

RASSEGNA STAMPA 2019

FANO (LIDO) 4-5-6-7 LUGLIO 2019

FESTIVAL BRODETTO

INTERNAZIONALE DEL

E DELLE ZUPPE DI PESCE

PERCHÉ IL PESCE DOPO UN PO'... ZUPPA!



organizzazione



Comune
di Fano

fano

XVII EDIZIONE

www.festivalbrodetto.it



TV E RADIO

TUTTO CHIARO - RAI1
STUDIO APERTO "MAG" - ITALIA 1 MEDIASET
SAPORI E PROFUMI - SKY
TG2 "EAT PARADE" - RAI 2
TGR MARCHE - RAI3
TV CENTRO MARCHE
TVRS
ROSSINI TV
OCCHIO ALLA NOTIZIA - FANO TV
TELE2000

DECANTER - RAI RADIO 2
RADIO FANO
RADIO ESMERALDA
RADIO PRIMA RETE
RADIO INCONTRO
RADIO SUBASIO
RADIO ARANCIA
RADIO INCONTRO
NEW RADIO STAR

PERIODICI

CORRIERE PROPOSTE
CUCINA MODERNA
FOOD & BEVERAGE
IL METAURO
LA VITA CATTOLICA
NOI, VOI, BIMBI
PLEIN AIR
SALE & PEPE
SANO E LEGGERO
TV SORRISI E CANZONI

QUOTIDIANI

CORRIERE ADRIATICO
FANOINFORMA
LA GAZZETTA DELLO SPORT
LA NAZIONE
LA STAMPA
IL FRIULI
IL GIORNALE
IL GIORNO
L RESTO DEL CARLINO
QN - QUOTIDIANO NAZIONALE

ON LINE

ANSA - MARCHE
ANSA - TERRA & GUSTO
ASKA NEWS
CENTRO PAGINA
CUCINA - CORRIERE DELLA SERA
CORRIERE PROPOSTE
DESTINAZIONE FANO
DONNA MODERNA
FANOINFORMA
FANO 24
FANOINFORMA
FINE DINING LOVERS
FLAMINIA & DINTORNI
FLY CAMPER
FOOD AND SOON
FORUM AGRARIA
FRIULI VG
GIRO PER CAMPEGGI
GUSTIAMO
IL CITTADINO DI RECANATI
IL GRAFFIO
I MAGAZINE
IL MASCALZONE
IL MESSAGGERO
IL METAURO
IL PAIS
IN DIES
ITALIA A TAVOLA
ITALIVE
ITINERARI NEL GUSTO
L'ALTRO GIORNALE
LA PRIMA WEB
MARCHE IN FESTA
MARCHE NEWS 24
METE MAG
OCCHIO ALLA NOTIZIA
OGGI
OLTRE FANO
PERRI'S BITE
PESARO NOTIZIE
PRIMA ONLINE
PRIMO COMUNICAZIONE
PU 24
QB QUANTO BASTA
RADIO PRIMA RETE
ROMAGNA A TAVOLA
SAGRITALY
SALE & PEPE
TGCOM 24
TG TOURISM
TM NOTIZIE
TRAVEL CARNET
VIAGGIANDO ITALIA
VIVERE FANO

PERIODICI



Cucina Moderna

PAESE :Italia
 PAGINE :8
 SUPERFICIE :167 %

DIFFUSIONE :(410000)



► 1 luglio 2019



BRODETTO DI FANO

Il piatto identitario di Fano (PU) sarà al centro del **Festival del Brodetto e delle zuppe di pesce** (Fano, 4-7 luglio). Con tanti assaggi della deliziosa zuppa abbinata al Bianchetto del Metauro Doc, fresco vino autoctono. Più cooking show, sfide, musica.



YOGURT IN FESTA

Le **Giornate dello Yogurt** (Vipiteno, BZ, 6-14 luglio) celebrano l'eccellenza altoatesina a **Marchio di Qualità Alto Adige**. Tra le novità, il Sentiero dello Yogurt fino alla Lattoria di Vipiteno, con tappe che illustrano tutto il processo produttivo.

Food & Beverage (IT)

PAESE :Italia
PAGINE :22
SUPERFICIE :20 %

AUTORE :N.D.



► 1 luglio 2019

FESTIVAL

Il Brodetto protagonista sul lungomare di Fano

Dal 4 al 7 luglio la capitale delle zuppe di pesce è pronta ad accogliere i turisti del gusto per la XVII edizione del *Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce*. Il lungomare di Fano (Pu) si trasformerà così in una cucina a cielo aperto: in programma assaggi e sfide di brodetti e zuppe di pesce, degustazioni della Doc vitivinicola del territorio, il Bianchetto del Metauro, l'arte degli chef stellati pronti a darsi battaglia in una sfida di sapori. E poi dibattiti, presentazioni di libri, laboratori di cucina, concerti. Sul lungomare sarà possibile far tappa al tempio del gusto, il Palabrodetto, in cui la storia della zuppa di pesce abbraccerà l'interpretazione del presente e in cui i consumatori potranno degustare -votandoli- i piatti degli chef, ma anche conoscere il Bianchetto del Metauro, autoctono che festeggia nel 2019 i suoi cinquant'anni di Doc, e assaggiare al lounge bar *MeetMoretta* la bevanda tipica dei pescatori di Fano.



SCELTI DA SALE&PEPE

Il brodetto di Fano

PIATTO SIMBOLO DELLA CITTADINA MARCHIGIANA
IN VERSIONE TRADIZIONALE E RIVISITATA

di Marina Cella, foto di Michele Tabozzi, ricette e realizzazione dei piatti di Antonio Scarantino

FANO (PU) celebra anche quest'anno il suo piatto simbolo con la XVII edizione del **Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce** (4-7 luglio, festivalbrodetto.it). Tanti gli appuntamenti sul lungomare a partire dalle degustazioni di succulente zuppe di pesce e del vino autoctono Bianchetto del Metauro Doc; con sfide fra gli chef e i cuochi amatoriali; incontri, presentazioni e cooking show al Palabrodetto, completati da musica, spettacoli e dallo spazio Brodetto & Kids, per far conoscere tutti i segreti del pesce ai più piccoli.

Brodetto di pesce alla fanese

pag. 56

Tradizione, identità, condivisione. Il brodetto a Fano è tutto questo e anche di più: piatto povero nato in mare dall'ingegno dei pescatori, che recuperavano per sé i pesci di minor pregio, la zuppa è diventata patrimonio comune, riadattata da ogni famiglia e tramandata fino a oggi. Secondo la tradizione furono i coloni greci sbarcati sulle coste adriatiche (dal VII sec. a .C.) gli antesignani di questo piatto che, con varianti diverse, accomuna tutto il litorale, dal Veneto all'Abruzzo. Il brodetto di Fano si contraddistingue per il concentrato

di pomodoro e per l'aceto, che sostituisce il vino di altre versioni. I pesci e i frutti di mare sono: gallinella (o mazzola), rana pescatrice, gattuccio, tracina, razza, boccaincava o pesce prete, san Pietro, scorfano, canocchie e seppie ma possono variare in base alla stagione e alla disponibilità del mercato. Ingredienti poveri per un piatto ricco e succulento, da gustare nella variante classica ma anche reinterpretato dagli chef, come nella proposta del nostro ospite Antonio Scarantino, uno degli interpreti della nuova cucina marchigiana.

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



XVII
www.festivalbrodetto.it

TV Sorrisi e Canzoni

► 2 luglio 2019

PAESE :Italia
PAGINE :40
SUPERFICIE :9 %

DIFFUSIONE :(1513945)
AUTORE :N.D.



A caccia di sagre e sapori

POLENTA DI LUGLIO

Da venerdì 5 a domenica 7 luglio a Roncola San Bernardo (BG) si tiene la 10ª edizione del Taragnafest.

Polenta taragna in tutte le versioni ma anche salame con la panna e paccheri con salsiccia fresca e zafferano.

BRODETTI DI MARE

A Fano (Lido), in provincia di Pesaro e Urbino, si svolge dal 4 al 7 luglio il Festival internazionale del brodetto e delle zuppe di pesce. Si parte dal tradizionale brodetto alla fanese e si prosegue con zuppe per tutti. Info: www.festivalbrodetto.it.

CILIEGIE IN PIAZZA

Castel Sant'Elia, in provincia di Viterbo, ospita la prima Sagra del cappellaccio e del visciolo che il 6 e il 7 luglio in piazza Margherita. Il visciolo è il nome comune di una varietà di ciliegio. Info: 338.65.22.154.

