo.**

CACCIUCCO CONTEST. Grazie alla collaborazione con Proloco Livorno e Fondazione Teatro Goldoni si riconferma per questa edizione il Cacciucco Contest, ovvero il concorso online per il "Miglior cacciucco fatto in casa" a cui tutti pos-

sono partecipare. Le tre migliori ricette esaminate da una apposita giuria saranno poi premiate al Mercato Centrale nella serata di domenica nel

corso di un evento animato (Mamma butta la pasta!) alla realizzazione di polpette di pesce ("Piovoano polpette") fino al "Magic kitchen" ovvero un corso di cucina in inglese. Sempre nella cornice di Palazzo Pancaldi per gli adulti arriveranno domani invece "I salotti di Terrazza Pancaldi": aperitivi culturali con degustazioni e show cooking.

SULLA TERRAZZA MASCAGNI. Nella Terrazza Mascagni sosterà sia domani che domenica, all'ombra della ruota panoramica che sovrasta la Terrazza, l'originale furgone Food Truck con il Cacciucco To Go, pronto da portare via e gustarselo magari in riva al mare. Il Mercato Ittico aprirà le porte nella giornata del 16 giugno per far sì che la gente possa visitare la struttura destinata all'asta del pesce, ma anche per conoscere la storia del cacciucco come cucinarlo e porzionarlo. L'associazione Cacciucco Livorno proporrà anche qui una degustazione con abbinato un vino del territorio.

MERCATI APERTI. Oggi all'interno del Mercato Centrale, nei pressi dell'Eno Bistrot Alle Vettovaglie, sarà ospitato l'evento "Aspettando Mare di Vino" organizzato da Fisar. I sommelier racconteranno i prodotti, il terroir ed i produttori di una delle zone vinicole più vocate della Toscana, dove nascono e crescono vini ormai famosi in tutto il mondo. Dopo il gemellaggio con il Festival del Brodetto di Fano, ecco che quest'anno il Cacciucco Pride si "contaminerà" con un'altra manifestazione: "Ma-

corso di un evento animato (Mamma butta la pasta!) alla realizzazione di polpette di pesce ("Piovoano polpette") fino al "Magic kitchen" ovvero un corso di cucina in inglese. Sempre nella cornice di Palazzo Pancaldi per gli adulti arriveranno domani invece "I salotti di Terrazza Pancaldi": aperitivi culturali con degustazioni e show cooking.

Avranno modo di conoscere la ricetta e i suoi ingredienti ma anche di riflettere in forma ludica sull'importanza della tutela dell'ambiente marino e dei suoi abitanti. E sempre per i bambini domani al Palazzo Pancaldi, "Cooking Lab Mini Chef" promosso da Made in Livorno con la collaborazione della Scuola Tessieri, sinonimo di eccellenza nel settore. Con cappello da chef e ricettario alla mano gli aspiranti cuochi potranno cimentarsi in laboratori di cucina che spaziano da un corso sulla pasta fresca

re di gusto” di San Vincenzo rappresentata dalla chef Deborah Corsi. Il Mercato Ittico aprirà le sue porte domani per visitare quella struttura destinata all’asta del pesce. Nella serata di domenica al Mercato Centrale la chef cucinerà per l’occasione il suo “cacciuccino di pesce azzurro”. Novità di questa edizione anche la presenza di Benetti Lusben che parteciperà all’evento con una serata al Molo Mediceo: Yacht crew cooking night. Qui gli chef degli equipaggi delle grandi imbarcazioni ormeggiate interpreteranno il cacciucco con musica. Per conoscere la storia del porto di Livorno l’apertura straordinaria al pubblico del Port Center all’interno della Fortezza Vecchia (un percorso didattico-museale ad alto contenuto tecnologico ideato dall’Autorità Portuale) e del museo delle imbarcazioni storiche. Ogni sera dalle 21.30 concerti in piazza Cavallotti.

LIVORNO DA SCOPRIRE. In programma percorsi guidati alla scoperta delle bellezze e dei tesori della città: il giro in battello lungo i Fossi nel porto mediceo fino alla Madonna dei popoli, visita al Museo Ebraico Yeshivà Marini (domani alle 21) apertura straordinaria, casa natale di Modigliani con degustazione vino kasher (oggi alle 17) e con degustazione di melanzane in aceto e roschette (domenica alle 18), cimitero monumentale ebraico (domenica alle 11). Tutto a cura di Service

3208887044. Senza tralasciare mercati e mercatini di artigianato artistico come il Cacciucco Village (via della Madonna) e l’Imperetto sul lungomare.

Il programma della manifestazione sul sito www.cacciuccopridelivorno.it

IL PROGRAMMA

Musica, battello e show cooking

OGGI

■ Giro dei canali con cacciucco e vernacolo: imbarco scali Finocchietti alle 20.

Tour in battello e visita alla cantina canottieri e degustazione: scali d’Azeglio 64, dalle 18 alle 20.

Shooow cooking “Il cacciucco di Olimpia”: ristorante Porto di Mare alle 19.

■ Concerto The Gang: piazza Cavallotti alle 21.30

Avis, festa del Donatore: Fortezza Vecchia dalle 18.30 a mezzanotte.

■ Aspettando Maredivino con Cacciucco: Mercato centrale, Alle Vettovaglie, dalle 20 alle 23.

DOMANI

■ Cacciucco lab (anche domenica): Acquario alle 10.30 alle 14.

■ Cacciucco a bordo e Coppa Barontini: scali delle Cantine alle 20.

■ Aspettando la Barontini in battello: scali Finocchietti alle 18.

Concerto in p. Cavallotti alle 20.

■ Visite al Livorno Port Center (anche domenica): Fortezza Vecchia e Magazzino ex Ps 19-23.

■ Cacciucco day: Mercato Ittico dalle 10 alle 22.

■ I salotti di Terrazza-Pancaldi: dalle 18.30 alle 20.30.

■ Effetto Borgo Reale: quartiere Pontino dalle 16 alle 20.

■ Cacciucco to-go (anche domenica): Terrazza Mascagni dalle 12.30.

■ Cooking Lab mini chef: palazzo Pancaldi alle 14.30 (info: info@madeinlivorno.com)

■ Banda Città di Livorno: da via della Madonna a p.Cavallotti dalle 18.30.

■ Eventi in Fortezza Vecchia: dalle 21.45.

■ Yacht crew cooking night: molo mediceo Marina Lusben dalle 19.30.

DOMENICA

■ Al mercato in battello con Paolo Ciolli: Mercato Centrale dalle 18 alle 20.

■ Giro dei canali con musica e cacciucco: scali Finocchietti alle 20.

■ Gita in battello in Venezia-Porto Mediceo-Faro medievale Madonna dei Popoli: partenza Quattro Mori alle 16 (Informazioni chiamare: 339 2471523).

■ Concerto Mambokids: piazza Cavallotti alle 21.30.

■ Cacciucco buono, pulito e giusto: piazza di Montenero, all’ombra del Santuario, ristorante Montallegro, alle 12.

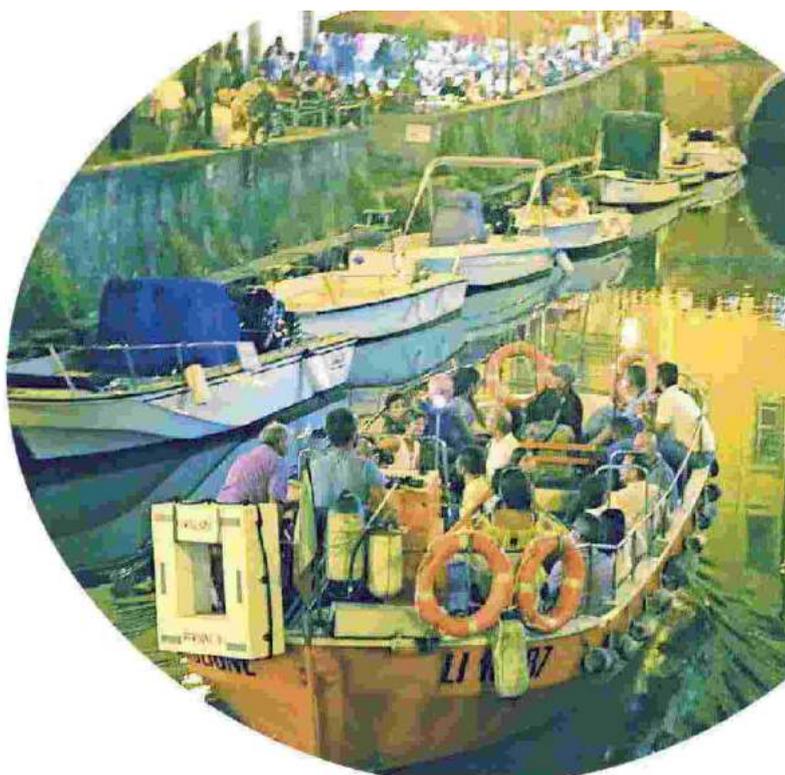
■ Il King del Cacciucco: Mercato Centrale, Eno Bistrot Alle Vettovaglie alle 20, gemellaggio con Un mare di gusto di San Vincenzo con dimostrazioni culinarie. Presentano Fede e Tinto di Radio 2.

E c'è il villaggio del piatto cult

Tutti e 3 i giorni in via della Madonna è Cacciucco Village: dalle 10 alle 24 degustazioni, artigianato, laboratori, appuntamenti culturali e musica (a cura della proloco, info: 392 7697963).

E ancora tutti i giorni "La Persiana, cena con degustazione vini", scali Novi Lena alle 20; "Cacciucco chiama birra" al Bad Elf, scali delle Ancore dalle 18 alle 24; visita storico artistica di Livorno, partenza piazza del Municipio alle 17; cacciuccata in Fortezza e giro dei fossi in vernacolo (piazza del Pamiglione alle 18); aperitivo cacciuccato (piazza Grande, piazza Cavallotti, via del Cardinale dalle 18.30; birra Amiata pride (via della Madonna 49, dalle 18 alle 24); cacciucco on the road (piazza Mazzini dalle 18 alle 24).

Peri più piccoli sono previsti vari laboratori all'**Acquario**, mentre ai **Palazzo Pancaldi** va in scena "Cooking Lab Mini Chef"



FOSSI MEDICEI.
A destra un battello durante un giro in notturna

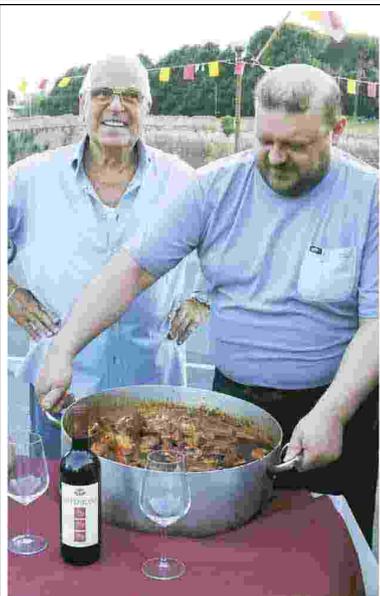
IL TIRRENO

Quotidiano

Data 15-06-2018

Pagina 2/3

Foglio 4 / 4



CACCIUCCO NIGHT.
 Alla
 Terrazza
 Mascagni
 durante
 edizione
 del
 festival
 dello
 scorso
 anno

CACCIUCCO PRIDE.
 Il cacciucco è il piatto tipico di Livorno e la città lo festeggia con orgoglio per tre giorni con una serie di iniziative

In centro, lungo i fossi medicei, al Mercato Centrale, fino alla Terrazza Mascagni sono decine le iniziative. «Con eventi come questo abbiamo voluto accendere i riflettori sulle nostre eccellenze»



Gandia, gemellaggio sotto il segno dei pesci

Amici senza frontiere al Concorso della Fideuà nella comarca valenciana

L'EVENTO

FANO Fano e Gandia ancora più vicine grazie all'amore per la cucina di pesce. Nel segno infatti dell'affinità tra la fideuà e il brodetto la nuova missione di "Amici senza frontiere" nella capitale della comarca valenciana della Safor in occasione del Concorso Internazionale della Fideuà, una sorta di pael-

La visita compiuta da una delegazione gandiana al Festival del Brodetto dell'anno scorso



la a base appunto di pesce. Hanno preso la strada della Spagna in venti, con il presidente Massimiliano Barbadoro a guidare la delegazione insieme all'assessore Del Bianco e ai due pre-

sidenti di Confesercenti Fiorelli (provinciale) e Ciuccoli (fanese) che hanno voluto restituire la visita compiuta da una delegazione gandiana al Festival del Brodetto del 2017. Con loro

anche i cuochi Antonio Bedini e Antonio Fava. Con brodetto e fideuà ormai apparecchiata la tavola per il gemellaggio che verrà ufficialmente siglato a marzo dell'anno prossimo proprio a Gandia, dopo che altri ponti sono stati gettati. Tra il Carnevale fanese, che ha recentemente accolto una delegazione spagnola, e le Fallas, ma anche cavalcando l'epopea dei Borgia. Cesare ha governato Fano all'inizio del 1500, il fratello Giovanni è stato duca di Gandia. Sono stati l'assessore Liduvina Gil, la responsabile dell'ufficio Turismo Olatz Me-

gia e gli organizzatori del concorso a fare gli onori di casa, affiancati da Mauro Tallevi, fanese trapiantato in quella regione che con Barbadoro è stato il promotore di questo rapporto d'amicizia. In questo tentativo di rilanciare la politica dei gemellaggi "Amici senza frontiere" punta ora verso est, dove dal 23 e 30 luglio sarà ospite di Wieliczka contestualmente alla stipula del gemellaggio con la città polacca. Tutto nato, stavolta, per il ruolo di un soldato originario di lì nella liberazione di Fano. In programma visite a Cracovia e ai campi di concentramento di Auschwitz e Birkenau.

an.am.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

38

● Corriere Adriatico

● Giovedì 21 giugno 2018

Fano

www.corriereadriatico.it
Scrivi a fano@corriereadriatico.it

Guida galattica al divertimento

Gli eventi organizzati fino all'aprile 2019 raccolti in una brochure che verrà distribuita in 5 mila copie Festival innanzitutto: dal brodetto al jazz, dalla saggistica agli scacchi. Conferme e novità per l'estate

IL CALENDARIO

FANO Già da molti richiesto, ieri è stato presentato dall'assessore al Turismo Stefano Marchegiani il calendario delle manifestazioni che animeranno la stagione estiva, con una novità, dato che quest'anno il vademecum che annuncia tutte le iniziative che si svolgeranno in città, va ben oltre il mese di settembre; prosegue anche a presentare gli spettacoli che si svolgeranno in autunno e in inverno, fino ad aprile 2019.

La guida

Si tratta di un libretto tascabile, agile a consultarsi, stampato in 5.000 copie che verranno distribuite a tutti gli alberghi, ai punti di informazione turistica, esercizi pubblici e privati. Esso presenta non solo le iniziative organizzate dal Comune, ma anche quelle programmate dalle associazioni private, con l'intento di evitare il più possibile sovrapposizioni di te-

mi e date. Ai luoghi tradizionalmente deputati, come il centro storico e il lungomare del Lido e della Sassonia, quest'anno acquista più rilievo anche Fano sud, dove Torrette e Ponte Sasso qualificano la loro vocazione turistica.

Tra le principali manifestazioni, Marchegiani ha enumerato i concerti d'organo di Santa Maria Nuova che si terranno tutti i venerdì d'agosto, quale una delle più antiche rassegne di questo genere che si svolgono sul suolo nazionale, al pari dell'Accolta dei Quindici che si svolgerà in autunno e all'incontro Internazionale Polifonico, giunto quest'anno alla 55esima edizione. Tra l'altro Fano è ricca di Festival e tutti di portata nazionale: si inizia il 27 giugno con Passaggi che animerà il centro storico fino al 1° luglio; si prosegue con il Festival del Brodetto e delle zuppe di pesce che si svolgerà al Lido dal 5 all'8 luglio; il 21 e fino al 29 seguirà Fano Jazz by the sea programmato alla rocca malatestiana; dal 28 luglio

al 5 agosto a palazzo San Michele si terrà il festival internazionale Mare di Fano di scacchi.

Per tutti i gusti

Dal 16 al 20 ottobre la trentesima edizione Del Fano International Film Festival e dal 25 al 28 ottobre il Festival del Giornalismo culturale. Altre manifestazioni d'attrazione sono la Fano dei Cesari che si svolgerà dal 9 al 15 luglio, il palio delle Contrade che si rappropria dal 31 agosto al 2 settembre della rocca, mentre non mancheranno grandi eventi sportivi, come i campionati di paracadutismo, la Nutata Longa, le gare di tiro a volo, e i motoraduni. Tra le novità si terrà quest'anno per la prima volta a Fano la finale regionale del concorso La Bella d'Italia e una grande mostra su Gioachino Rossini in collaborazione con Pesaro e Urbino, in occasione dei 150 anni dalla morte del celebre compositore.

Massimo Foghetti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Inaugurato Metrominuto



«Fano sarà la Città della salute»

FANO Fano sarà "Città della salute". E' prossimo la firma di un protocollo con l'Asur sulle buone pratiche incentivate dal Comune per prevenire le malattie. Una di queste è l'applicazione del progetto "Metrominuto" che in collaborazione con il Lions Club che si è fatto carico della segnaletica, è stato inaugurato ieri con una passeggiata che un gruppo di cittadini, sindaco in testa, ha compiuto dal Lido a piazza Venti Settembre. Un cammino che può compiersi a passo normale, come indicano i cartelli affissi in una ventina di luoghi della città, in 13 minuti e mezzo, incentivando tra l'altro la socializzazione.

LA STAMPA

PAESE :Italia

AUTORE :R O C C O Moliterni

PAGINE :8-9

SUPERFICIE :100 %

PERIODICITÀ :Settimanale □□



► 28 giugno 2018 - Edizione Tuttigusti

I festival —

GIRO D'EUROPA IN CUCINA TRA RAVIOLI E COUS COUS

*In questi mesi è ricco il cartellone di eventi,
manifestazioni gastronomiche e cooking show
L'appuntamento clou della stagione
è il Salone del Gusto Terra Madre a Torino*

Rocco Moliterni

Se amate il cibo e non siete pigri, l'estate appena arrivata ha per voi in serbo un ricco cartellone, tra Italia ed Europa, di manifestazioni gastronomiche da far venire l'acquolina in bocca.

Per chi adora il brodetto, ossia la tipica zuppa di pesce dell'Adriatico (non ne esiste una sola versione, perché da Fano a San Benedetto del Tronto, da Ancona a Termoli, in ogni porto c'è una zuppa diversa, non solo e non tanto per i pesci che si usano ma anche per la presenza o meno dell'aceto) il primo appuntamento da non perdere è la prossima settimana, dal 5 all'8 luglio. Al Lido di Fano si svolge infatti il «**Festival del brodetto e delle zuppe di pesce**», con un ricco cartellone di incontri, presentazioni di libri, sfida tra cuochi amatoriali e non, degustazioni varie.

Per chi è sensibile al fascino del cous cous, tradizionale piatto siculo-magrebino, l'appuntamento è dal 21 al 30 settembre a San Vito lo Capo in Sicilia con il «**Cous Cous Fest**». Anche qui incontri, dibattiti, gare tra cuochi di tutto il Mediterraneo, concerti e film. Oltre che gustarlo nelle tavolate sotto la tensostruttura creata ad hoc, dove viene servito per i grandi numeri, conviene girare per questo angolo di Sicilia alla ricerca di trattorie dove il cous cous (di pesce, di carne di verdure e in taluni casi anche dolce) viene ancora «incocciato», ossia lavorato a mano come vuole la tradizione (vi accorgete della differenza).

Se il vostro cuore o meglio il vostro palato batte invece per la pasta, dovete aspettare dal 27 al 30 settembre per la ventesima

edizione di «**Primi d'Italia**» che si svolge a Foligno: oltre al un villaggio dei primi piatti dove si assaggiano paste e sughi di ogni tipo ci sono corsi, degustazioni e incontri.

L'appuntamento clou della stagione è però il **Salone del Gusto Terra Madre** targato come sempre Slow Food, a Torino dal 20 al 24 settembre. La novità di questa edizione, dopo la versione en plein air di due anni fa al Parco del Valentino, è il ritorno al chiuso fra

LA STAMPA

PAESE :Italia

AUTORE :R O C C O Moliterni

PAGINE :8-9

SUPERFICIE :100 %

PERIODICITÀ :Settimanale □□



► 28 giugno 2018 - Edizione Tuttigusti

Lingotto e Oval. Ma eventi, adoratori, incontri e degustazioni saranno disseminati per tutta la città.

Molto fitto il cartellone dei festival in giro per l'Europa. Se vi ha sorpreso la recente

vittoria della Norvegia alle finali europee del Bocuse d'Or, un modo per conoscere più a fondo la cucina e i prodotti di quel Paese, che non sono solo l'aringa e il baccalà, è partecipare dal 18 al 21 luglio a «**Gladmat**» il suo più grande festival del cibo. Si svolge a Stavangen, nella regione dei Fiordi, e ogni anno ci passano più di 250 mila appassionati di cibo. Anche qui ogni giorno degustazioni di prodotti, e concorsi di cucina.

Una delle mete più gettonate dai gourmet di tutto il mondo è oggi Copenhagen che con i suoi ristoranti e il suo street food (dai Smørrebrød, panini «aperti», agli hamburger) è il tempio della nuova cucina nordica, tutta all'insegna dei prodotti bio. Dal 24 agosto al 2 settembre c'è

«**Copenhagen Cooking**», kermesse che vede di scena gli chef della nuova tendenza. Pochi giorni dopo ad Aarhus, sempre in

Danimarca, sono di scena invece al Food Festival, dal 7 al 9 settembre, gli agricoltori con i loro prodotti.

Le coste della Bretagna sono sempre un forte richiamo per chi ama la Francia: da non perdere il 25 e il 26 di agosto a Sainte-Anne d'Auray il «**Festival de galettes du monde**», dove, tra un concerto e un dibattito, si gustano piatti e specialità di tutto il mondo.

Dalla Bretagna all'Irlanda il passo è breve (si fa per dire) ma un ritrovo tradizionale per gli appassionati di ostriche, birra e frutti di mare è di sicuro il «**Galway International Oyster & Seafood Festival**», in programma quest'anno dal 28 al 30 settembre. Il festival ospita tra l'altro il «World Oyster Opening Championship» ossia un concorso internazionale per «apritori» di ostriche, un Mardi Gras Party con champagne, Guinness e ostriche e come gran finale, il Gala Ball.

Quest'anno la Spagna ha proclamato come capitale della gastronomia la città di León e per tutta l'estate è un susseguirsi di

LA STAMPA

PAESE :Italia

AUTORE :R O C C O Moliterni

PAGINE :8-9

SUPERFICIE :100 %

PERIODICITÀ :Settimanale



► 28 giugno 2018 - Edizione Tuttigusti

eventi, cene e cooking show dedicati ai prodotti del territorio. Gli aficionados del «polpo alla gallega» (prima bollito e poi cosperso di paprika) non dovrebbero però perdersi il 12 di agosto a O Carballiño, nella regione dell'Ourense, «**la festa del polpo**» con le «pulpeiras», ossia le donne che lo cucinano per tutto il giorno in quantità industriali.

C'è una specialità che attraversa il mondo, dalla Cina all'Italia e sono i ravioli, che in Polonia assumono il nome di «pierogi». Si possono farcire con ogni ben di Dio e sono uno dei piatti tipici di questo Paese la cui gastronomia poco conosciuta riserva molte sorprese. Allora vale la pena di andare a Cracovia, per il «**Krakow Pierogi Festival**». È organizzato ogni anno a metà agosto al Mały Rynek (Piazza del Mercato) ed è l'occasione perfetta per provare la specialità polacca in varie versioni. Più vicino a noi in Svizzera, l'ultimo weekend di luglio ospita la «**Tavolata**» di St. Moritz, il festival gastronomico più grande del Canton Grigioni, con una tavola che si snoda per oltre 400 metri nel centro pedonale della celebre località alpina. Si assaggiano i prodotti dell'Engadina cucinati da volontari e da produttori, con l'assistenza di celebri strutture alberghiere come il Kulm Hotel. —

© BY NICO A. GONDRETTI/REXUS

*Il mare protagonista:
dal “brodetto”
dell'Adriatico
alle ostriche di Galway*

LA STAMPA

PAESE :Italia

AUTORE :R O C C O Moliterni

PAGINE :8-9

SUPERFICIE :100 %

PERIODICITÀ :Settimanale □



► 28 giugno 2018 - Edizione Tuttigiusti

**1. Festival del brodetto e delle zuppe di pesce**

Al Lido di Fano dal 5 all'8 luglio

2. Primi d'Italia

A Foligno dal 27 al 30 settembre

3. Cous Cous Fest

A San Vito lo Capo in Sicilia dal 21 al 30 settembre

4. Copenhagen Cooking

In Danimarca al 24 agosto al 2 settembre

5. Gladmat

A Stavanger in Norvegia dal 18 al 21 luglio

6. Galway International**Oyster & Seafood Festival**

In Irlanda dal 28 al 30 settembre

7. Festival de galettes du monde

In Bretagna (Francia) a Sainte-Anne d'Auray il 25 e il 26 agosto

8. Festa del polpo

In Spagna il 12 agosto a O Carballiño, nella regione dell'Ourense

9. Tavolata

A St. Moritz in Svizzera l'appuntamento è l'ultimo weekend di luglio, dal 27 al 29

10. Krakow Pierogi Festival

In Polonia a Cracovia a metà agosto

LA STAMPA

PAESE :Italia

AUTORE :R O C C O Moliterni

PAGINE :8-9

SUPERFICIE :100 %

PERIODICITÀ :Settimanale □



► 28 giugno 2018 - Edizione Tuttigusti





Fano
Alla festa del brodetto

Un tempo piatto povero, realizzato con scarti e pesce rimasto invenduto nei mercati, oggi il brodetto è uno dei simboli gastronomici della riviera adriatica. Per celebrarlo a Fano (Pu), dal 5 all'8 luglio, c'è Il Festival internazionale del brodetto e delle zuppe di pesce: 4 giorni di show cooking con chef stellati, presentazioni di libri, laboratori e — ovvio — degustazioni

IL TELEGRAFO

Livorno

Quotidiano

Data 31-05-2018

Pagina 1+15

Foglio 1 / 2

IL GRANDE EVENTO

Cacciucco superstar Tre giorni di 'pride'



Francesco
Belais

CICORA ■ A pagina 15

L'EVENTO



ORGOGGIO IN TAVOLA

Cacciucco pride, il mare e la storia protagonisti

SARA' ancora 'Cacciucco pride', il principe della nostra cucina sale in cattedra nel festival più gustoso e iconico della città. Torna per il terzo anno consecutivo ad essere celebrato il 15, 16 e 17 giugno nelle piazze, sul mare, lungo i Fossi a bordo di battelli, al Mercato Centrale, al Mercato Ittico, all'Acquario Comunale, al Molo Mediceo e in banchina, come in tantissimi ristoranti e trattorie che lo proporranno nella varie versioni, tradizionale e rivisitata. «Se l'anno scorso c'era stata già una grande crescita, adesso facciamo un nuovo salto di qualità – ha detto l'assessore Francesco Belais – Dopo essere entrati dopo soli due anni nella top 5 degli eventi di punta dell'estate toscana, dubito dietro al Summer Festival di Lucca, puntiamo a consolidare il risultato». Non ci sarà che l'imbarazzo della scelta per degustare il piat-

to: da degustazioni "on the road", a portata "principe" nei ristoranti certificati 5 C, da piccoli assaggi con gli "aperitivi cacciuccati" nelle piazze e nei locali del centro a "rivisitazioni" proposte dagli equipaggi degli yacht della Lusben Benetti al Molo Mediceo. Si riconferma il Cacciucco Contest, il concorso online per il "Miglior cacciucco fatto in casa": le tre migliori ricette saranno premiate al Mercato Centrale il 17 giugno nel corso di un evento animato da Fedè e Tinto della trasmissione Decanter di radio 2.

SARÀ riproposto anche il "Cacciucco Lab" ovvero il laboratorio interattivo di cucina nell'Acquario. E sempre per i bambini il 16 giugno al Palazzo Pancaldi "Cooking lab mini chef" promosso da Made in Livorno con la collaborazione della Scuola Tessieri. Sempre a Pa-

lazzo Pancaldi per gli adulti arriveranno "I salotti di Terrazza Pancaldi": aperitivi culturali con degustazioni e show cooking (16 giugno). Venerdì 15 giugno al Mercato Centrale, nei pressi dell'Eno Bistrot Alle Vettovaglie, l'evento "Aspettando Mare di Vino" organizzato da Fisar. Dopo il gemellaggio con il Festival del Brodetto di Fano, ecco che quest'anno il Cacciucco Pride si "contaminerà" con "Mare di gusto" di San Vincenzo rappresentata dalla chef Deborah Corsi. Nella serata di domenica 17 giugno al Mercato Centrale la chef cucinerà il suo "cacciucchino di pesce azzurro". In programma visite a Casa Modigliani e nei siti ebraici, tour alle chiese. Oltre a mercati e mercatini come il Cacciucco Village (via della Madonna) e l'Imperfetto sul lungomare.

Irene Carlotta Cicora



Brodetto e zuppe di pesce, Festival a Fano

ANCONA Una collaborazione che profuma di mare e che mira a promuovere la pesca intelligente e compatibile, insieme a uno sviluppo sostenibile e inclusivo delle comunità che dipendono da quest'attività simbolo di un territorio e della sua storia. Il Festival internazionale del brodetto e delle zuppe di pesce (5-8 luglio 2018/lungomare Simonetti) di Fano annuncia l'importante collaborazione con il ministero delle Politiche alimentari e Forestali. Il Mipaaf, grazie ai finanziamenti del Programma operativo del Fondo europeo per gli Affari marittimi e per la Pesca 2014/2020, ha

deciso di sostenere la XVI edizione del Festival dedicato al piatto povero della tradizione marinara fanese. Tutti i giorni di Festival, dalle 19 alle 22, la Cavea del Lido, sarà dunque pronta a ospitare le famiglie in arrivo a Fano per far loro conoscere lo strabiliante mondo del mare, i pesci che lo popolano e l'ambiente in cui vivono. Un modo divertente ed efficace per far loro imparare a rispettare il mare e, di conseguenza, il nostro pianeta. I visitatori, in particolare le famiglie, avranno quindi l'opportunità di affacciarsi al mondo della pesca e della marineria con "Brodetto & Kids".

NEL FESTIVAL DI FANO LO SPAZIO BRODETTO KIDS

FANO Anche un ministero tra gli sponsor del Festival internazionale del brodetto e delle zuppe di pesce. È quello delle Politiche alimentari e forestali che convoglierà sulla manifestazione fanese, anticipata quest'anno alla prima settimana di luglio, risorse rastrellate dal Feamp, acronimo del programma operativo del fondo europeo destinato agli affari marittimi e alla pesca. La partnership si concretizzerà in uno spazio esclusivo per bambini, Brodetto Kids, che permetterà di familiarizzare con il grande mondo che si nasconde nelle acque dell'Adriatico.



NEL FESTIVAL DI FANO LO SPAZIO BRODETTO KIDS

FANO Anche un ministero tra gli sponsor del Festival internazionale del brodetto e delle zuppe di pesce. È quello delle Politiche alimentari e forestali che convoglierà sulla manifestazione fanese, anticipata quest'anno alla prima settimana di luglio, risorse rastrellate dal Feamp, acronimo del programma operativo del fondo europeo destinato agli affari marittimi e alla pesca. La partnership si concretizzerà in uno spazio esclusivo per bambini, Brodetto Kids, che permetterà di familiarizzare con il grande mondo che si nasconde nelle acque dell'Adriatico.

Al via il 16° Festival del Brodetto

Dal 5 all'8 luglio il lungomare di Fano si riempie di spettacolo e di ricette. Tutte le novità

INAUGURA DOMANI, alle 19, sul lungomare Simonetti di Fano, il "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce" 2018. La manifestazione torna, da giovedì 5 a domenica 8 luglio, a farsi palcoscenico della cultura gastronomica e a dare lustro al piatto povero della tradizione marinara fanese. L'evento, che ogni anno richiama migliaia di visitatori (ingresso gratuito), è pronto a proporre, per la sua XVI edizione, tante, gustosissime novità. Come la collaborazione con il Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali che prevede, tra l'altro, lo spazio "Brodetto & Kids" nella Cavea del Lido attivo tutte le sere dalle 19 alle 22. Show cooking, musica, convegni, lezioni di cucina, talk show, l'inedito spazio bimbi e una gustosissima sfida internazionale (domenica 8 luglio, "Premio BCC Fano") giudicata dalle firme più prestigiose dell'enogastronomia, animeranno, per quattro giorni, il lungomare Simonetti di Fano. La zona

Lido si trasformerà per ospitare un nuovo format gastronomico, più smart e flessibile, ma anche più interessante dal punto di vista delle degustazioni e delle contaminazioni. Oltre alla mostra mercato, arricchita da un'area dedicata ai migliori prodotti del territorio, il Festival ospiterà infatti tre "case", pronte a servire il piatto di pesce

IL BRODETTO DÀ SPETTACOLO
Cooking show, degustazioni, gare internazionali, laboratori

sia a pranzo, sia a cena: quella del Brodetto alla Fanese, del Brodetto alla Sanbenedettese e del Cacciucco alla Livornese. Tre ristoranti ciascuno specializzato nella proposta di una diversa tipicità; tre realtà che rappresentano l'apertura del Festival al confronto continuo: dimostrazione, da una parte, della voglia di preservare e proporre le proprie tradizioni, dall'altra della necessità di mettersi in discussio-



ne e, perché no, contaminarsi. Ad accompagnare i piatti della tradizione marinara italiana sarà la DOC del territorio: il "Bianchetto del Metauro" rappresentato dalle etichette di "Bianchetto d'Autore", progetto che vede il sostegno di IMT (Istituto Marchigiano di Tutela Vini). Non cambia volto,

invece, la formula dei cooking show aperti al pubblico, che tanto successo ha riscosso negli ultimi due anni e che vedrà svolgersi sul palco, ogni sera, uno spettacolo di cucina live sempre diverso, sia per i nomi degli chef protagonisti, sia per le ricette presentate. A presentarli, l'impareggiabile voce di

Federico Quaranta, autore e conduttore della "storica" trasmissione Decanter di Radio2 e volto di Linea Verde Estate di Rai1. Previsti inoltre numerosi appuntamenti collaterali: musica, spettacoli, convegni, talk show, coinvolgenti presentazioni di libri. Ingresso gratuito.

AL FESTIVAL LO SPETTACOLO DELLA CUCINA CON I MIGLIORI CHEF

Cooking show: ecco le ricette di Corelli, Di Pinto e Luotto



IL FESTIVAL Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce dà spettacolo... di cucina!

Giovedì 5 luglio ore 21, la kermesse dedicata al brodetto e alle zuppe di pesce ospiterà, sul palco centrale, il cooking show di Irges Corelli, maestro indiscusso della ristorazione italiana e volto noto di Gambero Rosso Channel. Lo chef stellato proporrà la sua ricetta creata ad hoc per il Festival dal titolo "Brodetto di pesce chilometro Italia".

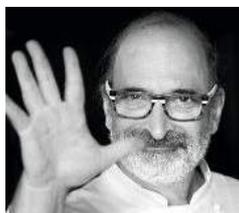
Venerdì 6 luglio sarà la volta del giovane ed eclettico Roberto Di Pinto, l'ex executive chef del Bulgari Hotel di Milano che aprirà in ottobre, sempre a Milano, il suo ristorante "Sine". La sua cucina rispecchia il suo carattere: intuitiva,



ribelle, creativa. A partire dalle ore 21, il giovane ed eclettico Di Pinto nato e cresciuto a Napoli, dotato di un impareggiabile estro, guiderà il pubblico alla scoperta del suo "Brodetto all'acqua pazza!".

Sabato 7 luglio sul palco salirà Andy Luotto, volto noto della tv e del cinema italiani con un passato e un presente da istrionico chef. L'istrionico personaggio, che ha collaborato in cucina con Enrico Derflinger, Gianfranco Vissani, Giorgino, Alain Ducasse, Alfonso Jaccarino, a Fano presenterà, alle 21, "Il brod... otto! By Andy Luotto".

A presentare i piatti dei tre grandi chef sarà Federico Quaranta, di Decanter - Radio2 e Linea Verde Estate - Rai1.



DOMENICA TRIANGOLARE ITALIA, SPAGNA, ALBANIA
Premio BCC Fano: la gara internazionale

FANO AL CENTRO, la Spagna da una parte e l'Albania dall'altra. Che cosa ci unisce? Il mare - l'Adriatico, il Mediterraneo - ricco di pesce povero di alta qualità che in tutte e tre le nazioni ha dato vita a tradizioni gastronomiche diventate, oggi, piatti famosi nel mondo. E proprio alla tradizione di queste tre zuppe di pesce è dedicato lo show cooking che il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce organizza sul palco centrale domenica 8 luglio, ore 20.30. A chiudere la kermesse, infatti, sarà una serata straordinaria che proporrà al pubblico tre modi diversi di intendere le stesse radici, tre idee differenti di cucina e di gusto, tre modi alternativi di usare lo stesso pesce in cucina. L'Italia sarà rappresentata dallo chef Marco Vegliò, la Spagna dallo chef David Povedilla e l'Albania dallo chef Fundim Gjepali: i tre si sfideranno in una gara all'ultimo brodetto per conquistarsi il "Premio BCC Fano". Nella cucina a vista del palco centrale, le tre tradizioni combatteranno tra loro una strenua lotta di gusti, profumi e sapori. A decretare il vincitore saranno due personalità di spicco del panorama enogastronomico italiano: Paolo Marchi ed Enzo Vizzari.



PAOLO MARCHI Giornalista. Ha frequentato le pagine del Corriere della Sera e de Il Giornale. È ideatore e curatore di Identità Golose, congresso italiano di cucina e pasticceria d'autore declinato soprattutto a Milano, Londra, New York, Chicago e Boston.



ENZO VIZZARI Giornalista e direttore Guide L'Espresso. "Most wanted" per tutti gli chef italiani di livello, possiede l'aspetto di un manager bonario al timone della più grande "macchina da guerra" enogastronomica italiana: le Guide dell'Espresso.

organizzazione



In collaborazione con



partner



XVI EDIZIONE

www.festivalbrodetto.it

sponsor



technical partner



media partner



MERCOLEDÌ 4 LUGLIO 2018 **il Resto del Carlino**

II
A cura di Speed

C'è il Mipaaf al Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce 2018

UNA COLLABORAZIONE che profuma di mare e che mira a promuovere la pesca intelligente e compatibile, insieme a uno sviluppo sostenibile e inclusivo delle comunità che dipendono da quest'attività simbolo di un territorio e della sua storia. Il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce (5-8 luglio 2018 / Lungomare Simonetti) di Fano annuncia oggi l'importante collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Il Mipaaf, grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e per la Pesca (FEAMP) 2014/2020, ha deciso di sostenere la XVI edizione del Festival dedicato al piatto povero della tradizione marinara fanese. I visitatori del Festival, in particolare le famiglie, avranno quindi l'opportunità di affacciarsi al mondo della pesca e della marineria con "Brodetto & Kids", nata proprio dalla collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e allestita

nella suggestiva Cavea del Lido di Fano. L'iniziativa è volta a far scoprire ai più piccoli un grande tesoro presente nell'Adriatico: il pesce, alimento prezioso soprattutto per i bambini come fonte di omega 3, proteine nobili altamente digeribili, sali minerali e vitamine. Tutti i giorni di Festival, dalle 19 alle 22, la Cavea del Lido, sarà dunque pronta a ospitare le famiglie in arrivo a Fano per far loro conoscere lo strabiliante mondo del mare, i pesci che lo popolano e l'ambiente in cui vivono. Un modo divertente ed efficace per far loro imparare a rispettare il mare e, di conseguenza, il nostro pianeta.



BRODETTO & KIDS

LO SPETTACOLO DELLA PESCA E DELLA TUTELA DEL MARE SPIEGATO AI BAMBINI

L'INIZIATIVA "Brodetto & Kids" proporrà laboratori creativi e giochi di movimento, letture sul mare e attività dedicate a grandi e piccini, per vivere i temi del Festival liberando la fantasia.

Dalle 19 alle 22, in tutti i giorni di Festival (giovedì 5, venerdì 6, sabato 7, domenica 8 luglio 2018) in programma degustazioni a base di pesce e divertenti attività "su misura" dei più piccoli come:

"Un mare di disegni e fotografie", laboratorio fotografico interattivo a cura dell'Associazione Culturale Centrale Fotografia;

"Mosaici tra le onde", laboratorio creativo per bambini che prevede la costruzione libera di un mosaico con la pixel art e il riuso di materiali dell'ambiente marino;

"C'era una volta il galeone..." racconti e leggende del mare,

dei suoi abitanti e dei suoi esploratori;

"Pescalo, pescalo quel pesciolino", giochi di movimento per conoscere e riconoscere gli abitanti del mare.

Appuntamenti da non perdere con il professore del mare, Corrado Piccinetti, dell'Università di Bologna, che guiderà per mano il pubblico del "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce" 2018 alla scoperta del "mondo blu" con una lezione dal titolo

"Conosciamo i pesci del Mare Adriatico" sabato 7 luglio, alle ore 19.30 e domenica 8 luglio, alle ore 20.30.



BRODETTO & FRIENDS

QUATTRO SERATE MUSICALI DA URLO!

ANCHE LA MUSICA è protagonista al "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce" (5-8 luglio, lungomare Simonetti, ingresso gratuito) e ce n'è davvero per



tutti i gusti. Si comincia giovedì 5 luglio alle 22.30 con una rock band che ha fatto la storia della musica italiana degli ultimi vent'anni: i GTO. Si prosegue, venerdì 6 luglio sempre



alle 22.30, con i "The Bastard Sons of Dioniso", secondo posto a X-Factor 2009. Jacopo, Michele e Federico continuano a crescere e sgobbare, pubblicando, oltre agli altri, anche due album autoprodotti nel 2006 e nel 2007: uno elettrico, Great Tits Heat!, e uno acustico, Even Lemmy Sometimes Sleeps. Sabato 7 luglio il Festival propone



i Riciclati Circo Musicale (ore 22.30): una band che fa musica con la Cassetarra, una chitarra fatta con un vecchio cassetto, il Bassolardo, basso elettrico composto di una battilarda e un parafango di bicicletta, e il Vignarolophon un ascugacapelli che suona come un flauto. A chiudere la manifestazione in grande stile domenica 8 luglio saranno, infine, i Couture chic, Vanessa Chiappa alla voce, Diego Donati alla chitarra, Thomas Bianchi al contrabbasso e Marco Bellagamba alla batteria.



Fano, San Benedetto del Tronto e Livorno: tradizioni e confronto sul lungomare

TRE SPECIALITÀ che fanno parte della miglior tradizione culinaria italiana, tre ricette che raccontano terre e le genti dei luoghi che le hanno generate. Saranno queste, le tre pietanze protagoniste della zona mare di Fano durante la XVI edizione del Festival. A partire da quest'anno, infatti, il lungomare Simonetti ospiterà dal 5 all'8 luglio, tre "case" dedicate ognuna ad una speciale zuppa di pesce:

IL NUOVO FORMAT DELLA RISTORAZIONE Aperte a pranzo e a cena le Case del Brodetto

l'immane brodetto alla fanese (che sarà allestito nella nuova area a nord del lungomare), l'ottimo brodetto alla Sambenedettese e il goloso Cacciucco alla Livornese.

Cambia dunque il format dell'evento per farsi più snello e ancora più adatto a un pubblico curioso ed attento che avrà, in questo modo la possibilità di assaggiare - a pranzo e a cena - tre diverse declinazioni della stessa storia che ha visto nascere e crescere le marinerie di Fano, San Benedetto del Tronto e Livorno.

Ecco allora che il brodetto fanese e il cacciucco contengono conserva

di pomodoro che si mantiene senza processi di refrigerazione, quello alla sambenedettese, per lo stesso motivo, è stato arricchito soltanto dall'800 in poi, e non dai pescatori, ma dai contadini, con aggiunta di peperoni e pomodori verdi. Non è un caso, inoltre, che tutte e tre le declinazioni della zuppa di pesce contengono aceto nella ricetta: uno dei più antichi metodi di conservazione dei cibi.

IL BIANCHELLO DEL METAURO DOC SCINTILLA SUL LUNGOMARE SIMONETTI

Bianchello d'Autore: il vino ufficiale del Festival edizione 2018

È UNA TRA LE NOVITÀ più gustose del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce di Fano: il Bianchello del Metauro DOC sarà il vino ufficiale della XVI edizione. Le 9 etichette del "Bianchello d'Autore", progetto sostenuto da IMT (Istituto Marchigiano di Tutela Vini) per valorizzare la DOC che ha fatto la storia del territorio, sarà il vino che accompagnerà tutti i piatti serviti e presentati durante il Festival (5-8 luglio). La

DOC sarà servita nella "Casa del Brodetto alla Fanese", nella "Casa del Cacciucco alla Livornese" e nella "Casa del Brodetto alla Sambenedettese" con le 9 etichette di: Azienda Agricola Bruscia, Società Agricola Cignano, Azienda Agraria Claudio Morelli, Azienda Agricola "Il Conventino di Monteciccardo", Azienda Agraria Di Sante, Azienda Agraria Fiorini, Azienda Agricola Mariotti Cesare, Azienda Vitivinicola Terracuda, Fattoria Villa Ligi.



CONAD PRIMAVERA DI SEVERI ARIDO E C. SNC
Conad Flaminio, via Tagliatti 25 - Fano (PU)
Conad Sant'Orso, via S. Eusebio 54 - Fano (PU)



CONAD CENTRO SNC DI FERRI G. & C.
Conad City San Lazzaro, via San Lazzaro 6 - Fano (PU)



CONAD VALLATO DI MILLETTI L. & C. SNC
Conad City Vallato, p.le. San Paolo - Fano (PU)



VAGNINI KETTI
Conad City Vagnini, via G. Cespi 4 - Rosciano di Fano (PU)
Conad City, via A. Gramsci 3 - Orciano di Pesaro (PU)



CEDAL SRL
Conad City Lucrezia, via A. Vespucci 6 - Lucrezia (PU)

IL BIANCHELLO DEL METAURO DOC SCINTILLA SUL LUNGOMARE SIMONETTI
Bianchello d'Autore: il vino ufficiale del Festival edizione 2018

È UNA TRA LE NOVITÀ più gustose del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce di Fano: il Bianchello del Metauro DOC sarà il vino ufficiale della XVI edizione. Le 9 etichette del "Bianchello d'Autore", progetto sostenuto da IMT (Istituto Marchigiano di Tutela Vini) per valorizzare la DOC che ha fatto la storia del territorio, sarà il vino che accompagnerà tutti i piatti serviti e presentati durante il Festival (5-8 luglio). La

DOC sarà servita nella "Casa del Brodetto alla Fanese", nella "Casa del Cacciucco alla Livornese" e nella "Casa del Brodetto alla Sambenedetese" con le 9 etichette di: Azienda Agricola Bruscia, Società Agricola Cignano, Azienda Agraria Claudio Morelli, Azienda Agricola "Il Conventino di Monteciccardo", Azienda Agraria Di Sante, Azienda Agraria Fiorini, Azienda Agricola Mariotti Cesare, Azienda Vitivinicola Terracrua, Fattoria Villa Ligi.



BRODETTO & FRIENDS
**QUATTRO SERATE
MUSICALI DA URLO!**

ANCHE LA MUSICA è protagonista al "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce" (5-8 luglio, lungomare Simonetti, ingresso gratuito) e ce n'è davvero per



tutti i gusti. Si comincia giovedì 5 luglio alle 22.30 con una rock band che ha fatto la storia della musica italiana degli ultimi vent'anni: i GTO. Si prosegue, venerdì 6 luglio sempre



alle 22.30, con i "The Bastard Sons of Dioniso", secondo posto a X-Factor 2009. Jacopo, Michele e Federico continuano a crescere e sgobbare, pubblicando, oltre agli altri, anche due album autoprodotti nel 2006 e nel 2007: uno elettrico, Great Tits Heat!, e uno acustico, Even Lemmy Sometimes Sleeps. Sabato 7 luglio il Festival propone



i Ricolato Circo Musicale (ore 22.30): una band che fa musica con la Cassettarra, una chitarra fatta con un vecchio cassetto, il Bassolardo, basso elettrico composto di una battilarda e un parafango di bicicletta, e il Vignarolophon un asciugacapelli che suona come un flauto. A chiudere la manifestazione in grande stile domenica 8 luglio saranno, infine, i Couture chic. Vanessa Chiappa alla voce, Diego Donati alla chitarra, Thomas Bianchi al contrabbasso e Marco Bellagamba alla batteria.



