

# In alto le forchette... il Festival più gustoso dell'Adriatico torna ad animare il Lido di Fano dal 4 al 7 luglio

e, per questa 17ª edizione, lo fa con delle imperdibili novità: torna il Palabrodetto, tempio del pesce povero, delle stelle Michelin e del cooking show; si ripete l'avventura tutta fanese della gara di cucina casalinga, che cambia nome in "Tutto fa Brodetto", ma promette lo stesso divertimento di sempre; si aggiunge sulla Spiaggia del Gusto, uno spazio nuovo, un lounge bar che ospiterà, oltre a tanti eventi, anche la prima edizione del Moretta Contest, la gara tra barman a colpi di moretta. Il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce non dimentica, però, le proprie radici e anche quest'anno, con un programma molto intenso, si trasforma in un'ino alla tradizione marinara e alla cultura enogastronomica locale con gli stand ristorante, le degustazioni e molto altro ancora.

Vieni a trovarci, ti aspettiamo a piatti pieni!!!

Ingresso gratuito

## BRODETTO & KIDS

CAVEA DEL LIDO TUTTI I GIORNI DALLE 18.00 ALLE 22.00

Laboratori creativi, giochi, canti e balli per vivere i temi del Festival liberando la fantasia.

### LA GRANDE ONDA

Giocare col mare, quiz, prove di abilità individuali e a "ciurme", gare di pesca simulate... giochi frangiflutti, nel turbinio dell'aria salmastra...

### STIVA L'ARTE

Laboratori per la realizzazione di creazioni d'arte marinara.

### PAROLE E MUSICHE DA... MARE

Recitazione, canti e balli sulla cresta dell'onda.

**TUTTI I GIORNI ALLE ORE 18.30**  
Merenda a base di pesce e appuntamenti imperdibili con il Prof. Corrado Piccinetti per conoscere insieme i pesci del Mare Adriatico.



## FANO (LIDO) 4-5-6-7 LUGLIO 2019 FESTIVAL BRODETTO E DELLE ZUPPE INTERNAZIONALE DEL BRODETTO DI PESCE PERCHÉ IL PESCE DOPO UN PO'... ZUPPA!

organizzazione

con il contributo di

sponsor

technical partner

media partner

Per informazioni  
 tel. 0721 54708  
[www.festivalbrodetto.it](http://www.festivalbrodetto.it)

## FANO (LIDO) 4-5-6-7 LUGLIO 2019 FESTIVAL BRODETTO E DELLE ZUPPE INTERNAZIONALE DEL BRODETTO DI PESCE PERCHÉ IL PESCE DOPO UN PO'... ZUPPA!



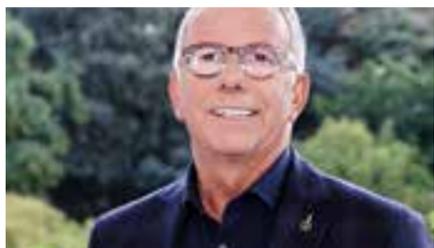
## GIOVEDÌ 04



**H 18.30, Palco Centrale**  
**Inaugurazione**  
Taglio del nastro e saluto delle autorità.



**H 19.30, Palabrodetto**  
**Cooking Show** Giorgio Barchiesi.  
Per tutti è 'Giorgione', il protagonista della serie tv "Giorgione - Orto e Cucina" in onda su Gambero Rosso Channel. Abbinamento piatto-vino a cura di IMT/Bianchello d'Autore. Costo 20 €. Info e prenotazioni 0721 54708.



**H 21.00, Palco Centrale**  
**Brodetto Time** Talk-Cooking Show con Paolo Notari.  
Sul palco Giorgio Barchiesi (Giorgione) e Corrado Piccinetti (Direttore del Laboratorio di Biologia Marina di Fano).



**H 22.30, Palco Centrale**  
**The MenLove**  
I migliori brani dei Beatles, eseguiti rigorosamente con gli stessi strumenti d'epoca e costumi di scena vintage.