LUGLIO-AGOSTO DOVE CI PORTA IL GUSTO

EVENTI

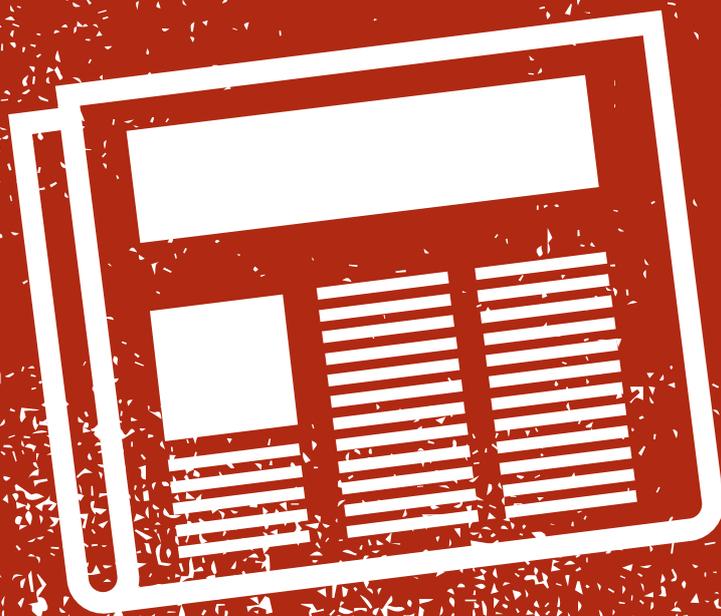


Festival Internazionale del Brodetto e delle zuppe di pesce

Il Festival Internazionale del Brodetto e delle zuppe di pesce ritorna per la XVII edizione a Lido di Fano, nelle Marche. La manifestazione è dedicata al piatto povero della tradizione marinara fanese per eccellenza, il Brodetto. Ogni anno si celebra con concerti, laboratori, presentazioni di libri e show-cooking. Protagoniste, oltre al Brodetto alla Fanese, sono altre zuppe della tradizione, dal Caciucco alla Livornese al Brodetto alla Sambenedettese.

Dal 4 al 7 luglio 2019, Lido di Fano (PU)
www.festivalbrodetto.it

QUOTIDIANI



giovedì 27 giugno 2019

anno 8 - numero 124

www.fanoinforma.it

Brodetto e non solo. Il Festival saprà prendere i turisti per la gola

Presentata l'edizione 17 dell'evento dedicato a quello che per eccellenza è definito il pesce povero. Appuntamento al Lido dal 4 al 7 luglio

FANO - Il brodetto al centro e intorno i vini del territorio e la moretta. Saprà prendere per la gola il turista (ma anche il fanese, ovviamente) l'edizione numero 17 del Festival Internazionale del Brodetto e delle zuppe di pesce in programma al Lido dal 4 al 7 luglio. Quello che un tempo era definito il piatto povero per eccellenza tornerà protagonista in una data a lui più consona rispetto al passato (fino al 2017 l'evento era a settembre, durante il fermo pesca) e lo farà attraverso un contenitore di eventi che spazieranno su più fronti. Show cooking e degustazioni avranno ovviamente la priorità sia attraverso l'esibizione di chef affermati (Giorgione, Stefano Ciotti, Carmelo Carnevale, Maina, Daniele Canzian), sia attraverso un nuovo format, l'Adriaticonest, che eleggerà il miglior brodetto dell'adriatico con una sfida tra 4 chef rappresentanti di Fano, Vasto (Ch), Porto Recanati (Mc) e Marano Lagunare (Ud). Le sfide/esibi-

zioni si terranno sul paleo centrale mentre i piatti proposti si potranno poi gustare (20euro previa prenotazione) nel rientrante Palabrodetto, luogo dove si assaggeranno anche i piatti preparati nell'ambito di un nuovo format, il Tutto fa Brodetto che vedrà ai fornelli cuochi amatoriali. Come detto in precedenza, reciteranno un ruolo da protagonisti anche i Bianchelli del territorio, proposti in abbinamento ai piatti, e la bevanda tipica di Fano, disponibile nel MeetMoretta, un "tempio" creato in onore della bevanda alcolica più gustosa della costa dove barman locali daranno vita anche ad una gara a base di caffè, anice, rum e brandy. Il ricco calendario di appuntamenti, che vedrà salire sul palco nelle vesti di conduttori, tra gli altri, Paolo Notari, giornalista, conduttore e autore Rai e Federico Quaranta, conduttore di Linea Verde (Rai1) e Decanter (Radio2), sarà impreziosito dalla comicità di Michele La Ginestra e Maurizio Lastrico,



quest'ultimo famoso per i suoi endecasillabi danteschi. L'ultima novità (il calendario completo degli eventi è sul sito festival-brodetto.it) è rappresentata dal "Brodetto Time" un talk show che anticipa o accompagna gli show cooking in cui il professor Corra-

do Piccinetti (responsabile scientifico del Laboratorio di Biologia Marina dell'Università di Bologna) racconterà storie, aneddoti e curiosità sul mare, sulla pesca e su come negli anni è cambiata la cultura del brodetto.

Matteo Delvecchio

LA STAMPA

► 27 giugno 2019

PAESE :Italia
 PAGINE :1,28-29
 SUPERFICIE :88 %
 PERIODICITÀ :Quotidiano

DIFFUSIONE :(470000)
 AUTORE :N.D.



Tuttigusti Andare per festival
 10 scelte degli esperti per l'estate

ALLE PAG. 28 E 29

Calendario—

ANDAR PER FESTIVAL DAL NORD AL SUD ITALIA

*Dieci proposte
 per l'estate dedicate
 a viaggi, cibo e vino
 Si parte dalla Sicilia*

Si parte oggi con lo Scirocco Wine Fest di Gibellina e si chiude a settembre con il campionato della pizza a Napoli, passando a luglio per la rassegna di viaggio UlisseFest a Rimini e ad agosto per un brindisi sotto (si spera) molte meteore con Calici di stelle. In queste pagine proponiamo un giro d'Italia tra **dieci festival estivi** dedicati a viaggi ed enogastronomia, senza la pretesa di raccontarli tutti e con l'unico obiettivo di segnalare alcuni di quelli che ci sono piaciuti, non necessariamente i più conosciuti.

Un'occasione per organizzare un fine settimana di **assaggi** o per fare un salto, se si è in vacanza in zona, a una festa o una manifestazione. Dal Nord della Valchiavenna con la Sagra dei crotti (cavità naturali usate, un tempo e in parte ancora oggi, per conservare bresaola e vini e poi diventate trattorie in mangiare prodotti tipici) al Centro del Festival del brodetto (il piatto simbolo della cucina marinara

dell'Adriatico) fino al Sud di Bari con il raduno dei birrifici dell'Italia meridionale che inizia domani coinvolgendo produttori di sei regioni. —

© BY NICHOLAS DRETTI/REPERA

10. Calici di stelle

*La notte di San Lorenzo
 l'appuntamento è in cantina*

Cosa ha in comune la luna con oltre mille tra le più prestigiose cantine italiane? Per scoprirlo, segnate queste date, 2-11 agosto: in tutta la Penisola andrà in scena il festival Calici di Stelle. L'evento, organizzato da Movimento turismo del vino e da Città del vino con l'Unione astrofili, è dedicato al 50° anniversario del primo sbarco dell'uomo sulla luna, il 21 luglio 1969. Cantine aperte, degustazioni e dibattiti sull'influenza delle

38

Fano

● Corriere Adriatico

● email: fano@corriereadriatico.it

● fax: 0721 67984

● Venerdì 28 giugno 2019

● www.corriereadriatico.it

● telefono: 0721 31633

Per il brodetto grandi chef sfida tra città e piatti in gara

Confermato l'anticipo a luglio dal 4 al 7
Il Lido diventa il teatro della tradizione

IL FESTIVAL

FANO Constatata l'affluenza di pubblico che ha consacrato l'edizione dell'anno scorso, si consolida quest'anno l'anticipo del Festival del brodetto da settembre a luglio, in un periodo fuori dal fermo pesca e particolarmente frequentato dai turisti in vacanza.

Il pesce da promuovere

Lo scopo principale della manifestazione è infatti quella di promuovere il consumo del buon pesce locale cucinato secondo una ricetta che proviene dalla tradizione marinara. Grazie al Festival del brodetto, giunta quest'anno alla diciassettesima edizione, il piatto è riapparso nei menu dei ristoranti e ha ottenuto un grande successo. L'iniziativa, diventata una manifestazione di punta della Con-

fesercenti, si terrà dal 4 al 7 luglio sul lungomare del Lido, dove tornerà ad essere eretto il Palabrodetto, tempio del pesce povero, in cui opereranno solo grandi chef.