C'è il Mipaaf al Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce 2018

UNA COLLABORAZIONE che profuma di mare e che mira a promuovere la pesca intelligente e compatibile, insieme a uno sviluppo sostenibile e inclusivo delle comunità che dipendono da quest'attività simbolo di un territorio e della sua storia. Il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce (5-8 luglio 2018 / Lungomare Simonetti) di Fano annuncia oggi l'importante collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Il Mipaaf, grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e per la Pesca (FEAMP) 2014/2020, ha deciso di sostenere la XVI edizione del Festival dedicato al piatto povero della tradizione marinara fanese. I visitatori del Festival, in particolare le famiglie, avranno quindi l'opportunità di affacciarsi al mondo della pesca e della marineria con "Brodetto & Kids", nata proprio dalla collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e allestita

nella suggestiva Cavea del Lido di Fano. L'iniziativa è volta a far scoprire ai più piccoli un grande tesoro presente nell'Adriatico: il pesce, alimento prezioso soprattutto per i bambini come fonte di omega 3, proteine nobili altamente digeribili, sali minerali e vitamine.

Tutti i giorni di Festival, dalle 19 alle 22, la Cavea del Lido, sarà dunque pronta a ospitare le famiglie in arrivo a Fano per far loro conoscere lo strabiliante mondo del mare, i pesci che lo popolano e l'ambiente in cui vivono. Un modo divertente ed efficace per far loro imparare a rispettare il mare e, di conseguenza, il nostro pianeta.



BRODETTO & KIDS

LO SPETTACOLO DELLA PESCA E DELLA TUTELA DEL MARE SPIEGATO AI BAMBINI

L'INIZIATIVA "Brodetto & Kids" proporrà laboratori creativi e giochi di movimento, letture sul mare e attività dedicate a grandi e piccini, per vivere i temi del Festival liberando la fantasia.

Dalle 19 alle 22, in tutti i giorni di Festival (giovedì 5, venerdì 6, sabato 7, domenica 8 luglio 2018) in programma degustazioni a base di pesce e divertenti attività "su misura" dei più piccoli come:

"Un mare di disegni e fotografie", laboratorio fotografico interattivo a cura dell'Associazione Culturale Centrale Fotografia;

"Mosaici tra le onde", laboratorio creativo per bambini che prevede la costruzione libera di un mosaico con la pixel art e il riuso di materiali dell'ambiente marino;

"C'era una volta il galeone..." racconti e leggende del mare,

dei suoi abitanti e dei suoi esploratori;

"Pescalo, pescalo quel pesciolino",

giochi di movimento per conoscere e riconoscere gli abitanti del mare.

Appuntamenti da non perdere con il professore del mare, Corrado Piccinetti, dell'Università di Bologna, che guiderà per mano il pubblico del "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce" 2018 alla scoperta del "mondo blu" con una lezione dal titolo "Conosciamo i pesci del Mare Adriatico" sabato 7 luglio, alle ore 19.30 e domenica 8 luglio, alle ore 20.30.



IL BIANCHELLO DEL METAURO DOC SCINTILLA SUL LUNGOMARE SIMONETTI

Bianchello d'Autore: il vino ufficiale del Festival edizione 2018

È UNA TRA LE NOVITÀ più gustose del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce di Fano: il Bianchello del Metauro DOC sarà il vino ufficiale della XVI edizione. Le 9 etichette del "Bianchello d'Autore", progetto sostenuto da IMT (Istituto Marchigiano di Tutela Vini) per valorizzare la DOC che ha fatto la storia del territorio, sarà il vino che accompagnerà tutti i piatti serviti e presentati durante il Festival (5-8 luglio). La

DOC sarà servita nella "Casa del Brodetto alla Fanese", nella "Casa del Cacciucco alla Livornese" e nella "Casa del Brodetto alla Sambenedettese" con le 9 etichette di: Azienda Agricola Bruscia, Società Agricola Cignano, Azienda Agraria Claudio Morelli, Azienda Agricola "Il Conventino di Monteciccardo", Azienda Agraria Di Sante, Azienda Agraria Fiorini, Azienda Agricola Mariotti Cesare, Azienda Vitivinicola Terra-cruca, Fattoria Villa Ligi.



Resto Del Carlino [II]

PAESE :Italia

AUTORE :N.D.

PAGINE :18

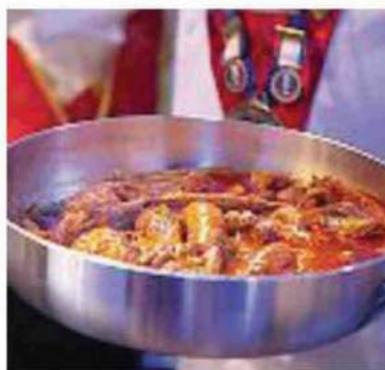
SUPERFICIE :4 %



► 5 luglio 2018 - Edizione Ancona

Un mare di brodetto, con ospiti stellati

Il nome del protagonista, sembra quasi un vezzeggiativo, ma, vista la presenza di chef del calibro di Igles Corelli, Roberto Di Pinto e Andy Luotto, il XVI *Festival Internazionale del Brodetto e delle zuppe di pesce*, in programma da oggi fino a domenica, sarà un evento di grande rilievo gastronomico.



Un mare di brodetto, con ospiti stellati

Il nome del protagonista, sembra quasi un vezzeggiativo, ma, vista la presenza di chef del calibro di Iglés Corelli, Roberto Di Pinto e Andy Luotto, il XVI *Festival Internazionale del Brodetto e delle zuppe di pesce*, in programma da oggi fino a domenica, sarà un evento di grande rilievo gastronomico.



Fano

Alle 19 l'inaugurazione
al Lido del Festival del
brodetto. Alle 21 il primo
cooking show con Igles
Corelli del Gambero Rosso



● Corriere Adriatico

● email: fano@corriereadriatico.it

● fax: 0721 67984

● Giovedì 5 luglio 2018

● www.corriereadriatico.it

● telefono: 0721 31633

Il festival del Brodetto a Fano



Il brodetto, tipico piatto di pesce povero, nella versione che si prepara a Fano

PRENDE IL VIA OGGI a Fano (PU) la XVI edizione del Festival del Brodetto, uno dei piatti tradizionali di pesce della costa Adriatica (fino a domenica 8, a ingresso gratuito). Oltre agli stand culinari, la kermesse propone omaggi alle altre due grandi 'zuppe di pesce' italiane, il cacciucco livornese e il brudet di San Benedetto del Tronto. In programma i cooking show con chef prestigiosi, mentre domenica 8 si concluderà con una sfida internazionale cui si 'daranno battaglia' tre chef, tre zuppe, tre tradizioni: Italia, Spagna e Albania.

Il festival del Brodetto a Fano



Il brodetto, tipico piatto di pesce povero, nella versione che si prepara a Fano

PRENDE IL VIA OGGI a Fano (PU) la XVI edizione del Festival del Brodetto, uno dei piatti tradizionali di pesce della costa Adriatica (fino a domenica 8, a ingresso gratuito). Oltre agli stand culinari, la kermesse propone omaggi alle altre due grandi 'zuppe di pesce' italiane, il cacciucco livornese e il brudet di San Benedetto del Tronto. In programma i cooking show con chef prestigiosi, mentre domenica 8 si concluderà con una sfida internazionale cui si 'daranno battaglia' tre chef, tre zuppe, tre tradizioni: Italia, Spagna e Albania.



Il festival del Brodetto a Fano



Il brodetto, tipico piatto di pesce povero, nella versione che si prepara a Fano

PRENDE IL VIA OGGI a Fano (PU) la XVI edizione del Festival del Brodetto, uno dei piatti tradizionali di pesce della costa Adriatica (fino a domenica 8, a ingresso gratuito). Oltre agli stand culinari, la kermesse propone omaggi alle altre due grandi 'zuppe di pesce' italiane, il cacciucco livornese e il brudet di San Benedetto del Tronto. In programma i cooking show con chef prestigiosi, mentre domenica 8 si concluderà con una sfida internazionale cui si 'daranno battaglia' tre chef, tre zuppe, tre tradizioni: Italia, Spagna e Albania.

FANO SECONDA GIORNATA DEL FESTIVAL DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE IN ZONA LIDO

Show dei cuochi Lombardo e Di Pinto

Concerto dei Bastard Sons Of Dioniso, protagonisti di una passata edizione di X Factor

- FANO -

E' PARTITO il 'Festival internazionale del brodetto e delle zuppe di pesce' che fino a domenica, propone un programma ricco di appuntamenti mettendo insieme buon cibo, vino di qualità, i migliori chef internazionali, musica, spettacoli e interessanti approfondimenti su turismo, enogastronomia e marinerie. Dopo il successo della giornata inaugurale, oggi pomeriggio il Festival del Brodetto propone: alle 18.30 il convegno, promosso dal Comune, su "Il valore dell'identità e della qualità nella promozione del prodotto ittico locale e nella valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche". Alle 20 sarà la volta della presentazione del volume, appena dato alle stampe da Trenta Editore, "Brodetto, Mon Amour" con Laura Adani, autrice del libro. «Sono tanti - afferma - i modi in cui si può cucinare il brodetto, dalle infinite varianti dell'Adriatico, al famoso cacciucco alla livornese, per fare il giro del mondo e trovare zuppe dai sapori intriganti e dagli accostamenti disparati: nessuno può opporsi al fascino succulento del brodetto». Contemporaneamente alla presentazione del libro, il palco ospiterà lo show cooking dello chef Erne-



PARTECIPAZIONE I cooking show sono il cuore del Festival del brodetto e delle zuppe di pesce di Fano

sto Lombardo.

ALLE 21 il secondo dei cooking show, quello del giovane e talentuoso Roberto di Pinto. Napoletano verace, ha cominciato la sua carriera in cucina come pasticciere crescendo, poi, come chef tra Firenze, Roma, Londra, Milano e la Florida. Ha conquistato, nel tempo, un punteggio 83/100 su Gambero Rosso, 15/20 nelle Guide l'Espresso, un cappello dell'Espresso e un piatto Michelin per la gestione del Bulgari Hotel Milano. I suoi piatti forti si chiamano: Coniglio all'ischantana a bassa temperatura,

Ricciola con gazpacho di fico d'India e crumble di mais, Piccione in dolce forte. Alle 22.30 sul palco centrale, a chiudere la serata, saranno i Bastard Sons Of Dioniso (ingresso libero) che, nel 2009, hanno conquistato il secondo posto a X Factor Italia e un Disco d'oro grazie all'album 'L'amor Carnale' che ha venduto oltre 40mila copie.

MAXI BRODETTO. Il maxi brodetto nel pentolone di Daniele Bocchini sarà invece degustabile questa sera in piazza Andrea Doria per iniziativa privata dello chef de «Il bello e la Bestia».

an. mar.

Fano

● Corriere Adriatico

● email: fano@corriereadriatico.it

● fax: 0721 67984

● Venerdì 6 luglio 2018

● www.corriereadriatico.it

● telefono: 0721 31633

Brodetto tra buongusto e cultura per la prima volta il pesce è fanese

L'anticipo del Festival a luglio evita il fermo dei pescherecci. Igles Corelli ha tenuto il primo cooking show

L'INAUGURAZIONE

FANO E' partita ieri con il tradizionale taglio del nastro, in un tardo pomeriggio caldissimo, ma con il pesce fresco e pescato per la prima volta dalle flottiglie pescherecce nostrane, la sedicesima edizione del Festival del brodetto. A dare il via alla manifestazione tra le autorità politiche il sindaco Massimo Seri, mentre la Confesercenti quale associazione promotrice era rappresentata dal presidente provinciale Pier Stefano Fiorelli e dal presidente della delegazione di Fano Adolfo Ciuccoli. Per



Il taglio del nastro ieri al Lido

15 edizioni la manifestazione si era svolta a settembre per dar modo agli ristoratori, ma anche a tutti gli operatori turistici di protrarre la stagione dopo il mese di agosto per un'altra decina

di giorni, pur in periodo di fermo pesca. Tuttavia, dopo diverse sollecitazioni sorte dalla città, quest'anno l'associazione di categoria ha deciso di spostare il festival nel mese di luglio, rendendolo il primo evento dell'alta stagione. Questo posto di primato il festival se lo merita tutto, sia per l'azione di promozione della città che esercita sia per il valore che dà alla enogastronomia locale. Il primo appuntamento lo si è avuto ieri sera con il cooking show di Igles Corelli e più delle parole ha parlato il buongusto.

Massimo Foghetti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Fano

Il nuovo sottopasso di Ponte Sasso aperto un mese fa mostra fessurazioni nel calcestruzzo. Il Comune valuta se deve puntellarlo



● Corriere Adriatico

● email: fano@corriereadriatico.it

● fax: 0721 67984

● Venerdì 6 luglio 2018

● www.corriereadriatico.it

● telefono: 0721 31633

Il programma

Zuppa mon amour libro con 20 ricette

● Oggi si entra in pieno nell'atmosfera del brodetto, grazie al convegno che si terrà alle 18.30 sul palco centrale sul valore dell'identità e della qualità nella promozione del prodotto ittico locale, cui seguirà alle 20 la presentazione del libro "Brodetto mon amour", su zuppe di pesce tradizionali e innovative di

Laura Adani e Francesca Monaco; modera Barbara Carbone. Il libro raccoglie complessivamente 20 ricette di brodetti della costa adriatica, più di altri brodetti italiani e zuppe di pesce di altri Paesi. Alle 21 sarà la volta del cooking show di Roberto Di Pinto, chef del Bulgari Hotel di Milano. La conclusione della serata è affidata alle 22.30 al complesso Bastard Sons of Dionisio.



il Giornale Milano

Venerdì
6 luglio 2018



POLEMICA SICUREZZA Spari al campo rom «Eppure per Sala non è una priorità»

Regolamento di conti in via Chiesa Rossa
Centrodestra contesta la linea del sindaco

L'AGGRESSIONE

Il Gip: Bettarini è stato salvato dagli amici

Al suo arrivo all'«Old Fashion» Davide Caldeo - il 30enne che ha guidato l'assalto a Nicolò Bettarini domenica - attivò il metal detector. Una security spiegò di avere un piercing «intimo». Invece era il coltello che avrebbe usato più tardi contro il 19enne: venne lasciato passare. Secondo i magistrati Bettarini avrebbe potuto anche morire.
Luca Fazzo a pagina 9

Tempismo perfetto. Esattamente una settimana fa il ministro dell'Interno Matteo Salvini, sul palco del Festival del lavoro a Milano portava un esempio a conferma della necessità di censire i rom e dare una stretta ai campi regolari e irregolari. «Vi invito in pausa pranzo - ha provocato la platea - a prendere il taxi e andare, possibilmente senza giacca e portafogli, nel campo rom di via Chiesa Rossa, nel Gratosoglio. Una zona franca». In mezzo c'è stata la mozione presentata dalla consigliera di Forza Italia Silvia Sardone e approvata dal consiglio regionale che chiede alla Regione di anticipare i tempi, attuando il censimento e politiche orientate al-

la chiusura dei campi. Una mozione giudicata due giorni fa dal sindaco Beppe Sala «molto sbagliata, credo che stiamo spostando la discussione su temi che non sono prioritari». Venerdì scorso alle 11 c'è stata una sparatoria all'interno del campo regolare di via Chiesa Rossa. Un trentenne, Danny D., appartenente ai Deragna, una delle famiglie rom più note del campo per furti, rapine e altri fatti criminali, al culmine di una rissa è stato ferito a una gamba da due colpi di arma da fuoco. E il centrodestra ha attaccato Sala: «Ora si è accorto che i controlli nei campi sono una priorità?».

Chiara Campo a pagina 4

LA NUOVA LINEA M4



Le talpe iniziano a scavare da San Cristoforo a Solari

È partita ieri alle 12 e 30 dal Manufatto Ronchetto la prima delle due talpe che realizzeranno le gallerie della linea M4 da San Cristoforo a Solari. Conclusi i lavori e realizzate entrambe le gallerie della tratta Est, da Linate a Tricolore, si apre ora la fase di scavo e costruzione delle due «canne» della tratta Ovest, destinate ad ospitare i treni che percorrono i 3,7 km dal capolinea di San Cristoforo a Solari. Una talpa di 6,7 m di diametro scaverà giorno e notte, sette giorni su sette, ad una profondità media di 15 metri, realizzando circa 16 metri di galleria al giorno. La seconda partirà tra un mese per realizzare la seconda «canna». Entrambe le gallerie saranno realizzate in poco più di un anno.

PAURA A MALPENSA Atterraggio di emergenza per incendio: falso allarme

Paola Fulcieri

Grande tensione su un volo «easyJet» in partenza ieri sera da Malpensa in direzione Heraklion, sull'isola di Creta, in Grecia. Appena decollato, qualche minuto dopo le 21, il comandante ha lanciato l'allarme per un motore a fuoco. Immediatamente all'interno dell'aeroporto è scattato il piano di emergenza, quello applicato quando ci sono veri e propri incidenti aerei e che prevede, tra l'altro, la chiusura della pista, ma il volo è rientrato in pista senza problemi: pare si sia trattato solo di un guasto tecnico. Un po' di paura ci sarebbe stata però tra i 178 passeggeri, una sorta di autosuggestione per il falso allarme che, comunque, ha coinvolto emotivamente tutti: una volta scesi a terra, infatti, tutti i passeggeri hanno negato di aver mai visto fiamme o sentito odore di fumo a bordo prima dell'evacuazione. Per precauzione però, sono stati visitati nell'ambulatorio dell'hub. Il personale sanitario dei due mezzi di soccorso e delle cinque ambulanze inviate dal 118 - e schieratosi in pista con i vigili del fuoco - non ha riscontrato né feriti né intossicati.

In mattinata al terminal 1 di Malpensa, nella zona delle partenze, era già accaduto un fatto curioso, anche se di tutt'altro genere. Una famiglia di origine africana, mamma, papà e un bambino stavano sbrigliando le pratiche di imbarco al check in. Il bambino, molto probabilmente affascinato dal nastro in movimento, approfittando di un momento di distrazione degli adulti, ha pensato bene di montarci sopra. Nessuno si è accorto di nulla. Chi invece ha intuito che qualcosa di strano stava accadendo sul nastro sono stati gli addetti alla security, i quali nel visionare il monitor hanno visto muoversi ciò che a prima vista sembrava un bagaglio. Subito è scattato l'allarme e tutto è stato predisposto per affrontare la situazione, poiché a tutto si è pensato tranne che quell'oggetto animato fosse un ragazzino. Poi tornato sano e salvo dai suoi genitori.

IL SONDAGGIO DEL CLUB

Dal divieto di fumo ai palchi da 50mila euro così l'Inter immagina il futuro di San Siro

Divieto di fumo, salottini privati, cibo di lusso, eventi per famiglie: e prezzi alle stelle, con gli abbonamenti che per i posti migliori potrebbero arrivare fino a 50mila euro all'anno. È questo il futuro che i nuovi proprietari dell'Inter hanno in mente per lo stadio di San Siro, come emerge da un sondaggio che nei giorni scorsi gli *habitué* del Meazza nerazzurro si sono visti recapitare via posta elettronica. Una lunga serie di domande da cui traspare abbastanza chiaramente il modello di stadio che i manager di Suning considerano adeguato al calcio del terzo millennio.

A ben vedere, la domanda più significativa è una delle prime, in cui al tifoso viene chiesto: «Credi che la comunità milanese sosterrrebbe la ristrutturazione dello stadio San Siro?». Non è chiarissimo cosa si intenda con la parola «comunità».

Luca Fazzo a pagina 2

IL VIAGGIATORE GOLOSO

In tavola a Fano si «sposano» arte e brodetto

Roberto Perrone a pagina 11

A 500 ANNI DALLA MORTE

Così Milano ora celebra il suo Leonardo da Vinci

Milano anticipa già le celebrazioni del «suo» Leonardo Da Vinci a (quasi) 500 anni dalla morte. Il genio universale morì il 2 maggio del 1519. Per ricordare questa data - le celebrazioni saranno l'anno prossimo - in città ci sono i primi eventi. Quante opere e tesori da (ri)scoprire e vedere. Una mappa delle iniziative che stanno per partire.

Francesca Amé a pagina 13



LA ESPORT SERIES CONTA 120 MILIONI DI GIOCATORI

Statale, videogiochi nell'Aula magna

È la finale del campionato universitario: chi vince andrà agli Europei



I videogiochi all'Università. Per gioco e sul serio perché questa mattina l'Aula magna dell'Università degli Studi di Milano ospiterà per la prima volta in assoluto un torneo vero e proprio. Sarà la finalissima dell'University Esports Series, una sfida serratissima tra il team degli studenti provenienti dall'Università di Pisa e quello composto dagli studenti provenienti dal Politecnico di Torino. I vincitori si qualificheranno agli University Esports Masters di Tenerife e se la vedranno con oltre 30 mila giocatori di

500 università provenienti da ben 11 Paesi (sono previsti 250 mila spettatori). L'University Esports Series (UES) è la competizione nazionale universitaria di League of Legends, il video game dei record, con oltre 120 milioni di giocatori in tutto il mondo. Organizzati da Pg Esports, la divisione dedicata agli esports del Campus Fandango Club, le Ues rispondono a un fenomeno emergente tra le nuove generazioni: quello degli esports, infatti, in Europa vale circa 346 milioni di dollari e, solo in Italia, oltre 14 milioni. Cifre

destinate a crescere, soprattutto se portate da un notevole seguito di appassionati. E saranno proprio loro ad affollare l'Aula Magna da mezzogiorno per la finale nazionale. Un evento impendibile, gratuito e importantissimo sia per i due team in lizza, sia per il movimento degli esports in generale. L'Università degli Studi di Milano, che già riconosce ufficialmente le squadre di esports, concede ufficialmente, per la prima volta in Italia, l'uso della sua Aula Magna per lo svolgimento di un torneo di videogiochi.



MERAVIGLIE
Gastronomia e arte la fanno da padrone a Fano. A sinistra una versione gourmet delle tante zuppe di pesce che sono la specialità locale. A destra il palazzo malatestiano, una perla fra i tesori d'arte conservati in questa cittadina situata alla foce del Metauro dove in questi giorni si tiene il Festival del brodetto



IL VIAGGIATORE GOLOSO

Roberto Perrone

Alla foce del Metauro, Fano si distende tra le campagne marchigiane e il mar Adriatico, ricca di storia e di sapori, meta inevitabile del Viaggiatore Goloso. In questi giorni c'è il Festival del Brodetto sul lungomare Simonetti. Anzi, il «Festival internazionale del brodetto e delle zuppe di pesce» perché giustamente, se non è brodetto, è zuppa. Nato piatto povero da peschereccio con il pesce di scarto, i marinai ancora dicono «è un brudet» per qualcosa sistemato alla rinfusa - il brodetto fanese è sempre cucinato con il concentrato di pomodoro, come quando non si poteva trovare/conservare il pomodoro fresco. Al pesce e al pomodoro va aggiunto un profumo di aceto di vino.

Con la scusa del Brodetto, ci possiamo immergere (il verbo non è fuori luogo) in questo importante centro romano lungo la via Flaminia. Del periodo imperiale abbiamo molte testimonianze, le Mura Augustee, dopo quelle di Roma le più lunghe, l'Arco d'Augusto, maestosa porta d'ingresso alla città, ma c'è anche una Fano inferiore con un percorso che si snoda nei sotterranei del centro storico dalla Mediateca, dove un tempo si trovava l'Augusteum, edificio consacrato al culto dell'imperatore, alla Domus scoperta sotto piazza XX Settembre, dai sotterranei della chiesa di Sant'Agostino alla sezione archeologica del Museo del Palazzo malatestiano. Qui ammiriamo la testa di una giovane donna dall'elaborata acconciatura, attribuita ad Ottavia, so-

TRA ARTE E GASTRONOMIA NELLE MARCHE

Un tuffo nel brodetto a Fano e una moretta chiude la cena

La tipica di zuppa di pesce è il piatto forte della città, la bevanda di liquore e caffè sigla la fine del pasto

rella di Augusto. Monete e quadri (Domenichino, Guercino, Guido Reni tra gli altri) completano questo importante museo.

La seconda specialità di Fano, con il brodetto, è la moretta. Come il brodetto, nasce dal riciclo dei liquori avanzati. Da qui si è arrivati a una miscela con Varnelli o Mistrà (liquori all'anice), rum e brandy. Al tutto, oltre alla scorretta di limone, va aggiunto l'espresso. Bicchieri o tazzina di vetro per vedere i tre strati: liquore, caffè, schiumetta. Prima della moretta al Caffè del Porto, a tavola da Antonio Scarantino,

giovane e brillante cuoco del ristorante Almare, dove si reinterpreta la cucina di pesce partendo dall'attenzione alle materie prime. Oltre alla sua versione del brodetto, non può mancare, ricciola con olio al caffè e polvere di nocciolo, e gelato di parmigiano, stoccafisso scomposto all'anconetana.

Iniziata nel 1610 da Giovan-

ni Battista Cavagna e inaugurata nel 1616, la Chiesa di San Pietro in Valle è uno degli edifici barocchi più belli delle Marche. L'unica navata con cappelle laterali e cupola, si caratterizza per gli stucchi di Pietro Solari e gli affreschi di Antonio Viviani. La decorazione della cupola è di Lauro Buonaguardia. Due passi prima di un altro appuntamento a tavo-

la. La passeggiata del Lisippo, più di un chilometro, è una delle più lunghe della costa adriatica. Il nome deriva dalla scultura bronzea che ci attende al termine del percorso. È una copia del Lisippo venne «pescato» nell'Adriatico da pescatori fanesi nel 1961. Attribuita allo scultore greco Lisippo o ad un suo allievo, è conservata presso il Getty Museum di Malibu, in California che ha respinto tutti i tentativi di riportarla a casa. Di vero ci sono i «trabucchi», fratelli dei trabocchi abruzzesi e presenti su quasi tutta la costa. Affascinanti, come quello che arriva

in tavola alla Peppa osteria aperta a Fano in via Vecchia nel quartiere dei Piatrelletti (Piat'lett) all'inizio del '900, da Angelo Diantoni e da Giuseppina Diotallevi, detta «La Peppa». Rilanciata da un gruppo di ragazzi, ci accoglie con una calda cucina di terra, dai taglieri di salumi e formaggi alle piadine (erbe di campo, pecorino salsiccia), dalle tagliatelle con fonduta di Fossa al coniglio in porchetta.

Prima di tornare al Lungomare Simonetti per il Festival, una gita fuori porta per degustare i vini del territorio: Bianchetto del Metauro, Sangiovese dei colli Pesaresi, Bianco e Rosso Marche Igt. E poi olio, grappa. Ci attendono la cantina Di Sante con 30 ettari biologici e 4 mila piante d'olivo, alcuni secolari, e l'azienda agricola Mariotti che, il 14 e il 28 luglio organizza delle intriganti cene tra le vigne. Chiediamo all'eremo di Monte Giove, dove, oltre a un'accoglienza spirituale, facciamo incetta di tisane, liquori, digestivi, birre, confetture dei monaci camaldolesi. Brodetto in tutte le zuppe, ma non solo, a Fano.

INIZIATIVE

Il lungomare Simonetti ospita il festival del rinomato piatto locale

ARCHITETTURA E ARTE

San Pietro in Valle è la chiesa barocca più bella della regione

I LUOGHI



- 1 CAFFÈ DEL PORTO**
Via Nazzario Sauro, 270
Fano
Tel. 0721-604579
- 2 ARCO D'AUGUSTO**
Via Arco d'Augusto,
Fano
- 3 RISTORANTE ALMARE**
Via Ruggero Ruggeri, 2
Fano
Tel. 0721-969727
- 4 MUSEO DEL PALAZZO MALATESTIANO**
Piazza XX Settembre, 4
Fano
- 5 CHIESA SAN PIETRO IN VALLE**
Via Nolfi,
Fano
- 6 CANTINA DI SANTE**
Via Antinori, 28
Fano
Tel. 0721-866212
- 7 PASSEGGIATA DEL LISIPPO**
- 8 OSTERIA DELLA PEPPA**
Via Vecchia, 8
(Borgo Cavour), Fano
Tel. 0721-823904
- 9 EREMO DI MONTE GIOVE**
Strada Comunale di Montegiove, 90
Fano
- 10 AZIENDA AGRICOLA MARIOTTI**
Via delle Cave, 3
Montemaggiore al Metauro
Tel. 0721-891370

il Giornale

PAESE :Italia
 PAGINE :1,11
 SUPERFICIE :83 %
 PERIODICITÀ :Quotidiano

AUTORE :Roberto Perrone



► 6 luglio 2018 - Edizione Milano

IL VIAGGIATORE GOLOSO

In tavola a Fano
 si «sposano»
 arte e brodetto

Roberto Perrone a pagina 11

TRA ARTE E GASTRONOMIA NELLE MARCHE

Un tuffo nel brodetto a Fano e una moretta chiude la cena

*La tipica di zuppa di pesce è il piatto forte della città,
 la bevanda di liquore e caffè sigla la fine del pasto*

IL
 VIAGGIATORE

GOLOSO

Roberto Perrone

Alta foce del Metauro, Fano si distende tra le campagne marchigiane e il mar Adriatico, ricca di storia e di sapori, meta inevitabile del Viaggiatore Goloso. In questi giorni c'è il Festival del Brodetto sul lungomare Simonetti. Anzi, il «Festival internazionale del brodetto e delle zuppe di pesce» perché giustamente, se non è brodetto, è zuppa. Nato piatto povero da peschereccio con il pesce di scarto, - i marinai ancora dicono «è un brodet» per qualcosa sistemato alla rinfusa - il brodetto fanese è sempre cucinato con il concentrato di pomodoro, come quando non si poteva trovare/conservare il pomodoro fresco. Al pesce e al pomodoro va aggiunto un profumo di aceto di vino.

Con la scusa del Brodetto, ci possiamo immergere (il verbo non è fuori luogo) in questo importante centro romano lungo la via Flaminia. Del periodo imperiale abbiamo molte testimonianze, le Mura Augustee, dopo quelle di Roma le più lunghe, l'Arco d'Augusto, maestosa porta d'ingresso alla città, ma c'è anche una Fano inferiore con un percorso che si snoda nei sotterranei del centro storico dalla Media-

teca, dove un tempo si trovava l'Augusteum, edificio consacrato al culto dell'imperatore, alla Domus scoperta sotto piazza XX Settembre, dai sotterranei della chiesa di Sant'Agostino alla sezione archeologica del Museo del Palazzo malatestiano. Qui ammiriamo la testa di una giovane donna dall'elaborata acconciatura, attribuita ad Ottavia, so-

rella di Augusto. Monete e quadri (Domenichino, Guercino, Guido Reni tra gli altri) completano questo importante museo.

La seconda specialità di Fano, con il brodetto, è la moretta. Come il brodetto, nasce dal riciclo dei liquori avanzati. Da qui si è arrivati a una miscela con Varnelli o Mistrà (liquori all'anice), rum e brandy. Al tutto, oltre alla scorretta di limone, va aggiunto l'espresso. Bicchieri o tazzina di vetro per vedere i tre strati: liquore, caffè, schiumetta. Prima della moretta al Caffè del Porto, a tavola da Antonio Scarantino,

giovane e brillante cuoco del ristorante Almare, dove si reinterpreta la cucina di pesce partendo dall'attenzione alle materie prime. Oltre alla sua versione del brodetto, non può mancare, riciclata con olio al caffè e polvere di nocciole, risotto giallo con capesante e gelato di parmigiano, stoccafisso scomposto all'anconetana.

Iniziata nel 1610 da Giovan-

ni Battista Cavagna e inaugurata nel 1616, la Chiesa di San Pietro in Valle è uno degli edifici barocchi più belli delle Mar-

che. L'unica navata con cappelle laterali e cupola, si caratterizza per gli stucchi di Pietro Solari e gli affreschi da Antonio Viviani. La decorazione della cupola è di Lauro Buonaguardia. Due passi prima di un altro appuntamento a tavo-

la. La passeggiata del Lisippo, più di un chilometro, è una delle più lunghe della costa adriatica. Il nome deriva dalla scultura bronzea che ci attende al termine del percorso. È una copia del Lisippo venne «pescato» nell'Adriatico da pescatori fanesi nel 1961. Attribuita allo scultore greco Lisippo o ad un suo allievo, è conservata presso il Getty Museum di Malibù, in California che ha respinto tutti i tentativi di riportarla a casa. Di vero ci sono i «trabocchi», fratelli dei trabocchi abruzzesi e presenti su quasi tutta la costa. Affascinanti, come quello che arriva

in tavola alla Peppa osteria aperta a Fano in via Vecchia nel quartiere dei Piattelletti (Piatt'lett) all'inizio del '900, da Angelo Mazzanti e da Giuseppina Diotallevi, detta «La Peppa». Rilanciata da un gruppo di ragazzi, ci accoglie con una calda cucina di terra, dai taglieri di salumi e formaggi alle piadine (erbe di campo, pecorino salsiccia), dalle tagliatelle con fonduta di Fossa al coniglio in porchetta.

Prima di tornare al Lungomare Simonetti per il Festival, una gita fuori porta per degustare i vini del territorio: Bianchetto del Metauro, Sangiovese dei colli Pesaresi, Bianco e Rosso Marche Igt. E poi olio,

grappa. Ci attendono la cantina Di Sante con 30 ettari biologici e 4 mila piante d'olivo, alcuni secolari, e l'azienda agricola Mariotti che, il 14 e il 28 luglio organizza delle intriganti cene tra le vigne. Chiudiamo all'eremo di Monte Giove, dove, oltre a un'accoglienza spirituale, facciamo incetta di tisane, liquori, digestivi, birre, confetture dei monaci camaldolesi. Brodetto in tutte le zuppe, ma non solo, a Fano.

INIZIATIVE

Il lungomare Simonetti ospita il festival del rinomato piatto locale

ARCHITETTURA E ARTE

San Pietro in Valle è la chiesa barocca più bella della regione

il Giornale

PAESE :Italia
 PAGINE :1,11
 SUPERFICIE :83 %
 PERIODICITÀ :Quotidiano

AUTORE :Roberto Perrone



► 6 luglio 2018 - Edizione Milano

I LUOGHI

<p>1 CAFFÈ DEL PORTO Via Nazario Sauro, 270 Fano Tel. 0721-804599</p>	<p>3 RISTORANTE ALMARE Via Ruggero Ruggeri, 2 Fano Tel. 0721-969727</p>	<p>5 CHIESA SAN PIETRO IN VALLE Via Nolli, Fano</p>	<p>7 PASSEGGIATA DEL LISIPPO</p>	<p>9 EREMO DI MONTE GIOVE Strada Comunale di Montegiove, 90 Fano</p>
<p>2 ARCO D'AUGUSTO Via Arco d'Augusto, Fano</p>	<p>4 MUSEO DEL PALAZZO MALATESTIANO Piazza XX Settembre, 4 Fano</p>	<p>6 CANTINA DI SANTE Via Antinori, 28 Fano Tel. 0721-866212</p>	<p>8 OSTERIA DELLA PEPPA Via Vecchia, 8 (Borgo Cavour) Fano Tel. 0721-823904</p>	<p>10 AZIENDA AGRICOLA MARIOTTI Via delle Cave, 3 Montemaggiore al Metauro Tel. 0721-891370</p>



che sono la specialità locale. A destra il palazzo malatestiano, una perla fra i tesori d'arte conservati in questa cittadina situata alla foce del Metauro dove in questi giorni si tiene il Festival del brodetto

MERAVIGLIE
 Gastronomia e arte la fanno da padrone a Fano. A sinistra una versione gourmet delle tante zuppe di pesce

il Giornale

PAESE :Italia
PAGINE :1,11
SUPERFICIE :83 %
PERIODICITÀ :Quotidiano

AUTORE :Roberto Perrone



► 6 luglio 2018 - Edizione Milano



**L'APPUNTAMENTO**
**Festival brodetto:
c'è Visintin, il critico
enogastronomico
'sotto copertura'**

CI SARÀ, ma nessuno lo potrà vedere. Il critico enogastronomico Valerio Massimo Visintin (foto) parteciperà, completamente coperto per non svelare la sua identità, alla terza giornata del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce 2018 in programma, al Lido, fino a domani. Alle 20, sul palco centrale presenterà il suo libro «Cuochi sull'orlo di una crisi di nervi» (2016, Terre di Mezzo Editore) insieme al collega de Il Resto del Carlino Davide Eusebi. Subito dopo, alle 21, il palco ospiterà il terzo cooking show del Festival: con il vulcanico Andy Luotto, attore, cantante, e grande chef che proporrà «Il brod... otto! By Andy Luotto». Alle 22.30 musica dal vivo con la band «Riciclato Circo Musicale» che proporrà musica elettrodomestica: la Cassetarra, una chitarra fatta con un vecchio cassetto, il Bassolardo, il basso elettrico composto di una battilarda e un parafango di bici. Attive a pranzo e a cena le tre «case» allestite sul lungomare di Fano, e per i bimbi dalle 19 alle 22 si anima lo spazio «Brodetto & Kids» (Cavea del Lido).

37

Fano

Oltre che attore, cantante
conduttore e docente
Andy Luotto è cuoco
Suo alle 21 il cooking show
al Festival del brodetto



● Corriere Adriatico

● email: fano@corriereadriatico.it

● fax: 0721 67984

● Sabato 7 luglio 2018

● www.corriereadriatico.it

● telefono: 0721 31633



Sonar

Food&Wine

Questo supplemento è parte dell'edizione N° 185
Corriere Adriatico - Il Messaggero

● Corriere Adriatico

● email: regione@corriereadriatico.it

● fax: 071.42960

● Sabato 7 luglio 2018

● www.corriereadriatico.it

● telefono: 071.4581



L'evento A Fano il Festival internazionale del brodetto ha anticipato le date: weekend da gustare. Due le zuppe made in Marche (fanese e sambenedettese) ma anche il classico cacciucco livornese

Tutto il mare nel piatto

22

Food & Wine

www.corriereadriatico.it
Scrivi a spettacoli@corriereadriatico.it

Qui a sinistra l'interpretazione dello chef Antonio Scarantino con il suo Brodetterò poi altre immagini dedicate al Festival di Fano che richiama migliaia di persone

L'evento Il Festival internazionale gioca d'anticipo: in questo weekend di luglio anziché a settembre Oltre ai padroni di casa, ci sarà quello sambenedettese e il cacciucco: il Bianchello è il vino ufficiale

Fano celebra il brodetto

Non si dovrà più attendere settembre per assaggiare i migliori brodetti marchigiani e non solo: il Festival Internazionale del brodetto e delle zuppe di pesce è stato anticipato a questa settimana di luglio e, fino a domani, permetterà di gustare ben tre specialità della prelibatezza marinara. Dal Tirreno all'Adriatico, sul lungo mare Simonetti di Fano, sono tre i grandi stand che ospitano il brodetto alla fanese, il cacciucco e il brodetto alla sambenedettese, per concedersi, ogni sera, il piacere della scelta. Inoltre, la Doc Bianchello del Metauro con le etichette del "Bianchello d'Autore", il progetto di nove cantine sostenuto da Imt, sarà il vino ufficiale di questa XVI edizione del festival.

Le specialità

Tre specialità che fanno parte della miglior tradizione culinaria italiana, tre piatti da leccarsi i baffi, tre tradizioni che raccontano, ognuna a suo modo, le terre e le genti dei luoghi che le hanno generate. Tra Tirreno e Adriatico potrebbe sembrare che le tradizioni siano lontane o facciano parte di contesti culturali differenti, ma, in realtà, le origini sono le stesse così come le necessità: la

barca e i lunghi giorni lontani da casa. Il brodetto fanese e il cacciucco contengono conserva di pomodoro che si mantiene senza processi di refrigerazione, quello alla sambenedettese, per lo stesso motivo, è stato arricchito soltanto dall'800 in poi, non dai pescatori, ma dai contadini, con l'aggiunta di peperoni e pomodori verdi. Non è un caso, inoltre, che tutte e tre le declinazioni della zuppa di pesce contengano aceto nella ricetta: uno dei più antichi metodi di conservazione dei cibi. I popoli, le tradizioni e le culture sono più simili di quanto si creda, se poi allarghiamo i nostri confini alla Spagna e all'Albania scopriremo che anche lì le differenze si assottigliano. Una vera e propria sfida si svolgerà domani sera sul palco centrale del Lido: di nuovo tre modi diversi di intendere le stesse radici, tre idee differenti di cucina e di gusto, tre modi alternativi di usare lo stesso pesce in cucina, ma questa volta a livello internazionale. L'Italia sarà rappresentata dal-

Per le zuppe di pesce la sfida tra Italia, Spagna e Albania: popoli e tradizioni con un piatto che fa storia

La ricetta

Il Brodetterò firmato da Antonio Scarantino

Lo chef Antonio Scarantino, del ristorante "AlMare" di Fano propone il suo Brodetterò. Ecco gli ingredienti per 4 persone: 2 kg di pesce pulito (mazzole, rana pescatrice, gattuccio, tracina, razza, boccaincava, pesce san Pietro, canocchie, seppie, scorfano); 6 cucchiaini di aceto di vino; 2 bicchieri di acqua; 1 tubetto di concentrato di pomodoro; 1/4 di cipolla; 1 spicchio d'aglio; olio, pepe e sale q.b.
Procedimento: per evitare che i pesci si sfaldino, perdendo consistenze e sapore a causa del tipo di cottura, gli ingredienti "di mare" vengono prima sfilettati, cotti a bassa temperatura e poi tostati (del pesce, eviscerato e spinato, viene usato tutto). La salsa, viene realizzata secondo tradizione e servita a parte. Così, solo quando il piatto arriva in tavola, trovando la complicità del cliente che può scegliere quale ingrediente gustare per primo o quanta salsa versare nel piatto, diventa il Brodetterò di Antonio Scarantino.

lo chef Marco Vegliò, la Spagna dallo chef David Povedilla e l'Albania dallo chef Fundim Gjepali. A decretare la migliore zuppa di pesce saranno Paolo Marchi, grande appassionato di fotografia e cuoco mancato, che ha raccontato la sua vita di onnivoro in "XXL, 50 piatti che hanno allargato la mia vita" (Mondadori), e Enzo Vizzari, "most wanted" per tutti gli chef italiani di livello, capace di muovere le opinioni nell'avventura, iniziata nel 1983, con Le Guide dell'Espresso.

Curiosità storiche e gastronomiche

A quando risale la prima attestazione storica di una zuppa di pesce? La letteratura gastronomica cita, a più riprese, il brodetto (anticamente "Zuppa alla Marinara dei Focesi") come alimento utilizzato dai coloni pescatori greci sbarcati sulle nostre coste, intorno al VI secolo a.C. Ma la leggenda più affascinante vede il piatto, composto di cipolla, olio di oliva e pesci vari, nascere da un'idea di Afrodite (Venere) che la preparò per ammansire l'ingenuo marito Efesto (Vulcano), dubbioso della sua fedeltà. Sin dall'antichità gli uomini utilizzavano l'acqua di mare al posto del sale nella preparazione delle pietanze, soprattutto per la preparazione di zuppe e pesci.



A sinistra Igles Corelli giovedì sera in azione sul palco centrale durante il suo cooking show. Sotto un colpo d'occhio del lungomare Simonetti di Fano che ospita l'edizione numero 16 del Festival del brodetto e delle zuppe di pesce



+
Trova più informazioni su
www.corriereadriatico.it

Durante gli scavi archeologici effettuati nell'antica Ostra Vetere sono stati addirittura riportati alla luce documenti nei quali si legge: "[...] Sei polpose cernie brune, dopo averle eviscerate e mondate, unisci a un sapiente trito di erbe aromatiche composto di aglio, origano, timo, salvia. Lasciale marinare insieme alle spezie per un tempo mediamente lungo in generosa acqua marina, dove poi verranno cotte [...]".

Le varianti all'originale

Oggi sono tantissime le varianti codificate di zuppa di pesce: solo nelle Marche ne sono riconosciute ben 5. Variano i pesci e le verdure in aggiunta, ma c'è un solo ingrediente comune: l'aceto. Questo per due ragioni principali, derivanti dalla tradizione marinara: se è vero che il pesce utilizzato a bordo era quello di scarto, l'aceto, potente antibatterico, è in grado di coprire e sterilizzare il sapore di pesce un po' guasto e, inoltre, con il passare dei giorni, il vino che i marinai portavano in mare immancabilmente acetificava e non potendo più essere bevuto, veniva usato in cucina. Un'altra peculiarità della zuppa di pesce è che il pesce non va mai girato, ma solo mosso con movimenti orizzontali e rotatori del tegame per mescolare e condire tutto. Sappiamo bene che il procedimento comprende, dopo la messa a bollire in acqua di mare degli odori, dell'olio e delle erbe aromatiche, il rito di aggiungere nel tegame i vari pesci: una varietà alla volta, a seconda della progressione di cottura, in modo che, tutte insieme, possano arrivare alla giusta morbidezza e consistenza, ma, affinché il risultato sia davvero eccellente, muovere appena il tegame è il segreto per mantenere tutti i pesci intatti.

Elisabetta Marsigli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gli appuntamenti



Laboratori e giochi con "Brodetto & Kids"

● In collaborazione con il ministero per le Politiche agricole e forestali, quest'anno il festival si apre alle famiglie per far conoscere lo strabiliante mondo del mare, i pesci che lo popolano e l'ambiente in cui vivono. Un modo divertente ed efficace per imparare a rispettare il mare e, di conseguenza, il nostro pianeta. L'iniziativa "Brodetto & Kids" propone laboratori creativi e giochi di movimento, letture sul mare e attività dedicate a grandi e piccini, per vivere i temi del Festival liberando la fantasia. Tra gli appuntamenti da non perdere quello con il professore del mare, Corrado Piccinetti, dell'Università di Bologna, che guiderà per mano il piccolo pubblico del Festival alla scoperta del "mondo blu" con una lezione dal titolo "Conosciamo i pesci del mare Adriatico" questa sera alle 19.30 e domani alle 20.30. Un'altra chicca è prevista questa sera, con il cooking show del noto volto televisivo Andy Luotto, attore cantante, conduttore e anche grande cuoco (ha lavorato anche con i migliori chef stellati) alle 21 sul palco centrale del Lido.

Corriere Adriatico

PAESE :Italia

AUTORE :Elisabetta Marsigli

PAGINE :1,22-23

SUPERFICIE :93 %



► 7 luglio 2018

**A Fano il Festival
del brodetto
Altri due giorni
tutti da gustare**

alle pagine 22 e 23



L'evento Il Festival internazionale gioca d'anticipo: in questo weekend di luglio anziché a settembre. Oltre ai padroni di casa, ci sarà quello sambenedettese e il cacciucco: il Bianchello è il vino ufficiale

Fano celebra il brodetto

Non si dovrà più attendere settembre per assaggiare i migliori brodetti marchigiani e non solo: il Festival Internazionale del brodetto e delle zuppe di pesce è stato anticipato a questa settimana di luglio e, fino a domani, permetterà di gustare ben tre specialità della prelibatezza marinara. Dal Tirreno all'Adriatico, sul lungo mare Simonetti di Fano, sono tre i grandi stand che ospitano il brodetto alla fanese, il cacciucco e il brodetto alla sambenedettese, per concedersi, ogni sera, il piacere della scel-

ta. Inoltre, la Doc Bianchello del Metauro con le etichette del "Bianchello d'Autore", il progetto di nove cantine sostenuto da Imt, sarà il vino ufficiale di questa XVI edizione del festival.