## VENERDÌ 05

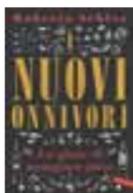


**H 13.00, Palabrodetto**  
**Cooking Show** Chef Stefano Ciotti.  
Nato a Rimini, classe 1973, dopo aver lavorato con i più grandi chef italiani apre a Pesaro il ristorante Nostrano che nel 2017 ottiene la stella Michelin. Abbinamento piatto-vino a cura di IMT/Bianchello d'Autore. Costo 20 €. Info e prenotazioni 0721 54708.



**H 18.00, Spazio MeetMoretta**  
**Moretta Evolution** Concorso provinciale Moretta fanese.  
In collaborazione con ABI Professional e Must Espresso Italiano.

**H 18.00, Palco Centrale**  
**Progetto Biodiversità agraria Regione Marche L.R. 12/2003.** La rete degli agricoltori custodi. A cura di A.S.S.A.M.



**H 19.30, Palco Centrale**  
**Presentazione libro**  
"I Nuovi Omnivori" (Vallardi 2019).  
Intervengono: l'autrice Roberta Schira, scrittrice, giornalista (scrive di ristoranti di cultura del cibo sul Corriere della Sera e altre testate) e critica gastronomica; Carla Latini, giornalista e imprenditrice.



**H 19.30, Palabrodetto**  
**Cooking Show** Carmelo Carnevale.  
Direttore culinario di ChefMéd e Fish Bite, Presidente dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani nel Regno Unito (APCI-UK). Abbinamento piatto-vino a cura di IMT/Bianchello d'Autore. Costo 20 €. Info e prenotazioni 0721 54708.



**H 21.00, Palco Centrale**  
**Tutto fa Brodetto** Finale della sfida per il miglior brodetto fatto in casa. Sul palco una giuria d'eccezione composta da: Michele La Ginestra, Roberta Schira, Corrado Piccinetti. In collaborazione con DeguStazione e Radio Fano.



**H 22.30, Palco Centrale**  
**Maurizio Lastrico** in "Quello che parla strano". Reciterà i suoi celebri endecasillabi "danteschi", che mescolano il tono alto e quello basso e proporrà le sue storie condensate, in cui la sintesi e l'omissione generano un gioco comico di grande impatto.

## SABATO 06



**H 13.00, Palabrodetto**  
**ADRIATICOnTEST**  
Prima manche  
Da Chioggia a Vasto passando per Fano e Porto Recanati,

4 ricette della tradizione adriatica.  
Chef Flavio Cerioni (Fano)  
VS Chef Fabio Giorgini (Porto Recanati).  
Abbinamento piatto-vino a cura di IMT/Bianchello d'Autore. Costo 20 €. Info e prenotazioni 0721 54708.

**H 18.00, Spazio MeetMoretta**  
**Moretta Evolution** Concorso provinciale Moretta fanese. In collaborazione con ABI Professional e Must Espresso Italiano.

**H 19.00, Palco Centrale**  
**Convegno** Azioni concrete per migliorare la sostenibilità delle operazioni di pesca dalla Marineria della piccola pesca di Fano. La riproduzione delle seppie, il riciclo delle reti da posta e campagne di raccolta rifiuti marini. Promosso da Blu Marine Service. Progetto Finanziato dal Flag Marche Nord (Azione 4.1). *Relatori: Emanuele Trolì e Michele Pellizzato (Blu Marine Service), Francesca Pulcini (Legambiente Marche), Tarcisio Porto (Flag Marche Nord), Clara Iasella (Guardia costiera di Fano), Andrea Biancani (Regione Marche).*



**H 19.30, Palabrodetto**  
**ADRIATICOnTEST**  
Seconda manche  
Da Chioggia a Vasto passando per Fano e Porto Recanati,

4 ricette della tradizione adriatica.  
Chef Jean Pierre Soria (Vasto)  
VS Chef Giorgio Dal Forno (Marano Lagunare).  
Abbinamento piatto-vino a cura di IMT/Bianchello d'Autore. Costo 20 €. Info e prenotazioni 0721 54708.



**H 21.00, Palco Centrale**  
**Brodetto Time** Talk-Cooking Show con Federico Quaranta. Sul palco i concorrenti di ADRIATICOnTEST per la premiazione, Corrado Piccinetti e Michele la Ginestra.