Si alterneranno infatti nella cucina a vista durante le quattro giornate: Giorgio Barchiesi, alias Giorgione, protagonista di Gambero Rosso Channel (giovedì 4, alle 19.30); lo stellato Stefano Ciotti, chef del ristorante Nostrano di Pesaro (venerdì 5, alle 13); Carmelo Carnevale, direttore culinario di ChefMéd e Fish Bite (venerdì 5, alle 19.30); l'estroso "Chef Maina" (domenica 7, alle 13), già protagonista di una serata al Festival di qualche

Ospiti Giorgione, Stefano Ciotti, Carmelo Carnevale, Andrea Mainardi e Daniele Canzian



La presentazione della 17esima edizione del Festival del brodetto

anno fa, al secolo Andrea Mainardi; e, ultimo, ma non meno importante, lo chef Daniele Canzian direttamente dal ristorante Daniel di Milano (domenica 7, alle 19.30). Ai piatti sarà abbinato il vino ufficiale del Festival, ovvero il Bianchetto del Metauro doc proposto dalle 9 cantine del progetto Bianchetto d'autore.

Sabato tipicità a confronto

Il Palabrodetto farà anche da scenografia a una sfida davvero gustosa. Si chiama Adriaticontest (sabato 6, alle 13 e 19.30) ed è la prima competizione tra 4 zuppe del Mar Adriatico: il brodetto alla fanese gareggerà contro quello di Porto Recanati; il brodetto alla Vastese contro la zuppa di Marano Lagunare. Se di tradizione e di Fano si parla, dunque, non poteva mancare una gara tra cuochi non professionisti che si terrà venerdì 5, al-

le 21. I finalisti selezionati nelle scorse settimane saranno chiamati a realizzare la ricetta tradizionale di brodetto fanese sul palco della manifestazione.

Ad assaggiare i piatti della sfida casalinga, una giuria composta, tra gli altri, da Michele La Ginestra, attore e conduttore televisivo di Dolci Tentazioni (Alice Tv) e ospite speciale del Festival. Ma il palco centrale, animato da Federico Quaranta e Paolo Notari, da tradizione, sarà anche luogo deputato agli approfondimenti e all'informazione. Un interessante laboratorio per i giovani, a cui verranno illustrate le varietà di pesce che popolano l'Adriatico, sarà tenuto dal direttore dell'istituto di Biologia Marina di Fano Corrado Piccinetti, il quale non si limiterà a farle riconoscere, ma ne illustrerà anche i pregi organolettici.

Massimo Foghetti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

QW **il Resto del Carlino** www.ilrestodelcarlino.it/pesaro
e-mail: cronaca.pesaro@ilcarlino.net
spe.pesaro@speweb.it

Pesaro

Venerdì 28 giugno 2019

Redazione: via Manzoni 24, Pesaro - Tel. 0721 377711 - Fax 0721 34959
■ Pubblicità: Speed - via Giusti, 9 - Tel. 0721 35506 / Fax 0721 69027

FANO

Brodetto, sfida
tra gli chef stellati
Ecco il Festival

PETRELLI ■ A pagina 15

VENERDÌ 28 GIUGNO 2019 **il Resto del Carlino**

15

..

Fano

e-mail: cronaca.pesaro@ilcarlino.net

LA SCHEDA

Quando

Il festival si svolgerà da giovedì 4 a domenica 7 luglio, sul lungomare Simonetti; Fano sarà il centro enogastronomico di tutta la riviera Adriatica

Competizioni

Sabato 6, prima gara tra 4 zuppe del Mar Adriatico: Fano contro Porto Recanati; il Brodetto alla Vastese contro la zuppa di Marano Lagunare



Etienne
Lucarelli

Il Festival va valorizzato: promuove un comparto importante del nostro tessuto, la marineria

Festival del brodetto, un 'menù' da favola Gare tra chef stellati, cultura e spettacoli La 17ª edizione parte giovedì prossimo sul lungomare Simonetti

IL FESTIVAL internazionale del Brodetto e delle zuppe di pesce, riparte quest'anno dal Palabrodetto: chef stellati, contest e tante sorprese attendono il pubblico nel rinnovato tempio del pesce povero, che torna sul lungomare Simonetti dopo qualche anno di assenza. È un programma ricchissimo di novità quello presentato ieri dagli organizzatori (Giorgio Bartolini e Adolfo Ciuccioli di Confesercenti, con il supporto dell'amministrazione comunale di Fano e della Regione Marche rappresentata da Renato Claudio Minardi) con idee ed iniziative che da giovedì 4 a domenica 7 luglio faranno di Fano il centro enogastronomico di tutta la riviera Adriatica. Pesce fresco, conserva di pomodoro, aceto e null'altro in pentola.

AI FORNELLI invece solo grandi chef. Si alterneranno, nella cucina a vista allestita per le quattro giornate al Palabrodetto: Giorgio Barchiesi, alias Gioegione, protagonista di Gambero Rosso Channel (giovedì 4, ore 19.30); lo stellato Stefano Ciotti, chef del ristorante Nostrano di Pesaro (venerdì 5, ore 13); Carmelo Carnevale, direttore culinario di ChefMéd e Fish Bite (venerdì 5, ore 19.30); l'estroso «Chef Maina» (domenica 7, ore 13), già protagonista di una serata al Festival di qualche anno fa, al secolo Andrea Mainardi; e, ulti-

mo, ma non meno importante lo chef Daniele Canzian direttamente dal Ristorante Daniel di Milano (domenica 7, ore 19.30). I loro piatti, saranno proposti al pubblico (costo 20 euro, prenotazioni al numero 0721.54708) sempre in abbinamento a due calici del vino ufficiale del Festival: il Bianchello del Metauro Doc delle 9 cantine del progetto Bianchello d'Autore.

IL PALABRODETTO farà anche da scenografia ad «ADRIATICONTTEST» (sabato 6, ore 13 e 19.30) la prima competizione tra 4 zuppe del Mar Adriatico: il Brodetto alla Fanese gareggerà contro quello di Porto Recanati; il Brodetto alla Vastese contro la

zuppa di Marano Lagunare. Come nella migliore tradizione dell'evento giunto alla sua 17ª edizione, poi, al Festival del Brodetto non poteva mancare una gara tra cuochi non professionisti: «Tutto fa Brodetto» (venerdì 5,

I COMICI E LA MORETTA
Venerdì Maurizio Lastrico reciterà i suoi versi. Poi il MeetMoretta in passeggiata

ore 21). I finalisti selezionati nelle scorse settimane saranno chiamati a realizzare la ricetta tradizionale di brodetto alla fanese sul Palco della manifestazione. Ad assaggiare i piatti, una giuria composta,

tra gli altri, da Michele La Ginestra, attore e conduttore televisivo di Dolci Tentazioni (Alice Tv) e ospite speciale del Festival. Ma il Palco centrale, animato da Federico Quaranta e Paolo Notari, da tradizione, sarà anche luogo deputato agli approfondimenti e all'informazione.

LA PESCA, la tutela dell'ambiente marino, le specificità del Mare Adriatico e dei suoi abitanti, saranno al centro dell'appuntamento «Brodetto Time» (giovedì 4, sabato 6, domenica 7, ore 21) che porterà, sul palco del Festival, insieme ai conduttori della kermesse, il professore Corrado Piccinetti, responsabile scientifico del Laboratorio di Biologia e Pesca di

Fano. A conclusione delle giornate, alle 22.30 ci saranno il divertimento e la leggerezza ad animare il Festival: venerdì 5 con il comico Maurizio Lastrico che reciterà i suoi celebri endecasillabi «danteschi»; giovedì la musica dei MenLove, sabato le note di Zio Rufus & The Funky Gallo Band e per finire domenica The Best Of con uno spettacolo live di quelli da non perdere. Altra novità lungo la passeggiata? Il MeetMoretta, un lounge bar dedicato alla tipica bevanda di Fano, che ospiterà il Moretta Evolution, concorso in cui i migliori barman del territorio si sfideranno a colpi di «moretta» (venerdì, sabato e domenica, ore 18).

Tiziana Petrelli

Corriere Adriatico

PAESE :Italia
 PAGINE :21
 SUPERFICIE :14 %

AUTORE :N.D.