Le specialità

Tre specialità che fanno parte della miglior tradizione culinaria italiana, tre piatti da leccarsi i baffi, tre tradizioni che raccontano, ognuna a suo modo, le terre e le genti dei luoghi che le hanno generate. Tra Tirreno e Adriatico potrebbe sembrare che le tradizioni siano lontane o facciano parte di contesti cul-

Corriere Adriatico

PAESE :Italia

PAGINE :1,22-23

SUPERFICIE :93 %

AUTORE :Elisabetta Marsigli



► 7 luglio 2018

turali differenti, ma, in realtà, le origini sono le stesse così come le necessità: la barca e i lunghi giorni lontani da casa. Il brodetto fanese e il cacciucco contengono conserva di pomodoro che si mantiene senza processi di refrigerazione, quello alla sanbenedettese, per lo stesso motivo, è stato arricchito soltanto dall'800 in poi, non dai pescatori, ma dai contadini, con l'aggiunta di peperoni e pomodori verdi. Non è un caso, inoltre, che tutte e tre le declinazioni della zuppa di pesce contengano aceto nella ricetta: uno dei più antichi metodi di conservazione dei cibi. I popoli, le tradizioni e le culture sono più simili di quanto si creda, se poi allarghiamo i nostri confini alla Spagna e all'Albania scopriremo che anche lì le differenze si assottigliano. Una vera e propria sfida si svolgerà domani sera sul palco centrale del Lido: di nuovo tre modi diversi di intendere le stesse radici, tre idee differenti di cucina e di gusto, tre modi alternativi di usare lo stesso pesce in cucina, ma questa volta a livello internazionale. L'Italia sarà rappresentata dallo chef Marco Vegliò, la Spagna dallo chef David Povedilla e l'Albania dallo chef Fundim Gjepali. A decretare la migliore zuppa di pesce saranno Paolo Marchi, grande appassionato di fotografia e cuoco mancato, che ha raccontato la sua vita di onnivoro in "XXL, 50 piatti che hanno allargato la mia vita" (Mondadori), e Enzo Vizzari, "most wanted" per tutti gli chef italiani di livello, capace di muovere le opinioni nell'avventura, iniziata nel 1983, con Le Guide dell'Espresso.

Curiosità storiche e gastronomiche

A quando risale la prima attestazione storica di una zuppa di pesce? La letteratura gastronomica cita, a più riprese, il brodetto (anticamente "Zuppa alla Marinara dei Focesi") come alimento utilizzato dai coloni pescatori greci sbarcati sulle nostre coste, intorno al VI secolo a.C. Ma la leggenda più affascinante vede il piatto, composto di cipolla, olio di oliva e pesci vari, nascere da un'idea di Afrodite (Venere) che la preparò per ammansire l'ingenuo marito Efesto (Vulcano), dubbioso della sua fedeltà. Sin dall'antichità gli uomini utilizzavano l'acqua di mare al posto del sale nella preparazione delle pietanze, soprattutto per la preparazione di zuppe e pesci.

Durante gli scavi archeologici effettuati nell'antica Ostra Vetere sono stati addirittura riportati alla luce documenti nei quali si legge: "[...] Sei polpose cernie brune, dopo averle eviscerate e mondate, unisci a un sapiente trito di erbe aromatiche composto di aglio, origano, timo, salvia. Lasciale marinare insieme alle spezie per un tempo mediamente lungo in generosa acqua marina, dove poi verranno cotte [...]".

Le varianti all'originale

Oggi sono tantissime le varianti codificate di zuppa di pesce: solo nelle Marche ne sono riconosciute ben 5. Variano i pesci e le verdure in aggiunta, ma c'è un solo ingrediente comune: l'aceto. Questo per due ragioni principali, derivanti dalla tradizione marinara: se è vero che il pesce utilizzato a bordo era quello di scarto, l'aceto, potente antibat-

Corriere Adriatico

PAESE :Italia

AUTORE :Elisabetta Marsigli

PAGINE :1,22-23

SUPERFICIE :93 %



► 7 luglio 2018

terico, è in grado di coprire e sterilizzare il sapore di pesce un po' guasto e, inoltre, con il passare dei giorni, il vino che i marinai portavano in mare immancabilmente acetificava e non potendo più essere bevuto, veniva usato in cucina. Un'altra peculiarità della zuppa di pesce è che il pesce non va mai girato, ma solo mosso con movimenti orizzontali e rotatori del tegame per mescolare e condire tutto. Sappiamo bene che il procedimento comprende, dopo la messa a bollire in acqua di mare degli odori, dell'olio e delle erbe aromatiche, il rito di aggiungere nel tegame i vari pesci: una varietà alla volta, a seconda della progressione di cottura, in modo che, tutte insieme, possano arrivare alla giusta morbidezza e consistenza, ma, affinché il risultato sia davvero eccellente, muovere appena il tegame è il segreto per mantenere tutti i pesci intatti.

Elisabetta Marsigli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Per le zuppe di pesce la sfida
tra Italia, Spagna e Albania:
popoli e tradizioni
con un piatto che fa storia**

Corriere Adriatico

PAESE :Italia

AUTORE :Elisabetta Marsigli

PAGINE :1,22-23

SUPERFICIE :93 %



► 7 luglio 2018



A sinistra Igles Corelli giovedì sera in azione sul palco centrale durante il suo cooking show. Sotto un colpo d'occhio del lungomare Simonetti di Fano che ospita l'edizione numero 16 del Festival del brodetto e delle zuppe di pesce

Corriere Adriatico

PAESE :Italia
PAGINE :1,22-23
SUPERFICIE :93 %

AUTORE :Elisabetta Marsigli



► 7 luglio 2018



Qui a sinistra l'interpretazione dello chef Antonio Scarantino con il suo Brodetterò poi altre immagini dedicate al Festival di Fano che richiama migliaia di persone

Corriere Adriatico

PAESE :Italia

AUTORE :N.D.

PAGINE :23

SUPERFICIE :8 %



► 7 luglio 2018

Gli appuntamenti

Laboratori e giochi con "Brodetto & Kids"

● In collaborazione con il ministero per le Politiche agricole e forestali, quest'anno il festival si apre alle famiglie per far conoscere lo strabiliante mondo del mare, i pesci che lo popolano e l'ambiente in cui vivono. Un modo divertente ed efficace per imparare a rispettare il mare e, di conseguenza, il nostro pianeta. L'iniziativa "Brodetto & Kids" propone laboratori creativi e giochi di movimento, letture sul mare e attività dedicate a grandi e piccini, per vivere i temi del Festival liberando la fantasia. Tra gli appuntamenti da non perdere quello con il professore del mare, Corrado Piccinetti, dell'Università di Bologna, che guiderà per mano il piccolo pubblico del Festival alla scoperta del "mondo blu" con una lezione dal titolo "Conosciamo i pesci del mare Adriatico" questa sera alle 19.30 e domani alle 20.30. Un'altra chicca è prevista questa sera, con il cooking show del noto volto televisivo Andy Luotto, attore cantante, conduttore e anche grande cuoco (ha lavorato anche con i migliori chef stellati) alle 21 sul palco centrale del Lido.



Brodetto, si chiude con la sfida internazionale

Tra i cuochi di Fano, Albania e Spagna chi farà la migliore zuppa del festival?

«MILLE BRODETTI nella giornata inaugurale di giovedì, superata la soglia delle mille zuppe di pesce il giorno successivo». Un successo, secondo Stefano Fiorelli, presidente provinciale di Confesercenti, per le 3 'Case' (Casa del Brodetto alla Fanese, Casa del Brodetto alla Sambenedettese e Casa del Cacciucco alla Livornese dedicate alle specialità marinare italiane): una delle novità della XVI edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce. Dopo la giornata clou di ieri, che ha registrato al Lido il massimo afflusso di pubblico, oggi domenica conclusiva, in grande stile, per il Festival con la gara internazionale: uno scontro all'ultimo brodetto tra Italia, Albania e Spagna. Sul palco saliranno per Fano lo chef Marco Vegliò, per la Spagna lo chef David Povedilla e per l'Albania lo chef Fundim Gje-pali: tre lingue, tre modi diversi

di intendere le stesse radici, tre idee differenti di cucina e di gusto e tre modi alternativi di usare lo stesso pesce. Quale sarà, tra le tre, la migliore delle zuppe di pesce? Per rispondere a questa domanda sono stati invitati, a fare parte del-

GIURIA

A decretare il vincitore saranno due famosi critici: Enzo Vizzari e Paolo Marchi

la giuria della serata, due dei più famosi critici enogastronomici italiani: Paolo Marchi, giornalista, ideatore e curatore di Identità Golose e Enzo Vizzari (foto), anche lui giornalista, direttore delle Guide L'Espresso e grande amico del Festival.

PRIMA dell'appuntamento internazionale, in apertura del pro-

gramma, alle 19, il palco centrale ospita il cooking show organizzato in collaborazione con il Mipaaf (ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali) durante il quale il professor Corrado Piccinetti e lo chef Antonio Bedimi illustreranno le caratteristiche e la tradizione del vero brodetto fanese. Chiude la serata il concerto dei Couture Chic, band d'atmosfera che rivisita in chiave lounge, bossanova e swing brani famosi della tradizione internazionale.

an. mar.



18

Fano

● Corriere Adriatico

● email: fano@corriereadriatico.it

● fax: 0721 67984

● Domenica 8 luglio 2018

● www.corriereadriatico.it

● telefono: 0721 31633

Brodetto mon amour, vita marinara per la tavola

Presentato il primo libro con venti ricette tante versioni e un comune denominatore

IL FESTIVAL

FANO Mancava, lo hanno scritto. Un libro sul brodetto e sulle zuppe di pesce è come il cacio sui maccheroni per il Festival fanese, che l'altro ieri sera gli ha riservato il palco centrale all'ora di cena. Nelle ricette si rintraccia una narrazione comune, almeno nella cultura gastronomica del mar Mediterraneo: «Il brodetto nasce sulla barca, è la pietanza dei pescatori, preparata con il pesce invendibile perché rovinato dalle reti, e si diversifica quando tocca terra», ha detto Francesca Monaco, scrittrice marchigiana che ha curato l'introduzione del libro.

In effetti le versioni sono tante già nelle sole Marche. A Fano sono obbligatori aceto e conserva, a Porto Recanati ci mettono lo zafferano, lungo la costa ascolana i pomodori verdi e i peperoni.

Per rendere giustizia a questa varietà di ricette, una ricchezza della cucina italiana, gli organizzatori del Festival hanno individuato tre punti di ristorazione lungo viale Simonetti, quest'anno sfruttato in tutta la sua lunghezza: Casa del brodetto alla fanese, Casa del brodetto alla sambenedettese, Casa del cacciucco alla livornese. Mentre Monaco e Barbara Carbone di Trento Editore, che ha pubblicato il libro intitolato appunto "Brodetto mon amour" (assente la curatrice delle 20 ricette tra innovazione e tradizione, Laura Adani), argomentavano sugli aspetti storici della pietanza, lo chef Emiliano Lombardo di-

In viale Simonetti tre punti ristoro lo offrono alla fanese, livornese e sambenedettese



Monaco (in alto a sinistra) con Cantone e altri momenti del Festival

spensava consigli al pubblico sul giusto modo di preparare una zuppa di pesce alla napoletana. Qualche differenza rispetto al nostro brodetto, ma un fondamentale resta in comune. Le massaie più esperte lo conoscono: la cottura deve essere più breve per i pesci delicati, prolungata invece per i pesci dalle carni più sode, altrimenti si rischia l'intruglio di spine e frammenti.

Il pesce fresco dell'Adriatico

Pesce fresco, quindi dell'Adriatico, e mano libera sull'assortimento: «Più qualità ci sono, meglio è», ha aggiunto lo chef. Vero sul piano teorico (i lupi di mare fanesi dicono che per fare un buon brodetto servono tredici diverse qualità di pesce), ma un po' meno quando entra in cucina la tradizione locale. Ci sono dei paletti in fatto di scelta (no al calamaro, sì alla seppia), solo di recente è stato tollerato un crostaceo, meglio se la cosiddetta granseola, e soprattutto si sostiene che il vero brodetto sia quello fornito dai pescherecci d'altura: mazzola, rana pescatrice, pesce prete, tracina, scorfano e altri. Secondo questa tesi il brodetto della piccola pesca (per esempio sogliola, rosciolo, cannocchia) è un'altra cosa.

«Dopo cena l'area del Festival si riempie - commenta Tiziano Pettinelli, Confesercenti - e il pubblico sta apprezzando lo spostamento a luglio, perché garantisce la freschezza del pesce senza il fermo pesca di settembre. Le nuove date devono essere assimilate ma mi sembra che la strada sia giusta». Oggi c'è il gran finale.

Oswaldo Scatassi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

18

Fano

● Corriere Adriatico

● email: fano@corriereadriatico.it

● fax: 0721 67984

● Domenica 8 luglio 2018

● www.corriereadriatico.it

● telefono: 0721 31633

Il gran finale

Spagna e Albania stasera sfidano Fano

● La disfida internazionale tra cuochi di Albania, Italia e Spagna conclude stasera alle 20,30 il sedicesimo Festival internazionale del brodetto e delle zuppe di pesce, per quattro giorni al Lido di Fano. Uno spettacolo la maestria ai fornelli, appetitosi come pochi i piatti di mare preparati da chef di prima fascia. Ai fornelli il fanese Marco Vegliù, lo

spagnolo David Povedilla e l'albanese Fundim Gjepali. Giudici d'eccezione Enzo Vizzari e Paolo Marchi, tra i più famosi critici enogastronomici. Apertura alle 19 sul palco centrale con il cooking show su caratteristiche e tradizione del vero brodetto fanese. Se ne occupano il biologo marino Corrado Piccinetti e lo chef Antonio Bedini. Infine, alle 22,30 concerto del Couture Chic: repertorio internazionale rivisitato in chiave lounge, bossanova e swing.

Fano

● Corriere Adriatico

● email: fano@corriereadriatico.it

● fax: 0721 67984

● Lunedì 9 luglio 2018

● www.corriereadriatico.it

● telefono: 0721 31633

Premio internazionale

La gara del brodetto a Vegliò



FANO E' lo chef italiano Marco Vegliò ad aggiudicarsi la gara internazionale del brodetto sconfiggendo lo spagnolo David Povedilla e l'albanese Fundim Gjepali al Festival chiusosi ieri.



MANI IN ZUPPA
Andy Luotto, grande chef e attore, con il presentatore

L'ALTRO EVENTO SI È CHIUSA IERI LA KERMESSEE DEDICATA ALLE ZUPPE DI PESCE

Festival, migliaia i brodetti serviti

MIGLIAIA di brodetti serviti e il Lido gremito di gente. Grande consenso per la XVI edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce che si è chiuso ieri sera con la gara internazionale: a confronto Italia, Spagna e Albania. Premiata dal pubblico – l'affluenza è stata numerosissima e di qualità – la scelta di spostare la manifestazione dalla storica data di settembre ai primi giorni di luglio. «Sono due anni – commenta il vice direttore provinciale Tiziano Pettinelli – che insisto per organizzare il Festival a inizio stagione, finalmente quest'anno ci siamo riusciti e ne sono veramente contento. L'informazione sullo spostamento delle date è arrivata anche agli affezionati del Festival, mi dispiace per quei turisti che a settembre non troveranno più la manifestazione, ma potranno sempre consolarsi con il Mese del Brodetto».

SODDISFAZIONE esprime anche il presidente provinciale della Confesercenti, Stefano Fiorelli:

«Le 3 Case hanno funzionato alla grande, nonostante nella giornata di venerdì, a causa della pioggia, la gente non si sia mossa fino all'ultimo». Aggiunge Fiorelli: «La concomitanza di sabato con la 'Notte dei Saldi' non mi sembra abbia creato problemi e credo abbiano lavorato tutti i ristoranti, del centro storico e del Lido». Na-

SPOSTAMENTO DI DATA

«L'idea di anticiparlo a luglio si è rivelata vincente e non ha ostacolato la Notte dei saldi»

turalmente ci sarà tempo per fare i bilanci di questa prima volta del Festival a luglio, ma i primi dati dicono che la formula ha funzionato, ottenendo un grande riscontro tra il pubblico: non solo sono stati preparati migliaia di brodetti, ma anche centinaia di fritti e di primi al sugo di pesce. «Ottimo il clima che si respirava al Festival – sottolinea l'assessore al Turismo Stefano Marchegiani – il fatto che la kermesse si svolga fuori dal fer-

mo pesca ha trasformato la manifestazione da sagra di lusso a Festival di qualità».

NON SOLO sono state prese d'assalto le 3 Case (La Casa del Brodetto alla Fanese, la Casa del Brodetto alla Sambenedettese e la Casa del Caciucco alla Livornese), ma seguitissimi sono stati gli appuntamenti più culturali e ovviamente i cooking show con chef di alto livello, da Igles Corelli a Roberto Pinto a Andy Luotto. I grandi chef sono stati protagonisti anche nella serata finale di ieri sera in una spettacolare sfida internazionale ai fornelli: sul palco centrale sono saliti Marco Vegliò in rappresentanza dell'Italia, David Poveda Perez per la Spagna e Fundim Gjepali per l'Albania. A valutare le loro zuppe di pesce, due dei più famosi critici enogastronomici italiani: Paolo Marchi, giornalista, ideatore e curatore di Identità Golose, e Enzo Vizzari, anche lui giornalista, direttore delle Guide L'Espresso e grande amico del Festival

Anna Marchetti
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Telegrafo Livorno [

► 10 luglio 2018

PAESE :Italia

AUTORE :N.D.

PAGINE :52-53

SUPERFICIE :44 %

PERIODICITÀ :Quotidiano



FESTIVAL INTERNAZIONALE

Il Cacciucco di Shamira Gatta lancia la sfida al Brodetto di Fano

UNA CUCINA, due chef, due pentole fumanti e un profumo inebriante. Questa la scenografia scelta dalla trasmissione Linea Blu per lo speciale che andrà in onda sabato 4 agosto alle 14 su Rai1 dal Festival del Brodetto di Fano. Un viaggio nella tradizione gastronomica italiana che sa di mare, che unisce la costa adriatica e quella tirrenica all'insegna del gusto. Da una parte vino rosso e dall'altra aceto, da una parte polpo dall'altra scorfano, da una parte pomodoro fresco e dall'altra concentrato, ma alla fine, due ricette che ci trasportano improvvisamente a bordo di un peschereccio al largo del Mediterraneo. Niente di più verace e reale di un po' di pesce, magari di scarto, accompagnato dalla bruschetta di pane. Le vere differenze tra cacciucco livornese e brodetto fanese sono davvero poche: la costa tirrenica è meno sabbiosa di quella adriatica e quindi offre specie diffe-

renti da poter utilizzare nella zuppa tipica, ma la tradizione e le abitudini dei pescatori sono sempre state le stesse. Ed è poeti-

co poterle ritrovare in un piatto dal gusto così marcato, che sia brodetto o cacciucco. Le due pentole sui fornelli della cucina a fare da sfondo ai due chef, sono dunque simbolo di

due tradizioni che non dividono l'Italia, ma la uniscono: lo chef Antonio Bedini porta alta la bandiera del Brodetto fanese, la chef e food writer Shamira Gatta i colori del Cacciucco livornese.

A FARNE un tutt'uno ci pensa la conduttrice di Linea Blu, Donatella Bianchi, con un'intervista dop-

LINEA BLU

La trasmissione di Rai1 ha messo 'contro' le due zuppe di pesce

pia alla fine della quale viene una gran voglia di mangiare zuppa di pesce. Ma la trasmissione Rai, a Fano in occasione dell'ultima giornata della XVI edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce, ha potuto assistere anche ad un laboratorio didattico pensato

appositamente per bambini ed organizzato in colla-

borazione con il Mipaaf per l'approfondimento della conoscenza e della tradizione del prodotto ittico e partecipare alla gara internazionale organizzata in chiusura della manifestazione. Nel rispetto della dicitura 'Internazionale' che da sempre accompagna il Festival del Brodetto, infatti, sul palco centrale, alle 20.30 si è svolta la gara, a

colpi di zuppa di pesce, tra Italia, Spagna ed Albania. Uno show cooking, uno spettacolo, con il quale il Festival ha voluto onorare la tradizione della zuppe di pesce in tutto il Mare Mediterraneo: Fano al centro, con lo chef Marco Vegliò, la Spagna ad ovest rappresentata dallo chef David Povedilla e, ad est, la costa albanese con lo chef Fundim Gjepali.

Telegrafo Livorno [

► 10 luglio 2018

PAESE :Italia

AUTORE :N.D.

PAGINE :52-53

SUPERFICIE :44 %

PERIODICITÀ :Quotidiano□□



FOOD WRITER
Shamira Gatta
con Donatella Bianchi
di Linea Blu:
la puntata
sarà trasmessa
sabato 4 agosto
alle 14 su Rai 1

LA STAMPA

PAESE :Italia

AUTORE :Giovanni Angelucc...

PAGINE :4-5

SUPERFICIE :92 %

PERIODICITÀ :Settimanale □



► 26 luglio 2018 - Edizione Tuttigusti

Adriatico a tavola—

SI FA PRESTO A DIRE BRODETTO

Per la tradizione nasce dal baratto di fine giornata tra pesci dei marinai e verdure degli ortolani. Ma lungo la costa italiana, da Trieste alla Puglia, ne esistono diverse versioni. Ecco le ricette

Giovanni Angelucci

Fano (Pesaro e Urbino)

Esistono tanti brodetti di pesce quanti sono i porti e ogni ricetta ha caratteri peculiari, dati dalla varietà della materia prima, dai tempi e dai modi di cottura. Sono tanti i piatti che custodiscono i saperi e i sapori tricolore, il brodetto dell'Adriatico per esempio accomuna (e divide) tutto il litorale della Penisola.

Da Trieste alla profonda Puglia sono innumerevoli i modi di preparare questo antico piatto di pesce, addirittura in una sola regione ne esistono diversi da zona a zona.

Gli ingredienti

La tradizione vuole che il brodetto sia frutto dell'incontro tra due comunità: i pescatori e gli ortolani. Al termine della giornata lavorativa ai marinai veniva consegnata una porzione di pesce povero di piccolo taglio e meno richiesto dal mercato. Dal mare, le strade che portavano nell'entroterra passavano attraverso i campi e lungo il percorso i marinai scambiavano parte del pesce fresco con pomodori e peperoni degli ortolani. Da qui il baratto: il pescato con i prodotti dell'orto, mare e collina, genesi di un semplice ma prezioso piatto.

E non ci si limita a ricette e ingredienti con campanilismi a corredo, esistono anche accademie e cricche di gastro-illuminati che destano la propria cultura in fatto di brodetto. Flavio Cerioni, ristoratore di Alla Lanterna di Metaurilia di Fano, è uno dei sette fondatori della Confraternita del Brodetto: «Siamo amanti della cucina marinara locale e abbiamo studiato a

fondo questo storico piatto della tradizione - afferma orgoglioso -: nelle Marche possiamo contarne diverse tipologie, ma le principali sono quattro. Quello a cui sono più legato è il Brodetto fanese per il quale abbiamo creato una ricetta ufficiale che prevede tutti i pesci pescati a strascico (razze, gallinelle, scorfani, mai vongole o cozze), uso di concentrato di pomodoro per il sugo, il vino o l'aceto, soffritto di aglio e cipolla. In primis fa il suo ingresso la seppia, poi il pomodoro sciolto in acqua e aceto, una volta preso il bollore si aggiungono i pesci in base alla pezzatura (e questo vale più o meno per tutto il Nord della regione, l'Anconetano con le sue remore religiose prevede 13 tipi di pesce in ricordo dell'ultima cena)».

Scendendo poi verso la leopardiana Porto Recanti il brodetto si stinge e la preparazione è in bianco ma con l'aggiunta della zafferanella, uno zafferano selvatico che cresce nelle zone umide dell'hinterland di Recanati. A San Benedetto si prepara con il pomodoro verde a pezzi cotto con una base di aceto. Infine attenzione al pane: non è bruscato ma essiccato al forno come i pescatori che una volta a bordo dei

pescherecci mangiavano le gallette secche.

E il famoso Brodetto abruzzese? Un altro illustre cultore del piatto è Italo Ferri dell'omonima trattoria di Vasto (Chieti). Senza dubbio la preparazione che maggiormente rappresenta l'identità della regione è quella vastese: piatto povero della tradizione marinara in perfetto equilibrio tra prodotti del mare e quelli delle zone pedemontane. «Inizialmente *Lu vrudatte* era prettamente bianco, con poco pomodoro, per lo più fresco. Ma nonostante la semplicità del piatto, sono svariate le dispute riguardo gli ingredienti da utilizzare, le quantità e le modalità di preparazione. Pepe rosso trito a San Vito, soffritto di cipolla e peperone a Giulianova.

LA STAMPA

PAESE :Italia
 PAGINE :4-5
 SUPERFICIE :92 %
 PERIODICITÀ :Settimanale

AUTORE :Giovanni Angelucc...



► 26 luglio 2018 - Edizione Tuttigusti

peperone secco tritato a Pescara. Certo è che, a differenza di altri, il Brodetto vastese nega il soffritto e soprattutto si usano solo peperone, preferibilmente verde, aglio, olio, pomodoro varietà Pera d'Abruzzo. Molte le tipologie di pesce impiegate, a seconda del periodo dell'anno, tutte di taglia media e utilizzate intere come lucerna, tracina, scorfano, razza e palombo, triglia». Anche la tradizione incide sulla preparazione tanto che ogni brodetto prende vita all'interno di un tipico tegame di terracotta, le antiche tijelle di coccio che lo chef Ferri racconta di aver ereditato dal nonno. Per una cena diversa non perdetevi i romantici e antichi trabocchi, merita il Pesce Palombo a Fossacesia.

E come se non bastasse c'è anche il Brodetto di laguna che Giorgio Dal Forno

del ristorante friulano Ai Tre Canai, prepara da generazioni. A Marano (Udine) fa la sua versione di brodetto dell'Alto Adriatico, il *Boreto* come lo chiama lui. La regina anguilla innanzitutto, e poi ghiozzo, cefalo, passera, la masaneta (granchio femmina durante il periodo autunnale), le piccole orate. Esistono sia la versione bianca sia quella rossa con l'impiego del concentrato di pomodoro e un pizzico di aceto bianco, foglia di alloro, soffritto con aglio e i giochi sono fatti. Il tutto accompagnato da polenta bianca al posto del pane. «Per guarnire e insaporire la mia ricetta uso anche le verdure locali tipo salicornia, barba di frate, lattuga di mare per la sapidità», spiega Dal Forno.

E le varianti romagnole? Sì caratterizzano per l'aggiunta di cozze e vongole. A Cesenatico ci sono le anguille di mare, i granchi, i cagnoli (simili al palombo), a Ravenna la ricetta tradizionale prevede l'utilizzo delle telline, di aglio e prezzemolo tritati finemente, nella zona di Gabicce (Pesaro e Urbino) si utilizzano sgombri, piccole gallinelle, busbane, cotti con vino rosso, e poi fino a Manfredonia, in Puglia, con la *Ciambott*, più che un brodetto è una zuppa, era il brodo delle famiglie povere: pochissimi pesci, spesso il merluzzo bollito nel brodo insieme al pane, era il piatto degli anziani e dei bambini.

Il brodetto italiano non solo rappresenta un viaggio all'interno di sapori e profumi, ma un'esplorazione che ripercorre le abitudini e i cicli della nostra terra. —

© BY NC ND ALLI ANI DIRITTI RISERVATI

*La confraternita
 “Nelle Marche
 ne esistono diversi tipi
 i principali sono 4”
 Cambia il pescato
 ma anche il pane
 e in alcune varianti
 non c'è il soffritto*

Identikit del piatto

1. La confraternita

Nasce nel 2004 per volontà di 7 persone amanti della gastronomia legata al mare

2. Il festival

Si è tenuto a Fano dal 5 all'8 luglio

3. Il nome

U' bredette in termoleso, broeto in veneto, el brudèt in fanese, lu vrudàtte in vastese, Brudèt ad pès in romagnolo. E molti altri

LA STAMPA

PAESE :Italia

AUTORE :Giovanni Angelucc...

PAGINE :4-5

SUPERFICIE :92 %

PERIODICITÀ :Settimanale □

► 26 luglio 2018 - Edizione Tuttigusti



1. Il brodetto di pesce, o brodetto, è il piatto simbolo della cucina marinara dell'Adriatico. Da Nord a Sud ne esistono diverse versioni; 2. Il brodetto di Flavio Cerioni, ristoratore di Alla Lanterna di Metaurilla di Fano: la ricetta prevede tutti i pesci pescati a strascico (razze, gallinelle, scorfani, mai vongole o cozze), concentrato di pomodoro per il sugo, il vino o l'aceto, soffritto di aglio e cipolla; 3. Alcuni membri della Confraternita del brodetto; 4. Il brodetto di laguna che Giorgio Dal Forno del ristorante friulano Ai Tre Canal prepara da generazioni

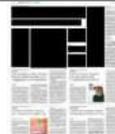
Tirreno [II]

PAESE :Italia

AUTORE :Maria Teresa Gia...

PAGINE :40

SUPERFICIE :30 %



► 28 luglio 2018

SAPORI A CONFRONTO

Il cacciucco di Shamira Gatta sfida il brodetto delle Marche in tv

Pentole e ricette a confronto nel programma di Raiuno "Lineablu". Intanto la foodblogger ha vinto un premio "rivisitando" gli spaghetti al pomodoro

Maria Teresa GiannoniLIVORNO

Il cacciucco alla conquista dell'Adriatico. Sull'altra costa dell'Italia, a Fano, dove ogni anno si svolge il Festival del Brodetto, a fare da ambasciatrice al cacciucco è stata la food blogger livornese **Shamira Gatta** che ha portato l'antica sapienza della ricetta livornese. Alla manifestazione internazionale che raduna chef di varie sponde del Mediterraneo era presente anche Linea Blu, trasmissione di Raiuno che alla costa delle Marche e alle sue tradizioni dedicherà la puntata del 4 agosto. La sfida la vedremo in tv. Le due pentole sui fornelli a fare da sfondo ai due chef simbolo di due tradizioni che non dividono l'Italia ma la uniscono: da una parte lo chef **Marco Vegliò** che porta alta la bandiera del brodetto fanese, dall'altra Shamira Gatta con i colori del cacciucco livornese. A farne un tutt'uno ci pensa la conduttrice di Linea Blu **Donatella Bianchi**

con un'intervista doppia. «Il brodetto che viene fatto a Fano – spiega Shamira Gatta – ha molte cose in comune con il nostro cacciucco, con alcune differenze. La ricetta livornese ad esempio prevede il vino rosso, nelle Marche invece usano l'a-

ceto, noi il concentrato di pomodoro, loro il pomodoro fresco. La base però è sempre il pe-

sce fresco che poi è la stessa per tutte le zuppe di pesce che si cucinano nel Mediterraneo».

Divulgatrice del buon cibo sia attraverso libri che dal suo frequentatissimo blog, Shamira si è occupata del contest del Cacciucco Pride al Mercato Centrale: «Sono uscite fuori molte ricette interessanti – rac-

conta –. Ha vinto **Cristina Galiti**, milanese trapiantata a Castiglioncello, anche lei food blogger che alleggerisce la ricetta tradizionale del cacciucco con pane agliato a cubetti e pomodori gialli». L'ultima novità firmata Shamira Gatta sul versante cacciucco è la "Perla di cacciucco". «Una versione estiva che racchiude tutti gli ingredienti della ricetta originale – dice – ed il sapore è identico, cambiano solo le consistenze e la temperatura. Una piccola sfera bianca dal guscio croccante aromatizzato all'aglio racchiude un concentrato trasparente di pomodoro e una saporita dadolata di pesci cotti sottovuoto a bassa temperatura. La sfera viene servita su sfoglie sottilissime e croccanti che ad ogni morso sprigionano il sapore del sugo del Cacciucco e si sciolgono in bocca.

Sembra complicato ma è più facile a farsi che a dirsi». La food blogger livornese non si ferma mai. Da Fano a Napoli: ha appena vinto il contest alla manifestazione "Pomorosso d'autore" con una giuria di chef stellati del calibro di **Peppe Guida** e critici gastronomici come **Allan Bay**. Dopo aver proposto la sua "pappa al pomodoro ricoperta di gelee di pomodoro a forma di fragola", nel gran finale a Marina di Stabia ha trionfato con un'interpretazione rigorosa di un piatto apparentemente semplicissimo come gli spaghetti al pomodoro, a cui lei però ha dato il suo tocco magico. Il 17 agosto invece sarà a Piombino per tenere una conferenza sulla storia del pane. —

Trionfo a "Pomorosso d'autore" che si è svolto a Napoli con una giuria di chef stellati

Tirreno [II]

PAESE :Italia

AUTORE :Maria Teresa Gia...

PAGINE :40

SUPERFICIE :30 %



► 28 luglio 2018



La foodblogger Shamira Gatta con Donatella Bianchi (Linea Blu, Rai)

10

Fano

● Corriere Adriatico

● email: fano@corriereadriatico.it

● fax: 0721 67984

● Lunedì 30 luglio 2018

● www.corriereadriatico.it

● telefono: 0721 31633

A luglio exploit degli eventi «Ora abbiamo cambiato passo»

Marchegiani ottimista sulle prospettive
«Romanità, jazz e tipicità attirano turisti»

LA PROMOZIONE

FANO Sul fronte del turismo il mese di luglio si chiude con un eccezionale consuntivo in termini di presenze a tutte le manifestazioni che hanno animato il programma di intrattenimento, a partire dal Festival Passaggi per continuare poi con il Festival del brodetto, con la Fano dei Cesari e il Festival Jazz by the sea, tanto che ormai per alcuni di queste si può parlare di vere e proprie iniziative d'attrazione. A questo salto di qualità contribuiscono inoltre quelle iniziative che considerate minori, ottengono invece lo stesso succes-

«Oltre all'organizzazione ha contribuito la fine della crisi. Adesso rilanciamo sui mercati»



L'assessore Marchegiani

so. Tra queste: la festa della crescita matta a Tre Ponti, La Notte dei Desideri di Torrette, il Motor Food Festival di Sassonia, i concerti Vitruvio 3.0 alla rocca e le mostre, specie quella di arte moderna, intitolata "Oltre il colore come tabù" allestita a palazzo Bracci Pagani. Anche per l'assessore alla cultura Stefano Marchegiani si respira quest'anno un clima diverso.

«Ciò è dovuto in parte - ha detto - al fatto che si è allentata



La folla alla Notte dei desideri

la crisi e la gente mostra un maggior desiderio di evadere; il pessimismo sta lasciando il posto alla voglia di divertirsi e il protagonismo prevale sulle remore dell'indolenza. La stessa platea che ha assistito a Passaggi, pur non recitando alcun ruolo, per il solo fatto di essere presente e di discuterne poi, è rimasta coinvolta in ogni suo ceto sociale. E come non rilevare la funzione esercitata dal Jazz Village che ha sdoganato una manifestazione riservata agli amanti di questo genere musicale, molti dei quali giunti da fuori Fano, avvicinandola alla città».

Il top la Fano dei Cesari

«Ma il top - osserva Stefano Marchegiani - è emerso nella Fano dei Cesari, dove sono stati i cittadini che partecipando direttamente alla rievocazione storica, hanno dato uno spettacolo a loro stessi». Ora occorre che le potenzialità d'attrazione espresse da questi eventi, vengano assecondate con una opportuna opera di promozione, affinché la festa che assorbe non poche risorse economiche, ne produca altre a vantaggio di tutti. «E' quello che ci apprestiamo a fare - ha aggiunto Marchegiani - non solo coltivando l'interesse dei mercati dove Fano è stata tradizionalmente presente, ma anche facendo il nostro primo ingresso anche su altri. Abbiamo visto come la romanità, l'enogastronomia e la musica jazz siano delle chiavi che aprono tutte le porte e noi non intendiamo restare con le mani in mano. Tra l'altro la città non si ferma: è di pochi giorni la costituzione dal notaio del Centro Studi Malatestiani»

Massimo Foghetti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il Festival del Brodetto domani a Eat Parade

Alle 13.30 su Rai2 servizi dedicati alla kermesse e alle eccellenze di Fano

LA PROMOZIONE

FANO Televisione sintonizzata su Rai2, alle ore 13.30 di domani. In arrivo un fantastico spot sulla città di Fano e le sue eccellenze. Sarà infatti una puntata da non perdere quella che la rubrica del Tg2 "Eat Parade", dedicherà al "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce". La storica rubrica, che nel 2018

La folla che partecipa alle serate del Festival del Brodetto una delle occasioni più amate da fanesi e turisti



compie 20 anni, parlerà del Festival promosso da Confesercenti Pesaro e Urbino, della ricetta della zuppa di pesce fanese, di Fano e di un'altra eccellenza

enogastronomica del territorio, il Bianchetto del Metauro Doc, vino ufficiale della 16ª edizione che si è svolta dal 5 all'8 luglio 2018. A raccontarli sarà la voce

di Bruno Gambacorta, giornalista, ideatore e curatore di "Eat Parade" che accompagnerà gli ascoltatori (la media è di circa 1,2 milioni di spettatori a puntata) in un goloso viaggio alla scoperta degli ingredienti del piatto di pesce più amato dell'Adriatico insieme a Marco Vegliò, chef de Il Galeone, ristorante di Fano che ha conquistato il "Premio Bcc" durante la Sfida Internazionale del Festival. Tutte da ammirare saranno poi le immagini del centro storico, della zona mare, porto e delle prime colline della valle del Metauro che si susseguiranno nel servizio

© RIPRODUZIONE RISERVATA

.. 16

il Resto del Carlino GIOVEDÌ 20 SETTEMBRE 2018

Fano

e-mail: cronaca.pesaro@ilcarlino.net**FESTIVAL DEL BRODETTO RUBRICA DEDICATA SUL TG2**

IN TELEVISIONE su Rai2, domani, alle 13.30. Il 'Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce', promosso da Confesercenti, sarà protagonista della rubrica del Tg2 'Eat Parade'. Si parlerà della ricetta della zuppa di pesce fanese, di Fano e del Bianchetto del Metauro doc, vino ufficiale della 16ª edizione che si è svolta dall'5 all'8 luglio. Condurrà Bruno Gambacorta, giornalista e curatore di 'Eat Parade', che effettuerà un goloso viaggio alla scoperta degli ingredienti del piatto di pesce con Marco Vegliò, chef de 'Il Galeone'.

ON LINE



FANO: FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL BRODETTO E...

http://www.tigulliovino.it/dettaglio_articolo.php?idArticolo=16265

home autori esperti vino olio news eventi food travel marketing distillati vinix contatti

tigulliovino.it
cultura del vino e comunicazione



Registrati!

email password

accedi
hai dimenticato la password?

ricerca avanzata

cerca in ▾

Cerca

PUBBLICITÀ

Home > Autori > Eventi > Food

FANO: FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE

Tweet

📍 Lungomare Simonetti (PU) - Fano

📅 dal 05 luglio 2018 al 08 luglio 2018

di Virgilio Pronzati

🔍 Articolo georeferenziato



Cambia date e rinnova il gusto: dal 5 all'8 luglio, torna a Fano il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce

Il piatto simbolo della tradizione culinaria fanese si fa in versione gourmet e spettacolare per la kermesse che, da 16 anni, onora il pesce dell'Adriatico, la marineria e il territorio

Il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce (5-8 luglio 2018 / Lungomare Simonetti a Fano nelle Marche) torna anche quest'anno a farsi palcoscenico della cultura gastronomica internazionale e ambasciatore della tradizione marinara locale anticipando le sue date, da settembre a luglio, e presentandosi al pubblico, con una nuova veste, nel pieno dell'estate.

La kermesse che, da 16 anni, onora il piatto simbolo della cucina tradizionale dell'Adriatico, proporrà infatti, per 4 giorni, cooking show con chef stellati, presentazioni di libri gastronomici, laboratori dedicati alla scoperta degli ingredienti di un piatto "povero", la zuppa di pesce saporita e nutriente che, in origine, si preparava con scarti e pesci invenduti, oggi rivalutata e valorizzata, grazie alla manifestazione che lo ha consacrato come piatto simbolo di Fano.

Una ricetta che, negli anni, ha confermato l'evento come punto di riferimento dello spettacolo della cucina come testimoniato dai numeri dell'edizione 2017: migliaia di presenze durante le giornate del Festival, oltre 40 eventi proposti, 30mila porzioni di pesce vendute nei ristoranti allestiti sul lungomare, centinaia di persone impegnate nell'organizzazione, nei ristoranti e negli stand presenti nel Lungomare.

Show cooking, musica, convegni, talk show, spazio bimbi e gustosissime serate internazionali animeranno anche quest'anno il Lungomare di Fano che, novità 2018, accoglierà aperitivi tematici che abbineranno il vino del territorio, l'eccezionale DOC Bianchetto del Metauro (nel 2019 compirà 50 anni) al Brodetto, concerti e lezioni di cucina, a partire dalle 19 fino a tarda sera.

Spazio anche alle ricette oltre i confini locali. La manifestazione, forte ormai della storia del suo successo internazionale, proporrà una sfida internazionale a base di brodetto, nella serata di domenica 8 luglio, per approfondire procedimenti, ricette e cotture delle zuppe di pesce preparate oltreconfine.

Il Brodetto di Fano è infatti un piatto povero ideato dai pescatori che utilizzavano i pesci meno pregiati e più rovinati (senza essere sfilettati e spinati) e li cucinavano a bordo insieme a concentrato di pomodoro, aceto, aglio e cipolla. Oggi la "zuppa" è un piatto simbolo della ristorazione fanese che lo celebra nelle carte dei menù e con iniziative ad hoc durante tutto l'anno.

"L'enogastronomia rappresenta un fattore determinante per la ripresa del settore turistico e per lo sviluppo economico di un territorio, il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce costituisce un'espressione di eccellenza nel vasto panorama del turismo del cibo e del vino anche a livello internazionale. Perché il Festival non è soltanto una semplice occasione di degustare il piatto o disfida tra cuochi eccellenti, ma anche conoscenza ad ampio raggio di tutto ciò che ruota intorno a questo piatto e all'ambiente che lo ha generato" sottolinea Confesercenti, organizzatrice del Festival.

Confermato anche per il 2018 il FUORI BRODETTO: a settembre 2018, per un intero mese, un circuito di ristoranti della provincia di Pesaro e Urbino proporranno il brodetto, o zuppa di pesce che dir si voglia, a prezzo

FANO: FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL BRODETTO E...

http://www.tigulliovino.it/dettaglio_articolo.php?idArticolo=16265

convenzionato. (segue sotto)

“Questo piatto - afferma Confesercenti - è l'espressione più tipica e tradizionale delle città marinare, in cui la storia, la cultura e le risorse del luogo si coniugano in interpretazioni originali e sempre diverse. Il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce, giunto alla sua sedicesima edizione, rappresenta un'occasione unica nel panorama enogastronomico per scoprire e mettere a confronto le migliori interpretazioni del piatto”.

Ingresso gratuito.

Info: www.festivalbrodetto.it

Fb - Instagram: @FestivalBrodetto

Brodetto e Zuppa di pesce a Fano Il Festival 2018 cambia date e...

<https://www.italiaatavola.net/eventi/manifestazioni/2018/6/4/fa...>

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Venerdì 20 Luglio 2018 | aggiornato alle 11:15 | 54937 articoli in archivio

[HOME](#) [EVENTI](#) [MANIFESTAZIONI](#)

Brodetto e Zuppa di pesce a Fano Il Festival 2018 cambia date e format

Pubblicato il 04 Giugno 2018 | 12:15

Il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di pesce si rinnova per la 16^a edizione. Cambiano le date (5-8 luglio) e il format. Resta uguale la location, il lungomare Simonetti, a Fano (Pu). La kermesse che, da 16 anni, onora il piatto simbolo della cucina tradizionale dell'Adriatico, proporrà infatti, per 4 giorni, showcooking con cuochi stellati, presentazioni di libri gastronomici, laboratori dedicati alla scoperta degli ingredienti di un piatto "povero", la Zuppa di pesce saporita e nutriente che, in origine, si preparava con scarti e pesci invenduti, oggi rivalutato e valorizzato, grazie alla manifestazione che lo ha consacrato come piatto simbolo di Fano.

Brodetto e Zuppa di pesce a Fano Il Festival 2018 cambia date e...

<https://www.italiaatavola.net/eventi/manifestazioni/2018/6/4/fa...>



Una ricetta che, negli anni, ha confermato l'evento come punto di riferimento come testimoniato dai numeri dell'edizione 2017: migliaia di presenze durante le giornate del Festival, oltre 40 eventi proposti, 30mila porzioni di pesce vendute nei ristoranti allestiti sul lungomare, centinaia di persone impegnate nell'organizzazione, nei ristoranti e negli stand presenti nel lungomare. Showcooking, musica, convegni, talk show, spazio bimbi e gustosissime serate internazionali animeranno anche quest'anno il lungomare di Fano che, novità 2018, accoglierà aperitivi tematici che abbineranno il vino del territorio, l'eccezionale Doc Bianchello del Metauro (nel 2019 compirà 50 anni) al Brodetto, concerti e lezioni di cucina, a partire dalle 19.00 fino a tarda sera. Spazio anche alle ricette oltre i confini locali.

Brodetto e Zuppa di pesce a Fano Il Festival 2018 cambia date e...

<https://www.italiaatavola.net/eventi/manifestazioni/2018/6/4/fa...>



La manifestazione, forte ormai della storia del suo successo internazionale, proporrà una sfida internazionale a base di brodetto, nella serata di domenica 8 luglio, per approfondire procedimenti, ricette e cotture delle zuppe di pesce preparate oltreconfine. Il Brodetto di Fano è infatti un piatto povero ideato dai pescatori che utilizzavano i pesci meno pregiati e più rovinati (senza essere sfilettati e spinati) e li cucinavano a bordo insieme a concentrato di pomodoro, aceto, aglio e cipolla. Oggi la “zuppa” è un piatto simbolo della ristorazione fanese che lo celebra nelle carte dei menù e con iniziative ad hoc durante tutto l’anno.

Brodetto e Zuppa di pesce a Fano Il Festival 2018 cambia date e...

<https://www.italiaatavola.net/eventi/manifestazioni/2018/6/4/fa...>



«L'enogastronomia - sottolinea Confesercenti, organizzatrice del Festival - rappresenta un fattore determinante per la ripresa del settore turistico e per lo sviluppo economico di un territorio, il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce costituisce un'espressione di eccellenza nel vasto panorama del turismo del cibo e del vino anche a livello internazionale. Perché il Festival non è soltanto una semplice occasione di degustare il piatto o disfida tra cuochi eccellenti, ma anche conoscenza ad ampio raggio di tutto ciò che ruota intorno a questo piatto e all'ambiente che lo ha generato».

Brodetto e Zuppa di pesce a Fano Il Festival 2018 cambia date e...

<https://www.italiaatavola.net/eventi/manifestazioni/2018/6/4/fa...>



Confermato anche per il 2018 il Fuori Brodetto: a settembre 2018, per un intero mese, un circuito di ristoranti della provincia di Pesaro e Urbino proporranno il brodetto, o zuppa di pesce che dir si voglia, a prezzo convenzionato. «Questo piatto - afferma Confesercenti - è l'espressione più tipica e tradizionale delle città marinare, in cui la storia, la cultura e le risorse del luogo si coniugano in interpretazioni originali e sempre diverse. Il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce, giunto alla sua sedicesima edizione, rappresenta un'occasione unica nel panorama enogastronomico per scoprire e mettere a confronto le migliori interpretazioni del piatto».

Per informazioni: www.festivalbrodetto.it

Edizioni Contatto Srl - via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - PIVA 02990040160 - Mail & Credits - Sitemap - Policy - © ® -
Registrazione Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548

il Resto del Carlino / Fano / Cosa Fare / Mangiare

MANGIARE

Festival del Brodetto 2018, a Fano quest'anno arriva in anticipo

Spostata da settembre ai primi di luglio la kermesse enogastronomica

★★★★★ 3 voti

Publicato il 7 giugno 2018

Ultimo aggiornamento: 7 giugno 2018 ore 17:19



La conferenza stampa di presentazione

🕒 5 min



Fano (Pesaro e Urbino) 7 giugno 2018 – E' ufficiale: la **nuova edizione del Festival Internazionale del Brodetto** e delle Zuppe di Pesce sarà l'**evento enogastronomico dell'estate fanese**. La più golosa delle manifestazioni dell'Adriatico, infatti, in occasione della sua XVI edizione, **si sposta da settembre a luglio** (dal 5 all'8) sempre sul **Lungomare Simonetti di Fano**. "Crediamo - afferma **Massimo Seri**, sindaco di Fano - che anticipare il Festival da settembre a luglio possa rivelarsi un'ottima operazione di marketing per il nostro territorio. La manifestazione, nei suoi ultimi sedici anni, ha reso onore a una tradizione, quella del brodetto e della mariniera, che si stava perdendo e che, invece, si è rivelata un enorme veicolo di attrazione turistica. Anticipare le date della kermesse significa dare l'opportunità di conoscere questo Festival e questa tradizione a un maggior numero di visitatori e ai turisti estivi 'storici' della città".