**H 22.30, Palco Centrale**  
**Zio Rufus & The Funky Gallo Band**  
"Tribute Band" di Zuccherò.

## DOMENICA 07



**H 13.00, Palabrodetto**  
**Cooking Show** Chef Andrea Mainardi.  
L'estroso Chef "Maina" è stato ospite fisso de "La prova del Cuoco", ha condotto il programma "Ci pensa Mainardi" esi è classificato secondo al Grande Fratello VIP 2018. Abbinamento piatto-vino a cura di IMT/Bianchello d'Autore. Costo 20 €. Info e prenotazioni 0721 54708.

**H 18.00, Spazio MeetMoretta**  
**Moretta Evolution** Concorso provinciale Moretta fanese.  
In collaborazione con ABI Professional e Must Espresso Italiano.



**H 19.30, Palabrodetto**  
**Cooking Show** Chef Daniel Canzian.  
Veneto, 39 anni. Le lunghe esperienze accanto al Maestro Gualtiero Marchesi e nelle cucine stellate di Francia gli hanno permesso di sviluppare la sua filosofia di cucina italiana contemporanea, che dal 2013 propone nel Ristorante Daniel di Milano, in zona Brera. Abbinamento piatto-vino a cura di IMT/Bianchello d'Autore. Costo 20 €. Info e prenotazioni 0721 54708.

**H 21.00, Palco Centrale**  
**Brodetto Time** Talk-Cooking Show con Federico Quaranta.  
Sul palco gli Chef Daniel Canzian, Andrea Mainardi e Corrado Piccinetti (Direttore del Laboratorio di Biologia Marina di Fano).



**H 22.30, Palco Centrale**  
**The Best of** Le più grandi hit italiane e straniere degli ultimi cinquant'anni.

## TUTTI I GIORNI



**H 12.00-15.00 / 19.00-24.00**  
**Apertura ristoranti.**  
**Apertura stand gastronomici, mercato dell'artigianato e street food.**



**H 18.00 / 22.00, 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, Forestali e del Turismo e del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca.



**Venerdì, sabato e domenica**  
**H 11.30 / 12.30**  
**Spazio Abi Professional**  
Mini master di introduzione al corso "Sushi Bartender"

dove verranno presentate la basi per la preparazione del sushi internazionale. Ingresso più degustazione 5 €. Info e prenotazioni 347 6104471.



**Federico Quaranta**  
Conduttore Linea Verde (Rai1) e Decanter (Rai Radio2).



**Paolo Notari**  
Giornalista e conduttore televisivo.



**Michele La Ginestra**  
Attore e conduttore televisivo di Dolci Tentazioni (Alice TV).



**Corrado Piccinetti**  
Direttore Laboratorio di Biologia Marina e Pesca dell'Università di Bologna (Sede di Fano).

## INFO TURISTICHE

**PER INFO & PRENOTAZIONI IN HOTEL CONVENZIONATI:**  
**TuQui Tour:** tel. +39 0721 805629  
whatsapp +39 392 4310160  
incoming@tuquitour.it  
www.tuquitour.com

## VISITE & ESCURSIONI

**VENERDÌ 5 LUGLIO**  
**Dalla storia del mare alla storia di Fano**  
Viaggio tra le meraviglie della città della Dea Fortuna raccontate da una guida esperta e finale a sorpresa!  
- Visita guidata di Fano e dei suoi siti storici più segreti  
- Degustazione di prodotti locali  
*Partenza: h 18.00 / Rientro h 20.00*  
*€ 10,00 a persona*

**SABATO 6 LUGLIO**  
**Incrocio di tradizioni: quando il pesce incontra il vino di qualità**  
Alla scoperta di una meravigliosa realtà produttiva del territorio che valorizza antichi vitigni autoctoni con metodologie a basso impatto ambientale.  
Degustazione delle eccellenze enologiche Doc della provincia in abbinamento a sfiziose stuzzicherie di mare  
*Incontro: h 16.30*  
*€ 15,00 a persona*

**Chiama in agenzia per tutti i dettagli, TuQui Tour ti aspetta!**

**PER INFO & PRENOTAZIONI**  
**TuQui Tour:** tel. +39 0721 805629  
whatsapp +39 392 4310160  
incoming@tuquitour.it  
www.tuquitour.com