► 29 giugno 2019

A Fano un Festival tutto da gustare

Brodetto, l'anteprima è servita

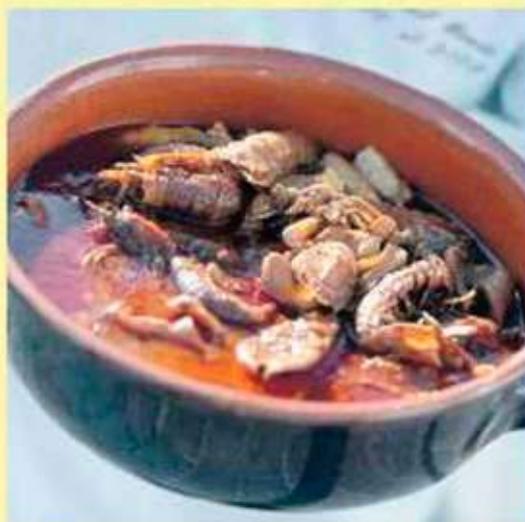
● Anteprima amatoriale per il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce (4-7 luglio, Lido di Fano). Ad anticipare il profumo della kermesse è "Tutto fa Brodetto" che coinvolge

quattro chef di casa nella realizzazione del piatto. La gara si articola in due match: il primo si è svolto ieri sera, il secondo è in programma oggi alle 19, a DeguStazione, area ristorazione del centro commerciale Fanocenter, e prevede la valutazione dei

brodetti alla fanese da parte della giuria composta da: Antonio Bedini, chef dell'Associazione Professionisti Cuochi Italiani; Floro Bisello, Accademia Italiana della Cucina; Gianfranco

Mazzanti e Valentino Valentini, Confraternita del Brodetto di Fano; Adolfo Ciuccoli, presidente Confesercenti Fano. I migliori due piatti tra quelli proposti da Salvatore Dario,

Giovanni Troiano, Giuliana Paciotti, Luca Antinori, affronteranno la finale di venerdì 5 luglio (ore 21), sul palco del Festival. A giudicarli saranno l'attore Michele La Ginestra (già giudice de "Cuochi e Fiamme" di La7) e Corrado



Brodetti e zuppe di pesce a Fano

Piccinetti, del Laboratorio Biologia Marina Fano. In palio, il titolo di Miglior Brodetto e un buono da 100€ da utilizzare a DeguStazione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

il Giornale

► 29 giugno 2019

PAESE :Italia
PAGINE :27-28
SUPERFICIE :113 %
PERIODICITÀ :Quotidiano□□

DIFFUSIONE :(328000)
AUTORE :Maurizio Bertera



PAESE CHE VAL... ... PESCE CHE TROVI

I piatti con il gusto delle vacanze

Grigliati, in zuppa o fritti: da nord a sud, ecco dove mangiare le specialità della tradizione

Maurizio Bertera

■ Premessa doverosa: il mare d'inverno - per la tavola - è il periodo migliore. Perché al di là dei fermi biologici (che variano da regione a regione) è nei mesi più freddi dell'anno che pesce, crostacei e molluschi raggiungono il top della forma, soprattutto nei nostri mari. E quindi è il momento giusto per gustare molte specie, con la certezza che non siamo d'importazione o di qualità inferiore. Deriva da questo e non da altri motivi, il consiglio di mangiare i frutti di mare e le ostriche in primis nei mesi con la «r», quindi da settembre a febbraio. Detto questo, eccoci alla passione italiana per le «grigliatone» miste e i fritti monumentali per tavolate estive, all'insegna di belle porzioni e di allegra convivialità.

Come non si può fare a meno dell'abbinata ostriche-Champagne (errata peraltro, preferite un Chablis o un italianissimo Lugana) per la cenetta ferragostana al

chiaro di luna. In realtà, la sicurezza anche in estate è puntare sui piatti della tradizione e del territorio. Perché al di là di un minimo comune denominatore (pensiamo alla zuppa di pesce che cambia in parte gli ingredienti e spesso il nome o alle mille ricette con il polipo), si incontrano piatti iden-

titari e gustosi da Trieste a Ventimiglia, passando per le grandi isole, come evidenzia la nostra cartina.

Osterie e trattorie di qualità restano il migliore approdo per assaggiarli, che siano recensite sulle guide (con attenzione particolare da parte di Slow Food e del Gam-

bero Rosso) o semplicemente amate da chi vive in zona. Non mancano poi locali stellati, soprattutto di giovani, che rivisitano bene le ricette regionali dandogli il tocco d'autore: citiamo il pugliese Andrea Cannalire (Cielo a Ostuni) il campano Maicol Izzo (Piazzetta Milù a Castellamare di Stabia),

la calabrese Caterina Ceraudo (Dattilo a Strongoli), la siciliana Martina Caruso (Signum a Salina), il marchigiano Antonio Scarrantino (Al Mare a Fano), l'abruzzese Antonio StrammIELLO (Cafè Les Pallottes a Pescara), il romano Daniele Usai (Il Tino a Fiumicino). Aspetto importante: il merca-

to italiano invita al consumo non solo dell'immortale élite itica (crostacei, ostriche, branzino...) ma di quello che viene definito «pesce povero». Fresco e trattato come si deve regala godimento puro.

La famiglia Bartolini - riferimento per chi ama il pesce adriatico e

non solo - per esempio sta lavorando benissimo sul tema e propone nelle sue Osterie (a Bologna, Cesenatico e Milano Marittima) una serie di piatti esemplari sul tema che non stonano vicino al loro mitico Gran Fritto: Il Mare in un panino con il quinto quarto di ricciola; Piadina con sgombro affu-

micato; Lumachini con crema di patate; Vongole poveracce in zuppa di fagioli del Casentino; Tagliatelle con le seppie.

Infine, il tema della freschezza. «Si continua a sottovalutare l'importanza di una corretta temperatura di conservazione per il pesce, a garanzia in primis della salute e poi della qualità - spiega Enrico Buonocore, patron di Langosteria. - I mesi freddi perché rendono meno complicata la cosa anche solo

nei passaggi dalla barca al ristorante. Ma quello che conta sempre è il rispetto del cliente: a Parigi, visto che siamo praticamente su una spiaggia ed è un temporary per i mesi caldi, evitiamo di servire certi prodotti». Ben detto.

IL GIORNO

► 29 giugno 2019

PAESE :Italia
 PAGINE :92
 SUPERFICIE :63 %
 PERIODICITÀ :Quotidiano

DIFFUSIONE :(431000)
 AUTORE :N.D.



Omaggio a Leonardo: a Fano i suoi disegni Il Palazzo Malatestiano ospita cinque immagini del codice Da Vinci

Ecco la mostra sul rapporto tra il genio e Vitruvio

I DISEGNI di Leonardo Da Vinci arrivano a Fano, con una mostra che celebra il rapporto tra il genio e Vitruvio. Cinque immagini del suo Codice Atlantico saranno esposte, per tre mesi, nella Sala Morganti del Palazzo Malatestiano. Dall' 11 luglio al 10 ottobre, il museo ospiterà la mostra *Leonardo e Vitruvio, alla ricerca dell'armonia - i leggendari disegni del codice Atlantico*, promossa dal Comune di Fano, Regione Marche, Centro Studi Vitruviani e dal Comitato Mibac per la celebrazione dei 500 anni dalla morte di Da Vinci, con la collaborazione del Centro Internazionale di Studi di Architettura Andrea Palladio di Vicenza. I cinque fogli, provenienti dalla Biblioteca Ambrosiana, mostreranno i disegni con cui Leonardo studiò il funzio-

namento dell'odometro (oggi contachilometri), dell'orologio ad acqua e della balestra, ma anche il

rinforzo delle volte del Duomo di Milano e le lunule per lo studio della quadratura del cerchio. La mostra avrà anche un'importante parte digitale: alcuni dei progetti visibili sui cinque fogli saranno riprodotti con un software che ne simulerà il movimento, anche con l'interazione del visitatore. Il "Mirroring" offrirà invece una speciale proiezione dell'uomo vitruviano, che permetterà ai visita-

tori di ogni età di sovrapporre il proprio corpo al modello del celebre disegno per confrontarsi con le sue proporzioni.

ALTRA mostra importante dedicata a Da Vinci, si terrà a Mondolfo, uno dei borghi più belli d'Italia che ospiterà *L'arte della guerra al tempo di Leonardo. Modelli di macchine di un genio del Rinascimento*. Inaugurata il 17 giugno nel complesso monumentale di Sant'Ago-

IL GIORNO

► 29 giugno 2019

PAESE :Italia
 PAGINE :92
 SUPERFICIE :63 %
 PERIODICITÀ :Quotidiano

DIFFUSIONE :(431000)
 AUTORE :N.D.