Fano tornerà dunque a farsi **palcoscenico della cultura gastronomica internazionale** e ambasciatrice della tradizione marinara locale anticipando le sue date e proponendo una lunghissima serie di novità. A partire dall'immagine di questa edizione ideata da Omnia comunicazione che mostra un pomodoro per metà scorfano, tentacolari seppie come propulsori a una cipolla, un coltello usurato che lascia il segno su una tracina, un cucchiaino e un san pietro metamorfosi dei ricordi da acquolina della cucina di mare. Il Festival racconta così l'energia, l'attualità e l'immaginario di un piatto storico del territorio, capace di saldare e riproporre l'identità di un territorio.

I cambiamenti proseguono poi nel format dell'event oche verrà alleggerito e reso più "smart", nella nuova serata internazionale che coinvolgerà **Spagna ed Albania**, nella presenza di Vip del panorama enogastronomico italiano e di prestigiosi **chef ospiti**. "La zuppa di pesce - affermano **Pier Stefano Fiorelli e Tiziano Pettinelli**, rispettivamente presidente e vicedirettore Confesercenti della Provincia di Pesaro e Urbino, ente promotore della manifestazione - è l'espressione più caratteristica delle città marinare italiane, in cui storia, cultura e risorse del luogo si coniugano in interpretazioni originali e diverse. Il nostro Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce rappresenta un'occasione unica per scoprire il territorio nella sua interezza e mettere a confronto le migliori interpretazioni di questo grande piatto".



Un confronto che verrà servito direttamente in tavola. Il format del nuovo Festival renderà infatti omaggio, nella rinnovata edizione 2018, al **cacciucco livornese e al brudet di San Benedetto del Tronto**. Sulla passeggiata del Lungomare, gli ospiti troveranno la "Casa del Brodetto alla fanese", la "Casa del Cacciucco" e la "Casa del Brodetto alla

Sambenedettese": tre grandi stand dedicati alla ristorazione tipica delle zuppe di pesce italiane. Ogni sera sarà così possibile fare un viaggio alla scoperta di sapori, profumi e luoghi.

"Le Marche - spiega **Renato Claudio Minardi, vice Presidente del Consiglio Regionale Marche** - sono una regione plurale, nel nome e nell'essenza. Lo sono per il paesaggio, per le tradizioni e per le tipicità agroalimentari, simboli del made in Italy nel mondo. Proprio come la zuppa di pesce, ottima e ricca, preparata con almeno dieci diverse specie di pesce della costa Adriatica. Un piatto classico della tradizione culinaria, valorizzato al meglio nei ristoranti fanesi ed entrato di diritto nella lista della migliore gastronomia marchigiana. Il Festival del Brodetto si fa, dunque, ambasciatore della promozione di un bene comune e di un patrimonio anche culturale che il nostro Paese può offrire con orgoglio ai turisti italiani e stranieri". Differenze che saranno accompagnate dal vino del territorio. Sarà infatti la DOC Bianchello del Metauro con le etichette del "Bianchello d'Autore", il progetto di 9 cantine sostenuto da IMT (Istituto Marchigiano di Tutela Vini), il vino ufficiale della XVI edizione del Festival.

Il Festival sarà poi capace di trasportare oltre confine i suoi visitatori, **domenica 8 luglio, durante l'esclusiva serata internazionale** in cui si "daranno battaglia" tre chef, tre zuppe, tre tradizioni e tre nazioni: Italia, Albania e Spagna. A decretare il vincitore sarà una giuria tecnica qualificata composta dai più noti e competenti nomi del panorama enogastronomico italiano: **Paolo Marchi**, giornalista e ideatore dell'evento Identità Golose; **Valerio Visintin**, critico gastronomico "in incognito" del Corriere della Sera ed Enzo Vizzari, giornalista e direttore delle Guide dell'Espresso, storico "amico" del Festival. A rendere il tutto magico e divertente sarà la conduzione di Federico Quaranta, decennale sostenitore del Festival, conduttore e autore di grandi programmi Rai: dalla storica trasmissione enogastronomica Decanter (di Radio2), a La Prova del Cuoco fino a Linea Verde (Rai1).

RIPRODUZIONE RISERVATA

 [CONDIVIDI SU FACEBOOK](#)

 [CONDIVIDI SU TWITTER](#)

Il Festival del Brodetto protagonista dell'estate adriatica: un mar...

http://www.oltrefano.it/eventi/fano/festival-del-brodetto-protago...

[OLTREFANO.IT](#) [ATTIVITA'](#)




FANO	VALLE DEL CESANO	VALLE DEL METAURO	REGIONE	PESARO-URBINO	ATTUALITA'	POLITICA
CRONACA	CULTURA E SPETTACOLO	EVENTI	SPORT			

[FARMACIE DI TURNO A FANO](#)

[ORARI SANTE MESSE FANO](#)

[ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER](#)

[PUBBLICITA' SU OLTREFANO.IT](#)

[FARMACIE DI TURNO BASSA VALLE DEL METAURO](#)

[TI PIACE OLTREFANO.IT? DONA QUI!](#)

[HOME](#) [EVENTI](#) [IL FESTIVAL DEL BRODETTO PROTAGONISTA...](#)

Il Festival del Brodetto protagonista dell'estate adriatica: un mare di pesce e novità per l'edizione 2018

07 giugno, 2018 [Eventi](#) [FANO](#) 0



E' stata presentata oggi, a bordo di **Scimitar**, ristorante galleggiante attraccato al porto di Fano e luogo scelto per sancire il legame del Festival con la tradizione culinaria dei ristoranti self-service PesceAzzurro, con il territorio e con il mare, la nuova edizione del **Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce** che sarà l'evento enogastronomico dell'estate 2018. La più golosa delle manifestazioni dell'Adriatico, infatti, in occasione della sua XVI edizione, si sposta da settembre a luglio. **ILungomare Simonetti** di Fano ospiterà la kermesse dedicata al più famoso dei piatti tradizionali di pesce della costa Adriatica

CERCA SU OLTREFANO.IT



EVENTI E SERATE

AGGIUNGI IL TUO EVENTO GRATIS
(gratis per sempre e senza registrazione)

Serate Rinascimentali
03/07/2018 - 31/07/2018

Viaggio tra le Stelle
04/08/2018 - 05/08/2018

TUTTI GLI EVENTI

AGGIUNGI IL TUO EVENTO GRATIS!

Il Festival del Brodetto protagonista dell'estate adriatica: un mar...

<http://www.oltrefano.it/eventi/fano/festival-del-brodetto-protago...>

dagiovedì 5 a domenica 8 luglio, ingresso gratuito.

“Crediamo – afferma Massimo Seri, Sindaco di Fano – che anticipare il Festival da settembre a luglio possa rivelarsi un’ottima operazione di marketing per il nostro territorio. La manifestazione, nei suoi ultimi sedici anni, ha reso onore a una tradizione, quella del brodetto e della marineria, che si stava perdendo e che, invece, si è rivelata un enorme veicolo di attrazione turistica. Anticipare le date della kermesse significa dare l’opportunità di conoscere questo Festival e questa tradizione a un maggior numero di visitatori e ai turisti estivi ‘storici’ della città”.

Fano tornerà dunque a farsi palcoscenico della cultura gastronomica internazionale e ambasciatrice della tradizione marinara locale anticipando le sue date e proponendo una **lunghissima serie di novità**.

A partire dall’**immagine** della XVI edizione, ideata da **Omnia comunicazione** che mostra un pomodoro per metà scorfano, tentacolari seppie come propulsori a una cipolla, un coltello usurato che lascia il segno su una tracina, un cucchiaino e un sanpietro metamorfosi dei ricordi da acquolina della cucina di mare. Il Festival racconta così l’energia, l’attualità e l’immaginario di un piatto storico del territorio, capace di saldare e riproporre l’identità di un territorio.

I cambiamenti proseguono poi nel **format dell’evento** che verrà alleggerito e reso più “smart”, nella nuova serata internazionale che coinvolgerà Spagna ed Albania, nella presenza di VIP del panorama enogastronomico italiano e di prestigiosi Chef ospiti.

“La zuppa di pesce – affermano Pier Stefano Fiorelli e Tiziano Pettinelli, rispettivamente presidente e vicedirettore Confesercenti della Provincia di Pesaro e Urbino, ente promotore della manifestazione – è l’espressione più caratteristica delle città marinare italiane, in cui storia, cultura e risorse del luogo si coniugano in interpretazioni originali e diverse. Il nostro Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce rappresenta un’occasione unica per scoprire il territorio nella sua interezza e mettere a confronto le migliori interpretazioni di questo grande piatto”.

Un confronto che verrà servito direttamente in tavola. Il format del nuovo Festival renderà infatti omaggio, nella rinnovata edizione 2018, al cacciucco livornese e al brudet di San Benedetto del Tronto. Sulla passeggiata del Lungomare, gli ospiti troveranno la “Casa del Brodetto alla fanese”, la “Casa del Cacciucco” e la “Casa del Brodetto alla Sambenedettese”: **tre grandi stand** dedicati alla ristorazione tipica delle zuppe di pesce italiane. Ogni sera sarà così possibile fare un viaggio alla scoperta di sapori, profumi e luoghi.

“Le Marche – spiega **Renato Claudio Minardi**, vice Presidente del Consiglio Regionale Marche – sono una regione plurale, nel nome e nell’essenza. Lo sono per il paesaggio, per le tradizioni e per le tipicità agroalimentari, simboli del made in Italy nel mondo. Proprio come la zuppa di pesce, ottima e ricca, preparata con almeno dieci diverse specie di pesce della costa Adriatica. Un piatto classico della tradizione culinaria, valorizzato al meglio nei ristoranti fanesi ed entrato di diritto nella lista della migliore gastronomia marchigiana. Il Festival del Brodetto si fa, dunque, ambasciatore della promozione di un bene comune e di un patrimonio anche culturale che il nostro Paese può offrire con orgoglio ai turisti italiani e stranieri”.

Differenze che saranno accompagnate dal celebre e amato vino del territorio. Sarà infatti la DOC Bianchello del Metauro con le etichette del **“Bianchello d’Autore”**, il progetto di 9 cantine sostenuto da IMT (Istituto Marchigiano di Tutela Vini), il **vino ufficiale** della XVI edizione del Festival. L’intero lungomare Simonetti – dal palco principale sul quale ruoteranno i migliori chef d’Italia alle prese con i cooking show alle 3 aree ristorazione dedicate alle zuppe di pesce del Paese, fino alle tavole allestite per gli eventi collaterali della kermesse – scintillerà di Bianchello d’Autore.

Il Festival del Brodetto protagonista dell'estate adriatica: un mar...

<http://www.oltrefano.it/eventi/fano/festival-del-brodetto-protago...>

“Proseguono le attività del nostro gruppo – dicono i produttori – rivolte a dare notorietà al vino che ha fatto la storia del territorio e che sta crescendo in qualità, prestigio e consumi. Partecipare al Festival del Brodetto è un onore al quadrato perché, proprio come la zuppa di Fano, il Bianchello è simbolo riconosciuto di questa zona e, come il brodetto, ha oggi la sua rivincita, trovando posto nei menù di grandi ristoranti per la sua qualità indiscussa”.

Il Festival sarà poi capace di trasportare oltre confine i suoi visitatori, domenica 8 luglio, durante l'esclusiva **serata internazionale** in cui si “daranno battaglia” tre chef, tre zuppe, tre tradizioni e tre nazioni: Italia, Albania e Spagna.

A decretare il vincitore sarà una giuria tecnica qualificata composta dai più noti e competenti nomi del panorama enogastronomico italiano: **Paolo Marchi**, giornalista e ideatore dell'evento Identità Golose; **Valerio Visintin**, critico gastronomico “in incognito” del Corriere della Sera ed **Enzo Vizzari**, giornalista e direttore delle Guide dell'Espresso, storico “amico” del Festival.

A rendere il tutto magico e divertente sarà la conduzione di **Federico Quaranta**, decennale sostenitore del Festival, conduttore e autore di grandi programmi Rai: dalla storica trasmissione enogastronomica Decanter (di Radio2), a La Prova del Cuoco fino a Linea Verde (Rai1).

Il programma del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce riserva altri grandi sorprese per questa sua sedicesima edizione. Tra critici mascherati, show cooking di chef famosi e nuove sfide culinarie, la manifestazione promettere di essere un evento da copertina!

TI È PIACIUTO QUESTO ARTICOLO? DONA QUI!

CONDIVIDI:  Like  Tweet  +1  Pin it  LinkedIn  Whatsapp

Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce

Copyright © 2018 - [Marco Spadola](#)



radio
PRIMARETE

FM 94.3 - 98.5 - 101.3

ASCOLTACI ON LINE

Home

La Radio

Il Periodico

Musica

Sport

Cronaca

Politica

Cult

Il Festival del Brodetto protagonista dell'estate adriatica: un mare di pesce e novità per l'edizione 2018

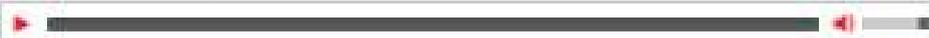
07 giugno 2018 6 Commenti



Grandi nomi della cucina italiana e straniera, l'élite dell'enogastronomia, un nuovo format della ristorazione: svelate le anticipazioni della XVI edizione della kermesse in programma a Fano dal 5 all'8 luglio

Il commento di:

Pier Stefano Fiorilli, presidente Confesercenti Pesaro Urbino:



Il Festival del Brodetto arriva due mesi prima (dal 5 all'8 luglio)...

<http://www.viverefano.com/2018/06/08/il-festival-del-brodetto-a...>

vivere fano
IL QUOTIDIANO DELLA CITTÀ E DEL TERRITORIO

IL PARTICOLARE
ARREDAMENTI

Il Festival del Brodetto arriva due mesi prima (dal 5 all'8 luglio) e si fa sempre più internazionale



07/06/2018 - Due mesi prima. Per eludere il fermo pesca e - soprattutto - inserire l'appuntamento in uno dei momenti più "caldi" della stagione. E non soltanto per il clima. Ecco la prima grande novità della 16esima edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce. Che quest'anno non andrà in scena a settembre, bensì dal 5 all'8 luglio. A cambiare sarà anche il format, per un evento capace di

portare Fano nelle vetrine turistiche di tutto il mondo.

Al cuore sempre lei: la tradizione marinara. Il festival che si propone come ponte tra gastronomia, tipicità e valorizzazione del territorio. Altri modi, in fondo, per parlare di turismo. "Crediamo - ha detto il sindaco di Fano Massimo Seri - che anticipare l'evento si rivelerà un'ottima strategia per attrarre persone. L'evento in sé, negli anni, ha già dimostrato il suo grande valore".



Publicato da **Vivere Fano**
Visualizzazioni: 1110

Confermata la location - il Lido -, ma per il resto sarà un tripudio di nuove idee. Basta guardare la locandina, che unisce pesci, ingredienti e strumenti vari, in un mix grafico che riassume in modo immaginifico il senso dell'evento. Tra i valori aggiunti dell'edizione 2018 anche la presenza di vip, ospiti e ovviamente chef. Possibile anche una grande cena sull'acqua, con una tavolata lunga 400 metri. Per ora è soltanto un sogno, ma di certo dimostra le ambizioni degli organizzatori, tra le cui fila vi sono i professionisti di Omnia Comunicazione, con un ruolo sempre più centrale.

Il format si fa più leggero, più "smart", e contemplerà anche una serata internazionale che coinvolgerà Spagna e Albania, in un contest all'ultimo piatto fissato per domenica 8 luglio. A decidere il vincitore sarà una giuria qualificata composta da veri esperti: Paolo Marchi - giornalista e ideatore dell'evento "Identità Golose" -, Valerio Visintin - critico gastronomico "in incognito" del Corriere della Sera - ed Enzo Vizzari - giornalista e direttore delle Guide dell'Espresso-. La conduzione sarà affidata a Federico Quaranta, noto volto di Rai 1 (La Prova del Cuoco e Linea Verde), spesso in prima linea quando si parla di buon cibo.

Il festival, poi, renderà omaggio al cacciucco livornese e al "brudet" di San Benedetto del Tronto. Sulla passeggiata del lungomare, gli ospiti troveranno la "Casa del Brodetto alla fanese", la "Casa del Cacciucco" e

Il Festival del Brodetto arriva due mesi prima (dal 5 all'8 luglio)...

<http://www.viverefano.com/2018/06/08/il-festival-del-brodetto-a...>

la "Casa del Brodetto alla Sambenedettese", tre grandi stand dedicati alla ristorazione tipica delle zuppe di pesce italiane. Sì, perché i piatti al centro della manifestazione si basano sulla varietà e sulla differenziazione da zona a zona. A spiegare il concetto in modo efficace è stato Renato Claudio Minardi, vicepresidente del consiglio regionale delle Marche. "La nostra regione - ha detto - è una realtà plurale, per il paesaggio, le tradizioni e le tipicità agroalimentari, e le dieci specie di pesce utilizzate per il brodetto esprimono al meglio questa pluralità". Differenze che saranno "innaffiate" dal vino del territorio. Sarà infatti la DOC Bianchello del Metauro, con le etichette del "Bianchello d'Autore", ad affiancare i piatti proposti durante questa edizione.

di **Simone Celli**
redazione@viverefano.com



Questo è un articolo pubblicato il 07-06-2018 alle 18:40 sul giornale del 08 giugno 2018 - 948 letture

In questo articolo si parla di attualità, redazione, cibo, brodetto, pesce, eventi, festival del brodetto, articolo, Simone Celli, gastronomia, enogastonomia



L'indirizzo breve è <https://vivere.biz/aVoE>

LOCAL

Giornale delle Identità Territoriali *Genius*



Il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce, tradizioni marinare dell'Adriatico. A Fano, dal 5 all'8 luglio

La città marchigiana si propone come palcoscenico della cultura gastronomica internazionale e ambasciatrice della tradizione marinara locale

8 Giugno 2018 -

«E' stata presentata il 7 giugno, a bordo di Scimitar, ristorante galleggiante attraccato al porto di Fano e luogo scelto per sancire il legame del Festival con la tradizione culinaria dei ristoranti self-service PesceAzzurro, con il territorio e con il mare, la nuova edizione del **Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce** che sarà l'evento enogastronomico dell'estate 2018. La più golosa delle manifestazioni dell'Adriatico, infatti, in occasione della sua XVI edizione, si sposta da settembre a luglio. Il Lungomare Simonetti di Fano ospiterà la kermesse dedicata al più famoso dei piatti tradizionali di pesce della costa Adriatica da giovedì 5 a domenica 8 luglio, ingresso gratuito». Lo si legge in una nota stampa ufficiale diramata il 7 giugno 2018, e che riportiamo integralmente. «Crediamo – afferma **Massimo Seri**, Sindaco di Fano – che anticipare il Festival da settembre a luglio possa rivelarsi un'ottima operazione di marketing per il nostro territorio. La manifestazione, nei suoi ultimi sedici anni, ha reso onore a una tradizione, quella del brodetto e della marineria, che si stava perdendo e che, invece, si è rivelata un enorme veicolo di attrazione turistica. Anticipare le date della kermesse significa dare l'opportunità di conoscere questo Festival e questa tradizione a un maggior numero di visitatori e ai turisti estivi 'storici' della città». «Fano tornerà dunque – spiega il comunicato – a farsi palcoscenico della cultura gastronomica internazionale e ambasciatrice della tradizione marinara locale anticipando le sue date e proponendo una lunghissima serie di novità. A partire dall'immagine della XVI edizione, ideata da Omnia comunicazione che mostra un pomodoro per metà scorfano, tentacolari seppie come propulsori a una cipolla, un coltello usurato che lascia il segno su una tracina, un cucchiaino e un san Pietro metamorfosi dei ricordi da acquolina della cucina di mare. Il Festival racconta così l'energia, l'attualità e l'immaginario di un piatto storico del territorio, capace di saldare e riproporre l'identità di un territorio. I cambiamenti proseguono poi nel format dell'evento che verrà alleggerito e reso più "smart", nella nuova serata internazionale che coinvolgerà Spagna ed Albania, nella presenza di VIP del panorama enogastronomico italiano e di prestigiosi Chef ospiti».

«La zuppa di pesce – affermano **Pier Stefano Fiorelli** e **Tiziano Pettinelli**, rispettivamente presidente e vicedirettore Confesercenti della Provincia di Pesaro e Urbino, ente promotore della manifestazione – è l'espressione più caratteristica delle città marinare italiane, in cui storia, cultura e risorse del luogo si coniugano in interpretazioni originali e diverse. Il nostro Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce rappresenta un'occasione unica per scoprire il territorio nella sua interezza e mettere a confronto le migliori interpretazioni di questo grande piatto». «Un confronto che verrà servito – sottolinea la nota stampa – direttamente in tavola. Il format del nuovo Festival renderà infatti omaggio, nella rinnovata edizione 2018, al

cacciucco livornese e al brudet di San Benedetto del Tronto. Sulla passeggiata del Lungomare, gli ospiti troveranno la "**Casa del Brodetto alla fanese**", la "**Casa del Cacciucco**" e la "**Casa del Brodetto alla Sambenedettese**": tre grandi stand dedicati alla ristorazione tipica delle zuppe di pesce italiane. Ogni sera sarà così possibile fare un viaggio alla scoperta di sapori, profumi e luoghi».

"Le Marche – spiega **Renato Claudio Minardi**, vice Presidente del Consiglio Regionale Marche – sono una regione plurale, nel nome e nell'essenza. Lo sono per il paesaggio, per le tradizioni e per le tipicità agroalimentari, simboli del made in Italy nel mondo. Proprio come la zuppa di pesce, ottima e ricca, preparata con almeno dieci diverse specie di pesce della costa Adriatica. Un piatto classico della tradizione culinaria, valorizzato al meglio nei ristoranti fanesi ed entrato di diritto nella lista della migliore gastronomia marchigiana. Il Festival del Brodetto si fa, dunque, ambasciatore della promozione di un bene comune e di un patrimonio anche culturale che il nostro Paese può offrire con orgoglio ai turisti italiani e stranieri".

«Differenze – fa presente il comunicato stampa – che saranno accompagnate dal celebre e amato vino del territorio. Sarà infatti la **DOC Bianchello del Metauro** con le etichette del "Bianchello d'Autore", il progetto di 9 cantine sostenuto da IMT (Istituto Marchigiano di Tutela Vini), il vino ufficiale della XVI edizione del Festival. L'intero lungomare Simonetti – dal palco principale sul quale ruoteranno i migliori chef d'Italia alle prese con i cooking show alle 3 aree ristorazione dedicate alle zuppe di pesce del Paese, fino alle tavole allestite per gli eventi collaterali della kermesse – scintillerà di Bianchello d'Autore».

"Proseguono le attività del nostro gruppo – dicono i produttori – rivolte a dare notorietà al vino che ha fatto la storia del territorio e che sta crescendo in qualità, prestigio e consumi. Partecipare al Festival del Brodetto è un onore al quadrato perché, proprio come la zuppa di Fano, il Bianchello è simbolo riconosciuto di questa zona e, come il brodetto, ha oggi la sua rivincita, trovando posto nei menù di grandi ristoranti per la sua qualità indiscussa". «Il Festival – citiamo sempre testualmente – sarà poi capace di trasportare oltre confine i suoi visitatori, domenica 8 luglio, durante l'esclusiva serata internazionale in cui si "daranno battaglia" tre chef, tre zuppe, tre tradizioni e tre nazioni: Italia, Albania e Spagna. A decretare il vincitore sarà una giuria tecnica qualificata composta dai più noti e competenti nomi del panorama enogastronomico italiano: Paolo Marchi, giornalista e ideatore dell'evento Identità Golose; Valerio Visintin, critico gastronomico "in incognito" del Corriere della Sera ed Enzo Vizzari, giornalista e direttore delle Guide dell'Espresso, storico "amico" del Festival. A rendere il tutto magico e divertente sarà la conduzione di Federico Quaranta, decennale sostenitore del Festival, conduttore e autore di grandi programmi Rai: dalla storica trasmissione enogastronomica Decanter (di Radio2), a La Prova del Cuoco fino a Linea Verde (Rai1)».

«Il programma del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce – conclude la nota stampa – riserva altri grandi sorprese per questa sua sedicesima edizione. Tra critici mascherati, show cooking di chef famosi e nuove sfide culinarie, la manifestazione promettere di essere un evento da copertina!».

Fotografia pubblicata: Un momento della presentazione (immagine allegata alla nota stampa ufficiale)

[STREAMING](#)[REPLAY](#)

16° EDIZIONE DEL FESTIVAL DEL BRODETTO CHE SI SVOLGERA' A FANO DAL 5 ALL' 8 LUGLIO

[CONDIVIDI](#)[Facebook](#)[Twitter](#)[Like 0](#)

ROSSINI MAGAZINE



16° EDIZIONE DEL FESTIVAL DEL BRODETTO CHE SI SVOLGERA' A FANO DAL 5 ALL'8 GIUGNO

16° EDIZIONE DEL FESTIVAL DEL BRODETTO CHE SI SVOLGERA' A FANO DAL 5 ALL' 8 LUGLIO

EVENTI

Festival del brodetto 2018. A Fano dal 5 all'8 luglio

0

[Share on Twitter](#)[Share on Facebook](#)

...

SHARES

🕒 14 GIUGNO 2018

💬 0

❤️ 0 LIKE

👁️ 370



Festival del brodetto 2018: l'appuntamento è a Fano dal 5 all'8 luglio per la nuova edizione della kermesse internazionale dedicata ai brodi e alle zuppe di pesce.

Il **Festival internazionale del brodetto e delle zuppe di pesce**, che si svolge tradizionalmente nel mese di settembre, viene anticipato quest'anno al mese di luglio. La rassegna, arrivata alla sedicesima edizione, è organizzata da **Confesercenti** e **Comune di Fano** in collaborazione con **Omnia Comunicazione**, e **si svolge sul Lungomare Simonetti, a Fano**. L'appuntamento con il Festival del brodetto 2018 è **nelle giornate di giovedì 5, venerdì 6, sabato 7 e domenica 8 luglio**. Per maggiori informazioni scrivere a info@festivalbrodetto.it, oppure telefonare al 392 9930653.

Il Festival del brodetto 2018 propone un ricco programma di show cooking, laboratori, lezioni di cucina, concerti e degustazioni, e naturalmente uno **spazio dedicato alla ristorazione e incentrato sui brodi e le zuppe di pesce, con tre grandi stand: uno sul Brodetto alla fanese (la zuppa di pesce preparata secondo le tradizioni di Fano), uno sul Cacciucco (la celebre zuppa di pesce di Livorno) e uno sul Brodetto alla sambenedettese (San Benedetto del Tronto)**. Il vino ufficiale del Festival del Brodetto 2018 è il **Bianchetto del Metauro Doc**, per accompagnare la quattro giorni di cene a tema (nella scorsa edizione 2017 sono state servite oltre 30mila porzioni di pesce). La serata conclusiva – domenica 8 luglio – è dedicata a una sorta di gara internazionale tra zuppe di pesce, con zuppe italiane, albanesi e spagnole, e con la presenza di una giuria tecnica che annovera nomi importanti come Paolo Marchi (il giornalista creatore del format **Identità Golose**), Valerio Visintin (critico gastronomico e giornalista del **Corriere della Sera**), Enzo Vizzari (il direttore delle Guide dell'**Espresso**), e Federico Quaranta (autore di programmi Rai come **Decanter**, **La Prova del Cuoco** e **Linea Verde**).

Secondo Renato Claudio Minardi (vice Presidente del Consiglio Regionale Marche) *“le Marche sono una regione plurale, nel nome e nell’essenza. Lo sono per il paesaggio, per le tradizioni e per le tipicità agroalimentari, simboli del made in Italy nel mondo. Proprio come la zuppa di pesce, ottima e ricca, preparata con almeno dieci diverse specie di pesce della costa Adriatica. Un piatto classico della tradizione culinaria, valorizzato al meglio nei ristoranti fanesi ed entrato di diritto nella lista della migliore gastronomia marchigiana. Il Festival del Brodetto si fa, dunque, ambasciatore della promozione di un bene comune e di un patrimonio anche culturale che il nostro Paese può offrire con orgoglio ai turisti italiani e stranieri”*.



Fai la ricerca



Vai alla Borsa



Galleria Fotografica Video

CRONACA • POLITICA • ECONOMIA • SPORT • SPETTACOLO • ANSA VIAGGIART • TERRA&GUSTO • MARCHE&EU • SPECIALI

Terra & Gusto

> val

🕒 Il Festival del Brodetto di Fano anticipa a luglio

Kermesse zuppe pesce omaggia caciucco e brodetto San Benedetto



ANSA.it • Marche • Terra e Gusto • **Festival Brodetto Fano anticipa a luglio**

Festival Brodetto Fano anticipa a luglio

Kermesse zuppe pesce omaggia caciucco e brodetto San Benedetto

Redazione ANSA

 FANO (PESARO
URBINO)

 18 giugno 2018
21:34

NEWS

 Suggestisci

 Facebook

 Twitter

 Google+

 Altri


 Stampa

 Scrivi alla redazione

Archiviato in

Alimenti

 Intrattenimento
(generico)

Tradizioni

Enzo Vizzari

Valerio Visintin

Paolo Marchi



© ANSA

 CLICCA PER
INGRANDIRE
 

La 16a edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce di Fano sarà l'evento enogastronomico dell'estate 2018. La più golosa delle manifestazioni dell'Adriatico si sposta da settembre a luglio: il Lido di Fano ospiterà la kermesse dedicata al più famoso dei piatti tradizionali di pesce della costa Adriatica da giovedì 5 a domenica 8 luglio. Fano tornerà a farsi palcoscenico della cultura gastronomica internazionale e ambasciatrice della tradizione marinara locale, anticipando le sue date e proponendo una serie di novità. Il format del Festival renderà infatti omaggio al cacciucco livornese e al brudet di San Benedetto del Tronto. Sulla passeggiata del Lungomare, gli ospiti troveranno la "Casa del Brodetto alla Fanese", la "Casa del Cacciucco" e la "Casa del Brodetto alla Sambenedettese": tre grandi stand dedicati alla ristorazione tipica delle zuppe di pesce italiane. Il Festival sarà poi capace di trasportare oltre confine i suoi visitatori, domenica 8 luglio, durante la serata internazionale si daranno battaglia tre chef, tre zuppe, tre tradizioni e tre nazioni: Italia, Albania e Spagna. A decretare il vincitore sarà una giuria tecnica qualificata composta dai più noti e competenti nomi del panorama enogastronomico italiano: Paolo Marchi, giornalista e ideatore dell'evento "Identità Golose", Valerio Visintin, critico gastronomico "in incognito" del Corriere della Sera ed Enzo Vizzari, giornalista e direttore delle Guide dell'Espresso, storico "amico" del Festival.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

 Condividi
  Suggestisci

International brodetto & fish soup festival | European Year of Cu...

<https://europa.eu/cultural-heritage/international-brodetto-fish-so...>

International brodetto & fish soup festival



Fano PU

Thursday, 5 July, 2018 to Sunday, 8 July, 2018



Fano Lido hosts the 16th edition of Brodetto & Fish Soup Festival, the most appreciated event of the year for seafood lovers. It is the event dedicated to the traditional fish soup Brodetto, typical for all Adriatic Ionian area and prepared in many variations. Brodetto is the local word for fish soup that also influenced other Adriatic languages (Brodet/Brudet in Croatian, Brodet in Slovenian etc.) and represents an important and common non-material piece of cultural heritage in the Macro-region.

Many activities for children

International brodetto & fish soup festival | European Year of Cu...

<https://europa.eu/cultural-heritage/international-brodetto-fish-so...>

Great chefs exhibitions and cooking contests (including an Adriatic Ionian International contest) are organised in order to declare the best fish recipe, evaluated by technical and popular panels. Moreover wine and fish tasting, concerts and many other activities are foreseen in order to celebrate the Brodetto, the traditional fish soup from Fano made with many types of fish, such as cuttlefish, gray mullet, reef mullet, mackerel, bogue, striped mullet, crabs, clams and sole.

The Brodetto kids area for children and schools is also organised, with entertainment, games, didactical activities, fish based snacks and detailed workshops about the fish in the Adriatic Sea for the promotion among children of the importance of eating and knowing fish, especially the Adriatic one.

Links and contact information

Organiser: Municipality of Fano and Confesercenti, with the collaboration of Chamber of Commerce of Pesaro & Urbino, Ministry of Agricultural, Food & Forestry Policies, Marche Region, Pesaro & Urbino Province, GAC Marche Nord, FAIC
Visit the website

Watch the video

Photo: International Brodetto & Fish Soup Festival

[← ALL EVENTS](#)

Il Festival del Brodetto di Fano anticipa a luglio - Giornale di Sicilia

<http://gds.it/2018/06/18/il-festival-del-brodetto-di-fano-anticipa-...>

Il Festival del Brodetto di Fano anticipa a luglio

18 Giugno 2018



Il brodetto di Fano

© ANSA

(ANSA) - FANO (PESARO URBINO) - La 16a edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce di Fano sarà l'evento enogastronomico dell'estate 2018. La più golosa delle manifestazioni dell'Adriatico si sposta da settembre a luglio: il Lido di Fano ospiterà la kermesse dedicata al più famoso dei piatti tradizionali di pesce della costa Adriatica da giovedì 5 a domenica 8 luglio. Fano tornerà a farsi palcoscenico della cultura gastronomica internazionale e ambasciatrice della tradizione marinara locale, anticipando le sue date e proponendo una serie di novità. Il format del Festival renderà infatti omaggio al cacciucco livornese e al brudet di San Benedetto del Tronto.

Sulla passeggiata del Lungomare, gli ospiti troveranno la "Casa del Brodetto alla Fanese", la "Casa del Cacciucco" e la "Casa del Brodetto alla Sambenedettese": tre grandi stand dedicati alla ristorazione tipica delle zuppe di pesce italiane. Il Festival sarà poi capace di trasportare oltre confine i suoi visitatori, domenica 8 luglio, durante la serata internazionale si daranno battaglia tre chef, tre zuppe, tre tradizioni e tre nazioni: Italia, Albania e Spagna. A decretare il vincitore sarà una giuria tecnica qualificata composta dai più noti e competenti nomi del panorama enogastronomico italiano: Paolo Marchi, giornalista e ideatore dell'evento "Identità Golose", Valerio Visintin, critico gastronomico "in incognito" del Corriere della Sera ed Enzo Vizzari, giornalista e direttore delle Guide dell'Espresso, storico "amico" del Festival.

San Benedetto incontra Fano. In arrivo il “patto del brodetto” l ...

<https://www.lanuovariviera.it/category/dal-territorio/san-benede...>

San Benedetto incontra Fano. In arrivo il “patto del brodetto”

Di **Redazione** - 18 giugno 2018 18:22

SAN BENEDETTO DEL TRONTO – Per il 2019 i comuni di San Benedetto del Tronto e Fano puntano a “fare sistema” regionalizzando il valore del brodetto, piatto tipico della tradizione gastronomica marchigiana, grazie all’importanza che assumono due grandi città del nord e del sud delle Marche che hanno nel brodetto uno degli elementi identificativi della loro cultura legata al mare.

E’ l’obiettivo che si sono dati i sindaci delle due città, Pasqualino Piunti e Massimo Seri, che si sono incontrati nel pomeriggio in Municipio grazie al coordinamento della Confesercenti marchigiana e picena.

“Vogliamo che il brodetto di pesce diventi un cluster turistico per le Marche, un segno distintivo in grado di costituire un volano per la promozione del valore dell’intera filiera ittica e, più in generale, dell’intero comparto turistico regionale – hanno detto i due sindaci – in questo modo puntiamo ad entrare nel brand della promozione regionale grazie alla combinazione tra la consolidata esperienza di Fano nel festival internazionale del brodetto e la capacità di San Benedetto di essere punto di riferimento in materia di pesce per un vasto territorio”.

San Benedetto incontra Fano. In arrivo il “patto del brodetto” l ...

<https://www.lanuovariviera.it/category/dal-territorio/san-benede...>

Il primo obiettivo da perseguire sarà quello di coordinare i festival del brodetto di Fano e San Benedetto che, appunto dal 2019, si vorrebbe far svolgere nello stesso periodo.

sala&cucina
MAGAZINE DI RISTORAZIONE

Home Notizie La Rivista Video Chi siamo Contattaci Newsletter







A Fano è tempo di Festival Internazionale del Brodetto

Home > Bacheca Home > A Fano è tempo di Festival Internazionale del Brodetto

Publicato da redazione il 15 giugno 2018

Categorie

2
Blaw
0
Tweet
0
Pin







'Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce' in programma dal 5 al 8 luglio a Fano (PU), è la manifestazione dedicata al piatto povero della tradizione marinara di Fano e dell'Adriatico in generale. Anche questa 16ª edizione conferma un calendario ricco di appuntamenti che per quattro giorni animeranno il lungomare della località turistica. Appuntamenti, presentazioni, laboratori e cooking show di prestigiosi chef italiani e stranieri saranno gli ingredienti fondamentali delle giornate; tra questi, segnaliamo la sfida internazionale a base di brodetto, nella serata di domenica 8 luglio, per approfondire procedimenti, ricette e cotture delle zuppe di pesce preparate oltreconfine. Gli incontri e le interviste saranno moderati dal giornalista **Federico Quaranta**. Confermato anche per il 2018 il FUORI BRODETTO, a settembre 2018, per un intero mese, un circuito di ristoranti della provincia di Pesaro e Urbino proporranno il brodetto, o zuppa di pesce che dir si voglia, a prezzo convenzionato.

www.festivalbrodetto.it





VANITY FAIR

Video People Beauty Benessere Lifestyle Fashion Show **Food** Vanity stars Oroscopo Traveller

Topic: Grandi Viaggi Lavoro Sport Musica Dieta Capelli Photoshop Matrimonio Whatsapp Gravidanza Fitness Figli Delle Star Serie Tv ...



MANGIAR BENE
Cinque idee per un picnic
in pausa pranzo



MANGIAR BENE
5 miti da sfatare sulla
carne rossa



MANGIAR BENE
6 ricette light per cene
che saziano (e non
ingrassano)

SPONSORED CONTENT

Ode al brodetto, il simbolo della Fano golosa

18 JUN, 2018



11



Dal 5 all'8 luglio torna il Festival Internazionale dedicato a una delle più buone zuppe di pesce del Mediterraneo. Il modo migliore per celebrare un grande piatto «povero» e scoprire il fascino di una delle cittadine più vivaci dell'Adriatico

Il brodetto è una delle massime espressioni di un piatto come la **zuppa di pesce** che si trova – in mille varianti – lungo le coste italiane. Nelle Marche ne esistono quattro versioni ma la più famosa è quella di **Fano**, che oggi vive un momento d'oro dopo aver rischiato la scomparsa dalle tavole dei ristoranti. Sarebbe stato un errore clamoroso, considerando la bontà del piatto e la sua storicità: nasce a bordo delle barche **dei pescatori fanesi come ideale piatto 'povero'**. I pesci meno pregiati e più rovinati (senza essere sfilettati e spinati) erano cucinati in un grosso tegame insieme a concentrato di pomodoro, aceto, aglio e cipolla.

Il piatto veniva poi messo al centro della tavola e mangiato, senza fretta. Si impiegava tempo a spinare e a pulire il pesce mentre per riempire lo stomaco i pescatori usavano inzuppare pane secco o gallette nell'ingotolo di pomodoro.

A rilanciare il piatto è stato fondamentale l'apporto del **Festival internazionale del brodetto** (info Festivalbrodetto.it, ingresso gratuito) che rende il giusto omaggio alla gloria della gastronomia locale tra focus, laboratori, cooking show con grandi ospiti come gli chef Andy Luotto, Igles Corelli, Roberto Di Pinto e le firme più autorevoli dell'enogastronomia. Quest'anno si svolgerà sul Lungomare Simonetti di Fano, dal **5 all'8 luglio**: sarà una XVI edizione con tante novità, dall'immagine della manifestazione fino alla serata di domenica dove una giuria di esperti confronterà tre zuppe di pesce di tre Nazioni: Albania, Spagna e Italia, rappresentata ovviamente dal brodetto. E sarà confronto anche nei confini italiani, grazie a tre 'case' sul lungomare: una per il brodetto, una per il caciucco livornese e una per il 'brudet' di San Benedetto. Tutte serviranno il piatto in abbinamento alla grande DOC del territorio, il Bianchetto del Metauro. Spazio poi a presentazioni di libri a tema, spettacolari cene e **un'area dedicata ai bambini**, protagonisti di laboratori sulla corretta alimentazione, promossi dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Il Festival è anche la buona occasione per scoprire il **fascino di Fano**, destinazione balneare, per il 14° anno consecutivo Bandiera Blu FEE (Fondazione per l'educazione ambientale), ma anche punto di partenza per splendide escursioni nell'entroterra (il capoluogo Urbino, il verdissimo Monte Catria, la patria del tartufo Acqualagna) o sede di altri eventi di rilievo come il Carnevale, tra i più antichi, e Passaggi Festival della Saggistica (27 giugno - 1° luglio).

Non mancherà, anche quest'anno, il **Fuori Brodetto** che coinvolge i ristoranti del territorio. La peculiarità è che si potrà gustarlo, nei locali aderenti, al prezzo convenzionato di 16 euro (bevande escluse) **dal 14 settembre al 14 ottobre**. Con un pizzico di fantasia, ma senza dimenticare la tradizione, ogni cuoco presenterà la sua rivisitazione del brodetto. A decretare il migliore, sarà una giuria composta dagli esperti gastronomi dell'Accademia Italiana della Cucina, che valuterà le proposte assegnando un punteggio alla ricetta. Del resto, un piatto versatile come il brodetto non può che averla abbastanza 'libera', in base a quanto disponibile per farla e al gusto di chi la prepara. Quanti amano i sapori più marcati possono aggiungere pesce azzurro, sgombri, sardine o alici; i crostacei rendono la zuppa più dolce; gattucci, razze o palombi oltre ad avere carni succulente hanno il pregio di poter essere mangiati facilmente perché cartilaginei e non spinosi.

La ricetta "originale" del brodetto di Fano, per quattro persone, prevede l'utilizzo di **dieci varietà di prodotti ittici** (canocchia, gattuccio, mazzola, pesce prete, rana pescatrice, razza, san pietro, scorfano, seppia e tracina) per un peso complessivo di due kg, una volta eviscerato e pulito. In una casseruola bassa e larga, si soffriggono in 250 ml di olio extra vergine d'oliva, 30 g di cipolla e uno spicchio di aglio. Poi si diluiscono 130 g di concentrato di pomodoro con 50 g di aceto e 400 g di acqua per aggiungerlo al soffritto. Appena ripreso il bollore, si mettono le seppie e i vari pesci iniziando dai più grossi. Unica eccezione le **canocchie** che vanno cotte solo cinque minuti, alla fine della ricetta. Sale e pepe quanto basta, dopo 20-25 minuti il brodetto è pronto da servire. È un estratto di Adriatico, di storia e di gusto.



San Benedetto e Fano insieme per costituire un “patto per il bro...

<https://www.rivieraoggi.it/2018/06/18/265712/san-benedetto-e-...>

RIVIERA *oggi*

TURISMO

San Benedetto e Fano insieme per costituire un “patto per il brodetto”¹

DI REDAZIONE — 18 GIUGNO 2018 @ 18:19

 Facebook 2  Twitter

E' l'obiettivo che si sono dati i sindaci delle due città, Pasqualino Piunti e Massimo Seri, che si sono incontrati nel pomeriggio in Municipio grazie al coordinamento della Confesercenti marchigiana e picena.



Brodetto alla sambendettese

SAN BENEDETTO DEL TRONTO – Per il 2019 i comuni di San Benedetto del Tronto e Fano **puntano a “fare sistema” regionalizzando il valore del brodetto**, piatto tipico della tradizione gastronomica marchigiana, grazie all'importanza che assumono due grandi città del nord e del sud delle Marche che hanno nel brodetto uno degli elementi identificativi della loro cultura legata al mare.

E' l'obiettivo che si sono dati i sindaci delle due città, **Pasqualino Piunti e Massimo Seri**, che si sono incontrati nel pomeriggio, il 18 giugno, in Municipio grazie al coordinamento della Confesercenti marchigiana e picena.

“Vogliamo che il brodetto di pesce diventi un cluster turistico per le Marche, un segno distintivo in grado di costituire un volano per la promozione del valore dell'intera filiera ittica e, più in generale, dell'intero comparto turistico regionale – **hanno detto i due sindaci** – in questo modo puntiamo ad entrare nel brand della promozione regionale grazie alla combinazione tra la consolidata esperienza di Fano nel festival internazionale del brodetto e la capacità di San Benedetto di essere punto di riferimento in materia di pesce per un vasto territorio”.

Il primo obiettivo da perseguire sarà quello di coordinare i **festival del brodetto di Fano e San Benedetto che, appunto dal 2019**, si vorrebbe far svolgere nello stesso periodo.

Copyright © 2018 Riviera Oggi, riproduzione riservata.
(Letto 344 volte, 10 oggi)

Tags: [brodetto](#) [fano](#) [massimo seri](#) [Pasqualino Piunti](#) [san benedetto](#)

IL FESTIVAL DEL BRODETTO DI FANO ANTICIPA A LU...

<http://www.virtuquotidiane.it/enogastronomia/il-festival-del-bro...>



VirtùQuotidiane

email: redazione@virtuquotidiane.it

IL FESTIVAL DEL BRODETTO DI FANO ANTICIPA A LUGLIO

🕒 19 GIUGNO 2018 - 13:41



IL FESTIVAL DEL BRODETTO DI FANO ANTICIPA A LU...

<http://www.virtuquotidiane.it/enogastronomia/il-festival-del-bro...>

FANO – La 16esima edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce di Fano sarà l'evento enogastronomico dell'estate 2018.

La più golosa delle manifestazioni dell'Adriatico si sposta da settembre a luglio: il Lido di Fano ospiterà la kermesse dedicata al più famoso dei piatti tradizionali di pesce della costa Adriatica da giovedì 5 a domenica 8 luglio.

Fano tornerà a farsi palcoscenico della cultura gastronomica internazionale e ambasciatrice della tradizione marinara locale, anticipando le sue date e proponendo una serie di novità. Il format del Festival renderà infatti omaggio al cacciucco livornese e al brudet di San Benedetto del Tronto.

Sulla passeggiata del Lungomare, gli ospiti troveranno la "Casa del Brodetto alla Fanese", la "Casa del Cacciucco" e la "Casa del Brodetto alla Sambenedettese": tre grandi stand dedicati alla ristorazione tipica delle zuppe di pesce italiane.

Il Festival sarà poi capace di trasportare oltre confine i suoi visitatori, domenica 8 luglio, durante la serata internazionale si daranno battaglia tre chef, tre zuppe, tre tradizioni e tre nazioni: Italia, Albania e Spagna.

A decretare il vincitore sarà una giuria tecnica qualificata composta dai più noti e competenti nomi del panorama enogastronomico italiano: **Paolo Marchi**, giornalista e ideatore dell'evento "Identità Golose", **Valerio Visintin**, critico gastronomico "in incognito" del *Corriere della Sera* ed **Enzo Vizzari**, giornalista e direttore delle Guide dell'*Espresso*, storico "amico" del Festival.

 Scarica in PDF

 Mi piace 4

Condividi

Tweet



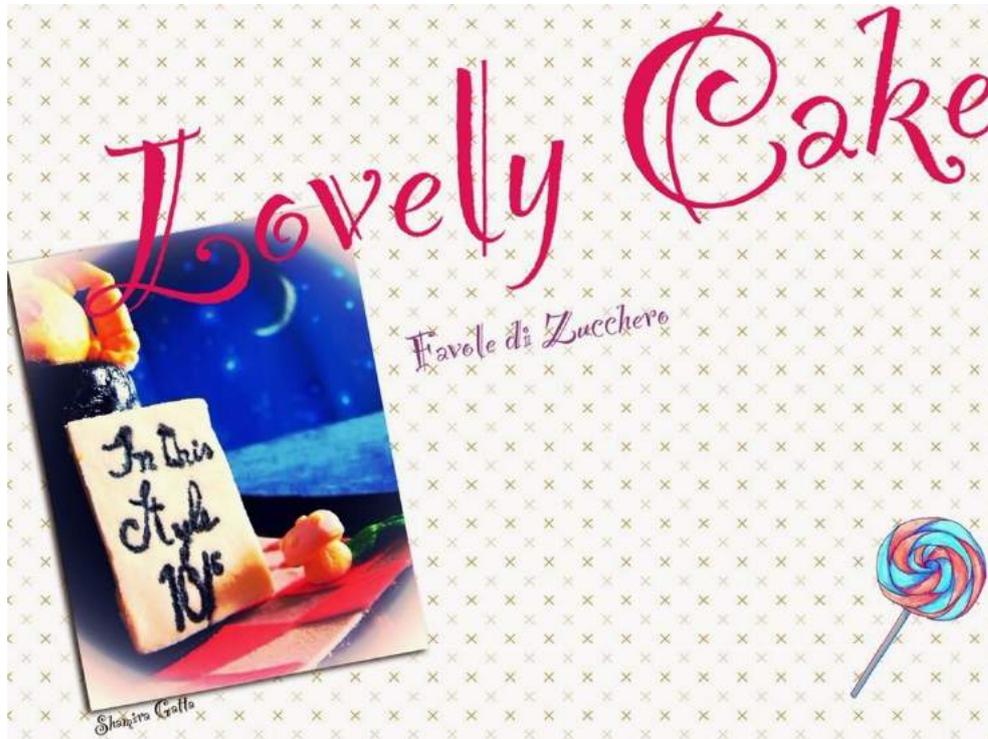
 Tag: [adriatico](#), [brodetto](#), [fano](#), [mare](#), [pesce](#), [zuppa](#)

Lovely Cake: Il festival del Brodetto protagonista dell'estate Adr...

http://lovelycake-gatta.blogspot.com/2018/06/il-festival-del-bro...