Omaggio a Leonardo: a Fano i suoi disegni Il Palazzo Malatestiano ospita cinque immagini del codice Da Vinci

Ecco la mostra sul rapporto tra il genio e Vitruvio

I DISEGNI di Leonardo Da Vinci arrivano a Fano, con una mostra che celebra il rapporto tra il genio e Vitruvio. Cinque immagini del suo Codice Atlantico saranno esposte, per tre mesi, nella Sala Morganti del Palazzo Malatestiano. Dall' 11 luglio al 10 ottobre, il museo ospiterà la mostra *Leonardo e Vitruvio, alla ricerca dell'armonia - i leggendari disegni del codice Atlantico*, promossa dal Comune di Fano, Regione Marche, Centro Studi Vitruviani e dal Comitato Mibac per la celebrazione dei 500 anni dalla morte di Da Vinci, con la collaborazione del Centro Internazionale di Studi di Architettura Andrea Palladio di Vicenza. I cinque fogli, provenienti dalla Biblioteca Ambrosiana, mostreranno i disegni con cui Leonardo studiò il funzio-

namento dell'odometro (oggi contattometri), dell'orologio ad acqua e della balestra, ma anche il

rinforzo delle volte del Duomo di Milano e le lunule per lo studio della quadratura del cerchio. La mostra avrà anche un'importante parte digitale: alcuni dei progetti visibili sui cinque fogli saranno riprodotti con un software che ne simulerà il movimento, anche con l'interazione del visitatore. Il "Mirroring" offrirà invece una speciale proiezione dell'uomo vitruviano, che permetterà ai visitatori di ogni età di sovrapporre il proprio corpo al modello del celebre disegno per confrontarsi con le sue proporzioni.

ALTRA mostra importante dedicata a Da Vinci, si terrà a Mondolfo, uno dei borghi più belli d'Italia che ospiterà *L'arte della guerra al tempo di Leonardo. Modelli di macchine di un genio del Rinascimento*. Inaugurata il 17 giugno nel complesso monumentale di Sant'Ago-

IL GIORNO

► 29 giugno 2019

PAESE :Italia
PAGINE :92
SUPERFICIE :8 %
PERIODICITÀ :Quotidiano

DIFFUSIONE :(431000)
AUTORE :N.D.



A FANO IL BRODETTO È SERVITO: PRONTO L'EVENTO DELL'ESTATE

IL FESTIVAL internazionale del brodetto e delle Zuppe di Pesce di Fano sarà l'evento enogastronomico dell'estate 2019. La manifestazione più golosa dell'Adriatico, giunta alla XVII edizione (ingresso gratuito), si svolgerà dal 4 al 7 luglio, sul lungomare Simonetti per celebrare il più famoso dei piatti tradizionali di pesce della costa adriatica. Fano tornerà a farsi palcoscenico della cultura gastronomica internazionale e ambasciatrice della tradizione marinara locale con laboratori dedicati ai bambini per far loro conoscere il mondo del mare e della pesca; presentazioni di libri dedicati al food; cooking show con i più importanti chef d'Italia; sfide internazionali dedicate alle zuppe di pesce del Mediterraneo giudicata dalle grandi firme dell'enogastronomia; degustazioni e spettacoli. Cultura e sostenibilità sono invece gli elementi di Fano Jazz By The Sea, in programma dal 18 al 28 luglio. Il festival jazz porta i migliori musicisti del mondo a Fano dal 1993, alla rocca malatestiana. L'evento, organizzato da Fano Jazz Network, in collaborazione con il Comune, con la direzione artistica di Adriano Pedini e con il contributo del Mi-bact, prevede ospiti internazionali: Arturo Sandoval, Joshua Redman Still Dreaming, Knower, Donny Mac Casilin, solo per citarne alcuni.



► 29 giugno 2019

A FANO IL BRODETTO È SERVITO: PRONTO L'EVENTO DELL'ESTATE

IL FESTIVAL internazionale del brodetto e delle Zuppe di Pesce di Fano sarà l'evento enogastronomico dell'estate 2019. La manifestazione più golosa dell'Adriatico, giunta alla XVII edizione (ingresso gratuito), si svolgerà dal 4 al 7 luglio, sul lungomare Simonetti per celebrare il più famoso dei piatti tradizionali di pesce della costa adriatica. Fano tornerà a farsi palcoscenico della cultura gastronomica internazionale e ambasciatrice della tradizione marinara locale con laboratori dedicati ai bambini per far loro conoscere il mondo del mare e della pesca; presentazioni di libri dedicati al food; cooking show con i più importanti chef d'Italia; sfide internazionali dedicate alle zuppe di pesce del Mediterraneo giudicata dalle grandi firme dell'enogastronomia; degustazioni e spettacoli. Cultura e sostenibilità sono invece gli elementi di Fano Jazz By The Sea, in programma dal 18 al 28 luglio. Il festival jazz porta i migliori musicisti del mondo a Fano dal 1993, alla rocca malatestiana. L'evento, organizzato da Fano Jazz Network, in collaborazione con il Comune, con la direzione artistica di Adriano Pedini e con il contributo del Mi-bact, prevede ospiti internazionali: Arturo Sandoval, Joshua Redman Still Dreaming, Knower, Donny Mac Casilin, solo per citarne alcuni.





► 29 giugno 2019

Omaggio a Leonardo: a Fano i suoi disegni Il Palazzo Malatestiano ospita cinque immagini del codice Da Vinci

Ecco la mostra sul rapporto tra il genio e Vitruvio

I DISEGNI di Leonardo Da Vinci arrivano a Fano, con una mostra che celebra il rapporto tra il genio e Vitruvio. Cinque immagini del suo Codice Atlantico saranno esposte, per tre mesi, nella Sala Morganti del Palazzo Malatestiano. Dall' 11 luglio al 10 ottobre, il museo ospiterà la mostra *Leonardo e Vitruvio, alla ricerca dell'armonia - i leggendari disegni del codice Atlantico*, promossa dal Comune di Fano, Regione Marche, Centro Studi Vitruviani e dal Comitato Mibac per la celebrazione dei 500 anni dalla morte di Da Vinci, con la collaborazione del Centro Internazionale di Studi di Architettura Andrea Palladio di Vicenza. I cinque fogli, provenienti dalla Biblioteca Ambrosiana, mostreranno i disegni con cui Leonardo studiò il funzio-

namiento dell'odometro (oggi contachilometri), dell'orologio ad acqua e della balestra, ma anche il

rinforzo delle volte del Duomo di Milano e le lunule per lo studio della quadratura del cerchio. La mostra avrà anche un'importante parte digitale: alcuni dei progetti visibili sui cinque fogli saranno riprodotti con un software che ne simulerà il movimento, anche con l'interazione del visitatore. Il "Mirroring" offrirà invece una speciale proiezione dell'uomo vitruviano, che permetterà ai visita-

tori di ogni età di sovrapporre il proprio corpo al modello del celebre disegno per confrontarsi con le sue proporzioni.

ALTRA mostra importante dedicata a Da Vinci, si terrà a Mondolfo, uno dei borghi più belli d'Italia che ospiterà *L'arte della guerra al tempo di Leonardo. Modelli di macchine di un genio del Rinascimento*. Inaugurata il 17 giugno nel complesso monumentale di Sant'Ago-

32 SABATO
29 GIUGNO 2019



SPECIALE MARCHE

EVENTI MARCHIGIANI

LE MANIFESTAZIONI

DALLA MOSTRA SUI DELLA ROVERE AD URBANIA FINO ALLO STORICO FESTIVAL DEL BRODETTO DI FANO QUANDO CIBO E CULTURA S'INTRECCIANO



A URBANIA

Sopra, un'immagine del palazzo ducale in cui viene ospitata la mostra su Francesco Della Rovere



A FANO

Questa la struttura in cui lo scorso anno si tenne la manifestazione dedicata alla musica jazz. Il 18 luglio 2019 si riparte

Omaggio a Leonardo: a Fano i suoi disegni

Il Palazzo Malatestiano ospita cinque immagini del codice Da Vinci

Ecco la mostra sul rapporto tra il genio e Vitruvio



ARTE, CULTURA E RISTORO

DOPO 400 ANNI IL DUCA TORNA A CASA: ECCO IL RITRATTO DI TIZIANO

I DELLA ROVERE a Casteldurante animeranno il palazzo ducale di Urbania fino al 14 luglio 2019. Con una mostra importante, inaugurata il 13 aprile scorso. Dopo quasi 400 anni dalla sua partenza verso Firenze, quando fu spostato assieme ad altre opere preziose, ora torna Francesco Maria I Della Rovere, ritratto in una tela dall'artista Tiziano. Il progetto, finanziato dalla Regione Marche con fondi europei destinati alla valorizzazione del Rinascimento, arriva a coronare le ricerche e gli studi compiuti a partire dal 1990 sul patrimonio e sull'eredità culturale dei Della Rovere nell'antico ducato di Urbino.

Negli ultimi anni, infatti, sono state condotte ricerche su vari aspetti della cultura roveresca attraverso convegni, esposizioni, restauri e una collana editoriale. Da questo complesso di attività viene ad assumere un rilievo particolare sia la quadreria roveresca sia la libreria a stampa di Casteldurante (Urbina dal 1636) entrambe collocate nel Palazzo Ducale durante il quale ha avuto sede la corte dei Della Rovere fino al 1631. Altre opere, insieme al prezioso quadro, saranno in mostra a raccontare alcuni aspetti del collezionismo che animavano la dinastia roveresca.