Home page [MEDIA KIT](#) [Altro](#)

[Crea blog](#) [Accedi](#)



Home page [MEDIA KIT](#) [Dicono di Me...](#) [RUBRICA DI CUCINA MOLECOLARE](#) [Cooking The World](#) [Very Italian Cooking](#) [Schede di Viaggio](#) [Chi ha provato le mie ricette:](#) [Collaboro con...](#)

L'arte è tutto ciò che nasce dal sogno, e plasmato dalle mani dell'uomo diventa realtà...

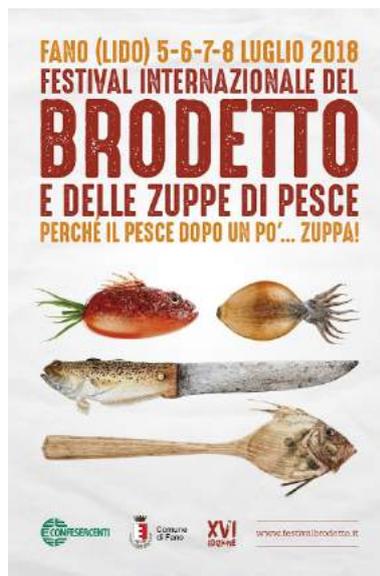
Etichette

giovedì 21 giugno 2018

- [Alchimie in Cucina \(163\)](#)
- [Around the World \(59\)](#)
- [biscotti \(29\)](#)
- [carne \(89\)](#)
- [contorni e antipasti \(315\)](#)
- [cucina Africana \(9\)](#)
- [cucina Americana \(37\)](#)
- [cucina araba \(5\)](#)
- [Cucina Asiatica \(35\)](#)
- [Cucina Creola e Cajun \(30\)](#)
- [Cucina Europea \(82\)](#)
- [Cucina Irlandese \(1\)](#)
- [Cucina Istriana \(7\)](#)
- [cucina Mediorientale \(6\)](#)
- [Cucina Senza... \(12\)](#)
- [dessert \(188\)](#)
- [Foraging \(36\)](#)
- [formaggi \(20\)](#)
- [Guardate cosa mi invento \(437\)](#)
- [Home Made \(60\)](#)
- [Idee per le Feste \(46\)](#)
- [insalate \(22\)](#)
- [La Cucina Molecolare \(52\)](#)
- [Liquori e distillati \(26\)](#)
- [Marmellate creme e conserve \(17\)](#)
- [my cake \(134\)](#)
- [Ostriche Mon Amour \(8\)](#)
- [Pane Panini e Bruschette \(38\)](#)
- [pesce \(257\)](#)

Il festival del Brodetto protagonista dell'estate Adriatica: 10 Cose da fare a Fano

Festival internazionale del Brodetto e delle Zuppe di pesce 2018



Anche quest'anno l'appuntamento imperdibile dell'estate è quello con il Festival internazionale del Brodetto e delle Zuppe di pesce: *Igles Corelli, Roberto Di Pinto e Andy Luotto*, questi sono solo alcuni dei grandi nomi della cucina italiana e straniera che



About Me



Archivio blog

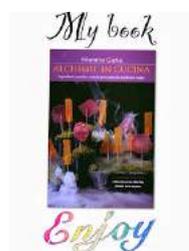
- ▼ 2018 (30)
 - luglio (3)
 - ▼ giugno (5)
 - 10 Cose da assaggiare a Napoli
 - Perla di Cacciucco
 - Il festival del Brodetto protagonista dell'estate ...
 - Il tartufo si fa noce - Cremoso di cannellini con ...
 - Campi di fragole: quando la

Lovely Cake: Il festival del Brodetto protagonista dell'estate Adr...

<http://lovelycake-gatta.blogspot.com/2018/06/il-festival-del-bro...>

- primi (171)
- Ricette con il Sifone (24)
- Ricette Senza Glutine (362)
- salse sughi e condimenti (45)
- secondi (209)
- Vegan Style (19)

In tutte le librerie:



Empty form area with a right-pointing arrow icon.

Lettori fissi

si esibiranno sul palco di questa XVI edizione, nella splendida location di Fano, nelle Marche, per quella che si prospetta la manifestazione più golosa dell'Adriatico

Tra le novità di quest'anno le date del festival che si terrà da giovedì 5 a domenica 8 luglio, sul lungomare di Fano, ingresso gratuito a spettacoli, show cooking, concerti e tanto altro, non solo pesce perciò, ma anche bancarelle con prodotti tipici provenienti da tutta la regione.

"La zuppa di pesce - affermano Pier Stefano Fiorelli e Tiziano Pettinelli, rispettivamente presidente e vicedirettore Confesercenti della Provincia di Pesaro e Urbino, ente promotore della manifestazione - è l'espressione più caratteristica delle città marine italiane, in cui storia, cultura e risorse del luogo si coniugano in interpretazioni originali e diverse. Il nostro Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce rappresenta un'occasione unica per scoprire il territorio nella sua interezza e mettere a confronto le migliori interpretazioni di questo grande piatto".

Perciò non solo brodetto Fanese, durante la manifestazione verrà servito e presentato anche il brodetto di San Benedetto e il Cacciucco Livornese, mentre la serata conclusiva vedrà protagonisti tre grandi chef di altrettante nazioni: Marco Vegliò, chef del Ristorante Il Galeone di Fano, in sfida per l'Italia; Fundim Gjeprati master chef di Tirana in sfida per l'Albania e David Povedilla, Alicante, chef de "La Paella de Povedilla" a Mirano (VE) in sfida per la Spagna. A decretare lo chef che preparerà la migliore zuppa di pesce sarà una giuria tecnica qualificata composta dai più noti nomi del panorama enogastronomico italiano: Paolo Marchi, giornalista e ideatore dell'evento Identità Golose; Enzo Vizzari, giornalista e direttore delle Guide dell'Espresso e Fiammetta Fadda, giornalista enogastronomica e personaggio televisivo; a presentare l'evento sarà Federico Quaranta conduttore dalla storica trasmissione enogastronomica Decanter di Radio2, La Prova del Cuoco e Linea Verde.

"Le Marche - spiega Renato Claudio Minardi, vice Presidente del Consiglio Regionale Marche - sono una regione plurale, nel nome e nell'essenza.

Lo sono per il paesaggio, per le tradizioni e per le tipicità agroalimentari, simboli del made in Italy nel mondo. Proprio come la zuppa di pesce, ottima e ricca, preparata con almeno dieci diverse specie di pesce della costa Adriatica.

Un piatto classico della tradizione culinaria, valorizzato al meglio nei ristoranti fanesi ed entrato di diritto nella lista della migliore gastronomia marchigiana.

Il Festival del Brodetto si fa, dunque, ambasciatore della promozione di un bene comune e di un patrimonio anche culturale che il nostro Paese può offrire con orgoglio ai turisti italiani e stranieri".

Ad accompagnare zuppe e brodetti non possono mancare i vini, sarà infatti presente all'evento il DOC Bianchetto del Metauro con le etichette del "Bianchetto d'autore", il progetto di 9 cantine sostenuto da IMT (Istituto Marchigiano di Tutela Vini), vino ufficiale della XVI edizione del Festival.

Fano: oltre al Brodetto c'è di più...



Fano non è solo sinonimo di Festival del Brodetto, sono infatti molte le attrazioni che questa città offre, certo, il Brodetto è imperdibile, come pure il Festival a cui ho avuto il piacere di partecipare. Una tappa in uno dei tanti ristoranti per assaggiare il Brodetto di Fano è ovviamente imperdibile, ogni città sulla costa Adriatica ha la sua versione, ma le più famose nelle Marche sono quelle di Fano, di Ancona, di Porto Recanati e di San Benedetto, e dato che ognuna si differenzia in modo significativo dalle altre, il mio consiglio è quello di assaggiarle tutte. A Fano trovate la versione classica del Brodetto in tutti i locali, noi lo abbiamo assaggiato nello storico ristorante La Liscia Da Ori, il ristorante Al Mare propone invece un menù apposito durante il Festival, in cui potete trovare una versione rivisitata in cui il brodetto è racchiuso dentro saporiti ravioli.

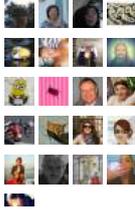
- pappa al pomodoro dive...
- maggio (4)
- aprile (1)
- marzo (3)
- febbraio (8)
- gennaio (6)
- 2017 (55)
- 2016 (44)
- 2015 (25)
- 2014 (119)
- 2013 (194)
- 2012 (261)
- 2011 (255)
- 2010 (221)
- 2009 (83)



Lovely Cake: Il festival del Brodetto protagonista dell'estate Adr...

http://lovelycake-gatta.blogspot.com/2018/06/il-festival-del-bro...

Follower (446) [Avanti](#)



Pest piú popolari

1 Mussoli, un frutto (di mare) raro, e voi, li conoscete?

La Bulgaria in 5 giorni

Pesce fresco alla piastra

Pasta Fredda tra Bosco e Pineta

L'affumicatura dalla A alla Z - Come Marinare ed Affumicare

partecipo a



Partecipo a:



Non potete perdervi neanche la Moretta, il caffè dei pescatori e dei marinai, che correggevano il caffè per scaldarsi prima di intraprendere i viaggi, oggi la Moretta è diventata un simbolo della città, realizzata con caffè, tanto zucchero, liquore all' rum e brandy, da bere anche durante le calde serate estive!
Fano è famosa in tutta Italia per il suo Carnevale, qui piovono dolci, si, avete capito bene quintali di dolci, cioccolatini, caramelle e biscotti piovono dai carri allegorici sulla folla che li attende con gioia!



10 cose da fare a Fano

1 Un pranzo in Caiccio



Cerca nel blog

 Cerca

Translate

Seleziona lingua

Powered by Google Traduttore

Large Visitor Globe



Lovely Cake: Il festival del Brodetto protagonista dell'estate Adr...

<http://lovelycake-gatta.blogspot.com/2018/06/il-festival-del-bro...>



La costa Marchigiana è un piccolo paradiso naturale, non è raro trovare i delfini che inseguono le barche, un pranzo in Caicco è senza dubbio un'esperienza imperdibile, a partire da 35€ vi godrete pranzo a bordo ed escursione!

2 Assaggiare il Brodetto al Festival



Senza dubbio il Festival è il momento migliore per assaggiare il mitico Brodetto, potrete infatti assaggiarne una versione diversa ogni sera, oppure potrete lasciarvi tentare dai vari brodetti internazionali provenienti da Chef di tutto il mondo che accorrono a Fano per questo bellissimo evento.

3 Tour archeologico

Sono tante le bellezze storiche che questa città offre, la mia preferita è l'ex chiesa di San Francesco, ormai sconosciuta, bellissimo edificio in cui manca il tetto, ed il pavimento è un soffice tappeto d'erba verde, un posto magico che sembra uscito da un sogno.

4 Un giro nella Fano sotterranea

Sotto la città si snodano km di gallerie in pietra, un affascinante percorso da non perdere se amate storia e archeologia.

5 Il Carnevale

Ogni anno a Fano si tiene il carnevale più dolce d'Italia, se non temete i kg di troppo tuffatevi dentro il mare di dolci e cioccolatini che verranno gettati dai carri allegorici sulla folla mascherata

6 Una moretta sul Mare

Lovely Cake: Il festival del Brodetto protagonista dell'estate Adr...

<http://lovelycake-gatta.blogspot.com/2018/06/il-festival-del-bro...>



Gustatevi il caffè dei marinai chiamato Moretta allo storico Caffè del Porto, che d'estate propone anche una versione fredda shakerata con scorzetta di limone!

7 un volo panoramico

Sorvolare la costa con un piccolo biplano?

Da oggi si può!

L'aeroporto di Fano offre infatti la possibilità ai turisti di sorvolare la splendida costa Adriatica, per info: www.aeroporto.fano.it

8 La Fano dei Cesari

La più grande rievocazione storica delle Marche, per giorni tutta Fano, abitanti compresi, ritorna ai tempi dell'Impero Romano, potrete così imbarbarvi, tra una corsa di dighe e un accampamento di soldati, in una vendita di schiavi o in negoziati vestiti con tuniche bianche, per i più piccoli si terranno anche laboratori e spettacoli.

Info su: <http://www.fanoinferma.it>

9 Una passeggiata in collina



Le colline Marchigiane sono meno famose delle vicine colline Toscane ma altrettanto belle, qui tra paesini in pietra e campi di grano si snodano sentieri antichi che potrete percorrere a piedi o a cavallo.

10 Una birra alla salvia

Il piccolo birrifico Renton a due passi dal lungomare propone una vasta selezione di birre artigianali, imperdibile è la loro birra Lola alla salvia premiata da Slow Food, prodotta con infusione di salvia fresca per un risultato spettacolare, perfetta per le calde serate estive, gustatevela direttamente al birrifico, che offre anche la possibilità di ordinare taglieri e stuzzichini.

Info e contatti: <https://www.birrificiorenton.it>

Lovely Cake: Il festival del Brodetto protagonista dell'estate Adr...

<http://lovelycake-gatta.blogspot.com/2018/06/il-festival-del-bro...>

Se siete impazienti di partecipare anche voi a questa edizione del Festival e non volete perdervi un giro nella bellissima Fano, un viaggio in Caiceo o una passeggiata a cavallo immersi nelle splendide colline Marchigiane affidatevi a **Tuqui Tour**, agenzia che offre pacchetti ed escursioni per tutti i gusti e per tutte le tasche!

Per info: www.festivalbrodetto.it

TuquiTour By DreamSailingS.r.l.
vialeAdriatico, 2 - 61032 Fano (PU)
tel.+39 0721 805629- fax. +39 0721 801580
info@tuquitour.it
www.tuquitour.com

Ristorante Al Mare
Via Ruggero Ruggeri, 61032
Fano PU, Italia | tel. +39 0721 969727
<http://www.ristorantelmare.it/>

Ristorante La Liscia da Ori
Viale Fratelli Cairoli, 2 - 61032 Fano (PU)
(+39) 0721 838000
info@ristorantelasciadaori.it
<http://www.ristorantelasciadaori.it/>

Caffè del Porto
Viale Nazario Sauro, 270,
61032 Fano PU
<http://www.caffedelporto.it/>

Birrificio Renton
PUB + BREWERY
Via Mura Augustee, 14,
61032 Fano (PU)
Tel:0721 171 0663
Mail: info@birrificiorenton.it

www.birrificiorenton.it

Publicato da Shamira Gatta a [18:33](#)



Etichette: [Around the World](#)

Reazioni: [divertente \(3\)](#) [interessante \(3\)](#) [eccellente \(2\)](#)

REGIONE MARCHE
Login
Ricerca

#destinazione**marche**

[Home](#)
[Genera il tuo widget](#)
[Icalendar](#)
[RSS](#)
[GPX](#)
[Open Data](#)
[Registrati](#)
[Contattaci](#)

Home > Risultati

Ricerca Eventi esporta risultati

Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce

Per gli amanti del gusto, da non perdere al Lido di Fano il **Festival del Brodetto e delle Zuppe di Pesce** dove in una "Gara Internazionale di Brodetto" grandi chef provenienti da ogni parte d'Italia e anche dall'estero si confronteranno su temi culinari con una formula unica.

Dotata di un'attrezzata zona balneare e di un porto turistico, la città di Fano, l'antica e nobile Fanum Fortunae, presenta un centro storico ricco di testimonianze artistiche di epoche differenti: romano, medievale, rinascimentale e barocco.

Informazioni

Dal: 05/07/2018 *Al:* 08/07/2018 *Categorie:* Eventi enogastronomici, Tipicità. *Orari:* n.p. *Prezzi:* Ingresso libero

Contatti

Festival del Brodetto *Tel:* 0721.54708 *Fax:* 0721.855872 *E-mail:* info@omniacomunicazione.it *Web:* http://www.festivalbrodetto.it

Informazioni Turistiche

Agenzia écho Sonia Cannucci *Tel:* 0721.54708 *Fax:* 0721.871658 *E-mail:* info@festivalbrodetto.it *Web:* http://www.festivalbrodetto.it

Luogo

Lido di Fano *Tel:* 0721.54708 *Città:* Fano *Indirizzo:* Lido di Fano *Provincia:* Pesaro e Urbino



numero verde: 800 222 111



Home Chi Siamo Press room Trade & Bandi Community Contatti Widget

Cerca EN RU FR DE ES PL NL CN PT

#destinazionemarche

LE MARCHE COME ARRIVARE GUIDA OFFERTE PACCHETTI EVENTI MULTIMEDIA

SERVIZI



COSTRUISCI LA TUA VACANZA



Ti trovi qui: Turismi » [Made in Marche](#) » [Gli eventi del gusto](#)

- > [Marche in Blu](#)
- > [Made in Marche](#)
- >>
- [Le eccellenze del gusto](#)
- >>
- [Mani sapienti](#)
- >>
- [Gli eventi del gusto](#)
- >>
- [I vini delle Marche](#)
- >>
- [Itinerario dei prodotti DOP](#)
- >>
- [Itinerario dei prodotti IGP](#)
- >>
- [Itinerario Slow Food](#)
- >>
- [L'Olio](#)
- >>
- [Il pesce](#)
- >>
- [Shopping di qualità](#)
- >>
- [Liquori e distillati](#)
- >>
- [Ristorazione di qualità](#)

Festival Internazionale del brodetto e della zuppa di pesce



Per gli amanti del gusto, da non perdere a settembre il "Festival del Brodetto e delle Zuppe di Pesce" dove in una "Gara Internazionale di Brodetto" grandi chef provenienti da ogni parte d'Italia e anche dall'estero si confronteranno su temi culinari con una formula unica. Dotata di un'attrezzata zona balneare e di un porto turistico, la città di **Fano**, l'antica e nobile Fanum Fortunae, presenta un centro storico ricco di testimonianze artistiche di epoche differenti: romano, medievale, rinascimentale e barocco. Info evento:

Segreteria Organizzativa: info@festivalbrodetto.it
Telefono: 0721 54708

Sito web: www.festivalbrodetto.it

VEDI ANCHE:

PRENOTA

Località

Arrivo

Partenza

Adulti Bambini

Ricerca avanzata

SCARICA LE NOSTRE APP



EVENTI



BLOG

Fano: a luglio il nuovo Festival del Brodetto e delle Zuppe di Pesce

<http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/fano-festival-brodetto...><http://www.ristorazioneitalianamagazine.it>

[f](https://www.facebook.com/ristorazioneitalianamagazine) (<https://www.facebook.com/ristorazioneitalianamagazine>)
 [t](https://twitter.com/RistorazioneMag) (<https://twitter.com/RistorazioneMag>)
 [i](https://www.instagram.com/ristorazioneitalianamagazine_/) (https://www.instagram.com/ristorazioneitalianamagazine_/)

LA RIVISTA ([HTTP://WWW.RISTORAZIONEITALIANAMAGAZINE.IT/COSE-RISTORAZIONE-ITALIANA-MAGAZINE/](http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/COSE-RISTORAZIONE-ITALIANA-MAGAZINE/))
 ITALIAN STYLE ([HTTP://WWW.RISTORAZIONEITALIANAMAGAZINE.IT/ITALIAN-STYLE/](http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/ITALIAN-STYLE/))
 NEWSLETTER ([HTTP://WWW.RISTORAZIONEITALIANAMAGAZINE.IT/NEWSLETTER-SITO/](http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/NEWSLETTER-SITO/))
 ABBONATI ([HTTP://WWW.RISTORAZIONEITALIANAMAGAZINE.IT/ABBONATI/](http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/ABBONATI/))
 INSERZIONISTI ([HTTP://WWW.RISTORAZIONEITALIANAMAGAZINE.IT/PARTNERS/](http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/PARTNERS/))
 CONTATTI ([HTTP://WWW.RISTORAZIONEITALIANAMAGAZINE.IT/CONTATTI/](http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/CONTATTI/))

MONDO PIZZA ([HTTP://WWW.RISTORAZIONEITALIANAMAGAZINE.IT/CATEGORY/PIZZA/](http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/CATEGORY/PIZZA/)) RISTORAZIONE
 RICETTE ([HTTP://WWW.RISTORAZIONEITALIANAMAGAZINE.IT/CATEGORY/RICETTE/](http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/CATEGORY/RICETTE/)) EVENTI
 TECNICA ([HTTP://WWW.RISTORAZIONEITALIANAMAGAZINE.IT/CATEGORY/HI-TECH-FOOD/](http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/CATEGORY/HI-TECH-FOOD/))
 ULTIMO NUMERO ([HTTP://WWW.RISTORAZIONEITALIANAMAGAZINE.IT/SFOGLIA-LA-RIVISTA/](http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/SFOGLIA-LA-RIVISTA/))



GranChef
 PREMIUM FOOD

(<http://www.woernaie.it/>)
 per il futuro
 della ristorazione



CAMBIA DATE E RINNOVA IL GUSTO: A FANO IL FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE

27 giugno 2018

Il piatto simbolo della tradizione culinaria fanese si fa in versione gourmet e spettacolare per la kermesse che, da 16 anni, onora il pesce dell'Adriatico, la marineria e il territorio

Il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce (5-8 luglio 2018 / Lungomare Simonetti) torna anche quest'anno a farsi palcoscenico della cultura gastronomica internazionale e ambasciatore della tradizione marinara locale anticipando le sue date, da settembre a luglio, e presentandosi al pubblico, con una nuova veste, nel pieno dell'estate.

La kermesse che, da 16 anni, onora il piatto simbolo della cucina tradizionale dell'Adriatico, proporrà infatti, per 4 giorni, cooking show con chef stellati, presentazioni di libri gastronomici, laboratori dedicati alla scoperta degli ingredienti di un piatto "povero", la zuppa di pesce saporita e nutriente che, in origine, si preparava con scarti e pesci invenduti, oggi rivalutato e valorizzato, grazie alla manifestazione che lo ha consacrato come piatto simbolo di Fano.



Fano: a luglio il nuovo Festival del Brodetto e delle Zuppe di Pesce

<http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/fano-festival-brodetto...>



Una ricetta che, negli anni, ha confermato l'evento come punto di riferimento dello spettacolo della cucina come testimoniato dai numeri dell'edizione 2017: 100mila presenze durante le giornate del Festival, oltre 40 eventi proposti, 30mila porzioni di pesce vendute nei ristoranti allestiti sul lungomare, oltre 300 persone impegnate nell'organizzazione, nei ristoranti e negli stand presenti nel Lungomare.

Show cooking, musica, convegni, talk show, spazio bimbi e gustosissime serate internazionali animeranno anche quest'anno il Lungomare di Fano che, novità 2018, accoglierà aperitivi tematici che abbineranno il vino del territorio, l'eccezionale DOC Bianchetto del Metauro (nel 2019 compirà 50 anni) al Brodetto, concerti e lezioni di cucina, a partire dalle 19 fino a tarda sera.



Confermato il Palabrodetto, spazio "al servizio" dei visitatori nel quale il pubblico potrà degustare i piatti presentati sul palco al termine di ogni cooking show.

Spazio anche alle ricette oltre i confini locali. La manifestazione, forte ormai della storia del suo successo internazionale, proporrà importanti collaborazioni con realtà italiane e straniere per approfondire procedimenti, ricette e cotture delle

zuppe di pesce preparate oltreconfine.

Da non perdere poi l'appassionante terza edizione della gara tra cuochi non professionisti "El brudet de casa" al quale saranno chiamati a partecipare 6 chef amatoriali del territorio. A presiedere la giuria tecnica saranno i componenti dell'Accademia della Cucina Italiana che dovranno valutare non soltanto il gusto e la presentazione dei singoli piatti di Brodetto alla fanese, ma anche la loro coerenza con la tradizione locale.



Il Brodetto di Fano è infatti un piatto povero ideato dai pescatori che utilizzavano i pesci meno pregiati e più rovinati (senza essere sfilettati e spinati) e li cucinavano a bordo insieme a concentrato di pomodoro, aceto, aglio e cipolla. Oggi la "zuppa" è un piatto simbolo della ristorazione fanese che lo celebra nelle carte dei menù e con iniziative ad hoc durante tutto l'anno.

"L'enogastronomia rappresenta un fattore determinante per la ripresa del settore turistico e per lo sviluppo economico di un territorio, il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce costituisce un'espressione di eccellenza nel vasto panorama del turismo del cibo e del vino anche a livello internazionale. Perché il Festival non è soltanto una semplice occasione di degustare il piatto o disfidare tra cuochi eccellenti, ma anche conoscenza ad ampio raggio di tutto ciò che ruota intorno a

Fano: a luglio il nuovo Festival del Brodetto e delle Zuppe di Pesce

<http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/fano-festival-brodetto...>

questo piatto e all'ambiente che lo ha generato" sottolinea Confesercenti, organizzatrice del Festival.



Confermato anche per il 2018 il FUORI BRODETTO: a settembre 2018, per un intero mese, un circuito di ristoranti della provincia di Pesaro e Urbino proporranno il brodetto, o zuppa di pesce che dir si voglia, a prezzo convenzionato.

"Questo piatto – afferma Confesercenti – è l'espressione più tipica e tradizionale delle città marinare, in cui la storia, la cultura e le risorse del

luogo si coniugano in interpretazioni originali e sempre diverse. Il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce, giunto alla sua sedicesima edizione, rappresenta un'occasione unica nel panorama enogastronomico per scoprire e mettere a confronto le migliori interpretazioni del piatto".

La manifestazione è promossa da Confesercenti di Pesaro e Urbino. Ingresso gratuito.

Info: www.festivalbrodetto.it

Fb – Instagram: @FestivalBrodetto

Leggi anche "Pikkanapa: la nuova edizione del festival nazionale dedicato al peperoncino e alla canapa (<http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/pikkanapa-2018-festival-peperoncino-canapa/>)"



Facebook 2 Twitter Google+

Like 176

POTREBBERO INTERESSARTI ANCHE

SEGUI RISTORAZIONE

Il più diffuso magazine
della ristorazione
e della pizza italiana

20/7/2018

A Fano il Festival del Brodetto e delle Zuppe di Pesce - InformaCibo



A Fano il Festival del Brodetto e delle Zuppe di Pesce

di [Daniela Rossi](#)

[Foto a cura di InformaCibo](#)

Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce (l'edizione del [2016 su InformaCibo](#)) in programma dal **5 all' 8 luglio** 2018 a **Fano**, in provincia di Pesaro-Urbino, è la manifestazione dedicata al piatto povero della tradizione marinara di Fano e dell' Adriatico in generale. (il [Brodetto De.Co di Porto San Giorgio su InformaCibo](#))

Anche questa 16° edizione grandi chef provenienti da ogni parte d'Italia e anche dall'estero, si confronteranno su temi culinari del **brodetto e delle zuppe di pesce** con un calendario ricco di appuntamenti che per quattro giorni animeranno il lungomare della località turistica.

La sfida internazionale a base di brodetto: domenica 8 luglio

Appuntamenti, presentazioni, laboratori, cooking show saranno gli ingredienti fondamentali delle giornate; tra questi, segnaliamo la sfida internazionale a base di brodetto, nella serata di domenica 8 luglio, per approfondire procedimenti,

20/7/2018

A Fano il Festival del Brodetto e delle Zuppe di Pesce - InformaCibo

ricette e cotture delle zuppe di pesce preparate oltreconfine.

Gli incontri e le interviste saranno moderati dal giornalista radio-televisivo **Federico Quaranta**.



Quaranta, **voce di Decanter su Radio 2**, da qualche anno giurato a **La Prova del cuoco**, questa estate, insieme a Federica De Denaro (insieme **nella foto**), dirigerà **Linea Verde Estate**, in onda ogni domenica intorno alle ore 12 su Rai1. Si tratta di una conferma dopo la positiva performance della scorsa stagione.

E quindi la persona giusta per dirigere gli appuntamenti con i protagonisti del Festival del brodetto fanese.

Fuori brodetto per tutto il mese di settembre

Confermato anche per il 2018 il “fuori brodetto”: a settembre 2018, per un intero mese, un circuito di ristoranti della provincia di Pesaro e Urbino proporranno il brodetto, o zuppa di pesce che dir si voglia, a prezzo convenzionato.

L'evento è organizzato dalla **Confesercenti Marche – Fano** ed è sostenuto dalla **Provincia di Pesaro Urbino** e dalla **Regione Marche**.

HOME [LA VACANZA](#) CAMPER CLUB SHOP MERCATO USATI

Abbonati alla rivista

Area utenti

- HOME
- ITINERARI
- AREE DI SOSTA
- AGRIPLEINAIR
- EVENTI
- PLEINAIRTV
- VILLAGGI E CAMPEGGI

[Speciali](#) [In cantina](#) [Paese Mio](#) [Mangiare secondo natura](#)

[Fano - Marche](#)

dal 05/07/2018 al 08/07/2018

Festival del Brodetto e delle Zuppe di Pesce



28 giugno 2018

Dal 5 all'8 luglio il lungomare fanese sarà teatro della sedicesima edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce, il piatto principe della cucina tradizionale della cittadina marchigiana.

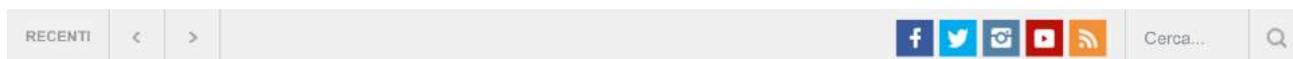
Il Lido di Fano si trasforma nella Spiaggia del Gusto: cooking show di chef stellati, punti ristoro, corsi di cucina e presentazioni di libri animati da musica e spettacoli, ma il cuore della manifestazione sarà la sfida fra cuochi non professionisti per la preparazione del miglior brodetto di pesce (tel. 328 8631240, www.festivalbrodetto.it, info@festivalbrodetto.it).

Mappa

Utilizza il menù a tendina per visualizzare le Aree di Sosta, le Soste Rurali di AgriPleinAir, gli Itinerari e le convenzioni del Club!

Nasci





radio
PRIMARETE

FM 94.3 - 98.5 - 101.3

ASCOLTACI ON LINE

talservice

AZIENDA - PUBBLICITÀ - CONTATTI

Home **La Radio** ▾ Il Periodico Musica Sport Cronaca Politica Cultura ed Eventi Attualità

Italia e Oltre

A Fano Festival del Brodetto e Notte dei Saldi, insieme è meglio

29 giugno 2018 0 Commenti



Intervento del presidente provinciale della Confesercenti, Pier Stefano Fiorelli

di *Ufficio Stampa*

Sul tema della coincidenza, sabato 7 luglio a Fano, di due manifestazioni importanti come Festival del Brodetto e Notte dei Saldi, entra nel merito il presidente provinciale Confesercenti Pier Stefano Fiorelli:

"Quest'anno, dopo 15 edizioni, il Festival ha anticipato il suo svolgimento da settembre a luglio, una novità caldeggiata dalla città stessa per tanti motivi: dall'opportunità di operare in piena estate e quindi di portare maggiori presenze, alla possibilità di inserire il Festival fuori dal 'fermo pesca', provvedimento che, almeno a livello di immagine, contrastava con una kermesse che vede protagonista il mare e la risorsa ittica. Nel ricco calendario di eventi estivi fanesi, la data decisa per il Festival era anche l'unica disponibile.

D'altra parte, l'ottica con la quale le cose vanno lette non può essere soltanto negativa: il Festival porta a Fano turisti da fuori città e da fuori regione che molto probabilmente visiteranno non solo il Lido, ma anche il centro ed i suoi negozi. Che questo coincida con

l'inizio dei saldi può essere solo un bene.

Ancora, è molto facile che d'estate le manifestazioni coincidano –a Pesaro negli stessi giorni c'è Popsophia, evento che porta in città grandi nomi della cultura nazionale e che attira molti visitatori e negli anni scorsi, a settembre, in coincidenza con il Festival del Brodetto si svolgeva spesso la Fiera di Pesaro, evento anch'esso frequentatissimo- ma è anche vero che le persone hanno, per fortuna, interessi differenti, e che c'è posto per tutti. Smettiamo di pensare a una coperta corta che comunque la tiri lascia fuori qualcuno, pensiamo invece che più eventi significano più persone, più visibilità e più lavoro per tutti”.

“Va anche detto –prosegue Fiorelli- che il Festival si avvale di risorse sempre più risicate e che è difficile per l'organizzazione allargare il budget di spesa dislocando la manifestazione in un altro luogo che non sia il Lido. E' possibile, però, individuare proposte non onerose capaci di 'contaminare' i due eventi, portando benefici ad entrambi, nell'interesse di tutti. Confesercenti è da sempre al fianco del comparto del commercio e sarà sempre pronta ad agire nell'interesse di tutti i commercianti”.

Condividi:



Vini di confine

- AvvinatoreBloggato - Wine Blog



[Home page](#)

[contatti](#)

[Links amici](#)

sabato 30 giugno 2018

Festival Internazionale Brodetto e Zuppe di Pesce 2018, Fano

Conto alla rovescia per la XVI edizione, anticipata da settembre a luglio, del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce - Fano (PU).

5-8 luglio, Lido di Fano - Lungomare Simonetti



A Fano la cucina tipica di pesce torna, ogni anno, a farsi spettacolo con il festival più gustoso della riviera adriatica.

Palcoscenico della cultura gastronomica con chef di altissimo livello e ambasciatore della tradizione locale con "El Brudet de casa", gara tra cuochi fanesi non professionisti, il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce promette ogni anno di stupire il pubblico con i profumi e i sapori della Spiaggia del Gusto. Sfide gastronomiche, laboratori per bambini, concerti e cooking show con Igles Corelli di Gambero Rosso Channel, Roberto Di Pinto del Bulgari Hotel ed Andy Luotto chef e conduttore.

E poi spettacoli, laboratori, musica, il nuovo format della ristorazione in tre grandi stand dedicati alla ristorazione tipica delle zuppe di pesce italiane (*potrete provare il Brodetto alla Fanese, alla Sambenedettese e il Cacciucco alla Livornese*), i laboratori per bambini in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Translate

Il Festival sarà poi capace di trasportare oltre confine i suoi visitatori, domenica 8 luglio, durante l'esclusiva serata internazionale in cui si "daranno battaglia" tre chef, tre zuppe, tre tradizioni e tre nazioni: Italia, Albania e Spagna.

A decretare il vincitore sarà una giuria tecnica qualificata composta dai più noti e competenti nomi del panorama enogastronomico italiano: Paolo Marchi, giornalista e ideatore dell'evento Identità Golose; Valerio Visintin, critico gastronomico "in incognito" del Corriere della Sera ed Enzo Vizzari, giornalista e direttore delle Guide dell'Espresso, storico "amico" del Festival.

A rendere il tutto magico e divertente sarà la conduzione di Federico Quaranta, decennale sostenitore del Festival, conduttore e autore di grandi programmi Rai: dalla storica trasmissione enogastronomica Decanter (*Radio2*), a La Prova del Cuoco fino a Linea Verde (*Rai*).

Le differenti ricette saranno accompagnate dal celebre e amato vino del territorio. Il vino ufficiale della XVI edizione del Festival sarà infatti il Bianchello del Metauro Doc con le etichette del "Bianchello d'Autore", il progetto di 9 cantine sostenuto da IMT (*Istituto Marchigiano di Tutela Vini*).

Ingresso gratuito.

Info, programma, contatti:

<http://www.festivalbrodetto.it/>

Publicato da Rinaldo Marcaccio a 19:01

Reazioni: discreto (0) buono (0) ottimo (0)



Etichette: comunicati stampa, eventi, fano, Festival Brodetto, pesaro urbino, regione Marche, Turismo sostenibile

Nessun commento:

Posta un commento

Inserisci il tuo commento...

Commenta come: Account Google

Publica
Anteprima

Link a questo post

Crea un link

Seleziona lingua Seleziona lingua

Powered by Google Traduttore

Powered by Google Traduttore

Twitter

Tweet

Segui @avvinatore

LinkedIn

Share

Informazioni personali



G+

G+

Segui

535

Visualizza il mio profilo completo

Iscriviti in un lettore



Subscribe in a reader



Follow by Email

Email

Submit

Tag di ricerca nel blog

- 5 Star Wines (2)
- 80 voglia di Romagna (2)
- acqualagna (3)
- acqua viva picena (4)
- adro (1)
- Aglianica Wine Festival (1)
- agricoltura biodinamica (1)
- Agrinotizie (2)
- Agriturismo (9)
- Aies (1)
- ais (63)
- ancona (54)
- animi causa (1)
- Anteprima Amarone (3)
- Anteprima Sagrantino (1)
- Anteprima Vini della Costa Toscana (5)
- Apab (1)
- apecchio (2)
- Appassimenti aperti (5)
- appignano (2)
- Apple Store (2)
- arcevia (1)
- arezzo (1)
- ars vinaria (14)
- Arteinando (11)

Mipaaf collabora con Festival Brodetto di Fano - Terra e Gusto ...

<http://www.altoadige.it/terra-e-gusto/mipaaf-collabora-con-festi...>

Sei in: [Terra e Gusto](#) » [Mipaaf collabora con Festival...](#) »

Mipaaf collabora con Festival Brodetto di Fano

02 luglio 2018



(ANSA) - ANCONA, 2 LUG - Il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce, in programma dal 5 all'8 luglio a Fano ha annunciato oggi l'importante collaborazione con il Ministero delle Politiche Alimentari e Forestali. Il Mipaaf, grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e per la Pesca (Feamp) 2014-2020, ha deciso di sostenere la XVI edizione del Festival dedicato al piatto povero della tradizione marinara fanese.

Mipaaf collabora con Festival Brodetto di Fano - Istituzioni - ...

http://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/istituzioni/2018/0...

CANALI ANSA Ambiente ANSA Viaggiart Legalità&Scuola Lifestyle Mare Motori Salute Scienza Terra&Gusto

ANSA.it - Terra&Gusto - Istituzioni

Fai la
RicercaVai a
ANSA.itANSA.it Terra&Gusto Istituzioni **Mipaaf collabora con Festival Brodetto di Fano**

Mipaaf collabora con Festival Brodetto di Fano

"Brodetto & Kids", bimbi scoprono mare con laboratori e giochi

Redazione ANSA ANCONA 02 luglio 2018 19:53

[Scrivi alla redazione](#)[Stampa](#)

© ANSA

CLICCA PER
INGRANDIRE +

(ANSA) - ANCONA, 2 LUG - Il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce, in programma dal 5 all'8 luglio a Fano ha annunciato oggi l'importante collaborazione con il Ministero delle Politiche Alimentari e Forestali. Il Mipaaf, grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e per la Pesca (Feamp) 2014-2020, ha deciso di sostenere la XVI edizione del Festival dedicato al piatto povero della tradizione marinara fanese. La collaborazione tra Festival e Ministero ha dato origine all'iniziativa "Brodetto & Kids", allestita nella suggestiva Cavea del Lido di Fano: laboratori creativi (con foto, mosaici, riuso), giochi di movimento, letture sul mare e attività dedicate a grandi e piccini, ma anche degustazioni a base di pesce e divertenti attività "su misura" dei più piccoli.

L'obiettivo è far scoprire ai più piccoli un grande tesoro dell'Adriatico: il pesce, alimento prezioso soprattutto per i bambini come fonte di omega 3, proteine nobili, sali minerali e vitamine. Per l'assessore regionale alla Pesca Angelo Sciapichetti "il

Mipaaf collabora con Festival Brodetto di Fano - Istituzioni - ...

http://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/istituzioni/2018/0...

Festival di Fano rappresenta un punto di riferimento importante per la stagione estiva marchigiana e tra le manifestazioni enogastronomiche più prestigiose in programma" che coinvolge "tutta la filiera istituzionale" dal Comune alla Regione, al Ministero. "Il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce è cresciuto fino a divenire un evento di grande valore e prestigio per il settore della pesca e per la filiera ittica di Fano e delle Marche" ha detto Renato Claudio Minardi, vice presidente del Consiglio regionale delle Marche.

"E' stato un lavoro di squadra che ha avuto inizio lo scorso anno, proprio nella giornata inaugurale del Festival, a cui partecipò su mio invito il sottosegretario alle politiche agricole Giuseppe Castiglione" ha ricordato il consigliere regionale Mirco Carloni. E per il sindaco di Fano Massimo Seri "il Festival continua a crescere".

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



[Home](#) » [Dal Mondo](#) » [Eventi](#) » Fano – Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce

2 luglio 2018

Fano – Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce

Annunciata l'importante collaborazione con il Ministero per le Politiche Agricole e Forestali per la XVI edizione in programma a Fano dal 5 all'8 luglio

Fano, 2 luglio 2018 – Una collaborazione che profuma di mare e che mira a promuovere la pesca intelligente e compatibile, insieme a uno sviluppo sostenibile e inclusivo delle comunità che dipendono da quest'attività simbolo di un territorio e della sua storia. Il **Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce** di Fano, dal 5 all'8 luglio Lungomare Simonetti, annuncia oggi l'importante collaborazione con il Ministero delle Politiche Alimentari e Forestali.



Ancona Palazzo Raffaello, sede Regione Marche. Presentazione del Festival Internazionale del Brodetto e delle zuppe di pesce a Fano. Da sinistra: Pier Stefano Fiorelli, presidente Confesercenti Pesaro e Urbino; Massimo Seri, sindaco di Fano; Angelo Sciapichetti, assessore alla Pesca Regione Marche; Renato Claudio Minardi, vice presidente Consiglio Regionale delle Marche; Mirco Carloni, consigliere Regione Marche; Roberto Borgiani, direttore Confesercenti Marche.

Il Mipaaf, grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e per la Pesca (FEAMP) 2014/2020, ha deciso di sostenere la XVI edizione del Festival dedicato al piatto povero della tradizione marinara fanese.

I visitatori del Festival, in particolare le famiglie, avranno quindi l'opportunità di affacciarsi al mondo della pesca e della marineria con "**Brodetto & Kids**", nata proprio dalla collaborazione con il Ministero delle Politiche Alimentari e Forestali e allestita nella suggestiva Cavea del Lido di Fano.

L'iniziativa è volta a far scoprire ai più piccoli un grande tesoro presente nell'Adriatico: il pesce, alimento prezioso soprattutto per i bambini come fonte di omega 3, proteine nobili altamente digeribili, sali minerali e vitamine.



Brodetto di pesce alla fanese

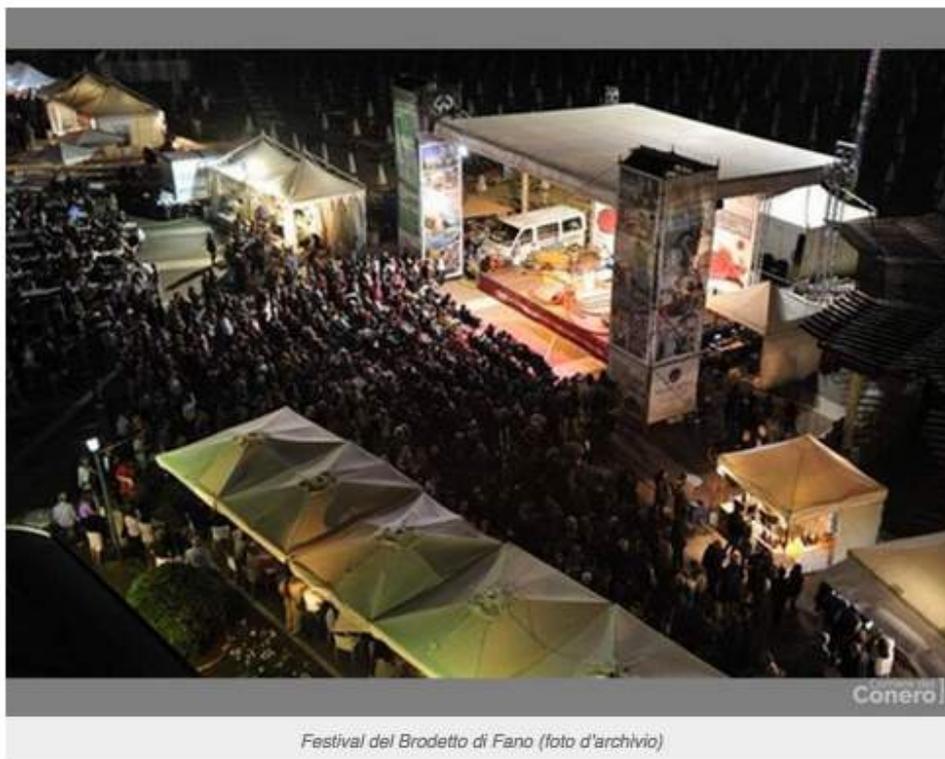
Tutti i giorni di Festival, dalle 19 alle 22, la Cavea del Lido sarà dunque pronta a ospitare le famiglie in arrivo a Fano per far loro conoscere lo strabiliante mondo del mare, i pesci che lo popolano e l'ambiente in cui vivono. Un modo divertente ed efficace per far loro imparare a rispettare il mare e, di conseguenza, il nostro pianeta.

Brodetto & Kids – IL PROGRAMMA

L'iniziativa "**Brodetto & Kids**" proporrà laboratori creativi e giochi di movimento, letture sul mare e attività dedicate a grandi e piccini, per vivere i temi del Festival liberando la fantasia.

Dalle 19 alle 22, in tutti i giorni di Festival (giovedì 5, venerdì 6, sabato 7, domenica 8 luglio 2018) in programma degustazioni a base di pesce e divertenti attività "su misura" dei più piccoli come:

– "Un mare di disegni e fotografie", laboratorio fotografico interattivo a cura dell'Associazione Culturale Centrale Fotografia;



Festival del Brodetto di Fano (foto d'archivio)

- “Mosaici tra le onde”, laboratorio creativo per bambini che prevede la costruzione libera di un mosaico con la pixel art e il riuso di materiali dell'ambiente marino;
- “C'era una volta il galeone...” racconti e leggende del mare, dei suoi abitanti e dei suoi esploratori;
- “Pescalo, pescalo quel pesciolino”, giochi di movimento per conoscere e riconoscere gli abitanti del mare.

Appuntamenti da non perdere con il professore del mare, **Corrado Piccinetti**, dell'Università di Bologna, che guiderà per mano il piccolo pubblico del “Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce” 2018 alla scoperta del “mondo blu” con una lezione dal titolo “Conosciamo i pesci del Mare Adriatico” sabato 7 luglio, alle ore 19.30 e domenica 8 luglio, alle ore 20.30.

redazionale

LABORATORIO DEL GUSTO

== ama il cibo, gusta la vita ==

HOME CV LOGIN CORSI 

Luglio 2, 2018

MIPAAF COLLABORA CON FESTIVAL BRODETTO DI FANO

 FACEBOOK  GOOGLE+

Mipaaf collabora con Festival Brodetto di Fano
"Brodetto & Kids", bimbi scoprono mare con laboratori e giochi

Author:

[Vai all'articolo originale](#)

Powered by WPeMatico

 Print Friendly

Autore: Prof. Isola Casagrande
Categoria: Alimenti e alimentazione
Tag: Alimenti e Alimentazione

== CERCA ==

CERCA

PAGINE

[ACCOUNT](#)

[CORSI](#)

[LOGIN](#)

[LOGOUT](#)


**MINISTERO
PER I BENI E
LE ATTIVITÀ
CULTURALI**


[OPEN DATA](#)

[Contatti](#) | [Ufficio relazioni con il pubblico](#) [CERCA](#)

- Ministero
- Amministrazione Trasparente
- Sala Stampa
- Eventi Culturali
 - Mostre in evidenza
 - Mostre nel mondo
 - Rosoro
 - Appuntamenti in Agenda
 - Grandi Eventi
 - Festival
- Fiere
- Luoghi della Cultura

> Home > [Eventi Culturali](#) > [Appuntamenti in Agenda](#) > [Festival Internazionale del Brodetto e d...](#)

Condividi: [f](#) [t](#) [g+](#) [in](#) [e](#)

Evento associato a: [2018 ANNO DEL CIBO ITALIANO](#)

Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce



STAMPA

- Testi e Info a cura della Regione Marche -

I Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce è il testimonial più prestigioso della cultura litica dell'Adriatico che, nel 2017, ha registrato 30.000 brodetti serviti, 6 ristoranti sulla spiaggia del gusto, 6 cooking show alla presenza di 8 chef internazionali. Quest'anno, anziché svolgersi come in passato nel mese di settembre, l'appuntamento è anticipato a luglio.

Partner: Regione Marche, Confesercenti, Comune di Fano, Camera di Commercio PU, Provincia PU, Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Gae Marche Nord.

Eng: The International Festival of Brodetto and Fish Soups is the most prestigious testimonial of Adriatic fish culture that, in 2017, has registered 30,000 fish soup served, 6 restaurants on the beach of taste, 6 cooking shows in the presence of 8 international chefs. The 2018 edition, instead of taking place as in the past in September, was brought forward to July, from 5 to 8 July.

Partner: Marche Region, Confesercenti, Municipality of Fano, Chamber of Commerce PU, Province PU, Ministry of Agricultural and forestry policies, Gae Marche Nord.

Redattore: ANDREA DE BELLE

Informazioni Evento:

Data Inizio: 05 luglio 2018
 Data Fine: 08 luglio 2018
 Costo del biglietto: -
 Prenotazione: Nessuna
 Luogo: Fano, Lido
 Indirizzo: Lido
 Città: Fano
 Provincia: PU
 Regione: Marche
 Orario: giovedì 16.00 - 00.00 venerdì 12.00 - 00.00 sabato e domenica 10.00 - 00.00
 Telefono: +390721-855872
 E-mail: info@festivalbrodetto.it
[Sito web](#)

Dove:

Lido
 Città: Fano
 Indirizzo: Lido
 Provincia: PU
 Regione: Marche
[f](#) [t](#) [g+](#) [in](#) [e](#) scopri come arrivare

XML

[Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce](#)

CORRIERE DELLA SERA

OROSCOPO



I GRANDI ROMANZI DI NICHOLAS SPARKS
Con OGGI ogni giovedì in edicola i Romanzi di Nicholas Sparks

3 LUGLIO 2018

OGGI

Accedi / Registrati

SCOPRI DI PIÙ
Edizione cartacea o digitale. Scegli quella che preferisci



ATTUALITÀ PEOPLE GOSSIP MODA BELLEZZA BENESSERE CUCINA OROSCOPO VIDEO POSTA

I VIDEO DI OGGI



Anna Tatangelo parla del ritorno di fiamma con Gigi D'Alessio. Guarda la...



Alessia Marcuzzi super sexy in bikini vintage: sembra che abbia 20 anni.....



Michelle Hunziker è brilla: "Mio marito mi ha fatto bere un po' tropp..."



Stefano Bettarini in ospedale dal figlio Niccolò dopo la lite e l'accoltellamen...

CUCINA | NEWS



NEWS

Serate magiche a base di cibo, vino e tradizione
[Leggi](#)



NEWS

Al Castello di Spessa il meglio della produzione enogastronomica friulana in una sola serata
[Leggi](#)



NEWS

Il vino a braccetto con l'arte, lo sport e la natura. Gli appuntamenti sotto le stelle
[Leggi](#)





I GRANDI ROMANZI DI NICHOLAS SPARKS
 Con OGGI ogni giovedì in edicola i Romanzi di Nicholas Sparks

3 LUGLIO 2018

OGGI

Accedi / Registrati

SCOPRI DI PIÙ
 Edizione cartacea o digitale. Scegli quella che preferisci



ATTUALITÀ PEOPLE GOSSIP MODA BELLEZZA BENESSERE CUCINA OROSCOPO VIDEO POSTA

I VIDEO DI OGGI



Anna Tatangelo parla del ritorno di fiamma con Gigi D'Alessio. Guarda la...



Alessia Marcuzzi super sexy in bikini vintage: sembra che abbia 20 anni.....



Michelle Hunziker è brilla: "Mio marito mi ha fatto bere un po' tropp..."



Stefano Bettarini in ospedale dal figlio Niccolò dopo la lite e l'accoltellamen...

CUCINA | NEWS

Serate magiche a base di cibo, vino e tradizione

02 luglio 2018

Condividi

OGGI ATTUALITÀ PEOPLE GOSSIP MODA BELLEZZA BENESSERE CUCINA



Feste, festival e sagre: dal brodetto, alla trebbiatura, dalla polpetta alla paranza. Anche in contesti da sogno: palazzi e castelli. E poi il vino, moscato soprattutto. Da Nord a Sud, isole ed estero compresi



PREMIO STREGA, I 5 COCKTAIL – Sono stati svelati i nomi e le ricette dei cinque cocktail inediti del Premio Strega Mixology che saranno serviti giovedì 5 luglio a Roma, nell'ambito della settantaduesima edizione del Premio Strega, che si terrà nella consueta cornice del *Ninfeo del Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia*. Gli oltre mille partecipanti del Premio Strega potranno avere l'opportunità di assaggiare i cocktail originali. Più di 200 le ricette giunte da tutta Italia, oltre il 10% delle quali provenienti da barlady, con un sostanziale incremento della partecipazione femminile: la storica azienda *Strega Alberti Benevento* richiedeva nel bando ricette originali a tecnica libera con almeno 3 cl di *Liquore Strega*. I cinque drink, realizzati da cinque giovani promesse del bartending italiano sono: *Testa Dura* di Ugo Acampora del Twins, cocktail, wine, coffee di Napoli; *Ancora una volta*, di Jonathan Bergamasco del Caffè Imperiale di Vercelli; *Ottovolante*, di Gianluca Di Giorgio del Bocum Mixology di Palermo; *Cosmo Stregato*, della barlady Solomiya Grytsyshyn del Chorus Cafè di Roma e *Il compositore stregato*, di Edoardo Nervo del Les Rouges di Genova.

[Joe Bastianich ci prepara il Nashville Skyline - VIDEO](#)

IL FESTIVAL DEL BRODETTO PROTAGONISTA DELL'ESTATE ADRIATICA – Il Lungomare



Simonetti di Fano ospiterà la kermesse dedicata al più famoso dei piatti tradizionali di pesce della costa Adriatica *da giovedì 5 a domenica 8 luglio*, ad ingresso gratuito. Fano tornerà dunque a farsi palcoscenico della cultura gastronomica internazionale e ambasciatrice della tradizione marinara locale. Il **Festival del brodetto** racconta l'energia, l'attualità e l'immaginario di un piatto storico del territorio, capace di saldare e riproporre l'identità di un territorio.

La serata finale sarà anche la serata internazionale che coinvolgerà Spagna ed Albania, con la presenza di vip del panorama enogastronomico italiano e di prestigiosi chef protagonisti dei cooking show in programma nelle prime 3 serate di Festival.

In questa serata si "daranno battaglia" tre chef, tre zuppe, tre tradizioni e tre nazioni: *Marco Vegliò*, chef del Ristorante Il Galeone, in sfida per l'Italia. *Fundim Gjepali* master chef che coltiva la sua passione tra Roma, dov'è contitolare di bar-caffè, Tirana, dove dirige il ristorante Padam e Shijak, dove sta costruendo un agriturismo, in sfida per l'Albania. Infine *David Povedilla*, nato e cresciuto a Elda, Alicante, chef de "La Paella de Povedilla" a Mirano (VE) in sfida per la Spagna. A decretare il vincitore sarà una giuria tecnica qualificata composta dai più noti e competenti nomi del panorama enogastronomico italiano.

Grandi nomi come Iglés Corelli, Maestro indiscusso della ristorazione italiana e volto noto di Gambero Rosso Channel (giovedì 5, ore 21); l'istrionico chef napoletano Roberto Di Pinto, che ha portato il ristorante del Bulgari Hotel ai vertici nelle più prestigiose guide Italiane (venerdì 6, ore 21); Andy Luotto chef e conduttore attore, cantante, conduttore televisivo, chef di "Là... da Andy" in Sardegna (sabato 7, ore 21).

Il format del nuovo Festival renderà omaggio, nella rinnovata edizione 2018, al cacciucco livornese e al brudet di San Benedetto del Tronto.

Sulla passeggiata del Lungomare, gli ospiti troveranno la "Casa del Brodetto alla fanese", la "Casa del Cacciucco" e la "Casa del Brodetto alla Sambenedettese": tre grandi stand dedicati alla ristorazione tipica delle zuppe di pesce italiane.

Differenze che saranno accompagnate dal celebre e amato vino del territorio. Sarà infatti la *DOC Bianchello del Metauro* con le etichette del "Bianchello d'Autore", il progetto di 9 cantine sostenuto da IMT (Istituto Marchigiano di Tutela Vini), il vino ufficiale della XVI edizione del Festival.



dalleRegioni - Marche - C'è il Mipaaf al Festival Internazionale...

<http://www.regioni.it/dalleregioni/2018/07/02/marche-ce-il-mip...>



[Comunicato stampa Giunta regionale Marche]

C'è il Mipaaf al Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce 2018

lunedì 2 luglio 2018

Annunciata l'importante collaborazione con il Ministero per le Politiche Agricole e Forestali per la XVI edizione in programma a Fano dal 5 all'8 luglio

Ancona (AN, Marche) - Una collaborazione che profuma di mare e che mira a promuovere la pesca intelligente e compatibile, insieme a uno sviluppo sostenibile e inclusivo delle comunità che dipendono da quest'attività simbolo di un territorio e della sua storia. Il **Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce** (5-8 luglio 2018 / Lungomare Simonetti) di Fano annuncia oggi l'importante collaborazione con il Ministero delle Politiche Alimentari e Forestali. Il Mipaaf, grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e per la Pesca (FEAMP) 2014/2020, ha deciso di sostenere la XVI edizione del Festival dedicato al piatto povero della tradizione marinara fanese.

Tutti i giorni di Festival, dalle 19 alle 22, la Cavea del Lido, sarà dunque pronta a ospitare le famiglie in arrivo a Fano per far loro conoscere lo strabiliante mondo del mare, i pesci che lo popolano e l'ambiente in cui vivono. Un modo divertente ed efficace per far loro imparare a rispettare il mare e, di conseguenza, il nostro pianeta.

I visitatori del Festival, in particolare le famiglie, avranno quindi l'opportunità di affacciarsi al mondo della pesca e della marineria con "**Brodetto & Kids**", nata proprio dalla collaborazione con il Ministero delle Politiche Alimentari e Forestali e allestita nella suggestiva Cavea del Lido di Fano. L'iniziativa è volta a far scoprire ai più piccoli un grande tesoro presente nell'Adriatico: il pesce, alimento prezioso soprattutto per i bambini come fonte di omega 3, proteine nobili altamente digeribili, sali minerali e vitamine.

IL SALUTO DEL MIPAAF

Nasce la collaborazione fra il Ministero delle Politiche Alimentari e Forestali e il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce, iniziativa

dalleRegioni - Marche - C'è il Mipaaf al Festival Internazionale...

<http://www.regioni.it/dalleregioni/2018/07/02/marche-ce-il-mip...>

attenta al dibattito su temi legati alla pesca e alla cultura del mare. La Direzione Generale della pesca marittima e dell'acquacoltura, all'interno del Mipaaf, è l'autorità preposta alla gestione e coordinamento del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e per la Pesca (FEAMP) 2014/2020, che promuove la pesca e l'acquacoltura intelligenti e compatibili insieme ad uno sviluppo sostenibile ed inclusivo delle comunità che dipendono dalla pesca stessa. Alla base della strategia, che indirizza anche le iniziative promosse al Festival del Brodetto, vi è la consapevolezza che le risorse del Mare vanno salvaguardate attraverso un utilizzo sostenibile e condiviso, con programmi di gestione che utilizzino le conoscenze scientifiche a supporto dell'occupazione e dell'economia. Questo approccio deve orientare ogni settore collegato all'economia del mare, come quello agroalimentare che oggi vediamo esprimersi con tutta la sua vitalità nel contesto del Festival.

Ministero per le Politiche Agricole e Forestali

DICHIARAZIONI

“Il Festival di Fano rappresenta un punto di riferimento importante per la stagione estiva marchigiana e tra le manifestazioni enogastronomiche più prestigiose in programma. Tutta la filiera istituzionale – dal Comune alla Regione, al Ministero – ha collaborato per il rilancio di un evento che, anche come assessorato regionale alla Pesca, vogliamo valorizzare. Il pesce è una risorsa fondamentali dei nostri mari che alimenta uno dei settori produttivi più significativi e da rilanciare dell'economia marchigiana. In un momento in cui la pesca soffre ovunque, a livello nazionale, iniziativa come questa contribuiscono a favorire una conoscenza dei problemi, a delineare soluzioni, a promuovere il territorio. Inserendo la manifestazione di Fano in un contesto regionale, favoriamo la diffusione di un'eccellenza locale tra le più peculiari e la valorizzazione dell'intero settore turistico enogastronomico regionale”.

Angelo Sciapichetti, Assessore alla Pesca Regione Marche

“Il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce è cresciuto fino a divenire un evento di grande valore e prestigio per il settore della pesca e per la filiera ittica di Fano e delle Marche. Fano può contare su una manifestazione che fa eco a livello internazionale poiché sa valorizzare sapientemente un piatto tipico della tradizione marinara, recuperato e tornato ad arricchire i menu dei ristoranti e poiché promuove l'elevata qualità del pesce che portiamo in tavola. Un progetto fortemente attrattivo anche per il turismo: chi verrà per il Festival vivrà un'esperienza unica e saprà apprezzare tutta la bellezza delle Marche tra natura, arte e cultura. La Regione Marche riconosce il valore dell'evento e lo sostiene con convinzione”.

dalleRegioni - Marche - C'è il Mipaaf al Festival Internazionale...

<http://www.regioni.it/dalleregioni/2018/07/02/marche-ce-il-mip...>

Renato Claudio Minardi, Vice Presidente Consiglio Regionale delle Marche;

“È stato un lavoro di squadra che ha avuto inizio lo scorso anno, proprio nella giornata inaugurale del Festival, a cui partecipò su mio invito il sottosegretario alle politiche agricole Giuseppe Castiglione. La sua presenza all'evento è stata fondamentale ed infatti quest'anno il festival internazionale del brodetto si arricchisce di un importante riconoscimento istituzionale ed economico del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali che ha concesso un contributo importante per utilizzare proprio il festival internazionale del brodetto, quale occasione per promuovere le loro campagne istituzionali soprattutto rivolte ai bambini. Questo riconoscimento ha fatto crescere la rilevanza del Festival, la diffusione dell'importanza economica del settore della pesca, la diffusione dei valori della marineria e di quelli nutrizionali del pesce dell'Adriatico”.

Mirco Carloni, Consigliere Regione Marche

“La nostra manifestazione continua a crescere, così come l'interesse intorno alla stessa. Un risultato dovuto al lavoro degli organizzatori, della promozione fatta, dal lavoro di squadra portato avanti dagli enti locali. Negli anni il Festival si è arricchito qualificando la sua proposta d'intrattenimento, presentando nuovi appuntamenti, laboratori, convegni e comunicando a livello nazionale e internazionale la rilevanza e l'identità di un piatto tipico che contraddistingue Fano e l'intero territorio regionale. Attendiamo ora di vivere le quattro giornate dedicate al piatto simbolo della città sia come occasione turistica, sia come strumento di valorizzazione di un settore fondamentale come la pesca”.

Massimo Seri, Sindaco di Fano

"Siamo orgogliosi dei numerosi tasselli che vanno aggiungendosi al 'Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce' una manifestazione che continua, nel tempo, a testimoniare la rilevanza del tessuto economico legato al mondo della marineria, e al ruolo crescente che hanno eventi come il nostro, capaci di unire intrattenimento, tipicità gastronomiche del territorio ed eccellenze italiane, per intercettare la domanda turistica”.

Roberto Borgiani, Direttore Confesercenti Marche e Pier Stefano Fiorelli, Presidente Confesercenti Pesaro e Urbino

Brodetto & Kids – IL PROGRAMMA

L'iniziativa “**Brodetto & Kids**” proporrà laboratori creativi e giochi di movimento, letture sul mare e attività dedicate a grandi e piccini, per vivere i temi del Festival liberando la fantasia. Dalle 19 alle 22, in tutti i giorni di Festival (giovedì 5, venerdì 6, sabato 7, domenica 8 luglio 2018) in

dalleRegioni - Marche - C'è il Mipaaf al Festival Internazionale...

<http://www.regioni.it/dalleregioni/2018/07/02/marche-ce-il-mip...>

programma degustazioni a base di pesce e divertenti attività "su misura" dei più piccoli come: "Un mare di disegni e fotografie", laboratorio fotografico interattivo a cura dell'Associazione Culturale Centrale Fotografia; "Pescalo, pescalo quel pesciolino", giochi di movimento per conoscere e riconoscere gli abitanti del mare; "Mosaici tra le onde", laboratorio creativo per bambini che prevede la costruzione libera di un mosaico con la pixel art e il riuso di materiali dell'ambiente marino; "C'era una volta il galeone..." racconti e leggende del mare, dei suoi abitanti e dei suoi esploratori.

Appuntamenti da non perdere con il professore del mare, **Corrado Piccinetti**, dell'Università di Bologna, che guiderà per mano il piccolo pubblico del "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce" 2018 alla scoperta del "mondo blu" con una lezione dal titolo "Conosciamo i pesci del Mare Adriatico" sabato 7 luglio, alle ore 19.30 e domenica 8 luglio, alle ore 20.30.



Marche_Brodetto&Friends.zip

Festival Internazionale del Brodetto - Fano Lido (PU) - dal 5 all'8 luglio 2018 - <https://sagritaly.com/it/sagre/festival-internazionale-del-brodetto...>

Seguici



Il nome della tua attività qui >



Cerca...


 Sagre (/it/sagre)

 pesaro urbino (/it/sagre/tag/pesaro%20urbino) marche (/it/sagre/tag/marche) fano (/it/sagre/tag/fano)

1 2 3 4 5



Ricerca Sagre

Parole Chiave

Cerca...

Luogo

- Seleziona Luogo -

Cerca

Calendario Eventi e Sagre

Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce 26^a edizione - dal 5 all'8 luglio 2018

Il **Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce** è da quindici anni palcoscenico della cultura gastronomica internazionale e ambasciatore della tradizione marinara locale. L'evento ospita infatti la mitica gara tra cuochi fanesi non professionisti, clou della manifestazione che vede svolgersi semifinali e finalissime per l'incoronazione del miglior brodetto della tradizione. Ogni anno il Festival presenta interessanti **novità** che da un lato rispondono alla spettacolarizzazione di un'identità culturale, dall'altra guardano con occhi sempre nuovi ad una internazionalizzazione di questa identità.

Festival Internazionale del Brodetto - Fano Lido (PU) - dal 5 all'8 settembre. Se, come ormai riconosciuto da più parti, affermano il presidente <https://sagritaly.com/it/sagre/festival-internazionale-del-brodetto...>

Confesercenti Pesaro e Urbino **Alfredo Mietti** e il direttore Confesercenti Pesaro e Urbino **Roberto Borgiani** - l'enogastronomia rappresenta un fattore determinante per la ripresa del settore turistico e per lo sviluppo economico di un territorio, il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce costituisce un'espressione di eccellenza nel vasto panorama del turismo del cibo e del vino anche a livello internazionale. Perché il Festival non è soltanto una semplice occasione di degustare il piatto o sfida tra cuochi eccellenti, ma anche conoscenza ad ampio raggio di tutto ciò che ruota intorno a questo piatto e all'ambiente che lo ha generato".

Tanti gustosissimi appuntamenti sono in programma alla Spiaggia del Gusto nei quattro giorni della manifestazione. Come da tradizione, infatti, il Festival ospita, oltre agli show cooking con chef stellati, anche musica, spettacoli, convegni, talk show e corsi di Alta Cucina. Molte anche le collaborazioni importanti attraverso le quali il Festival ha costruito una rete con la città. In particolare quella con il Carnevale di Fano, con la presenza di carri lungo la spiaggia del gusto e di laboratori di carta pesta dedicati ai bambini.

Non manca poi lo spazio bambini **Brodetto Kids**, con intrattenimento, giochi di movimento specifici per varie età, attività didattiche ed approfondimenti sul pesce dell'Adriatico e l'ormai famosa merenda a base di pesce per avvicinare anche i più piccoli al consumo di pesce, soprattutto di quello locale, abitandoli a comprendere che è un alimento completo ed importante.

Dopo lo straordinario successo degli ultimi anni, torna anche il **Fuoribrodetto**, iniziativa collaterale del Festival, durante la quale è possibile gustare, ad un prezzo convenzionato, il piatto della tradizione marinara fanese in tutti i ristoranti aderenti. Con un pizzico di fantasia, ma senza dimenticare la ricetta tradizionale, ogni chef è libero di proporre la sua personale ricetta di brodetto: non più soltanto cibo, ma elemento culturale distintivo che affondando le radici nella tradizione, sperimenta anche l'originalità.

Restano, infine, confermate tutte le iniziative che nel corso degli anni hanno contribuito alla crescita del Festival: ampio spazio alla mostra mercato, alla cucina di strada con vari punti ristoro, all'intrattenimento con gruppi musicali, spettacoli dal vivo di diverso genere esattamente come restano confermate le collaborazioni ormai consolidate con gli attori più importanti dell'editoria, del giornalismo e delle associazioni legate a questo mondo che da sempre affiancano lo staff.

Dal sito web del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce

Festival Internazionale del Brodetto - Fano Lido (PU) - dal 5 all'...

<https://sagritaly.com/it/sagre/festiva-internazionale-del-brodetto...>**APPUNTAMENTI****Giovedì 5 luglio**

- Ore 19, Palco Centrale: **Inaugurazione**, taglio del nastro e saluto delle autorità
- Ore 20, Palco Centrale: **Presentazione libro "Il grande libro della grappa"** di Giuseppe Vaccarini e Cesare Pillon (2017, Hoepli Editore). Modera Alberto Schieppati (Direttore Artu)
- Ore 21, Palco Centrale: **Cooking Show Chef Igles Corelli**, Maestro indiscusso della ristorazione italiana e volto noto di Gambero Rosso Channel con il suo programma "Il gusto di Igles", dal 2018 è il nuovo Coordinatore del Comitato Scientifico di Gambero Rosso Academy. Presenta Federico Quaranta
- Ore 22.30, Palco Centrale: **GTO**. La band umbra, con 25 anni di carriera alle spalle, prende ispirazione dalla tradizione italiana, dal rock e dal folk

Venerdì 6 luglio

- Ore 18.30, Palco Centrale: **Convegno "Il valore dell'identità e della qualità nella promozione del prodotto ittico locale e nella valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche"**. Promosso dal Comune di Fano. Modera Micaela Vitri (Tele 2000). L'evento rientra nel progetto "PESCAMARE" co-finanziato al Comune di Fano dal FLAG Società cooperativa consortile GAC Marche nord, con fondi europei del FEAMP - Azione 3.1
- Ore 20, Palco Centrale: **Presentazione libro "Brodetto Mon Amour"**. Zuppe di pesce tradizionali e innovative. Di Laura Adani e Francesca Monaco (2018, Trenta Editore). Modera Barbara Carbone
- Ore 21, Palco Centrale: **Cooking Show Chef Roberto Di Pinto**, Bulgari Hotel (Milano). La sua cucina rispecchia il suo carattere: intuitiva, ribelle, creativa e dalle forti radici napoletane e mediterranee. Presenta Federico Quaranta. In collaborazione con Guzzini
- Ore 22.30, Palco Centrale: **Bastard Sons of Dioniso**. Secondi classificati a X Factor 2009 e disco d'oro con oltre 40.000 copie vendute

Sabato 7 luglio

- Ore 20, Palco Centrale: **Presentazione libro "Cuochi sull'orlo di una crisi di nervi. Viaggio in incognito fra tic e manie della ristorazione italiana"** di Valerio Massimo Visintin (2016, Terre di Mezzo Editore). Modera Davide Eusebi (Il Resto del Carlino)
- Ore 21, Palco Centrale: **Cooking Show Andy Luotto**. Con oltre 40 anni di carriera alle spalle, statunitense naturalizzato italiano, Andy Luotto è attore, cantante, conduttore televisivo, docente e cuoco. Presenta Federico Quaranta
- Ore 22.30, Palco Centrale: **Riciclato Circo Musicale**. L'elemento identitario per eccellenza dei "RCM" è l'utilizzo di materiali di recupero ed oggetti di uso comune per costruire strumenti musicali classici e contemporanei ma anche totalmente nuovi e inventati. "Non buttate via mai niente, anzi... SUONATELO!"



Sant'Ambrogio - Milano - dal 7 al 10 dicembre 2017 (</it/eventi/festa-di-sant-ambrogio-milano>)



(</it/sagre/fiera-nazionale-del-bue-grasso-carru>)

Fiera Nazionale del Bue Grasso - Carrù (CN) - 13 dicembre 2018 (</it/sagre/fiera-nazionale-del-bue-grasso-carru>)



Di 18 ore fa (<http://twitter.com/SAGRITALY/status/1020005422261047301>)

Da Buffer (<https://buffer.com>)

Grandi spazi all'aperto, le migliori orchestre da ballo, uno spazio giovani, il Fritto Talent e una cucina di alto...
<https://t.co/wzCaioXme9>
<https://t.co/wzCaioXme9>

Festival Internazionale del Brodetto - Fano Lido (PU) - dal 5 all'...

<https://sagritaly.com/it/sagre/festival-internazionale-del-brodetto...>

Domenica 8 luglio

- Ore 19, Palco Centrale: **Cooking Show con il Prof. Corrado Piccinetti** (biologo marino) e **lo Chef Antonio Bedini** (Associazione Professionale Cuochi Italiani). In collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Presenta Federico Quaranta
- Ore 20.30, Palco Centrale: **Gara Internazionale – Premio BCC Fano**. Una spettacolare sfida ai fornelli tra: Chef Marco Veglio` (Italia), Chef David Poveda Perez (Spagna), Chef Fundim Gjepali (Albania). Presenta Federico Quaranta
- Ore 22.30, Palco Centrale: **Couture Chic**. Rivisitazione dei brani famosi in chiave lounge, bossanova e swing.

Tutti i giorni

- Dalle ore 12 alle 15 e dalle 19 alle 24: **Apertura ristoranti**: Casa del Brodetto alla Fanese, Casa del Cacciucco alla Livornese, Casa del Brodetto alla Sambenedettese. **Apertura stand gastronomici, mercatino dell'artigianato e street food**
- Dalle ore 19 alle 22, Cavea del Lido: **BRODETTO & KIDS**. Laboratori creativi e giochi di movimento, letture sul mare e attività` dedicate a grandi e piccini. A cura del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

PER INFO

Organizzatori:

Segreteria organizzativa - Agenzia écho

Via Fratelli Rosselli, 147 - 61047 San Lorenzo in Campo (PU)

Tel 0721/54.708 - Fax 0721/73.53.41

Info Festival 328/86.31.240

info@festivalbrodetto.it (mailto:info@festivalbrodetto.it)

www.festivalbrodetto.it (http://www.festivalbrodetto.it)

Comune di Fano

Via San Francesco d'Assisi, 76 - 61032 Fano (PU)

Servizio Turismo

Tel 0721/88.73.14 - 0721/88.75.23

info@turismofano.com (mailto:info@turismofano.com)

www.turismofano.com (http://www.turismofano.com)

Foto tratte dalla pagina Facebook ufficiale del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce

C'è il Mipaaf al Festival Internazionale del Brodetto e delle Zup...

<https://www.sportpiceno.com/tag/ce-il-mipaaf-al-festival-intern...>venerdì, luglio 20, 2018 Ultimo: [FIR ADERISCE A "X-RUGBY" NUOVA FORMULA PER IL RUGBY FEMMINILE DI BASE](#)
SPORT PICENO
 IL MAGAZINE DEDICATO ALLO SPORT

[Home](#)
[CALCIO](#)
[FISPIC](#)
[FIPIC](#)
[FISDIR](#)
[MOTORI](#)
[FIVL](#)
[SPORT VARI](#)
[NOTIZIE](#)
[CONTATTI](#)


C'è il Mipaaf al Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce 2018



Ultime f

C'è il Mipaaf al Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce 2018

luglio 2, 2018 • Pietro Mazzocchi • Brodetto e delle Zuppe di Pesce, C'è il Mipaaf al Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce 2018

Annunciata l'importante collaborazione con il Ministero per le Politiche Agricole e Forestali per la XVI edizione in programma a Fano

[Leggi il seguito](#)

Video

LO SPORT BELLO E ...



Ultimo Video


<https://www.youtube.com>
[/channel/UC47tz3PvAa46NwkHZxsHwiA](https://www.youtube.com/channel/UC47tz3PvAa46NwkHZxsHwiA)

533 146 82.1K

SportPiceno AP

<https://www.youtube.com>

/channel

[/UC47tz3PvAa46NwkHZxsHwiA](https://www.youtube.com/channel/UC47tz3PvAa46NwkHZxsHwiA)

Tutta la passione dello sport. Solo e pura passione, e oltre o altro. Cosplay news dal mondo del volontariato e dello sport paralimpico. Torball golball e altro.

VIGILI DEL FUOCO RIMOZIONE ...



Collabora Con Noi

[Scrivi anche tu.](#) Aiutaci a far conoscere la tua società sportiva o associazione.

MAGIX

Organizza il tuo viaggio in Italia



[Home \(/it\)](#) » [Fano \(/it/fano\)](#) » [evento \(/it/fano/eventi\)](#) » [Festival \(/it/fano/eventi/festival\)](#)



Fano. CC BY Mibact

 FINO A DOMENICA 08 LUGLIO 2018

 Lid, o, Fano, (Pesaro e Urbino)

[Contatta\(telefono_main_multiplo :+39/0721-855872\) \(tel:telefono_main_multiplo :+39/0721-855872\)](tel:+390721855872)

- Testi e info a cura della Regione Marche -

Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce - Vi...

<https://viaggiart.com/it/fano/eventi/festival/festival-internaziona...>

Il *Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce* è il testimonial più prestigioso della cultura ittica dell'Adriatico che, nel 2017, ha registrato 30.000 brodetti serviti, 6 ristoranti sulla spiaggia del gusto, 6 cooking show alla presenza di 8 chef internazionali. Quest'anno, anziché svolgersi come in passato nel mese di settembre, l'appuntamento è anticipato a luglio.

Partner:

Regione Marche, Confesercenti, Comune di Fano, Camera di Commercio PU, Provincia PU, Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Gac Marche Nord



(mailto:?subject=Festival%20Internazionale%20del%20Brodetto%20e%20delle%20Zuppe%20di%20Pesce&body=https%3A%2F%2Fviaggiart.com%2Fit%2Ffano%2Feventi%2Ffestival%2Ffestival-internazionale-del-brodetto-e-delle-zuppe-di-pesce_127568.html)



(whatsapp://send?text=https%3A%2F%2Fviaggiart.com%2Fit%2Ffano%2Feventi%2Ffestival%2Ffestival-internazionale-del-brodetto-e-delle-zuppe-di-pesce_127568.html&subject=Festival%20Internazionale%20del%20Brodetto%20e%20delle%20Zuppe%20di%20Pesce)



(fb-messenger://share?link=https%3A%2F%2Fviaggiart.com%2Fit%2Ffano%2Feventi%2Ffestival%2Ffestival-internazionale-del-brodetto-e-delle-zuppe-di-pesce_127568.html)

Eventi bambini Marche estate 2018: Labirinto di Mais e laboratori

<https://www.marcheweekend.it/articoli/bambini-marche-estate-...>



[Marche Weekend](#)

fare nelle Marche | Il network del tempo libero ItaliaWeekend.it

[il contenuto principale](#)

- [CATEGORIE](#)
 - [CINEMA](#)
 - [CONCERTI](#)
 - [FESTIVAL](#)
 - [FOOD](#)
 - [EVERGREEN](#)
- [CHI SIAMO](#)
- [facebook](#)
- [twitter](#)
- [instagram](#)

Publicato in: [Bambini](#)

Il Labirinto di Mais e laboratori di cinema: eventi per bambini nelle Marche in estate



[Patrizia Chimera](#) 2 ore fa



Foto @facebook.com/labirintodihort

Eventi per bambini nelle Marche in estate 2018, non abbiamo che l'imbarazzo della scelta. Saranno tantissimi gli appuntamenti per le famiglie in questa calda stagione estiva. Sia per chi ha deciso di trascorrere le vacanze nella bella regione del centro sia per chi ci vive e cerca di trovare ogni giorno un modo per intrattenere in maniera costruttiva i propri bambini, orfani della scuola.

Scopriamo allora insieme per i prossimi mesi estivi, quali sono gli **eventi per bambini nelle Marche** che non potete assolutamente perdervi!



Eventi per bambini Marche estate 2018 – Provincia di Pesaro – Urbino

La notte dei bambini di Marotta – 7 luglio 2018

Sabato 7 luglio 2018 **Marotta**, in provincia di Pesaro-Urbino, festeggia la **Notte dei bambini**. Siamo parlando di un'imperdibile appuntamento dedicato ai visitatori più piccoli che potranno divertirsi tra stand, giochi, divertimento, spettacoli e tanta buona cucina. Infatti, come al solito, la manifestazione coincide con l'evento Street Sea Food, fortemente voluto da alcuni imprenditori locali per portare in piazza il meglio della propria cucina.

In piazza a Marotta (che presto ospiterà anche la [Festa della Tratta 2018](#)) spettacoli per i più piccoli e proposte delle associazioni sportive. E ancora, stand della Protezione Civile Faà di Bruno e delle scuole primaria e dell'infanzia che metteranno in vendita tanti oggetti fai da te per sostenere un importante progetto a sostegno dei bambini siriani.

Brodetto & Kids – Fano dal 5 all'8 luglio 2018

Eventi bambini Marche estate 2018: Labirinto di Mais e laboratori

<https://www.marcheweekend.it/articoli/bambini-marche-estate-...>

A [Fano](#), in occasione del **Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce 2018**, annunciata la collaborazione con il Ministero per le Politiche Agricole e Forestali. Protagoniste dal 5 all'8 luglio 2018, presso il Lungomare Simonetti della città in provincia di Pesaro, le famiglie con i bambini. Tutto merito dell'evento Brodetto & Kids, nato dalla collaborazione con il ministero e allestito nella Cavea del Lido di Fano.

L'iniziativa vuol far scoprire ai più piccoli un grande tesoro dell'Adriatico, il pesce, che fa bene alla salute ed è buonissimo. Nei giorni del Festival, dalle 19 alle 22, la Cavea del Lido ospiterà i bambini con laboratori, eventi, mostre di fotografia, racconti e leggende del mare, giochi di movimento e molto altro ancora.

Il 7 luglio alle ore 19.30 e domenica 8 luglio alle 20.30 **Corrado Piccinetti** dell'Università di Bologna porterà i più piccoli alla scoperta del mare con la lezione "Conosciamo i pesci Mare Adriatico".

Eventi per bambini Marche estate 2018 – Provincia di Ancona

Labirinto di mais di Senigallia – Fino al 9 settembre 2018

Per la gioia di grandi e piccini torna a Senigallia, in provincia di [Ancona](#), il **Labirinto di Mais**, aperto dall'1 luglio al 9 settembre 2018. 5,4 chilometri di percorso totale, 60 mila metri quadrati di superficie, 480 mila piante di mais perdersi nella natura. L'edizione 2018 è dedicata a **Gioacchino Rossini**. Ogni giorno si potrà visitare liberamente il labirinto, ma non perderete le tante visite a tema. Leggi qui il nostro [approfondimento al Labirinto di Mais di Senigallia](#).

Gli **orari di apertura** sono i seguenti: da martedì a domenica a luglio dalle 18 alle 23, ad agosto dalle 17.30 alle 23, a settembre dalle 17 alle 22. Chiuso il lunedì e nei giorni 4, 5, 6 settembre. Lunedì 13 agosto apertura straordinaria. Il costo dell'ingresso senza eventi è di 5 euro, che aumenta in caso di eventi.

Ambarabà Rassegna Teatrale per Bambini – Estate 2018

A **Trecastelli** proseguono gli eventi estivi per i bambini, con il 20esimo **Festival di Burattini, Marionette e Teatro di Figura**. La rassegna, promossa dal Comune di Trecastelli e dall'Associazione Teatro Giovani Teatro Pirata, propone diverse tappe per tutta l'estate 2018.

Nel mese di luglio appuntamento giovedì 5 presso la Pista Polivalente a Brugnetto con Cervelli di Plastica della Compagnia Teatrino Pellidò. Si continuerà giovedì 12 nella Piazzetta del Teatrino a Monterado con Il lupo e le tre sorelle della Compagnia Storie Filanti. Infine, giovedì 19 nel Centro Storico di Castel Colonna con La Strega dell'acqua e il bambino di ciccia della Compagnia Ortoteatro. Tutti gli spettacoli si terranno alle ore 21.30 e sono a ingresso libero.

Teatro d'estate per bambini ad Ancona – Luglio 2018

Il Teatro del canguro di Ancona ospita tutta una serie di spettacoli per bambini per parlare ai più piccoli con il linguaggio del teatro. A Luglio 2018 si parlerà della difficile ma affascinante avventura di crescere. A piccoli passi – Sassolini è destinato ai bambini dai 3 anni. Si terrà presso la Sala Clio del Teatro delle Muse dal 10 al 26 luglio 2018 con spettacoli ogni martedì, mercoledì, giovedì e venerdì.

I biglietti hanno un costo di 4 euro ed è consigliata la prenotazione. Si possono acquistare nei luoghi dello spettacolo o in prevendita presso la biglietteria del Teatro delle Muse – Via della Loggia.

Carovana dell'Animazione

La **Carovana dell'Animazione** è un bellissimo appuntamento suddiviso in 7 eventi che si terranno in altrettanti comuni dell'area marchigiana colpiti dal terremoto del 2016. Acli Arte e Spettacolo Rimini in collaborazione con Cartoon Club, ASIFA Italia e con il contributo di Rai Ragazzi e del Centro Sperimentale di Cinematografia sede del Piemonte, propongono una rassegna che sarà ospitata in 7 comuni, durante la quale saranno organizzati laboratori di cinema d'animazione dedicati a bambini e adolescenti.

In ogni comune, inoltre, verranno proiettati cortometraggi realizzati da giovani registi. Il programma è il seguente:

- 30 Luglio 2018 – Comune di Monsampietro Morico
- 31 Luglio 2018 – Comune di Caldarola – MC
- 1 Agosto 2018 – Città di Amandola
- 2 Agosto 2018 – Comune San Severino Marche
- 3 Agosto 2018 – Comune di Arquata del Tronto
- 4 Agosto 2018 – Comune di Montegallo – AP
- 5 Agosto 2018 – Comune di Montefortino

I laboratori inizieranno alle 16.30, le proiezioni alle 21. Ingresso alle proiezioni e partecipazione ai laboratori sono gratuiti!



Attiva Vodafone Simple senza vincoli e costi di attivazione, entro il 4/07!
Passa a Vodafone

IperFibra a 24,90€ al mese senza costi extra. Offerta solo online!
Passa a IperFibra

La pensione integrativa di Genertelife per un futuro migliore. Fai subito un preventivo!
Pensionline

SPONSORIZZATO DA

Etichette:

- [Spiegone Bambini](#)

Festival del Brodetto, arriva il sostegno del ministero. In prog...

<http://www.viverefano.com/2018/07/04/festival-del-brodetto-arr...>

vivere fano
IL QUOTIDIANO DELLA CITTÀ E DEL TERRITORIO

IL PARTICOLARE
ARREDAMENTI

Festival del Brodetto, arriva il sostegno del ministero. In programma anche diverse attività per i bambini



03/07/2018 - Una collaborazione che profuma di mare e che mira a promuovere la pesca intelligente e compatibile, insieme a uno sviluppo sostenibile e inclusivo delle comunità che dipendono da quest'attività simbolo di un territorio e della sua storia. Il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce (5-8 luglio 2018 / Lungomare Simonetti) di Fano annuncia l'importante collaborazione con il

Ministero delle Politiche Alimentari e Forestali. Il Mipaaf, grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e per la Pesca (FEAMP) 2014/2020, ha deciso di sostenere la XVI edizione del Festival dedicato al piatto povero della tradizione marinara fanese.

Tutti i giorni di Festival, dalle 19 alle 22, la Cavea del Lido, sarà dunque pronta a ospitare le famiglie in arrivo a Fano per far loro conoscere lo strabiliante mondo del mare, i pesci che lo popolano e l'ambiente in cui vivono. Un modo divertente ed efficace per far loro imparare a rispettare il mare e, di conseguenza, il nostro pianeta. I visitatori del Festival, in particolare le famiglie, avranno quindi l'opportunità di affacciarsi al mondo della pesca e della marineria con "Brodetto & Kids", nata proprio dalla collaborazione con il Ministero delle Politiche Alimentari e Forestali e allestita nella suggestiva Cavea del Lido di Fano. L'iniziativa è volta a far scoprire ai più piccoli un grande tesoro presente nell'Adriatico: il pesce, alimento prezioso soprattutto per i bambini come fonte di omega 3, proteine nobili altamente digeribili, sali minerali e vitamine.

Nasce la collaborazione fra il Ministero delle Politiche Alimentari e Forestali e il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce, iniziativa attenta al dibattito su temi legati alla pesca e alla cultura del mare. La Direzione Generale della pesca marittima e dell'acquacoltura, all'interno del Mipaaf, è l'autorità preposta alla gestione e coordinamento del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e per la Pesca (FEAMP) 2014/2020, che promuove la pesca e l'acquacoltura intelligenti e compatibili insieme ad uno sviluppo sostenibile ed inclusivo delle comunità che dipendono dalla pesca stessa. Alla base della strategia, che indirizza anche le iniziative promosse al Festival del Brodetto, vi è la consapevolezza che le risorse del Mare vanno salvaguardate attraverso un utilizzo sostenibile e condiviso, con programmi di gestione che utilizzino le conoscenze scientifiche a supporto dell'occupazione e dell'economia. Questo approccio deve orientare ogni settore collegato all'economia del mare, come quello agroalimentare che oggi vediamo esprimersi con tutta la sua vitalità nel contesto del Festival. Ministero per le Politiche Agricole e Forestali

"Il Festival di Fano rappresenta un punto di riferimento importante per la stagione estiva marchigiana e tra le manifestazioni enogastronomiche più prestigiose in programma - ha detto Angelo Sciapichetti, Assessore alla Pesca Regione Marche - Tutta la filiera istituzionale - dal Comune alla Regione, al Ministero - ha collaborato per il rilancio di un evento che, anche come assessorato regionale alla Pesca, vogliamo valorizzare. Il pesce è una risorsa fondamentali dei nostri mari che alimenta uno dei settori produttivi più significativi e da rilanciare dell'economia marchigiana. In un momento in cui la pesca soffre ovunque, a livello nazionale, iniziativa come questa contribuiscono a favorire una conoscenza dei problemi, a delineare soluzioni, a promuovere il territorio. Inserendo la manifestazione di Fano in un contesto regionale, favoriamo la diffusione di un'eccellenza locale tra le più peculiari e la valorizzazione dell'intero settore turistico enogastronomico regionale".

"Il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce è cresciuto fino a divenire un evento di grande valore e prestigio per il settore della pesca e per la filiera ittica di Fano e delle Marche. Fano può contare su una manifestazione che fa eco a livello internazionale poiché sa valorizzare sapientemente un piatto tipico della tradizione marinara, recuperato e tornato ad arricchire i menu dei ristoranti e poiché promuove l'elevata qualità del pesce che portiamo in tavola. Un progetto fortemente attrattivo anche per il turismo: chi verrà per il

Festival del Brodetto, arriva il sostegno del ministero. In prog...

<http://www.viverefano.com/2018/07/04/festival-del-brodetto-arr...>

Festival vivrà un'esperienza unica e saprà apprezzare tutta la bellezza delle Marche tra natura, arte e cultura. La Regione Marche riconosce il valore dell'evento e lo sostiene con convinzione", ha commentato Renato Claudio Minardi, Vice Presidente Consiglio Regionale delle Marche.

"È stato un lavoro di squadra che ha avuto inizio lo scorso anno, proprio nella giornata inaugurale del Festival, a cui partecipò su mio invito il sottosegretario alle politiche agricole Giuseppe Castiglione. La sua presenza all'evento è stata fondamentale ed infatti quest'anno il festival internazionale del brodetto si arricchisce di un importante riconoscimento istituzionale ed economico del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali che ha concesso un contributo importante per utilizzare proprio il festival internazionale del brodetto, quale occasione per promuovere le loro campagne istituzionali soprattutto rivolte ai bambini. Questo riconoscimento ha fatto crescere la rilevanza del Festival, la diffusione dell'importanza economica del settore della pesca, la diffusione dei valori della marineria e di quelli nutrizionali del pesce dell'Adriatico", ha affermato Mirco Carloni, Consigliere Regione Marche.

"La nostra manifestazione continua a crescere, così come l'interesse intorno alla stessa. Un risultato dovuto al lavoro degli organizzatori, della promozione fatta, dal lavoro di squadra portato avanti dagli enti locali. Negli anni il Festival si è arricchito qualificando la sua proposta d'intrattenimento, presentando nuovi appuntamenti, laboratori, convegni e comunicando a livello nazionale e internazionale la rilevanza e l'identità di un piatto tipico che contraddistingue Fano e l'intero territorio regionale. Attendiamo ora di vivere le quattro giornate dedicate al piatto simbolo della città sia come occasione turistica, sia come strumento di valorizzazione di un settore fondamentale come la pesca", ha detto con soddisfazione Massimo Seri, Sindaco di Fano.

Brodetto & Kids – IL PROGRAMMA

L'iniziativa "Brodetto & Kids" proporrà laboratori creativi e giochi di movimento, letture sul mare e attività dedicate a grandi e piccini, per vivere i temi del Festival liberando la fantasia. Dalle 19 alle 22, in tutti i giorni di Festival (giovedì 5, venerdì 6, sabato 7, domenica 8 luglio 2018) in programma degustazioni a base di pesce e divertenti attività "su misura" dei più piccoli come: "Un mare di disegni e fotografie", laboratorio fotografico interattivo a cura dell'Associazione Culturale Centrale Fotografia; "Pescalo, pescalo quel pesciolino", giochi di movimento per conoscere e riconoscere gli abitanti del mare; "Mosaici tra le onde", laboratorio creativo per bambini che prevede la costruzione libera di un mosaico con la pixel art e il riuso di materiali dell'ambiente marino; "C'era una volta il galeone..." racconti e leggende del mare, dei suoi abitanti e dei suoi esploratori.

Appuntamenti da non perdere con il professore del mare, Corrado Piccinetti, dell'Università di Bologna, che guiderà per mano il piccolo pubblico del "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce" 2018 alla scoperta del "mondo blu" con una lezione dal titolo "Conosciamo i pesci del Mare Adriatico" sabato 7 luglio, alle ore 19.30 e domenica 8 luglio, alle ore 20.30.

da Festival Internazionale del Brodetto



Questo è un comunicato stampa pubblicato il 03-07-2018 alle 10:00 sul giornale del 04 luglio 2018 - 371 letture

In questo articolo si parla di enogastronomia, attualità, fano, festival internazionale del brodetto, cibo, eventi



L'indirizzo breve è <https://vivere.biz/aWdB>

Commenti

Fano, il Festival del Brodetto protagonista dell'estate adriatica: ...

<https://www.flaminiaedintorni.it/2018/07/04/fano-il-festival-del...>

Fano, il Festival del Brodetto protagonista dell'estate adriatica: un mare di pesce e novità per l'edizione 2018

Autore: **Redazione** - 4 luglio 2018

Grandi nomi della cucina italiana e straniera, l'élite dell'enogastronomia italiana, un nuovo format della ristorazione: svelate le anticipazioni della XVI edizione della kermesse in programma dal 5 all'8 luglio



Il **Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce** di Fano sarà l'evento enogastronomico dell'estate 2018. La manifestazione, in occasione della sua XVI edizione, anticipa infatti le date di due mesi per rendere onore al più famoso dei piatti tradizionali di pesce della costa Adriatica. Dal 5 all'8 luglio, Fano e il suo lungomare Simonetti, torneranno dunque a farsi palcoscenico della cultura gastronomica internazionale e ambasciatori della tradizione marinara locale... con una **lunghissima serie di novità**.