A FANO IL BRODETTO È SERVITO: PRONTO L'EVENTO DELL'ESTATE

IL FESTIVAL internazionale del brodetto e delle Zuppe di Pesce di Fano sarà l'evento enogastronomico dell'estate 2019. La manifestazione più golosa dell'Adriatico, giunta alla XVII edizione (ingresso gratuito), si svolgerà dal 4 al 7 luglio, sul lungomare Simonetti per celebrare il più famoso dei piatti tradizionali di pesce della costa adriatica. Fano tornerà a farsi palcoscenico della cultura gastronomica internazionale e ambasciatrice della tradizione marinara locale con laboratori dedicati ai bambini per far loro conoscere il mondo del mare e della pesca; presentazioni di libri dedicati al food; cooking show con i più importanti chef d'Italia; sfide internazionali dedicate alle zuppe di pesce del Mediterraneo giudicate dalle grandi firme dell'enogastronomia; degustazioni e spettacoli. Cultura e sostenibilità sono invece gli elementi di Fano Jazz By The Sea, in programma dal 18 al 28 luglio. Il festival jazz porta i migliori musicisti del mondo a Fano dal 1993, alla rocca malatestiana. L'evento, organizzato da Fano Jazz Network, in collaborazione con il Comune, con la direzione artistica di Adriano Pedini e con il contributo del Mibact, prevede ospiti internazionali: Arturo Sandoval, Joshua Redman, Still Dreaming, Knowler, Donny Mac Casilin, solo per citarne alcuni.

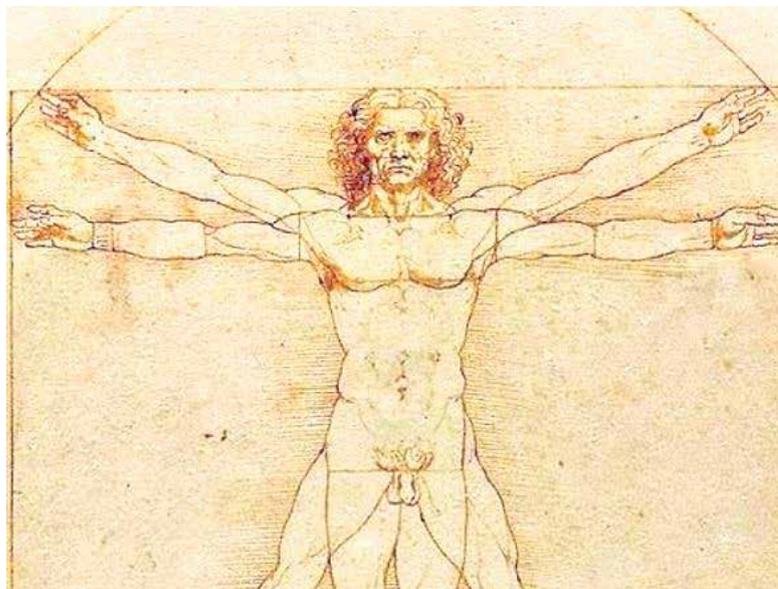
I DISEGNI di Leonardo Da Vinci arrivano a Fano, con una mostra che celebra il rapporto tra il genio e Vitruvio. Cinque immagini del suo Codice Atlantico saranno esposte, per tre mesi, nella Sala Morganti del Palazzo Malatestiano. Dall'11 luglio al 10 ottobre, il museo ospiterà la mostra *Leonardo e Vitruvio, alla ricerca dell'armonia - i leggendari disegni del codice Atlantico*, promossa dal Comune di Fano, Regione Marche, Centro Studi Vitruviani e dal Comitato Mibac per la celebrazione dei 500 anni dalla morte di Da Vinci, con la collaborazione del Centro Internazionale di Studi di Architettura Andrea Palladio di Vicenza. I cinque fogli, provenienti dalla Biblioteca Ambrosiana, mostreranno i disegni con cui Leonardo studiò il funzio-

L'ARTISTA A MONDO LFO Un'altra mostra dedicata a Da Vinci sarà ospitata nel complesso di Sant'Agostino

amento dell'odometro (oggi contattometri), dell'orologio ad acqua e della balestra, ma anche il rinforzo delle volte del Duomo di Milano e le lunule per lo studio della quadratura del cerchio. La mostra avrà anche un'importante parte digitale: alcuni dei progetti visibili sui cinque fogli saranno riprodotti con un software che simulerà il movimento, anche con l'interazione del visitatore. Il "Mirroring" offrirà invece una speciale proiezione dell'uomo vitruviano, che permetterà ai visita-

tori di ogni età di sovrapporre il proprio corpo al modello del celebre disegno per confrontarsi con le sue proporzioni.

ALTRA mostra importante dedicata a Da Vinci, si terrà a Mondolfo, uno dei borghi più belli d'Italia che ospiterà *L'arte della guerra al tempo di Leonardo. Modelli di macchine di un genio del Rinascimento*. Inaugurata il 17 giugno nel complesso monumentale di Sant'Agostino, rientra nelle celebrazioni per il quinto centenario dell'Asse di Mondolfo (1517-2017). Resa possibile grazie alla collaborazione fra Comune e Pro Loco di Mondolfo, sarà aperta tutti i giorni, ad ingresso gratuito, dal mercoledì alla domenica, dalle 21 alle 24; sabato e domenica anche nell'orario 10-12.



Un'ondata di Brodetto in arrivo al Lido di Fano

Il goloso Festival dedicato alle zuppe di pesce torna dal 4 al 7 luglio con novità e grandi ricette

IN ALTO LE FORCHETTE... il festival più gustoso della riviera adriatica torna anche quest'anno ad aprire l'estate animando il Lido di Fano da giovedì 4 a domenica 7 luglio (ingresso gratuito). Un programma ricchissimo di novità per gourmand e curiosi, con idee e iniziative che faranno di Fano il centro del mondo enogastronomico.

La 17^a edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce (organizzato da ConfeSercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano) riparte dal Palabrodetto: il luogo dove la tradizione della zuppa di pesce si sposa con l'innovazione della più moderna cucina e in cui il pubblico potrà assistere alla preparazione dei piatti di chef blasonati. Si alterneranno nella cucina a vista firmata da Pedini, durante le quattro giornate: Giorgio Barchiesi, alias Giorgione, protagonista di Gambero Rosso Channel; lo stellato Stefano Ciotti, chef del ristorante Nostrano di Pesaro; Carmelo Carnevale, direttore culinario di ChefMéd e Fish Bite; l'estroso "Chef Maina", già protagonista di una serata al Festival di qualche anno fa, al secolo

Andrea Mainardi; e, ultimo, ma non meno importante, lo chef Daniele Canzian direttamente dal Ristorante Daniel di Milano.

Il Palabrodetto farà anche da scenografia ad una sfida davvero gustosa. Si chiama ADRIATICONT^{EST} ed è la prima edizione della sfida tra zuppe di pesce del Mar Adriatico: Brodetto alla Fanese contro quello di Porto Recanati e Brodetto alla Vastese contro zuppa di Marano Lagunare.

IL BRODETTO DÀ SPETTACOLO
Cooking show, degustazioni, gare "adriatiche", laboratori

Non ci saranno solo chef blasonati, però, perché il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce è un evento che celebra la tradizione gastronomica di Fano, del suo mare e della cucina povera. Dunque, non poteva mancare la tradizionale gara tra cuochi non professionisti: Tutto fa Brodetto (venerdì, ore 21). Ma il Palco centrale, animato quest'anno da Federico Quaranta e



Paolo Notari, da tradizione, è anche luogo deputato agli approfondimenti. Tra le iniziative: Brodetto Time (ogni sera, ore 21), un talk-cooking show in cui storie e progetti legati alla pesca, buon cibo e tutela dell'ambiente marino andranno a braccetto con la cucina live; l'altra è il convegno tecnico sulle "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". Importante novità 2019 è MeetMoretta, lounge bar realizzato in collaborazione con Must espresso italiano, dedicato alla tipica bevanda di Fano nata a bordo dei pescherecci. L'area ospiterà incontri, cocktail innovativi e il Moretta Evolution,

concorso provinciale in cui i migliori barman si sfideranno a colpi di "moretta". Ideali per fare un pieno della zuppa di pesce più amata dell'Adriatico saranno gli spazi ristorazione allestiti nei 600 metri del lungomare Simonetti. Migliaia di brodetti alla fanese riempiranno, dalle 12 alle 15 e dalle

19 alla mezzanotte, il Lido di Fano. Per i più piccoli, da non perdere, lo spazio "Brodetto & Kids" realizzato in collaborazione con il MIPAAFT nella Cavea del Lido attivo con laboratori, merende di pesce, giochi e letture dalle 18 alle 22.



LA SFIDA DI CASA TUTTO FA BRODETTO!

Saranno i migliori brodetti "di casa" i protagonisti della finale di "Tutto fa Brodetto" in programma venerdì 5 luglio, ore 21, sul palco del Festival. Dopo le fasi di pre-selezione che si sono svolte venerdì 28 e sabato 29 giugno, a Degustazione, area ristorazione del centro commerciale Fano-center, solo le migliori 2 zuppe di pesce amatoriali tra le 4 di quelle proposte da Salvatore Dario, Giovanni Troiano, Giuliana Paciotti e Luca Antinori affronteranno il giudizio di Michele La Ginestra (già giudice de "Cuochi e Fiamme" di La7) e di Corrado Piccinetti, del Laboratorio Biologia Marina Fano per aggiudicarsi il titolo di Miglior Brodetto. In palio la loyalty card, buono da 100€ da utilizzare a Degustazione.

VALUTERÀ LE SFIDE AMATORIALI E ADRIATICONT^{EST} Michele La Ginestra ospite e giurato d'eccezione

CONOSCIUTO al grande pubblico per i suoi ruoli in amate e seguite serie televisive (Nero Wolfe, Rai1, Matrimoni ed altre follie, I Cesaroni, Amiche mie e Nati Ieri, Canale 5, Colorado, Italia 1, I fatti vostri, Rai 2), l'attore, conduttore e comico Michele La Ginestra, sarà l'ospite d'eccezione della XVII edizione del Festival. Il giudice di Cuochi e fiamme su La 7 e protagonista di "Stasera cucina Michele" su Fox Life porterà simpatia e leggerezza nella cucina del Palabrodetto durante le sfide di ADRIATICONT^{EST} (sabato 6 luglio, ore 13 e 19.30, costo 20€, prenotazione al 0721.54708) e non mancherà di sfoderare le sue conoscenze culinarie per giudicare i concorrenti della finalissima di "Tutto fa Brodetto" (venerdì 5 luglio, ore 21, palco centrale), gara tra cuochi non professionisti. Leccettico showman, oggi conduttore di "Dolci Ten-

zioni" su Alice Tv, trasmissione dedicata alla pasticceria di qualità e ai grandi dolci delle feste, vestirà dunque i panni di giudice d'eccezione e non farà mancare un sorriso ai concorrenti delle sfide. La Ginestra sarà anche protagonista di Brodetto Time, il talk-cooking show che animerà il palco centrale, insieme a Federico Quaranta e Paolo Notari, del lungomare Simonetti per approfondire i temi della pesca, tutela dell'ambiente e cucina di mare.



VENERDÌ SUL PALCO IL COMICO DI ZELIG E LE IENE Al Festival uno spettacolare divertimento con Lastrico

IL FESTIVAL Internazionale del Brodetto e delle zuppe di Pesce torna anche quest'anno a proporre spettacoli di qualità che strizzano un occhio al grande pubblico e alla voglia di divertimento coinvolgendo personaggi di spicco del piccolo schermo e del mondo del cabaret italiano. Con questo spirito venerdì 5 luglio, dalle 22.30, il Palco Centrale ospiterà il comico Maurizio Lastrico e il suo recital "Quello che parla strano" (ingresso gratuito). Maurizio Lastrico è un personaggio eclettico che ha calcato i palchi di molti teatri come attore e quelli di alcune tra le più importanti trasmissioni del piccolo schermo come comico e cabarettista: Camera Café, Zelig Off, Zelig, Di Martedì e Le Iene solo per citarne alcuni. Al Festival Lastrico proporrà uno spettacolo che sperimenta e mescola i linguaggi di realtà fra loro molto distanti: il mondo dei bar, con borbottii e luoghi comuni, quello gli oratori delle parrocchie e quello attonante dei teatri stabili in cui si mettono in scena i grandi classici. "Quello che parla strano" sarà un recital in cui il protagonista declamerà i suoi celebri endecasillabi "danteschi", che mescolano il tono alto e quello basso, che raccontano con ironia di incidenti quotidiani, di una sfortuna che incombe, di un caos che gode nel distruggere i rari momenti di tranquillità della vita. Lastrico offrirà momenti di riflessione e divertimento con le sue storie condensate, in cui la sintesi e l'omissione generano un gioco comico di grande impatto.



organizzazione: **CONFESERCENTI** Comune di Fano **FAO**

con il contributo di: **REGIONE MARCHE** **MIPAAFT** **FEAMP** **CAMERA DI COMMERCIO DELLA MARCHE**

sponsor: **CONAD** **Profilglass** **edronica dago** **BCC Fano**

technical partner: **BIANCHELLO** **PEDINI** **TUOI Tour** **CHURCHILL**

media partner: **il Resto del Carlino** **sale pepe** **PleinAir**

XVII EDIZIONE www.festivalbrodetto.it

A CURA DI **Speed**

Al Palabrodetto lo spettacolo della cucina

Giorgione, Ciotti, Carnevale, Maina, Canzian: ecco le date dei cooking show

AL FESTIVAL torna la sua cucina "stellata" da degustare con il Palabrodetto: luogo dove la tradizione della zuppa di pesce si sposa con l'innovazione della moderna cucina e in cui il pubblico può assistere - assaggiandoli - alla preparazione di innovativi e golosi piatti di zuppa di pesce ideati da grandi chef. Il Palabrodetto, collocato nel lungomare Simonetti durante il Festival, ospiterà un ricco programma... tutto da gustare! Qui si alterneranno i piatti proposti durante i cooking show (prenotazioni al numero 0721.54708) dagli chef più noti d'Italia; il contest che vede protagoniste le zuppe di pesce dell'Adriatico, ADRIATICOnTEst, e la finale di Tutto fa Brodetto, la sfida amatoriale dedicata al brodetto della tradizione. **Si comincia giovedì 4 luglio**, alle 19.30, con il cooking show di apertura del mitico Giorgione, al secolo Giorgio Barchiesi, protagonista della

trasmissione "Giorgione - Orto e Cucina" su Gambero Rosso Channel. "È grande e grosso - scrivono di lui - dal carattere aperto e sensibile come un vero compagno di avventure. Nel suo orto coltiva di tutto, alleva animali di ogni tipo e cucina come si deve". **Venerdì 7 luglio**, alle 13, sarà la volta di un grande chef conosciuto e molto amato sul territorio, la stella Michelin del ristorante pesarese



"Nostrano" Stefano Ciotti. La sera, alle 19.30, la cucina del Palabrodetto ospiterà l'eccellente Carmelo Carnevale, chef internazionale con la passione per la tradizione mediterranea, fondatore e direttore culinario di ChefMéd e Fish Bite. In chiusura della kermesse fanese, **domenica 7 luglio**, protagonista del cooking show delle 13 sarà Andrea Mainardi, Chef Maina. Proprietario del primo ed unico, ristorante italiano con un solo tavolo (Officina



Cucina - Brescia), conduttore di Ci Pensa Mainardi e ospite fisso de La Prova del Cuoco (Rai1), presenterà al Festival un brodetto da leccarsi i baffi. Ultimo a calcare la scena del Palabrodetto sarà chef Daniel Canzian, protagonista dello show cooking di domenica 7, alle 19.30. Trentanovenne veneto ha accumulato anni di esperienza accanto a Gualtiero



Marchesi e nelle cucine stellate di Francia, anni che gli hanno permesso di sviluppare la sua filosofia di cucina italiana contemporanea, che dal 2013 propone nel Ristorante Daniel di Milano. Circa 60 i posti disponibili per gustare le ricette "stellate" di zuppa di pesce ideate dai 5 grandi nomi della cucina in abbinamento a 2 calici di Bianchello del Metauro Doc proposti dalle 9 cantine di Bianchello d'Autore.