A partire dall'**immagine** della XVI edizione, ideata da Omnia comunicazione che mostra un pomodoro per metà scorfano, tentacolari seppie come propulsori a una cipolla, un coltello usurato che lascia il segno su una tracina, un cucchiaio e un san pietro metamorfosi dei ricordi da acquolina della cucina di mare. Il Festival racconta così l'energia, l'attualità e l'immaginario di un piatto storico del territorio, capace di saldare e riproporre



l'identità di un territorio. I cambiamenti proseguono poi nel **format dell'evento** che verrà alleggerito e reso più "smart", nella presenza di VIP del panorama giornalistico enogastronomico italiano e di prestigiosi chef ospiti come Andy Luotto, Igles Corelli e Roberto Di Pinto che si alterneranno ai fornelli del Festival durante i cooking show serali previsti sul palco centrale.

Un confronto che verrà servito direttamente in tavola. Il format del nuovo Festival renderà omaggio al cacciucco livornese e al brudet di San Benedetto del Tronto. Sulla passeggiata del Lungomare, gli ospiti troveranno la "Casa del Brodetto alla fanese", la "Casa del Cacciucco" e la "Casa del Brodetto alla Sambenedettese": **tre grandi ristoranti** dedicati ad altrettante zuppe di pesce italiane per

Fano, il Festival del Brodetto protagonista dell'estate adriatica: ...

<https://www.flaminiaedintorni.it/2018/07/04/fano-il-festival-del...>

permettere, ai visitatori, di compiere un viaggio alla scoperta di sapori, profumi e luoghi diversi. Differenze che saranno accompagnate dal celebre e amato vino del territorio. Sarà infatti la DOC Bianchello del Metauro con le etichette del "**Bianchello d'Autore**", il progetto di 9 cantine sostenuto da IMT (Istituto Marchigiano di Tutela Vini), il **vino ufficiale** della XVI edizione del Festival. Spazio poi a presentazioni di libri, spettacolari cene e un'area dedicata ai bambini, tutta nuova anch'essa, con giochi e laboratori dedicati alla corretta alimentazione promossi dal **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali**.

Il Festival sarà poi capace di trasportare oltre confine i suoi visitatori, domenica 8 luglio, durante l'esclusiva **serata internazionale** in cui si "daranno battaglia" tre chef, tre zuppe, tre tradizioni e tre nazioni: Italia, Albania e Spagna. A decretare il vincitore sarà una giuria tecnica qualificata composta dai più noti e competenti nomi del panorama enogastronomico italiano tra cui **Paolo Marchi**, giornalista e ideatore dell'evento Identità Golose; **Enzo Vizzari**, giornalista e direttore delle Guide dell'Espresso e **Fiammetta Fadda**, giornalista enogastronomico e giudice di Cuochi e Fiamme (La7).

A rendere il tutto magico e divertente sarà la conduzione di **Federico Quaranta**, decennale sostenitore del Festival, conduttore e autore di grandi programmi Rai: dalla storica trasmissione enogastronomica Decanter (di Radio2), a La Prova del Cuoco fino a Linea Verde (Rai1). "La zuppa di pesce - affermano da Confesercenti, ente promotore - è l'espressione più caratteristica delle città marinare italiane, in cui storia, cultura e risorse del luogo si coniugano in interpretazioni originali e diverse. Il nostro Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce rappresenta un'occasione unica per scoprire il territorio nella sua interezza e mettere

Festival Internazionale del Brodetto e delle Zupper di Pesce - da...

<https://www.flaminiaedintorni.it/evento/festival-internazionale-d...>

Flaminia
& DINTORNI MARCHE



Primo piano ▾ I comuni ▾ Cronaca Politica Cultura Economia Sport Rubriche ▾ Servizi ▾



Eventi ▾

Festival Internazionale del Brodetto e delle Zupper di Pesce – dal 5 all’8 luglio

Autore: **michael formica** - 4 luglio 2018

QUANDO: 5 luglio 2018@12:00–23:45

🔄 Si ripete

📅 Calendario (<https://www.flaminiaedintorni.it/calendario-eventi/>)

DOVE: Lido di Fano

📅 Aggiungi al Calendario ▾

COSTO: Gratuito

CONTATT ☎ 3929930653

o: ✉ **E-mail**
(mailto:info@festivalbrodetto.it)
🌐 **Sito web Evento**
(http://www.festivalbrodetto.it)

📁 SAGRE ([HTTPS://WWW.FLAMINIAEDINTORNI.IT](https://www.flaminiaedintorni.it))

- 📁 Brodetto (<https://www.flaminiaedintorni.it/ce>)
- 📁 Fano (<https://www.flaminiaedintorni.it/calendario>)
- 📁 Festival (<https://www.flaminiaedintorni.it/calendario>)
- 📁 Internazionale (<https://www.flaminiaedintorni.it>)
- 📁 Lido (<https://www.flaminiaedintorni.it/calendario>)



Il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce di Fano è l'evento enogastronomico dell'estate 2018. La manifestazione più golosa dell'Adriatico, dedicata al più famoso dei piatti tradizionali di pesce della costa Adriatica, è in programma da giovedì 5 a domenica 8 luglio, ingresso gratuito.

Il programma prevede numerosissime attività. Ci saranno presentazioni di libri, Cooking Shot con Chef rinomati in tutto il mondo, concerti, laboratori creativi tantissimi stand gastronomici.

Sagre nelle Marche: Festival del Brodetto a Fano Lido, 5-8 Lugl...

<https://www.italybyevents.com/eventi/marche/festival-brodetto...>

Home » Marche » Eventi » **Festival del Brodetto e delle Zuppe di Pesce – Fano**

Festival del Brodetto e delle Zuppe di Pesce Fano

5-8 Luglio. L'apoteosi delle ricette italiane in 4 giorni di pesce, pesce, pes



 **05 Lug 2018 - 08 Lug 2018**  **MARCHE - Fano (PU)**  **Cibo/Vino | Fest**

 [Visualizza la mappa](#)

Al via la **26esima edizione**, dal **5 all'8 Luglio 2018**, dell'ormai classico festival a Fano Lido, della riviera adriatica e del suo piatto-bandiera: la zuppa di pesce in tutte le varianti, anche di nome — infatti, qui nelle Marche, si chiama **Brodetto**.

Sagre nelle Marche: Festival del Brodetto a Fano Lido, 5-8 Lugl...

<https://www.italybyevents.com/eventi/marche/festival-brodetto...>

Esibizioni di grandi chef, gare gastronomiche, conferenze, degustazioni di vini, spettacoli musicali e molto altro a far da cornice alla grande disfida per il miglior di pesce, selezionato da due giurie: tecnica e popolare.

C'è anche lo spazio dedicato ai bambini, **Brodetto Kids**, con intrattenimenti, giochi movimento per ogni età, attività didattiche, approfondimenti sul pesce dell'Adriatica a base di pesce con lo scopo di avvicinare i bambini a questo prodotto particolarmente quello locale.

Oltre alle degustazioni legate al festival che avvengono al Palabrodetto (un no garantito), un circuito di ristoranti chiamato il "**Fuoribrodetto**" propone il mitico prezzo speciale per tutto il mese.



(foto: sito ufficiale dell'evento)



Il MiPAAF al Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe...

<http://www.pesceinrete.com/php/news/11941-il-mipaaf-al-festiv...>

f (http://www.pesceinrete.com/php/news/11941-il-mipaaf-al-festiv...)
 (http://www.pesceinrete.com/php/news/11941-il-mipaaf-al-festiv...)
 (http://www.pesceinrete.com/php/news/11941-il-mipaaf-al-festiv...)
 (http://www.pesceinrete.com/php/news/11941-il-mipaaf-al-festiv...)



(/php/)

☰ Menu

Il MiPAAF al Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce 2018

In evidenza

Dimensione Font

✉ (/php/component/mailto/?tmpl=component&template=sj_time&link=66ef9ab12bea7025cdb1c20a1a22437823bf5940) 🖨 (/php/news/11941-il-mipaaf-al-festival-internazionale-del-brodetto-e-delle-zuppe-di-pesce-2018.html?tmpl=component&print=1)



Una collaborazione che profuma di mare e che mira a promuovere la **pesca intelligente e compatibile**, insieme a uno sviluppo sostenibile e inclusivo delle comunità che dipendono da quest'attività simbolo di un territorio e della sua storia. Il *Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce* (5-8 luglio 2018 / Lungomare Simonetti) di Fano annuncia l'importante collaborazione con il **Ministero delle Politiche Alimentari e Forestali**. Il Mipaaf, grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e per la Pesca (FEAMP) 2014/2020, ha deciso di sostenere la XVI edizione del Festival dedicato al piatto povero della tradizione marinara fanese.

Tutti i giorni di Festival, dalle 19 alle 22, la Cavea del Lido, sarà dunque pronta a ospitare le famiglie in arrivo a Fano per

Il MiPAAF al Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe...

<http://www.pesceinrete.com/php/news/11941-il-mipaaf-al-festiv...>

far loro conoscere lo strabiliante mondo del mare, i pesci che lo popolano e l'ambiente in cui vivono. Un modo divertente ed efficace per far loro imparare a rispettare il mare e, di conseguenza, il nostro pianeta.

I visitatori del Festival, in particolare le famiglie, avranno quindi l'opportunità di affacciarsi al mondo della pesca e della marineria con "*Brodetto & Kids*", nata proprio dalla collaborazione con il Ministero delle Politiche Alimentari e Forestali e allestita nella suggestiva Cavea del Lido di Fano. L'iniziativa è volta a far scoprire ai più piccoli un grande tesoro presente nell'Adriatico: il pesce, alimento prezioso soprattutto per i bambini come fonte di omega 3, proteine nobili altamente digeribili, sali minerali e vitamine.

"Alla base della strategia, che indirizza anche le iniziative promosse al Festival del Brodetto, vi è la consapevolezza che le risorse del Mare vanno salvaguardate attraverso un **utilizzo sostenibile e condiviso**, con programmi di gestione che utilizzino le **conoscenze scientifiche** a supporto dell'occupazione e dell'economia. Questo approccio deve orientare ogni settore collegato all'economia del mare, come quello agroalimentare che oggi vediamo esprimersi con tutta la sua vitalità nel contesto del Festival", comunicano dal Mipaaf.

"Il **Festival di Fano** rappresenta un punto di riferimento importante per la stagione estiva marchigiana e tra le manifestazioni enogastronomiche più prestigiose in programma. Tutta la filiera istituzionale – dal Comune alla Regione, al Ministero – ha collaborato per il rilancio di un evento che, anche come assessorato regionale alla Pesca, vogliamo valorizzare. Il **pescce è una risorsa fondamentali dei nostri mari** che alimenta uno dei settori produttivi più significativi e da rilanciare dell'economia marchigiana. In un momento in cui la pesca soffre ovunque, a livello nazionale, iniziative come questa contribuiscono a favorire una conoscenza dei problemi, a delineare soluzioni, a promuovere il territorio. Inserendo la manifestazione di Fano in un contesto regionale, favoriamo la diffusione di un'eccellenza locale tra le più peculiari e la valorizzazione dell'intero settore turistico enogastronomico regionale", **Angelo Sciapichetti**, Assessore alla Pesca Regione Marche

^
Top

Tutto pronto per l'apertura del 16° Festival Internazionale del B...

<http://www.tele2000.eu/?p=10909>

[CHI SIAMO](#) [DIGITALE TERRESTRE](#) [Streaming](#) [News](#) [CONTATTI](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Youtube](#) [Privacy Policy](#)



BREAKING / 14a Festa della Montagna sul Monte Nerone



YOU ARE HERE: [Home](#) » [Eventi](#) » *Tutto pronto per l'apertura del 16° Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce*

EVENTI

Tutto pronto per l'apertura del 16° Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce

 Admin — 4 luglio 2018

 0  0    



Fano, 4 luglio 2018 – Si alza domani il sipario sulla XVI edizione del **Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di**

[Informativa Cookies](#)

Tutto pronto per l'apertura del 16° Festival Internazionale del B...

<http://www.tele2000.eu/?p=10909>



Igles Corelli chef protagonista del cooking show N° 5 luglio alle ore 21

dedicate alle specialità marinare italiane: la "**Casa del Brodetto alla Fanese**" (nuova area a nord del lungomare), la "**Casa del Brodetto alla Sambenedettese**" e la "**Casa del Cacciucco alla Livornese**" che proporranno le zuppe di pesce e golosi piatti tipici abbinati a i grandi vini della DOC del territorio proposti dalle 9 cantine di "**Bianchello d'Autore**", il progetto di 9 produttori di **Bianchello del Metauro DOC** sostenuto da **IMT (Istituto Marchigiano di Tutela Vini)**.

Alle 20 si inizia con la presentazione de "**Il grande libro della grappa**" (2017, Hoepli Editore) moderata dal direttore della rivista **Artù, Alberto Schieppati**. Gli autori della pubblicazione vi porteranno per mano dentro i segreti di questo magnifico distillato considerato una volta la più plebea delle acquaviti, ma che ora è diventata la più aristocratica delle essenze.

L'appuntamento più atteso della giornata è quello delle 21.00: il **cooking show del grande Igles Corelli**, una delle più luminose stelle della cucina italiana. Maestro indiscusso della ristorazione italiana e volto noto di **Gambero Rosso Channel** con il suo programma "**Il gusto di Igles**".

L'ultimo imperdibile appuntamento alle ore 22.30 con il concerto dei **GTO**, una rock band che ha fatto la storia della musica italiana degli ultimi vent'anni.

Ricordiamo, infine, l'appuntamento che sarà ospitato sul palco centrale alle 18.30 di venerdì 6 luglio: il convegno dal titolo "**Il valore dell'identità e della qualità nella promozione del prodotto ittico locale e nella valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche**" moderato da **Micaela Vitri** (giornalista di Tele2000) è promosso dal **Comune di Fano**. L'ingresso è gratuito.



MEDIASET Venerdì 20 Luglio

Tgcom24 | Viaggi | Week end

4 LUGLIO 2018 06:00

In tutta Italia, le sagre più golose di inizio luglio

Tanti buoni sapori della tradizione in molte località dello Stivale: dalle lumache, alle vongole, al cocomero



(118)



Luglio è arrivato, carico di **sole** e di **buoni sapori**. Aspettando le **vacanze**, ecco qualche spunto per una **passeggiata fuori città**, da Nord a Sud d'Italia, nel **fine settimana 6-8 luglio**, alla ricerca di buoni sapori e **tradizioni** da riscoprire e da assaporare in piena libertà.



HOME PRIMO PIANO SPORT RUSSIA2018 TV SPETTACOLO PEOPLE LIFESTYLE MAGAZI

SAGRA DELLA VONGOLA VERACE - Goro (Ferrara) - Un doppio weekend, da venerdì 6 a domenica 15 luglio, per scoprire sapori e ricette legate alla vongola, prodotto principe di Goro, e per concedersi piacevoli escursioni in barca alla scoperta della bellezza della laguna e delle sue oasi, nel Delta del Po. La Sacca di Goro è un habitat ideale per cefali, orate, branzini e per la riproduzione e l'allevamento di cozze, ostriche e vongole veraci: la sagra è una ghiotta occasione per scoprire questi deliziosi prodotti del mare e per effettuare escursioni in barca, con partenza dai porti di Goro e Gorino, in una delle zone umide più affascinanti del nostro Paese. INFORMAZIONI - www.comune.goro.fe.it.

FESTIVAL DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE - Fano (Pesaro e Urbino) - Un lungo weekend, da giovedì 5 a domenica 8 luglio, per scoprire tanti buoni sapori marchigiani e divertirsi con un ricco programma di eventi legati alla tradizione marinara e cultura gastronomica: ci sono lezioni di cucina, letteratura e poesia, musica e divertimento. Il Festival, anche se cambia mese e anticipa a luglio la festa che viene di solito celebrata a settembre, propone squisite leccornie e interessanti momenti di condivisione culturale. Ci sono cooking show, musica, convegni, lezioni di cucina, degustazioni, corsi, giochi e gare sportive. C'è anche il "Fuori Brodetto", un evento che racchiude un circuito di oltre 30 ristoranti marchigiani che propongono la zuppa di brodetto a un prezzo speciale. INFORMAZIONI: www.festivalbrodetto.it.

FESTA DELLA LAVANDA - Castelnuovo di Assisi (Perugia) - Fine settimana conclusivo dedicato ai colori, profumi e buoni sapori della natura umbra, fino a domenica 8 luglio. Oltre a passeggiare presso i filari di lavanda o nel giardino delle salvia ornamentali e accanto al campo delle erbe aromatiche, si può visitare la mostra di florovivaismo con le piante e i prodotti artigianali alla lavanda e con tante piante rare, rose, agrumi e piante grasse. C'è anche il mercato di artigianato di qualità. Si possono effettuare visite guidate per scoprire i profumi di piante aromatiche spesso sconosciute e assistere alla distillazione della lavanda e all'estrazione dell'olio essenziale. Ingresso gratuito. INFORMAZIONI: www.illavandeto.com.

Home > Enogastronomia > Festival del brodetto di Fano dal 5 all'8 luglio 2018

Festival del brodetto di Fano dal 5 all'8 luglio 2018

4 luglio 2018



Brodetto di pesce (iStock)

Festival del brodetto di Fano dal 5 all'8 luglio 2018. La rassegna golosa da non perdere.

Appuntamento da non perdere nel primo weekend di luglio con il **Festival del brodetto di Fano**, una kermesse tutta dedicata alla **zuppa di pesce**, piatto tradizionale di questa cittadina affacciata sul Mare Adriatico, nel nord delle Marche.

Fano è una città di fondazione romana, di cui conserva ancora le antiche vestigia, su tutti il maestoso Arco di Augusto, posto tra la deviazione della Flaminia verso l'entroterra, la strada romana che va da Rimini a Roma, e l'ingresso del centro storico. Città ricca di cultura, arte e monumenti storici, Fano è famosa per il suo Carnevale, il più antico d'Italia, ma anche per il suo pesce. La città adriatica ha un'antica tradizione marinara e il **brodetto di pesce** è una delle sue specialità.

Il piatto ha origini povere, era consumato dai pescatori sulle barche, cuocendo in un grande tegame il pesce meno pregiato insieme al concentrato di pomodoro, aceto aglio, olio e cipolla. Con il tempo, il brodetto è diventato un piatto molto richiesto e si è affermato sulle tavole dei ristoranti stellati, anche con varianti dalla ricetta tradizionale, che rimane comunque un punto fermo.

Nelle Marche esistono diverse ricette del brodetto di pesce, ma la più famosa è quella di Fano, tanto da dedicare a questo piatto un **festival internazionale**, con ospiti famosi, quest'anno giunto alla sedicesima edizione.

Anticipato da settembre a luglio, il Festival internazionale del brodetto di pesce di Fano propone incontri dedicati, cooking show, laboratori, serate di spettacolo, animazioni e attività per bambini e soprattutto tanto brodetto di pesce per tutti, preparato nei grandi pentoloni degli stand in riva al mare.

Festival del brodetto di Fano 2018

Il **Festival del brodetto di Fano 2018** è in programma **dal 5 all'8 luglio**. Il luogo centrale della kermesse sarà il Lungomare Simonetti, noto anche come Lido di Fano. Tanti appuntamenti e incontri in programma, con la serata finale di domenica 8 luglio dedicata alla gara internazionale di tre chef, in rappresentanza di Italia, Albania e Spagna, che si sfideranno con le loro versioni del brodetto da sottoporre a una giuria tecnica, composta da autorevoli nomi della critica enogastronomica italiana.

Si inizia giovedì 5 luglio con l'inaugurazione e il primo cooking show della rassegna, dal giorno seguente si alterneranno covegni e presentazioni di libri. Ogni sera alle 22.30 si terrà il concerto di una band italiana, tra cui i **Bastard Sons of Dioniso**, finalisti a X Factor. Tra gli ospiti celebri segnaliamo Andy Luotto, che dopo una lunga carriera di attore e conduttore tv è diventato uno chef rinomato, lo chef Roberto di Pinto, e gli chef Marco Vegliò (Italia), David Poveda Perez (Spagna) e Fundim Gjepali (Albania), che si sfideranno nella gara di domenica sera.

Nei giorni della rassegna saranno aperti gli **stand gastronomici**, che serviranno al pubblico il brodetto alla fanese, ma anche il cacciucco livornese e il brodetto sambenedettese. Ogni zuppa avrà il suo grande stand sul lungomare, e bisognerà arrivare per tempo, perché ogni anno gli stand sono presi d'assalto. L'apertura degli stand gastronomici nei giorni del festival sarà dalle 12.00 alle 15.00 e dalle 19.00 alle 24.00.

Il vino ufficiale del Festival, che accompagnerà la degustazione dei brodetti sarà il **Bianchello del Metauro DOC** con le etichette del "Bianchello d'Autore", il progetto di nove cantine sostenuto dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini.

Per ulteriori informazioni: www.festivalbrodetto.it



Festival del Brodetto di Fano (www.festivalbrodetto.it)

La ricetta tradizionale del brodetto alla fanese secondo l'Accademia del Brodetto.

Il brodetto deve essere preparato solo con pesce fresco pescato in Adriatico e può avere delle varianti legate alla stagionalità di presenza di alcune specie o alle aree di pesca battute nella giornata.

Gli ingredienti sono: olio, cipolla, concentrato di pomodoro, aceto, pepe, sale, pesce misto, tra cui crostacei, quali canocchie, o scampi o granchi, cefalopodi quali seppie e calamari, pesci, quali scorfani, boccaincava, tracina, rana pescatrice, triglie, mazzola, razza, gattuccio o palombo, san pietro, sogliole.

Si procede facendo dorare al cipolla con l'olio e un po' di concentrato di pomodoro. Si aggiunge il pesce che, per uniformare i tempi di cottura, si può tagliare a pezzi di dimensioni simili, si aggiunge acqua e aceto, sale e pepe secondo il gusto e si lascia cucinare per 15-30 minuti, in modo che il pesce sia cotto (si stacca facilmente dalla spina) senza disfarsi. Si serve caldo e si mangia accompagnando il pesce con del pane, tipo toscano, intinto nel sugo. Si può mangiare anche dopo alcune ore dalla preparazione.



Festival Internazionale del Brodetto e delle zuppe di pesce a Fa...

<https://bolognainforma.wordpress.com/2018/07/05/festival-inte...>

BolognaInforma

L'INFORMAZIONE A BOLOGNA E NON SOLO
[aggiornamenti via rss](#)

Festival Internazionale del Brodetto e delle zuppe di pesce a Fano dal 5 al 8 luglio

Pubblicato: 5 luglio 2018 in [Enogastronomia e turismo](#)

FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE FANO (LIDO), 5-6-7-8 LUGLIO 2018

Al via la XVI edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce dal 5 al 8 luglio lungomare Simonetti a Fano. Una golosa occasione per conoscere e approfondire le tradizioni e la storia delle coste marchigiane, una kermesse che si fa palcoscenico della cultura gastronomica internazionale con gli Chef stellati, i vip dell'enogastronomia, la gara internazionale e una lunga lista di eventi sorprendenti.

L'inaugurazione in grande stile, il 5 luglio, alle 19.00, sul palco centrale del Lido, con la cerimonia di apertura e il taglio del nastro alla presenza delle autorità e degli amministratori locali.

Protagonista d'eccezione del Festival, quest'anno, è il Mipaaf che, grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e per la Pesca (FEAMP) 2014/2020, ha deciso di sostenere la manifestazione con una collaborazione che profuma di mare e che mira a promuovere la pesca intelligente e compatibile. Grazie al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali, infatti, il Festival ospiterà, tutti i giorni dalle 19 alle 22 alla Cavea del Lido, "Brodetto & Kids", i laboratori didattici e giochi per tutte le età volti a far scoprire ai più piccoli il pesce, alimento prezioso, fonte di omega 3, proteine nobili altamente digeribili, sali minerali e vitamine.

Già alle 20.00, poi, si entra nel vivo del programma con la prima delle presentazioni di libri, quella dedicata a "Il grande libro della grappa" (2017, Hoepli Editore), un volume in grado di soddisfare molte curiosità. Sapete, ad esempio, quando è nata la Grappa?. Dicono gli autori, il giornalista Cesare Pillon e il sommelier Augusto Vaccarini, che <rispondere a questa domanda non è difficile, è impossibile. È stata la più plebea delle acquaviti (forse quella italiana la prima al mondo a essere stata distillata) fino a quando non è riuscita a proporsi nella pienezza del suo fascino, e allora si è rivelata la più aristocratica delle essenze>. Dunque, non siete curiosi di scoprire un altro appassionante capitolo della cultura gastronomica italiana? Moderati dal direttore della rivista Artù, Alberto Schieppati, gli autori vi porteranno per mano dentro i segreti di questo magnifico distillato.

Ma l'appuntamento più atteso della giornata è senza dubbio quello delle 21.00: il cooking show di una delle più luminose stelle della cucina italiana, il grande Igles Corelli. Maestro indiscusso della ristorazione italiana, filosofo della Cucina circolare e volto noto di Gambero Rosso Channel con il suo programma "Il gusto di Igles", è il nuovo Coordinatore del Comitato Scientifico di Gambero Rosso Academy.

Festival Internazionale del Brodetto e delle zuppe di pesce a Fa...

<https://bolognainforma.wordpress.com/2018/07/05/festival-inte...>

La prima giornata di questa XVI edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle zuppe di Pesce si chiude, infine, con l'imperdibile concerto dei GTO (ore 22.30 – palco centrale), una rock band che ha fatto la storia della musica italiana degli ultimi vent'anni. Il loro sound immerge l'ascoltatore in un ambiente viscerale e sincero in cui l'energia del rock'n'roll si incontra con certe dinamiche folk, un ambiente dove le chitarre elettriche e i tocchi di fisarmonica vestono storie di vita. Sono, loro, i GTO, band umbra, vincitrice dell'Arezzo Wave nel '97, che calca le scene internazionali ormai da oltre 25 anni, e che non avrebbe neanche bisogno di tante presentazioni data la sua fama.

Già dall'ora di pranzo, saranno inoltre al lavoro le 3 "Case" dedicate alle specialità marinare italiane: la "Casa del Brodetto alla Fanese" (nuova area a nord del lungomare), la "Casa del Brodetto alla Sambenedettese" e la "Casa del Cacciucco alla Livornese" che proporranno le zuppe di pesce e golosi piatti tipici abbinati a i grandi vini della DOC del territorio proposti dalle 9 cantine di "Bianchetto d'Autore", il progetto di 9 produttori di Bianchetto del Metauro DOC sostenuto da IMT (Istituto Marchigiano di Tutela Vini). Il nuovo format della ristorazione sarà attivo fino a domenica, a pranzo e a cena.

Ricordiamo, infine, l'appuntamento di approfondimento tecnico che sarà ospitato sul palco centrale alle 18.30 di venerdì 6 luglio: il convegno dal titolo "Il valore dell'identità e della qualità nella promozione del prodotto ittico locale e nella valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche". L'evento, che rientra nel progetto "PESCAMARE" co-finanziato al Comune di Fano dal FLAG Società cooperativa consortile GAC Marche nord, con fondi europei del FEAMP – Azione 3.1., è promosso dal Comune di Fano. Modera Micaela Vitri (giornalista di Tele2000).

Ingresso gratuito.

Il "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce" è organizzato da Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, in collaborazione con Regione Marche, Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali e Camera di Commercio Pesaro Urbino.



Home > A tavola > Fano, Festival Internazionale del brodetto 2018: il programma completo

Fano, Festival Internazionale del brodetto 2018: il programma completo

■ A tavola by Ludovico Corvatta - 05/07/2018

👍 0 🔄 127



A Fano tutto è pronto per l'evento enogastronomico dell'estate. Dal 5 all'8 luglio il lungomare Simonetti ospiterà la sedicesima edizione del **Festival Internazionale del brodetto e della zuppa di pesce**. La kermesse che celebra il più gustoso tra i piatti della costa Adriatica quest'anno sceglie di anticipare la propria collocazione in calendario, per offrire una proposta ancor più ricca.

Il format della manifestazione è stato ripensato e snellito. Saranno tante le novità in programma, ma resteranno due i capisaldi: l'**ingresso gratuito** e la volontà di testimoniare attraverso i piatti della tradizione l'identità fanese.

IL FORMAT – L'edizione 2018 del festival vedrà la presenza di vip del panorama enogastronomico italiano come **Igles Corelli**, **Roberto di Pinto** e **Andy Luotto**, che si esibiranno in cooking show imperdibili. Altro fiore all'occhiello sarà la **serata internazionale** prevista **domenica 8 luglio alle ore 20:30**, nella quale si sfideranno a colpi di zuppa tre chef appartenenti a tradizioni culinarie differenti: quella italiana, quella spagnola e quella albanese.

A rappresentare l'Italia sarà Marco Vegliò, chef del Ristorante Il Galeone. La Spagna gareggerà con David Povedilla, chef de "La Paella de Povedilla" a Mirano (VE), mentre l'Albania avrà ai fornelli Fundim Gjepali, master chef che coltiva la sua passione tra Roma e Tirana. Il vincitore della sfida verrà decretato da una giuria tecnica d'eccezione composta dai più noti e competenti nomi dell'enogastronomia italiana. A presentare l'evento sarà un decennale sostenitore del festival, il volto Rai **Federico Quaranta**.

NON SOLO BRODETTO – Oltre al “brodetto alla fanese”, autentico protagonista della manifestazione, l'edizione 2018 renderà omaggio anche al cacciucco livornese e al brudet di San Benedetto del Tronto. Lungo la passeggiata del lungomare, si troveranno tre grandi stand in cui poter gustare ognuna di queste interpretazioni della zuppa di pesce italiana. Vino ufficiale della XVI edizione del festival sarà la DOC Bianchello del Metauro con le etichette del “**Bianchello d'Autore**”.

Le quattro serate in programma verranno allietate anche da grande musica. Giovedì 5 luglio ad animare l'atmosfera sarà la storica band umbra **GTO**, mentre venerdì 6 giugno c'è grande attesa per la performance dei **Bastard Sons of Dioniso**.

Sabato 7 e domenica 8 luglio si chiude in bellezza con **Riciclato Circo Musicale** e **Couture Chic**.





La grandezza del web, lo spettacolo della tv...dal 2009



ORA IN TV!!

CHI SIAMO

TELE GIANNA COMMUNICATION

ARCHIVIO

CONTATTACI

PER LA TUA PUBBLICITÀ SU QUESTO SITO SCRIVI A:

commerciale@telegianna.it



Fano, start sul 16° Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce

Posted on luglio 5, 2018 da Francesco in Notizie // Nessun commento



La zona mare di Fano durante il Festival del Brodetto

Si alza oggi (5 luglio) il sipario sulla XVI edizione del **Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce** (5-8 luglio, lungomare Simonetti). Una golosa occasione per conoscere e approfondire le tradizioni e la storia delle coste marchigiane, una kermesse che si fa palcoscenico della cultura gastronomica internazionale con gli Chef stellati, i vip dell'enogastronomia, la gara internazionale e una lunga lista di eventi sorprendenti.

L'inaugurazione oggi alle 19.00, sul palco centrale del Lido, con la cerimonia di apertura e il taglio del nastro alla presenza delle autorità e degli amministratori locali.

Protagonista d'eccezione del Festival, quest'anno, è **il Mipaaf**che, grazie ai finanziamenti del

Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e per la Pesca (FEAMP) 2014/2020, ha deciso di sostenere la manifestazione con una collaborazione che profuma di mare e che mira a promuovere la pesca intelligente e compatibile. Grazie al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali, infatti, il Festival ospiterà, tutti i giorni dalle 19 alle 22 alla Cavea del Lido, "Brodetto & Kids", i laboratori didattici e giochi per tutte le età volti a far scoprire ai più piccoli il pesce, alimento prezioso, fonte di omega 3, proteine nobili altamente digeribili, sali minerali e vitamine.

Già alle 20.00, poi, si entra nel vivo del programma con la prima delle presentazioni di libri, quella dedicata a "Il grande libro della grappa" (2017, Hoepli Editore), un volume in grado di soddisfare molte curiosità. Sapete, ad esempio, quando è nata la Grappa? Dicono gli autori, il giornalista Cesare Pillon e il sommelier Augusto Vaccarini, che <rispondere a questa domanda non è difficile, è impossibile. È stata la più plebea delle acquaviti (forse quella italiana la prima al mondo a essere stata distillata) fino a quando non è riuscita a proporsi nella pienezza del suo fascino, e allora si è rivelata la più aristocratica delle essenze>. Dunque, non siete curiosi di scoprire un altro appassionante capitolo della cultura gastronomica italiana? Moderati dal direttore della rivista Artù, Alberto Schieppati, gli autori vi porteranno per mano dentro i segreti di questo magnifico distillato.

Ma l'appuntamento più atteso della giornata è senza dubbio quello delle 21.00: il cooking show di una delle più luminose stelle della cucina italiana, il grande Igles Corelli. Maestro indiscusso della ristorazione italiana, filosofo della Cucina circolare e volto noto di Gambero Rosso Channel con il suo programma "Il gusto di Igles", è il nuovo Coordinatore del Comitato Scientifico di Gambero Rosso Academy.

La prima giornata di questa XVI edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle zuppe di Pesce si chiude, infine, con l'imperdibile concerto dei **GTO** (ore 22.30 – palco centrale), una rock band che ha fatto la storia della musica italiana degli ultimi vent'anni. Il loro sound immerge l'ascoltatore in un ambiente viscerale e sincero in cui l'energia del rock'n'roll si incontra con certe dinamiche folk, un ambiente dove le chitarre elettriche e i tocchi di fisarmonica vestono storie di vita. Sono, loro, i GTO, band umbra, vincitrice dell'Arezzo Wave nel '97, che calca le scene internazionali ormai da oltre 25 anni, e che non avrebbe neanche bisogno di tante presentazioni data la sua fama.

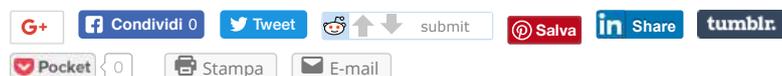
Già dall'ora di pranzo, domani, saranno inoltre al lavoro le **3 "Case"** dedicate alle specialità marinare italiane: la "**Casa del Brodetto alla Fanese**" (nuova area a nord del lungomare), la "Casa del Brodetto alla **Sambenedettese**" e la "Casa del **Cacciucco** alla Livornese" che proporranno le zuppe di pesce e golosi piatti tipici abbinati a i grandi vini della DOC del territorio proposti dalle 9 cantine di "Bianchello d'Autore", il progetto di 9 produttori di Bianchello del Metauro DOC sostenuto da IMT (Istituto Marchigiano di Tutela Vini). Il nuovo format della ristorazione sarà attivo fino a domenica, a pranzo e a cena.

Ricordiamo, infine, l'appuntamento di approfondimento tecnico che sarà ospitato sul palco centrale alle 18.30 di venerdì 6 luglio: il convegno dal titolo "**Il valore dell'identità e della qualità nella promozione del prodotto ittico locale e nella valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche**". L'evento, che rientra nel progetto "PESCAMARE" co-finanziato al Comune di Fano dal FLAG Società cooperativa consortile GAC Marche nord, con fondi europei del FEAMP – Azione 3.1., è promosso dal Comune di Fano. Modera Micaela Vitri (giornalista di Tele2000).

Meteo Marche

Ingresso gratuito.

Condividi:



brodetto eventi FANO



Cibo e Dintorni

[HOMEPAGE](#)
[EVENTI](#)
[PRODOTTI TIPICI LOCALI](#)
[CITTÀ PAESI E BORGHI D'ITALIA](#)
[ATTUALITÀ](#)
[CHI SIAMO](#)

[Home](#) > [Eventi in Italia e nel mondo](#) > [Al via a Fano il Festival Internazionale del Brodetto](#)


Eventi in Italia e nel mondo

Al via a Fano il Festival Internazionale del Brodetto

Da Massimo Tommasini - 06/09/2017 27 0

Tutto pronto a **Fano**, sul Lungomare, per il **Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce**, vero e proprio appuntamento per chi ama, e sono sempre tantissimi, questo piatto speciale della cultura gastronomica dei pescatori di tutto il mondo, e in particolare della tradizione marinara locale.



Questa **quindicesima edizione del Festival** si prospetta ricca di novità a partire dalle anteprime estive che hanno già visto il Festival Internazionale del Brodetto viaggiare in lungo in largo per essere protagonista, nel giugno scorso, di una serata del **Cacciucco Pride** livornese e poi, a luglio, di un intero weekend in **Serbia** alla 54° edizione dell'**Apatinske Ribarske Veceri**.

Festival Internazionale del Brodetto: il via domani pomeriggio

La kermesse si aprirà, dunque, domani pomeriggio alle ore 18.00 con l'inaugurazione ufficiale e la serata proseguirà sul palco centrale, prima, con la presentazione del libro "**Sante pietanze, tradizioni e ricette dei santi e delle loro feste**" di Lydia Capasso, importante e storica giornalista di La Repubblica, e Giovanna Esposito e poi con il divertentissimo "Giorgione" ai fornelli.



Protagonista della serie tv "**Giorgione - Orto e Cucina**", in onda su **Gambero Rosso Channel**, Al Palabrodetto, si susseguiranno nelle varie serate diversi show-cooking con degustazioni dei vini più idonei ai vari piatti proposti dagli chef che si cimenteranno ai fornelli; tra i partecipanti anche Olimpia Nocera, in occasione del gemellaggio di gusto con il **Cacciucco Pride** di Livorno, mentre domenica lo show-cooking vedrà presente **Andrea Mainardi** del ristorante Officina Cucina di Brescia, proprietario del primo ristorante in Italia con un solo tavolo e ospite fisso della trasmissione televisiva "La Prova del Cuoco".

Festival Internazionale del Brodetto: musica, degustazioni, show cooking

Venerdì pomeriggio, invece, al Festival Internazionale del Brodetto si terrà **El Brodet de Casa**, la classica sfida tra cuochi amatoriali, storico appuntamento tra cuochi non professionisti che incoronerà il miglior brodetto della tradizione.

E ancora, tra gli altri appuntamenti in programma, dalla Spagna la Fideuà, paella tipica di Gandia e dalla Serbia la riblji paprikaš, zuppa di pesce di fiume di Apatin.

Tanta **musica, aperitivi, degustazioni** di piatti a base di pesce dell'Adriatico, **street food** e tanto altro, per fare di questa quindicesima edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce un evento cui non mancare.

Un tuffo nel brodetto a Fano e una moretta chiude la cena

<http://www.ilgiornale.it/news/milano/tuffo-nel-brodetto-fano-e...>

ilgiornale.it milano

Un tuffo nel brodetto a Fano e una moretta chiude la cena

La tipica di zuppa di pesce è il piatto forte della città, la bevanda di liquore e caffè sigla la fine del pasto

Roberto Perrone - Ven, 06/07/2018 - 09:36

commenta



Alla foce del Metauro, Fano si distende tra le campagne marchigiane e il mar Adriatico, ricca di storia e di sapori, meta inevitabile del Viaggiatore Goloso.



In questi giorni c'è il Festival del

Brodetto sul lungomare Simonetti. Anzi, il «Festival internazionale del brodetto e delle zuppe di pesce» perché giustamente, se non è brodetto, è zuppa. Nato piatto povero da peschereccio con il pesce di scarto, - i marinai ancora dicono «è un brudet» per qualcosa sistemato alla rinfusa - il brodetto fanese è sempre cucinato con il concentrato di pomodoro, come quando non si poteva trovare/conservare il pomodoro fresco. Al pesce e al pomodoro va aggiunto un profumo di aceto di vino.

Con la scusa del Brodetto, ci possiamo immergere (il verbo non è fuori luogo) in questo importante centro romano lungo la via Flaminia. Del periodo imperiale abbiamo molte testimonianze, le Mura Augustee, dopo quelle di Roma le più lunghe, l'Arco d'Augusto, maestosa porta d'ingresso alla città, ma c'è anche una Fano inferiore con un percorso che si snoda nei sotterranei del centro storico dalla Mediateca, dove un tempo si trovava l'Augusteum, edificio consacrato al culto dell'imperatore, alla Domus scoperta sotto piazza XX Settembre, dai sotterranei della chiesa di Sant'Agostino alla sezione archeologica del Museo del Palazzo malatestiano. Qui ammiriamo la testa di una giovane donna dall'elaborata acconciatura, attribuita ad Ottavia, sorella di Augusto. Monete e quadri (Domenichino, Guercino, Guido Reni tra gli altri) completano questo importante museo.

La seconda specialità di Fano, con il brodetto, è la moretta. Come il brodetto, nasce dal riciclo dei liquori avanzati. Da qui si è arrivati a una miscela con Varnelli o Mistrà (liquori all'anice), rum e brandy. Al tutto, oltre alla scorretta di limone, va aggiunto l'espresso. Bicchieri o tazzina di vetro per vedere i tre strati: liquore, caffè, schiumetta. Prima della moretta al Caffè del Porto, a tavola da Antonio Scarantino, giovane e brillante cuoco del ristorante Almare, dove si reinterpreta la cucina di pesce partendo dall'attenzione alle materie prime. Oltre alla sua versione del brodetto, non può mancare, ricciola con olio al caffè e polvere di nocciole, risotto giallo con capesante e gelato di parmigiano, stoccafisso

Un tuffo nel brodetto a Fano e una moretta chiude la cena

<http://www.ilgiornale.it/news/milano/tuffo-nel-brodetto-fano-e...>

scomposto all'anconetana.

Iniziata nel 1610 da Giovanni Battista Cavagna e inaugurata nel 1616, la Chiesa di San Pietro in Valle è uno degli edifici barocchi più belli delle Marche. L'unica navata con cappelle laterali e cupola, si caratterizza per gli stucchi di Pietro Solari e gli affreschi da Antonio Viviani. La decorazione della cupola è di Lauro Buonaguardia. Due passi prima di un altro appuntamento a tavola. La passeggiata del Lisippo, più di un chilometro, è una delle più lunghe della costa adriatica. Il nome deriva dalla scultura bronzea che ci attende al termine del percorso. E una copia del Lisippo venne «pescato» nell'Adriatico da pescatori fanesi nel 1961. Attribuita allo scultore greco Lisippo o ad un suo allievo, è conservata presso il Getty Museum di Malibù, in California che ha respinto tutti i tentativi di riportarla a casa. Di vero ci sono i «trabucchi», fratelli dei trabocchi abruzzesi e presenti su quasi tutta la costa. Affascinanti, come quello che arriva in tavola alla Peppa osteria aperta a Fano in via Vecchia nel quartiere dei Piattelletti (Piatt'lett) all'inizio del '900, da Angelo Mazzanti e da Giuseppina Diotallevi, detta «La Peppa». Rilanciata da un gruppo di ragazzi, ci accoglie con una calda cucina di terra, dai taglieri di salumi e formaggi alle piadine (erbe di campo, pecorino salsiccia), dalle tagliatelle con fonduta di Fossa al coniglio in porchetta.

Prima di tornare al Lungomare Simonetti per il Festival, una gita fuori porta per degustare i vini del territorio: Bianchello del Metauro, Sangiovese dei colli Pesaresi, Bianco e Rosso Marche Igt. E poi olio, grappa. Ci attendono la cantina Di Sante con 30 ettari biologici e 4mila piante d'olivo, alcuni secolari, e l'azienda agricola Mariotti che, il 14 e il 28 luglio organizza delle intriganti cene tra le vigne. Chiudiamo all'eremo di Monte Giove, dove, oltre a un'accoglienza spirituale, facciamo incetta di tisane, liquori, digestivi, birre, confetture dei monaci camaldolesi. Brodetto in tutte le zuppe, ma non solo, a Fano.

✓ NEWS

Festival del Brodetto e Notte dei Bambini: il weekend nelle Marche dal 6 all'8 luglio 2018



Patrizia Chimera · 2 settimane fa



Cosa fare nel weekend nelle Marche? Sono tantissimi gli appuntamenti da non perdere nel primo fine settimana del mese di luglio. **Da venerdì 6 a domenica 8 luglio** saranno numerosi gli appuntamenti da non perdere, tra eventi food e dedicati alla bellezza, ma non solo. Per grandi e piccini saranno davvero numerosi gli eventi per trascorrere una giornata tra le proprie passioni o scoprendo tante belle novità e mostre.

Scopriamo insieme gli **eventi del weekend nelle Marche da venerdì 6 a domenica 8 luglio 2018**. Non dimenticatevi di segnarli in agenda!

Eventi nel weekend nelle Marche: food



Brodetto di pesce alla fanese

Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce

Fano

Torna a Fano il **Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce**, in programma da giovedì 5 e fino a domenica 8 luglio a Fano, in provincia di Pesaro Urbino. La manifestazione come sempre è dedicata al piatto povero della tradizione marinara fanese, che viene riproposto da 16 anni con eventi, presentazioni, laboratori, degustazioni, cooking show con prestigiosi chef italiani e stranieri.

Protagonista la zuppa di pesce più amata dell'Adriatico. Il Mipaaf, il Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, sarà presente anche nell'area Brodetto & Kids, con tanti appuntamenti per i bambini che si terranno ogni sera dalle ore 19 alle ore 22. Gli eventi si terranno presso il Lungomare Simonetti di Fano. L'ingresso è gratuito.

Si chiude oggi, con la gara internazionale, la XVI edizione del F...

http://www.oltrefano.it/attualita/fano/si-chiude-oggi-la-gara-int...

[OLTREFANO.IT](#) [ATTIVITA'](#)



NOTIZIE DA FANO E DALL'ENTROTERRA



FANO	VALLE DEL CESANO	VALLE DEL METAURO	REGIONE	PESARO-URBINO	ATTUALITA'	POLITICA
CRONACA	CULTURA E SPETTACOLO	EVENTI	SPORT			

[FARMACIE DI TURNO A FANO](#)

[ORARI SANTE MESSE FANO](#)

[ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER](#)

[PUBBLICITA' SU OLTREFANO.IT](#)

[FARMACIE DI TURNO BASSA VALLE DEL METAURO](#)

[TI PIACE OLTREFANO.IT? DONA QUI!](#)

[HOME](#) [ATTUALITÀ](#) [SI CHIUDE OGGI, CON LA GARA INTERNAZIONALE, LA...](#)

Si chiude oggi, con la gara internazionale, la XVI edizione del Festival del Brodetto

08 luglio, 2018 Attualità FANO 0



Una giornata, quella di sabato 7, che ha regalato agli ospiti risate, divertimento e, perché no, interessanti approfondimenti gastronomici affrontati con ironia e autoironia. Sul palco centrale, infatti si sono succeduti nel tardo pomeriggio due personaggi che proprio dell'autoironia hanno fatto una bandiera. Prima il critico gastronomico in incognito Valerio Massimo Visintin che ha presentato, guidato dal giornalista de Il Resto Del Carlino Davide Eusebi, il suo "Cuochi sull'orlo di una crisi di nervi": un interessante percorso alla scoperta dei segreti della ristorazione e dello scintillante mondo del food che da qualche anno ha conquistato, non senza ombre, le luci della ribalta.

Subito dopo, la cucina mobile allestita in occasione del Festival sul palco centrale,

CERCA SU OLTREFANO.IT



EVENTI E SERATE

AGGIUNGI IL TUO EVENTO GRATIS
(gratis per sempre e senza registrazione)

Serate Rinascimentali
03/07/2018 - 31/07/2018

Viaggio tra le Stelle
04/08/2018 - 05/08/2018

TUTTI GLI EVENTI

AGGIUNGI IL TUO EVENTO GRATIS!

Si chiude oggi, con la gara internazionale, la XVI edizione del F...

<http://www.oltrefano.it/attualita/fano/si-chiude-oggi-la-gara-int...>

ha ospitato, ai fornelli, il vulcanico Andy Luotto che con il tocco d'ironia di cui soltanto un cuoco che di mestiere fa l'artista può essere capace ha cucinato davanti ad un pubblico numerosissimo il uso "Brod...otto". Più vicino all'acqua pazza che al nostro brodetto, il piatto era un trionfo di colori: merluzzo, gallinella, seppia, scorfano e tracina scottati in padella e poi uniti ad una sorta di brodo fatto con le verdure di stagione e le vongole. Il tutto accompagnato da cicoria saltata in padella, crostone caldo e una riduzione di pesce fatta con gli scarti ed utilizzata a mo' di salsa.

L'ultima giornata della XVI edizione del Festival, quella di oggi, domenica 8 luglio, non prevede i fuochi d'artificio, ma una chiusura..."col botto": nel rispetto della dicitura "Internazionale" che da sempre accompagna questa manifestazione, infatti, sul palco centrale, stasera alle 20.30 è in programma la gara che vedrà scontrarsi, a colpi di zuppa di pesce, Italia, Spagna ed Albania finchè...non ne resterà soltanto una. Uno show cooking, dunque, una gara o uno spettacolo, con la quale il Festival ha voluto onorare la tradizione della zuppe di pesce in tutto il Mare Mediterraneo: Fano al centro, con lo chef Marco Vegliò, la Spagna ad ovest rappresentata dallo chef David Povedilla e, ad est, la costa Albanese con lo chef Fundim Gjepali. Sullo stesso palco tre lingue, tre modi diversi di intendere le stesse radici, tre idee differenti idee di cucina e di gusto e tre modi alternativi di usare lo stesso pesce in cucina: una strenua lotta di gusti accesi, profumi confusi e sapori nuovi. Quale sarà, tra le tre, la migliore delle zuppe di pesce del Mare Mediterraneo? Per rispondere a questa domanda sono stati invitati, a fare parte della giuria della serata, due dei più famosi critici enogastronomici italiani: Paolo Marchi, giornalista, ideatore e curatore di Identità Golose e Enzo Vizzari, anche lui giornalista, direttore delle Guide L'Espresso e grande amico del Festival.

Prima dell'appuntamento internazionale, però, in apertura del programma della giornata, alle 19.00, il palco centrale ospita un cooking show organizzato in collaborazione con il Mipaaf durante il quale il professor Piccinetti, responsabile scientifico delle ricerche del Laboratorio di Biologia Marina e lo chef Antonio Bedini illustreranno le caratteristiche e la tradizione del vero brodetto fanese.

CONDIVIDI:  Like  Tweet  +1  Pin it  LinkedIn  Whatsapp

Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce

Copyright © 2018 - [Marco Spadola](#)



Si è conclusa a Fano la 16° edizione del Festival Internazionale ...

<http://www.pesarourbinonotizie.it/36087/si-e-conclusa-a-fano-l...>



PesarourbinoNotizie.it

Versione ottimizzata per la stampa



Si è conclusa a Fano la 16° edizione del Festival Internazionale del Brodetto

Dal 14 settembre al 14 ottobre si svolgerà l'iniziativa collaterale FuoriBrodetto



431 Letture



0 commenti

Cultura e Spettacoli



Migliaia di visitatori, il profumo di **brodetto** a inondare il lungomare, lo spettacolo della **cucina** che esalta il piatto tipico della tradizione marinara, l'emozione della **sfida internazionale**. Si è chiusa così domenica 8 luglio la XVI edizione del **Festival Internazionale del Brodetto** e delle **Zuppe di Pesce di Fano**.



Viaggio a Parigi

Offerta Air France: voli per Parigi da 99€ A/R! Prenota subito

SPONSORED

A concludere la quattro giorni della kermesse, che ha attirato pubblico da tutta la regione e non solo è stata la **sfida internazionale** presentata da **Federico Quaranta**. Gara che ha visto protagonisti tre chef internazionali e tre giurati, gotha dell'enogastronomia.

Si è conclusa a Fano la 16° edizione del Festival Internazionale ...

<http://www.pesarourbinonotizie.it/36087/si-e-conclusa-a-fano-l...>

sorta di stufato di frutti di mare e scorfano servito con patate e salsa alioli. A seguire il fanese **Marco Vegliò** ha cucinato e servito l'**Adriatico da Amare**: il tradizionale brodetto fanese a cui lo chef aggiunge una punta di aceto balsamico.

Infine, il concorrente albanese **Fundim Gjepali** ha presentato alla giuria "**Ricordi d'infanzia**", una zuppa di pesce tipica fatta con scorfano, gallinella, palombo, seppie e sogliola. Alla giuria, composta da **Enzo Vizzari** (direttore Guide l'Espresso), **Bruno Gambacorta** (ideatore e curatore TG2 Eat Parade) e **Giuseppe De Filippi** (vicedirettore TG5), è spettato il compito di valutare presentazione e gusto delle specialità presentate. La vittoria è andata allo chef Marco Vegliò con un punto di scarto dall'albanese e dallo spagnolo, entrambi secondi pari merito.

È ora tempo, per gli organizzatori, di **tirare le somme** di una manifestazione diventata da anni **punto riferimento del panorama enogastronomico** italiano e, da quest'anno, evento di punta della programmazione turistica estiva fanese di luglio. Quattro giorni ricchissimi d'iniziativa che hanno strizzato l'occhio allo spettacolo, alla cultura, al divertimento e all'approfondimento richiamando a Fano un **pubblico eterogeneo** composto da migliaia di visitatori.

La formula dei **cooking show**, dall'anno scorso ospitati sul palco centrale e quindi aperti al pubblico, ha contribuito ad attirare presenze, così come la novità 2018: il nuovo format delle "**Case delle zuppe di Pesce**" che ha permesso ai visitatori di degustare le tipicità tradizionali più golose dell'Adriatico (brodetto alla fanese, cacciucco alla livornese, brodetto alla sambenedettese) e di stringere **alleanze culinarie** tra Adriatico e Tirreno, tra marinerie del sud e marinerie del nord delle Marche. Affollato di un pubblico gioioso e attivo anche lo spazio "**Brodetto&Kids**" creato in collaborazione con il **Mipaaf** e coordinato dal professor **Corrado Piccinetti**, dell'Università di Bologna.

L'edizione di quest'anno si è qualificata inoltre per un importante impegno a favore della conoscenza e della valorizzazione della **filiera ittica** e, per la prima volta, con il **Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali**.

Tra gli altri numeri che raccontano l'evento ci sono poi le centinaia di bottiglie di Bianchetto del Metauro DOC proposte da **Bianchetto d'Autore**, il progetto di 9 produttori della DOC del territorio sostenuto da IMT, che hanno accompagnato tutti i brodetti serviti; i 1000 posti disponibili nelle tre "Case del Brodetto"; 2 **Chef internazionali** di altissimo livello (David Povedilla, Fundim Gjepali); 3 **giurati prestigiosi**, Enzo Vizzari (direttore Guide l'Espresso), Bruno Gambacorta (ideatore e curatore TG2 Eat Parade) e Giuseppe De Filippi (vicedirettore TG5); 3 **cooking show** spettacolari proposti da Igles Corelli, Roberto Di Pinto e Andy Luotto; un **testimonial nazionale** come Federico Quaranta (Decanter - Radio2, La prova del Cuoco - Rai1 e Linea Verde - Rai1); 3 **Case-Ristorante** in cui scegliere di mangiare brodetto fanese, brodetto sanbenedettese o cacciucco; 4 **concerti** che hanno animato le serate del palco centrale di cui uno con i **Bastard Sons of Dioniso**, band vincitrice di un Disco D'oro; almeno 100 le persone di staff che hanno lavorato all'evento durante i 4 giorni; **50 stand** per la mostra mercato lungo tutta la Spiaggia del Gusto; 12 ore circa e attività di diverso genere dedicate ai più piccoli con brodetto Kids; 64 mq di palcoscenico.

E per chi avesse già nostalgia del Festival o fosse semplicemente curioso di assaggiare diverse interpretazioni del brodetto alla fanese, **dal 14 settembre al 14 ottobre** prossimi, come ogni anno, si svolgerà il **FuoriBrodetto**: iniziativa collaterale del Festival che permette alla kermesse di espandersi sul territorio coinvolgendo i ristoranti di tutta la provincia di Pesaro e Urbino nella **promozione del brodetto** (a prezzo convenzionato) e, più in generale, del pesce massivo, spesso chiamato anche "povero", ma da sempre tanto utilizzato nella cucina tradizionale marchigiana.



Confesercenti
Pesaro Urbino

Pubblicato Martedì 10 luglio, 2018 alle ore 11:13

Tags

chef concerti enogastronomia Fano
Festival del Brodetto Ministero delle Politiche Agricole
musica visitatori

Commenti

Ancora nessun commento. Diventa il primo!

ATTENZIONE!

Per poter commentare l'articolo occorre essere registrati su **Pesaro Urbino Notizie** e autenticarsi con Nome utente e Password

Già registrato?

radio
PRIMARETE

FM 94.3 - 98.5 - 101.3

ASCOLTACI ON LINE

Home

La Radio

Il Periodico

Musica

Sport

Cronaca

Politica

C

In migliaia al Festival Brodetto 2018

10 luglio 2018 0 Commenti



Successo per l'edizione rinnovata della kermesse che da 16 anni celebra il piatto tipico della tradizione marinara con spettacoli, laboratori e cooking show

Migliaia di visitatori, il profumo di brodetto a inondare il lungomare, lo spettacolo della cucina che esalta il piatto tipico della tradizione marinara, l'emozione della sfida internazionale. Si è chiusa così, ieri, domenica 8 luglio 2018, la XVI edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesci di Fano.

A concludere la quattro giorni della kermesse, che ha attirato pubblico da tutta la regione e non solo è stata la sfida internazionale presentata da Federico Quaranta. Gara che ha visto protagonisti tre chef internazionali e tre giurati, gotha dell'enogastronomia. Il primo a salire sulla cucina a vista del palco centrale è stato lo spagnolo David Povedilla che ha presentato la Zarzuela de Marisco, una delle ricette spagnole di pesce più amate dopo la paella, una sorta di stufato di frutti di mare e scorfano servito con patate e salsa aioli. A seguire il fanese Marco Vegliò ha cucinato e servito l'Adriatico da Amare: il tradizionale brodetto fanese a cui lo chef aggiunge una punta di aceto balsamico. Infine, il concorrente albanese Fundim Gjepali ha presentato alla giuria "Ricordi d'infanzia", una zuppa di pesce tipica fatta con scorfano, gallinella, palombo, seppie e sogliola. Alla giuria, composta da Enzo Vizzari (direttore Guide l'Espresso), Bruno Gambacorta (ideatore e curatore TG2 Eat Parade) e Giuseppe De Filippi (vicedirettore TG5), è spettato il compito di valutare presentazione e gusto delle specialità presentate. La vittoria è andata allo chef Marco Vegliò con un punto di scarto dall'albanese e dallo spagnolo, entrambi secondi pari merito.

È ora tempo, per gli organizzatori, di tirare le somme di una manifestazione diventata da anni punto riferimento del panorama enogastronomico italiano e, da quest'anno, evento di punta della programmazione turistica estiva fanese di luglio. Quattro giorni ricchissimi d'iniziativa che hanno strizzato l'occhio allo spettacolo, alla cultura, al divertimento e all'approfondimento richiamando a Fano un pubblico eterogeneo composto da migliaia di visitatori.

La formula dei cooking show, dall'anno scorso ospitati sul palco centrale e quindi aperti al pubblico, ha contribuito ad attirare presenze, così come la novità 2018: il nuovo format delle "Case delle zuppe di Pesce" che ha permesso ai visitatori di degustare le tipicità tradizionali più golose dell'Adriatico (brodetto alla fanese, cacciucco alla livornese, brodetto alla sambenedettese) e di stringere alleanze culinarie tra Adriatico e Tirreno, tra marinerie del sud e marinerie del nord delle Marche. Affollato di un pubblico gioioso e attivo anche lo spazio 'Brodetto&Kids' creato in collaborazione con il Mipaaf e coordinato dal professor Corrado Piccinetti, dell'Università di Bologna.

L'edizione di quest'anno si è qualificata inoltre per un importante impegno a favore della conoscenza e della valorizzazione della filiera ittica e, per la prima volta, con il Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali.

Tra gli altri numeri che raccontano l'evento ci sono poi le centinaia di bottiglie di Bianchello del Metauro DOC proposte da Bianchello d'Autore, il progetto di 9 produttori della DOC del territorio sostenuto da IMT, che hanno accompagnato tutti i brodetti serviti; i 1000 posti disponibili nelle tre "Case del Brodetto"; 2 Chef internazionali di altissimo livello (David Povedilla, Fundim Gjepali); 3 giurati prestigiosi, Enzo Vizzari (direttore Guide l'Espresso), Bruno Gambacorta (ideatore e curatore TG2 Eat Parade) e Giuseppe De Filippi (vice direttore TG5); 3 cooking show spettacolari proposti da Igles Corelli, Roberto Di Pinto e Andy Luotto; un testimonial nazionale come Federico Quaranta (Decanter – Radio2, La prova del Cuoco – Rai1 e Linea Verde – Rai1); 3 Case-Ristorante in cui scegliere di mangiare brodetto fanese, brodetto sanbenedettese o cacciucco; 4 concerti che hanno animato le serate del palco centrale di cui uno con i Bastard Sons of Dioniso, band vincitrice di un Disco D'oro; almeno 100 le persone di staff che hanno lavorato all'evento durante i 4 giorni; 50 stand per la mostra mercato lungo tutta la Spiaggia del Gusto; 12 ore circa e attività di diverso genere dedicate ai più piccoli con brodetto Kids; 64 mq di palcoscenico.

E per chi avesse già nostalgia del Festival o fosse semplicemente curioso di assaggiare diverse interpretazioni del brodetto alla fanese, dal 14 settembre al 14 ottobre prossimi, come ogni anno, si svolgerà il FuoriBrodetto: iniziativa collaterale del Festival che permette alla kermesse di espandersi sul territorio coinvolgendo i ristoranti di tutta la provincia di Pesaro e Urbino nella promozione del brodetto (a prezzo convenzionato) e, più in generale, del pesce massivo, spesso chiamato anche "povero", ma da sempre tanto utilizzato nella cucina tradizionale marchigiana.

Valerio Massimo Visintin - carlalatini.com

<http://www.carlalatini.com/2018/07/valerio-massimo-visintin/>lug
11
2018

Valerio Massimo Visintin

Notizie

G+

Lo incontro vis-à-vis in un assolato pomeriggio di Luglio a Fano. Per solidarietà mi tolgo i miei abituali occhialoni da sole che sono principalmente da vista. Passiamo dal Lei al tu dopo un paio di battute simpatiche riguardo le nostre ultime cene. Detta così è un po' pesante ma rende perfettamente l'idea.



Valerio Massimo Visintin sale sul palco per presentare il suo ultimo libro *Cuochi sull'orlo di una crisi di nervi, viaggio in incognito fra tic e manie della ristorazione italiana*.

Lo presenta **Davide Eusebi**, nota firma del **Resto del Carlino**.



Lo spettacolo, perché quando c'è lui c'è spettacolo (è piena tutta la piazza), scorre veloce e leggero. Sono seduta accanto a **Enzo Vizzari**. Un grande privilegio per me.

Fra queste pagine che ho divorato come sono solita fare in un lungo viaggio, ci siamo tutti noi. Protagonisti di questo rutilante mondo del cibo, del vino, dei cuochi e via andando.

Tutti noi con difetti e virtù. Lo considero un manuale da cui attingere consigli e ispirazioni. Parole che vogliono aiutarci a camminare con le nostre gambe e a ragionare con la nostra testa. Poi c'è il lato sarcastico e ironico. Buffacchione e non buffone di questo giornalista che ha scelto di presentarsi al pubblico mascherato. "Ma non avrà caldo?" Si chiedono i più.

Ad un certo punto si toglie gli occhiali scuri e mette quelli per leggere.

Come tutti noi mortali è presbite. Cerco di capire qualcosa di più di lui mentre recita alcuni brani del libro. Gli occhi, si sa, sono lo specchio dell'anima. Occhi buoni, direi simpatici.

Voce calda e ben impostata.

Questo libro va letto per tanti motivi.

Il primo e lo scrivo ridendo per vedere chi c'è e chi non c'è.

Il secondo perché lo stile è piacevole e non smetti di leggere se non hai finito.

Il terzo perché i pensieri non sono affatto mascherati e sollevate la testa con qualche notizia che vi manca sicuramente.

Il paragrafo che mi è piaciuto di più e che la riassume e la dice tutta, cuochi non me ne vogliate lo sapete che vi voglio bene e sono sempre dalla vostra parte, è a pagina 37 e si intitola il limone.

Buona lettura!



cerca nei siti

Iscriviti alla Newsletter



lug
12
2018

Il Grande Libro della Grappa

Notizie



E' un piacere ascoltare **Alberto Paolo Schieppati** presentare **Giuseppe Vaccarini** e il suo ultimo libro scritto con **Cesare Pillon**. **Un libro** che glorifica il distillato più antico del mondo. Bistrattato finché l'uso del monovigtino e l'eleganza delle bottiglie non gli ha reso giustizia. Ma la Grappa è femmina. E da qui in poi, nelle mie parole, sarà così. Femmina perché fu una bella signora, **Giannola Nonino in quel di Percoto**, a ridarle la sua storica nobiltà.



Alberto ricorda i percorsi da giovane giornalista affascinato dal Maestro di tutti, **Gino Veronelli**. Anni eroici quelli. In cui si sfidano atavici preconetti. Nel libro, oltre a numerosi produttori scelti da Giuseppe, ci sono anche i commenti di colleghi illustri e le ricette dei cuochi che, per primi, hanno avvicinato la grappa al cibo. Uno fra tutti **Gualtiero Marchesi** con il suo risotto. Poi **Annie Feolde, Aimo** e **Nadia**. Tanto per citare quelli visionari della vecchia/nuovissima guardia. In quegli anni era pura e coraggiosa innovazione. Quella vera. Con l'organizzazione del **Festival del Brodetto** (siamo a Fano per questa occasione) andiamo **AlMare** e fra antipasti crudi e cotti e un brodetto frutto della fantasia del cuoco degustiamo **Bianchetto del Metauro**. Una gran bella serata.

Posted by admin at 8:07 am

Valerio Massimo Visintin

Rossini: l'armonia dei sensi



cerca:

Iscriviti alla Newsletter



Newsletter 15 Luglio 2018 - carlalatini.com

<http://www.carlalatini.com/2018/07/newletter-15-luglio-2018/>

lug
15
2018

Newsletter 15 Luglio 2018

Newsletter



Dedicata a Matilde

Vi chiederete chi è **Matilde**. In verità ne sono poco anch'io. **Matilde è una bella Signora** iscritta alla mia newsletter e quindi colta conoscitrice di questo mondo. E' venuta a conoscermi e a salutarmi alla presentazione del libro di **Giuseppe Vaccarini e Cesare Pillon a Fano** la scorsa settimana. Ci siamo fatte un selfie sotto il sole e contro luce. Che non è venuto affatto bene. Per cui per rispetto a lei e a me non lo pubblico. **Da questo schermo, però, la voglio ringraziare.**



Le vacanze si avvicinano quasi per tutti ormai. Forse **Il Grande libro delle Grappe** è troppo pesante da godere sotto l'ombrellone. Vi consiglio di portarvelo a casa, come un'importante enciclopedia, di sfogliarlo e leggerlo ogni volta che il vostro desiderio di saperne di più si farà forte. Del libro e del gradito rivedere **Alberto Paolo Schieppati** ve lo racconto **qui**.



Dopo due giorni altro libro e altro regalo sempre a Fano. Questo, invece, è proprio da divorare sdraiati all'ombra in un lungo pomeriggio. E' **Cuochi sull'orlo di una crisi di nervi** di **Valerio Massimo Visintin**. Il critico mascherato. Una scelta di vita la sua. Un uomo da conoscere e approfondire. **Qui** leggete le mie impressioni.



Iscriviti alla Newsletter



Newsletter 15 Luglio 2018 - carlalatini.com

<http://www.carlalatini.com/2018/07/newletter-15-luglio-2018/>

Non c'è due senza tre. Chissà quale preferirebbe **Matilde**? Credo tutti e tre. Il numero tre è **Rossini: l'armonia dei sensi di Raffaele De Feo**, musicista, scrittore, poeta, storico e cuoco. Anche chi conosce bene opere e vita del celebre musicista pesarese troverà delle sorprese e sarà stimolato a farsi domande. Ci sono i formati di pasta preferiti da **Rossini** che considerava gli **spaghetti** una semplice pasta da minestra. Cliccate **qui**.



Ed ora prendiamoci una pausa enologica con il nostro **Antonio Stanzione**, reduce dal un lungo viaggio a **Montevetrano da Silvia Imparato**. Una delle donne del vino più importanti d'Italia e conosciuta nel mondo. L'amore per la terra e per i vigneti autoctoni le ha dato la spinta per affrontare grandi imprese. Antonio ha chiamato il suo pezzo, **Montevetrano**.



IL RETROCUCINA DI CARLA LATINI
dal 11 giugno 2018
STUDI DI RADIO SERENA OSIMO

Il mio retrocucina su radioserena.net adesso è anche in **podcast**. Per cui i curiosi che si sono persi le puntate possono riascoltarle cliccando **qui**. Potere del web. La prossima settimana, Lunedì alle 10 e 30, tocca proprio a **Raffaele De Feo** e non vi anticipo nulla.



Mercoledì sarà la volta di **Armando Grati**, esperto di e-commerce così tanto che ne ha fatto il suo mestiere, mio amico dai tempi della radio di quando eravamo giovani, poteva non essere con me?



HOME FIRMATO DOCTORWINE DEGUSTAZIONI DAI NOSTRI INVIATI GOURMET POT-POURRI LIBRI

Home / Pot-Pourri / Miscellanea / Eros-Cio-E-Il-Brodetto-Alla-Fanese

Eros, "ciò" e il Brodetto alla Fanese

di Vignadelmar 19/07/18



La zuppa di pesce tipica del Mediterraneo a Fano assume un sapore particolare, legato alla vita dei "portulotti".

All'inizio di luglio sono andato nella natia Fano a seguire il *Festival Internazionale del Brodetto e delle zuppe di pesce*. Come sapete se c'è un **minimo comun denominatore gastronomico fra tutte le cucine dei Paesi che si affacciano sul Mediterraneo**, questo è la **zuppa di pesce**. Declinata in maniera diversissima, per ingredienti, cotture, speziature e presentazione. A Fano esiste da sempre il *Brodetto alla Fanese*, la prima zuppa di pesce

italiana a essere codificata e trascritta in maniera ufficiale in un ricettario: *Il talismano della felicità* di Ada Boni. Già solo questo dovrebbe farvi capire quanto il Brodetto sia una realtà importante, tanto da farne il soggetto di un festival internazionale che da sedici anni lo celebra e con lui anche le altre zuppe di pesce mediterranee. L'enorme successo di pubblico del festival è dovuto all'aggiornata impronta che annualmente gli danno l'organizzazione e Enzo Vizzari, grande amico del Festival, nonché direttore delle Guide dell'Espresso, che per l'edizione del 2011, quando ancora avevo la mia osteria a Monopoli, mi volle in gara come concorrente. Questa volta invece sono andato come narratore di cose enogastronomiche.

In questo primo pezzo dedicato al festival, vorrei spiegarvi il **carattere del brodetto**, come interpretarlo, ascoltarlo e follemente amarlo. Per me che son fanese è facile, ce l'ho nel sangue, come una sorta di imprinting gustativo. Se proseguirete nella lettura, alla fine avrete fatto una specie di trasfusione di sangue, il brodetto sarà dentro di voi.

Il brodetto è una zuppa di mare che i pescatori cucinavano (e cucinano ancora oggi) quando andavano per mare. Con il povero pescato ritenuto non di pregio, non vendibile, si cucinavano una zuppa calda, confortante, il brodetto appunto. Era una ricetta relegata al consumo fra i membri degli equipaggi e alle loro famiglie. Storicamente erano poverissimi, corrosi dalla



salsedine e dai reumatismi, spesso morivano in mare. A terra vivevano tutti attorno al porto, in casette minuscole, fatiscenti e umide. **Erano "portulotti", abitanti del porto.** Quasi un dispregiativo che li segnava per tutta l'esistenza. Per chi voglia capire la vera storia delle misere popolazioni che vivevano del mare e sul mare fino a tempi anche molto recenti, consiglio di leggere i due bellissimi saggi di Sergio Anselmi: *Storie di Adriatico* e *Ultime storie di Adriatico*. Davvero imperdibili.

A Fano il porto e i portulotti erano un mondo a parte, guardati dall'alto in basso da tutti gli altri concittadini. Anche i nomi che si davano (e in parte ancora si danno) erano diversi. Fano è sempre stata una città politicamente rossa, come un rigurgito alla feroce dominazione dello Stato della Chiesa. Ma il Porto era ancora più rosso, vi faccio due esempi.

Quando nasceva un figlio, una figlia, i portulotti gli davano un nome che non avesse riscontro fra i santi della chiesa: Eros, Libero, Ares, Ellade, Paride, Achille, Primo, Secondo, Terzo, Giove, Marte, Plutone, Mercurio e così via.

Ad esempio durante il ventennio, i fascisti non sono mai entrati al porto. Una volta ci hanno provato, hanno indossato la camicia nera e hanno marciato alla conquista del porto. Il problema è che al confine del porto i portulotti gli hanno sparato due fucilate vicino ai piedi e il virilissimo gruppo ha fatto una repentina marcia indietro.



SITI AMICI

Cronache Di Gusto

La Birra della Settimana - Magnus del birrifico Croce di Malto

EVENTI

Luglio 2018						
Do	Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa
1	2	3	4	5	6	7



Anche il dialetto, il fanese dei portulotti, è diverso dal fanese della città, di dentro le mura o delle campagne. È più rozzo, più acido, più amaro. E aveva una particolarità: si usava il "ciò", che si pronuncia con la o chiusa. È un rafforzativo, assai significativo, che usavano solo i portulotti, che li identificava immediatamente come tali. Tanto per spiegarvene l'uso, uno parlando con l'amico gli diceva: "hai visto che bella ragazza ciò!", "quanto è buono questo brodetto ciò", "che bella giornata ciò". Quando ero ragazzo il "ciò" aveva iniziato a contaminare anche noi cittadini che iniziavamo a subire il fascino di quella non parte di città. Poi, con i decenni, il ciò è quasi scomparso, non lo usano praticamente più nemmeno i portulotti.

Ma **anche i portulotti non esistono quasi più**. Quella non parte di città non ha più un confine preciso. I pescatori, i proprietari dei pescherecci, delle vongolare, sono diventati ricchissimi, il porto e le sue case sono fra le più belle. È tutto un proliferare di spiagge iper attrezzate, ristoranti e gelaterie. Dal porto arriva anche la *moretta*, ossia il caffè corretto con una miscela forte di liquori e scorza di limone, tipico dei pescatori fanesi. Sicuramente possiamo dire che **il porto e i portulotti, pur così ghetizzati, derisi, poveri e ignoranti, hanno vinto sulla città**. Da loro provengono le due ricette che hanno resa Fano famosa.

Negli ultimi decenni Fano è complessivamente molto cambiata. **Solo il Brodetto resta immutato**. Anzi ha conquistato la città e persino una rinomanza internazionale.

Quindi, d'ora in poi, quando passerete a Fano penserete a Eros, al "ciò", ai portulotti e al Brodetto. Capirete il perché della sua forza evocativa, del suo sapore inimitabile e della sua concreta bontà.

E sì, il Brodetto alla Fanese è la zuppa di pesce più buona che c'è !!

Siete d'accordo, vero??

P.S. la ricetta del brodetto è troppo lunga da scrivere, sappiate però che ci sono poche regole ma inderogabili: **si può usare tutto ciò che vien dal mare ad eccezione del pesce azzurro e delle cozze**. Si usa il concentrato di pomodoro e non il pomodoro fresco; la cipolla e non l'aglio, l'aceto e non il vino. Il prezzemolo tritato grossolanamente, a fuoco spento. A volte lo gli preferisco il rosmarino, solo se è fresco e siamo in primavera. Che profumo!!

Festival Internazionale del Brodetto Fano protagonista dell'estat...

<https://www.italiaatavola.net/alimenti/pesce/2018/7/27/festival-i...>

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Lunedì 30 Luglio 2018 | aggiornato alle 08:59 | 55055 articoli in archivio

[HOME](#) [ALIMENTI](#) [PESCE](#)

di Carla Latini

Festival Internazionale del Brodetto Fano protagonista dell'estate adriatica

Pubblicato il 27 Luglio 2018 | 18:04

La manifestazione tornerà dal 4 al 7 Luglio 2019 sul lungomare di Fano (Pu). Per chi fosse curioso di assaggiare le varianti del brodetto alla fanese, dal 14 settembre al 14 ottobre prossimi ci sarà il FuoriBrodetto. Quest'ultima è un'iniziativa che allarga la kermesse ai ristoranti della provincia di Pesaro e Urbino nella promozione del piatto e del pesce massivo, o povero.



Festival Internazionale del Brodetto Fano protagonista dell'estat...

<https://www.italiaatavola.net/alimenti/pesce/2018/7/27/festival-i...>

Fano sarà ancora palcoscenico della cultura gastronomica e ambasciatrice della tradizione marinara con laboratori per i bambini, presentazioni di libri dedicati al food, cooking show e la **sfida internazionale delle zuppe di pesce** del Mediterraneo giudicata da grandi firme dell'enogastronomia. Ingredienti che, nell'edizione 2018 appena finita, hanno coinvolto migliaia di visitatori, accorsi per Igles Corelli, maestro della ristorazione italiana e volto noto di Gambero Rosso Channel; per l'istrionico cuoco napoletano Roberto Di Pinto del Bulgari Hotel di Milano; per Andy Luotto chef, attore, cantante, conduttore televisivo. Ma anche per Giuseppe Vaccarini con il Grande libro delle grappe e per Valerio M. Visintin con il libro Cuochi sull'orlo di una crisi di nervi.

Presenti anche il cacciucco livornese e il brudet di San Benedetto del Tronto. La Casa del Brodetto alla fanese, la Casa del Cacciucco e la Casa del Brodetto alla Sambenedettese, all'interno di tre grandi stand, hanno servito più di 30mila porzioni.



Tre diversi modi di interpretare le zuppe di pesce accompagnate dalla Doc Bianchello del Metauro con le etichette di Bianchello d'Autore. Un progetto di

Festival Internazionale del Brodetto Fano protagonista dell'estat...

<https://www.italiaatavola.net/alimenti/pesce/2018/7/27/festival-i...>

9 cantine sostenuto da Imt (Istituto Marchigiano di Tutela Vini).

Il Festival ha trovato il suo culmine nella serata in cui si sono sfidati tre cuochi, tre zuppe, tre tradizioni e tre nazioni: Marco Vegliò, del Ristorante Il Galeone, per l'Italia; Fundim Gjepali contitolare di bar-caffè Tirana a Roma e titolare del ristorante Padam e Shijak, per l'Albania; David Povedilla, nato a Elda, Alicante, de "La Paella de Povedilla" a Mirano (Ve) per la Spagna.

A decretare il vincitore, Marco Vegliò di Fano, è stata una giuria composta dai più noti e competenti nomi del panorama italiano: Enzo Vizzari, direttore Guide L'Espresso, Bruno Gambacorta, ideatore e curatore Tg2 Eat Parade, Giuseppe De Filippi, vice direttore Tg5. A raccontare il Festival è stato Federico Quaranta, conduttore e autore di grandi programmi Rai: Decanter (di Radio2), La Prova del Cuoco e Linea Verde (Rail).



L'edizione 2018 ha registrato il successo di Brodetto & Kids, creato in collaborazione con il Mipaaf, Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali. L'area è stata presa d'assalto dalle famiglie che hanno potuto conoscere le tradizioni della marineria, della pesca e la cultura del rispetto del mare grazie ai laboratori didattici e alle lezioni del professor Corrado

Festival Internazionale del Brodetto Fano protagonista dell'estat...

<https://www.italiaatavola.net/alimenti/pesce/2018/7/27/festival-i...>

Piccinetti, dell'Università di Bologna.

Per informazioni: www.festivalbrodetto.it

Edizioni Contatto Srl - via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - PIVA 02990040160 - Mail & Credits - Sitemap - Policy - © ® -
Registrazione Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548

Gio 20 Settembre 2018 REDAZIONE | PUBBLICITÀ | CONTAT

Corriere del
Conero**DAL MONDO**

HOME CAMERANO SIROLO NUMANA OSIMO CASTELFID,

Lavoro | Attualità | Cronaca | Sanità | Sport | Eventi



19 settembre 2018

Fano – Il Festival del Brodetto su “Eat Parade”

La rubrica del Tg2 campionessa di share venerdì 21 settembre sarà dedicata alla manifestazione che celebra la zuppa di pesce di Fano. Appuntamento ore 13.30 con il reportage firmato da Bruno Gambacorta

Fano, 19 settembre 2018 – Televisione sintonizzata su Rai2, venerdì 21 settembre, alle ore 13.30. Sarà infatti una puntata da non perdere quella che la rubrica del Tg2 “Eat Parade”, dedicherà al **Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce**.

La storica rubrica, che nel 2018 compie 20 anni, parlerà del Festival promosso da Confesercenti Pesaro e Urbino, della ricetta della zuppa di pesce fanese, di Fano e di un'altra eccellenza enogastronomica del territorio, il Bianchetto del Metauro doc, vino ufficiale della 16ª edizione che si è svolta dal 5 all'8 luglio 2018.



Brodetto alla fanese

A raccontarli sarà la voce di **Bruno Gambacorta**, giornalista, ideatore e curatore di *Eat Parade* che accompagnerà gli ascoltatori (la media è di circa 1,2 milioni di spettatori a puntata) in un goloso viaggio alla scoperta degli ingredienti del piatto di pesce più amato dell'Adriatico insieme a **Marco Vegliò**, chef de Il Galeone, ristorante di Fano che ha conquistato il *Premio Bcc* durante la sfida internazionale del Festival.



Fano – Il brodetto di Marco Vegliò

Tutte da ammirare saranno le immagini del centro storico, della zona mare, porto e delle prime colline della valle del Metauro che si susseguiranno nel servizio che consiglierà come abbinare il brodetto alla fanese, suggerimento che si inserisce in pieno nel messaggio contenuto dal sottotitolo della rubrica del Tg2: *Bere bene, mangiar sano*.

Eat Parade racconterà dunque dell'abbinamento d'eccellenza della zuppa con il Bianchetto del Metauro, la doc del territorio che nel 2019 celebrerà i suoi 50 anni dal riconoscimento e che sta puntando a un nuovo prestigio grazie al gruppo di produttori del Bianchetto d'Autore, progetto sostenuto da Imt, Istituto marchigiano di tutela vini.

redazionale

Il Festival del Brodetto di Fano protagonista sulla rubrica del ...

<http://www.elleppi.it/il-festival-del-brodetto-di-fano-protagoni...>

Il Festival del Brodetto di Fano protagonista su rubrica del Tg2 "Eat Parade"

By **Elleppi** - 19 settembre 2018



FANO – Televisione sintonizzata su Rai2, venerdì 21 settembre, alle ore 13.30. Sarà in puntata da non perdere quella che la rubrica del Tg2 "Eat Parade", dedicherà al "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce". La storica rubrica, che nel 2018 compie 16 anni, parlerà del Festival promosso da Confesercenti Pesaro e Urbino, della ricetta del pesce fanese, di Fano e di un'altra eccellenza enogastronomica del territorio, il Bianco Metauro DOC, vino ufficiale della 16^a edizione che si è svolta dal 5 all'8 luglio 2018.

A raccontarli sarà la voce di Bruno Gambacorta, giornalista, ideatore e curatore di "Eat Parade" che accompagnerà gli ascoltatori (la media è di circa 1,2 milioni di spettatori a puntata) in un goloso viaggio alla scoperta degli ingredienti del piatto di pesce più amato dell'Adriatico. Marco Vegliò, chef de Il Galeone, ristorante di Fano che ha conquistato il "Premio BCC" Sfida Internazionale del Festival.

Tutte da ammirare saranno poi le immagini del centro storico, della zona mare, porto e prime colline della valle del Metauro che si susseguiranno nel servizio che consiglierà c

Il Festival del Brodetto di Fano protagonista sulla rubrica del ...

<http://www.elleppi.it/il-festival-del-brodetto-di-fano-protagoni...>

abbinare il brodetto alla fanese, suggerimento che si inserisce in pieno nel messaggio dal sottotitolo della rubrica del Tg2: "Bere bene, mangiar sano".

"Eat Parade" racconterà dunque dell'abbinamento d'eccellenza della zuppa con il Bianco Metauro, la DOC del territorio che nel 2019 celebrerà i suoi 50 anni dal riconoscimento puntando a un nuovo prestigio grazie al gruppo di 9 produttori del Bianchetto d'Autore sostenuto da IMT (Istituto Marchigiano di Tutela Vini).

Elleppi

HOME CULTURA & SPETTACOLI ECONOMIA & LAVORO MANGIARE & BERE SPORT & MOTORI

MARCHE

NEWS



Home > Fano > Il Festival del Brodetto di Fano su "Eat Parade" di Rai 2

Fano | Mangiare & Bere

Il Festival del Brodetto di Fano su "Eat Parade" di Rai 2

di redazione · 19 settembre 2018 · 0 · 6

CONDIVIDI

0

0

f

t

G+

p

in

whatsapp

email



Venerdì 21 settembre, alle ore 13.30, la rubrica del Tg2 "Eat Parade", dedicherà ampio spazio al "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce".

La storica rubrica, che nel 2018 compie 20 anni, parlerà del Festival promosso da Confesercenti Pesaro e Urbino, della ricetta della zuppa di pesce fanese, di Fano e di un'altra eccellenza enogastronomica del territorio, il Bianchetto del Metauro DOC, vino ufficiale della 16ª edizione che si è svolta dal 5 all'8 luglio 2018.

A raccontarli sarà la voce di **Bruno Gambacorta**, giornalista, ideatore e curatore di "Eat Parade" che accompagnerà gli ascoltatori (la media è di circa 1,2 milioni di spettatori a puntata) in un *goloso viaggio alla scoperta degli ingredienti del piatto di pesce più amato dell'Adriatico* insieme a **Marco Vegliò**, chef de Il Galeone, ristorante di Fano che ha conquistato il "Premio BCC" durante la Sfida Internazionale del Festival.

Tutte da ammirare saranno poi le immagini del centro storico, della zona mare, porto e delle prime colline della valle del Metauro che si susseguiranno nel servizio che consiglierà come abbinare il brodetto alla fanese, suggerimento che si inserisce in pieno nel messaggio contenuto dal sottotitolo della rubrica del Tg2: *"Bere bene, mangiar sano"*.

"Eat Parade" racconterà dunque dell'abbinamento d'eccellenza della zuppa con il Bianchetto del Metauro, la DOC del territorio che nel 2019 celebrerà i suoi 50 anni dal riconoscimento e che sta puntando a un nuovo prestigio grazie al gruppo di 9 produttori del Bianchetto d'Autore, progetto sostenuto da IMT (Istituto Marchigiano di Tutela Vini).

PESARO NOTIZIE.COM

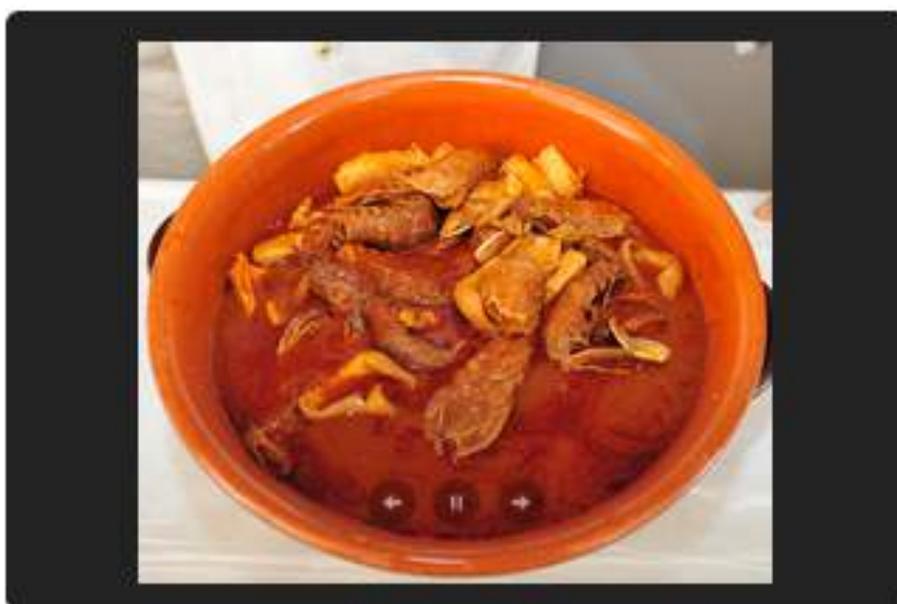
www.pesaronotizie.com

Since 1998 on line

Home

SETTEMBRE 19, 2018 ROSALBA ANGIULI

Il Festival del Brodetto su "Eat Parade". Con foto



La rubrica del Tg2 campionessa di share venerdì 21 settembre sarà dedicata alla manifestazione che celebra la zuppa di pesce di Fano.

Appuntamento ore 13.30 con il reportage firmato da Bruno Gambacorta

FANO – Televisione sintonizzata su Rai2, venerdì 21 settembre, alle ore 13.30. Sarà infatti una puntata da non perdere quella che la rubrica del Tg2 "Eat Parade", dedicherà al **"Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce"**. La storica rubrica, che nel 2018 compie 20 anni, parlerà del Festival promosso da Confesercenti Pesaro e Urbino, della ricetta della zuppa di pesce fanese, di Fano e di un'altra eccellenza enogastronomica del territorio, il Bianchetto del Metauro DOC, vino ufficiale della 16^a edizione che si è svolta dal 5 all'8 luglio 2018.

A raccontarli sarà la voce di Bruno Gambacorta, giornalista, ideatore e curatore di "Eat Parade" che accompagnerà gli ascoltatori (la media è di circa 1,2 milioni di spettatori a puntata) in un goloso viaggio alla scoperta degli ingredienti del piatto di pesce più amato dell'Adriatico insieme a Marco Vegliò, chef de Il Galeone, ristorante di Fano che ha conquistato il "Premio BCC" durante la Sfida Internazionale del Festival.

A raccontarli sarà la voce di Bruno Gambacorta, giornalista, ideatore e curatore di "Eat Parade" che accompagnerà gli ascoltatori (la media è di circa 1,2 milioni di spettatori a puntata) in un goloso viaggio alla scoperta degli ingredienti del piatto di pesce più amato dell'Adriatico insieme a Marco Vegliò, chef de Il Galeone, ristorante di Fano che ha conquistato il "Premio BCC" durante la Sfida Internazionale del Festival.

Tutte da ammirare saranno poi le immagini del centro storico, della zona mare, porto e delle prime colline della valle del Metauro che si susseguiranno nel servizio che consiglierà come abbinare il brodetto alla fanese, suggerimento che si inserisce in pieno nel messaggio contenuto dal sottotitolo della rubrica del Tg2: "Bere bene, mangiar sano".

"Eat Parade" racconterà dunque dell'abbinamento d'eccellenza della zuppa con il Bianchello del Metauro, la DOC del territorio che nel 2019 celebrerà i suoi 50 anni dal riconoscimento e che sta puntando a una nuovo prestigio grazie al gruppo di 9 produttori del Bianchello d'Autore, progetto sostenuto da IMT (Istituto Marchigiano di Tutela Vini).

Info:

Festivalbrodetto.it

BianchellodAutore.it



Fano, il Festival del Brodetto su "Eat Parade" • Flaminia & din...

<https://www.flaminiaedintorni.it/2018/09/20/fano-il-festival-de...>

Fano, il Festival del Brodetto su "Eat Parade"

Autore: **Redazione** - 20 settembre 2018

La rubrica del Tg2 campionessa di share venerdì 21 settembre sarà dedicata alla manifestazione che celebra la zuppa di pesce di Fano. Appuntamento ore 13.30 con il reportage firmato da Bruno Gambacorta



Televisione sintonizzata su Rai2, venerdì 21 settembre, alle ore 13.30. Sarà infatti una puntata da non perdere quella che la rubrica del Tg2 "Eat Parade", dedicherà al **"Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce"**. La storica rubrica, che nel 2018 compie 20 anni, parlerà del Festival promosso da Confesercenti Pesaro e Urbino, della ricetta della zuppa di pesce fanese, di Fano e di un'altra eccellenza enogastronomica del territorio, il Bianchetto del Metauro DOC, vino ufficiale della 16^a edizione che si è svolta dal 5 all'8 luglio 2018.

A raccontarli sarà la voce di Bruno Gambacorta, giornalista, ideatore e curatore di "Eat Parade" che accompagnerà gli ascoltatori (la media è di circa 1,2 milioni di spettatori a puntata) in un goloso viaggio alla scoperta degli ingredienti del piatto di pesce più amato dell'Adriatico insieme a Marco Vegliò, chef de Il Galeone, ristorante di Fano che ha conquistato il "Premio BCC" durante la Sfida Internazionale del Festival.



Tutte da ammirare saranno poi le immagini del centro storico, della zona mare, porto e delle prime colline della valle del Metauro che si susseguiranno nel servizio che consiglierà come abbinare il brodetto alla fanese, suggerimento che si inserisce in pieno nel messaggio contenuto dal sottotitolo della rubrica del Tg2: "Bere bene, mangiar sano".

"Eat Parade" racconterà dunque dell'abbinamento d'eccellenza della zuppa con il Bianchetto del Metauro, la DOC del territorio che nel 2019 celebrerà i suoi 50 anni dal riconoscimento e che sta puntando a un nuovo prestigio grazie al gruppo di 9 produttori del Bianchetto d'Autore, progetto sostenuto da IMT (Istituto Marchigiano di Tutela Vini).

Il Festival del Brodetto su "Eat Parade". Con foto

 Pesaro Notizie  15 ore fa  Notizie da: Città di Pesaro 



Fonte immagine: Pesaro Notizie - [link](#)

La rubrica del Tg2 campionessa di share venerdì 21 settembre sarà dedicata alla manifestazione che celebra la zuppa di pesce di Fano. Appuntamento ore 13.30 con il reportage firmato da Bruno Gambacorta FANO - Televisione sintonizzata su Rai2, venerdì 21 settembre, alle ore 13.30. Sarà infatti

una puntata da non perdere quella che la rubrica...

Leggi la notizia integrale su: [Pesaro Notizie](#) 

Il Festival del Brodetto su "Eat Parade"

Dettagli

Categoria: Altre notizie

Pubblicato: Giovedì 20 Settembre 2018 - 19:28

Visite: 63



FANO - La rubrica del Tg2 campionessa di share venerdì 21 settembre sarà dedicata alla manifestazione che celebra la zuppa di pesce di Fano. Appuntamento ore 13.30 con il reportage firmato da Bruno Gambacorta.



Televisione sintonizzata su Rai2, venerdì 21 settembre, alle ore 13.30. Sarà infatti una puntata da non perdere quella che la rubrica del Tg2 "Eat Parade", dedicherà al "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce". La storica rubrica, che nel 2018 compie 20 anni, parlerà del Festival promosso da Confesercenti Pesaro e Urbino, della ricetta della zuppa di pesce fanese, di Fano e di un'altra eccellenza enogastronomica del territorio, il Bianchetto del Metauro DOC, vino ufficiale della 16^ edizione che si è svolta dal 5 all'8 luglio 2018.



Ristorante Portonovo Conero - Da Giacchetti a Portonovo



Ann. Affacciato sul mare e nella spiaggia. Specialità di Pesce nel Conero a Portonovo

ristorantedagiacchetti.it

[Ulteriori info](#)

A raccontarli sarà la voce di Bruno Gambacorta, giornalista, ideatore e curatore di "Eat Parade" che accompagnerà gli ascoltatori (la media è di circa 1,2 milioni di spettatori a puntata) in un goloso viaggio alla scoperta degli ingredienti del piatto di pesce più amato dell'Adriatico insieme a Marco Vegliò, chef de Il Galeone, ristorante di Fano che ha conquistato il "Premio BCC" durante la Sfida Internazionale del Festival.

Tutte da ammirare saranno poi le immagini del centro storico, della zona mare, porto e delle prime colline della valle del Metauro che si susseguiranno nel servizio che consiglierà come abbinare il brodetto alla fanese, suggerimento che si inserisce in pieno nel messaggio contenuto dal sottotitolo della rubrica del Tg2: "Bere bene, mangiar sano".

"Eat Parade" racconterà dunque dell'abbinamento d'eccellenza della zuppa con il Bianchetto del Metauro, la DOC del territorio che nel 2019 celebrerà i suoi 50 anni dal riconoscimento e che sta puntando a un nuovo prestigio grazie al gruppo di 9 produttori del Bianchetto d'Autore, progetto sostenuto da IMT (Istituto Marchigiano di Tutela Vini).



◀ Indietro

Avanti ▶