ABBINAMENTO PIATTO-VINO
IMT/Bianchello d'Autore

COSTO
SINGOLO APPUNTAMENTO
20 €

INFO E PRENOTAZIONI
Tel. 0721 54708



AL FESTIVAL SI DANNO BATTAGLIA MARANO LAGUNARE, FANO, PORTO RECANATI E VASTO

ADRIATICOnTEst: la sfida tra le zuppe adriatiche ingolosisce il Festival

DA MARANO LAGUNARE a Vasto passando per Fano e Porto Recanati, 4 ricette della tradizione marinara si incontrano e si scontrano al Palabrodetto, sabato 6 luglio, per una giornata che vede protagonista il Mare Adriatico. ADRIATICOnTEst è la nuova sfida delle zuppe di pesce del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce che vuole approfondire le diversità e le somiglianze di tradizioni gastronomiche che affondano la loro origine nella cucina povera delle vecchie generazioni. **Sabato 6**, alle 13 il PalaBrodetto vedrà duellare la tradizione fanese dello chef Fla-

vio Cerioni, che gioca in casa, contro quello di Porto Recanati dello Chef Fabio Giorgini; alle 19.30, invece, Vasto e lo Chef Jean Pierre Soria cercheranno di avere la meglio sulla zuppa di Marano Lagunare (UD) cucinata dallo Chef Giorgio Da Forno. Quattro tradizioni, che pur attingendo dalla disponibilità dello stesso pesce povero e pur avendo una storia più o meno simile, hanno saputo distinguersi tanto da sembrare, al gusto e alla vista, quattro piatti completamente differenti. Fano non può prescindere dal concentrato e dall'aceto; Porto Recanati aggiunge un ingrediente

di grande pregio alla zuppa povera: lo zafferano; a Vasto, la zuppa di pesce si cucina con cozze bianche e nere e l'aggiunta di peperoni verdi; infine a Marano Lagunare la tipica zuppa di pesce è caratterizzata chiudendo gli occhi e assaporando il gusto e il profumo di queste prelibatezze, potremo fare un viaggio da nord a sud, e ritorno, lungo tutta la costa del nostro Mar Adriatico che, nella storia, si è dimostrato una grande risorsa sociale, economica e strategica per i popoli che lo hanno abitato. Per le sue caratteristiche, infatti, questo mare è una preziosa fonte di biodiversità

che vanno protette per garantire anche alle future generazioni di poter godere, come facciamo oggi noi, del gusto del brodetto.



Profilglass
PEOPLE, PASSION, ALUMINIUM

CONAD

Conad Centro snc
Sede legale: via San Lazzaro 6, Fano (PU)
CONAD CITY, via San Lazzaro 6, Fano (PU)

CONAD

Conad Primavera snc
Sede legale: via P. Togliatti 25, Fano (PU)
CONAD, via P. Togliatti 25, Fano (PU)
CONAD, via S. Eusebio 54, Fano (PU)

CONAD

Conad Vallato snc
Sede legale: p.le San Paolo, Fano (PU)
CONAD CITY, p.le San Paolo, Fano (PU)

CONAD

Vagnini Ketti
Sede legale: via G. Cespi 4, Fano (PU)
CONAD CITY, via G. Cespi 4, Fano (PU)
CONAD CITY, via A. Gramsci 3, Orciano di Pesaro (PU)

CONAD

Cedal srl
Sede legale: via A. Vespucci 6, Lucrezia (PU)
CONAD CITY, via A. Vespucci 6, Lucrezia (PU)

UN BRODETTO... DOC

IL BIANCHELLO DEL METAURO DOC È IL VINO UFFICIALE



La manifestazione più golosa dell'Adriatico, conferma il sodalizio con la Doc di Pesaro e Urbino. Il Bianchello del Metauro, vino eccellente che si sposa ai piatti della tradizione ittica marchigiana, sarà, anche quest'anno, il vino ufficiale del "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce" 2019. Per quattro giorni, sarà dunque possibile degustare un calice di Bianchello del Metauro DOC superiore in tutti i ristoranti presenti all'interno della manifestazione e conoscere la Doc durante il cooking show "stellati" in programma al Palabrodetto. Il luminoso vino autoctono del territorio accompagnerà le interpretazioni di zuppa di pesce proposte dai migliori chef d'Italia che calcheranno la cucina del PalaBrodetto durante i cooking show.



Ambasciatori della Doc saranno le etichette dei 9 produttori del gruppo "Bianchello d'Autore" che vede coinvolte altrettante cantine di Bianchello del Metauro nella promozione di questa eccellenza del territorio, insieme a IMT - Istituto Marchigiano di Tutela Vini. Una prova che prosegue dal settembre 2017, quando, proprio dal palco del Festival, il progetto "Bianchello d'Autore" si presentò al pubblico, e che continua oggi con una serie di eventi previsti per far conoscere, e amare, un grande vino dal sapore autentico, che quest'anno festeggia i 50 anni di tutela.

SABATO 29 GIUGNO 2019 **il Resto del Carlino**

17

A CURA DI **Speed**

Il MIPAAFT torna protagonista al Festival 2019

Il Sottosegretario Manzato a Fano per l'inaugurazione. Spazio all'informazione, anche per i bimbi

SI CONFERMA, rinsaldandosi, la collaborazione tra il "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce" di Fano (4-7 luglio, zona Lido) e il MIPAAFT - Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo. A confermarlo sarà il programma dell'evento e che, per la sua XVII edizione, tornerà 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, con iniziative, convegni e appuntamenti dedicati. A partire dall'inaugurazione, in programma giovedì 4 luglio, ore 18.30, sul Palco centrale, alla quale parteciperà il Sottosegretario alle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo, On. Franco Manzato.



si svolgerà al Laboratorio di Biologia Marina di Fano insieme, tra gli altri a Paolo Tiozzo, presidente di Federcoopesca e a Corrado Piccinetti, docente dell'Università di Bologna e responsabile scientifico del Laboratorio di Biologia di Fano.

PESCA E TUTELA DEL MARE
I temi che saranno affrontati nei talk show in programma da giovedì a domenica

Una visita importante per Fano, città legata a doppio filo al mondo della marineria e della pesca, e che prevederà, venerdì 5 luglio, alle ore 9.30, il coinvolgimento del comparto della pesca regionale durante il convegno riservato ai "tecnici" che

realizzazione del programma del Festival. Tutti i giorni dell'evento, dalle 18 alle 22, le famiglie potranno infatti partecipare alle attività in programma in una Cavea del Lido rivoluzionata per ospitare i piccini. Moquette, allestimenti dai colori del mare, giochi e laboratori, accoglieranno i bimbi presenti al Festival 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 di imparare a rispettare l'ambiente e, in particolare, il 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 & KIDS

IL FESTIVAL È SU MISURA DEI BAMBINI ALLA CAVEA DEL LIDO



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 18 alle 22, in tutti i giorni di Festival (giovedì 4, venerdì 5, sabato 6, domenica 7 luglio) in programma divertenti attività:

- **LA GRANDE ONDA:** 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 marina.
- **PAROLE E MUSICHE DA... MARE:** recitazione, canti e balli sulla cresta dell'onda

Da non perdere, ogni pomeriggio, ore 18.30, l'appuntamento 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" alla scoperta del "mondo blu": per i bimbi ci sarà la possibilità di fare una merenda a base di pesce e mini-lezioni per conoscere chi popola il Mare Adriatico.



LE VOCI DEL FESTIVAL SI ALTERNERANNO TRA PALCO E PALABRODETTO

Paolo Notari e Federico Quaranta: i conduttori del Festival pronti a svelarne tutti i segreti

LA CONDUZIONE delle serate del Festival sul palco centrale sarà divisa tra l'elegante Paolo Notari, giornalista, autore e conduttore radiotelevisivo che quest'anno si è aggiudicato il Premio Festival Nazionale di Giornalismo 2019 e l'eclettico Federico Quaranta, vecchio amico del Festival e storico conduttore radiofonico di Decanter. Il primo taglierà il nastro di questa diciassettesima edizione insieme alle autorità giovedì 4 luglio alle 18.30 ed avrà poi l'onore e l'onore di condurre il primo appuntamento con Brodetto Time, il nuovo format del Festival. Sul palco con lui il Professor Corrado Piccinetti, e il vulcanico Giorgio Barchiesi, in arte Giorgione. Il testimone passerà poi a Fede, al secolo Federico



Quaranta, voce italiana dell'enogastronomia conduttore ed autore radiotelevisivo conosciuto, oltre che per Decanter, anche per la Prova del Cuoco, Linea Verde, Fuori di Gusto e molte altre trasmissioni in cui la cucina e le eccellenze italia-

ne sono protagonisti. La sua voce sarà protagonista del palco centrale nel weekend fanese: condurrà gli appuntamenti di Brodetto Time sabato 6 e domenica 7 luglio dalle 21.

GUSTO E CURIOSITÀ: È "BRODETTO TIME"

Con l'inedito talk-cooking show ogni sera si parla di pesca e ricette "fast" con esperti, personaggi tv e grandi chef

UN TURBINIO di concerti, spettacoli, disfide e momenti di approfondimento e informazione è pronto ad animare il Festival più goloso dell'Adriatico (4-7 luglio, lungomare Simonetti). Il programma delle kermesse organizzata da Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, si arricchisce infatti di convegni e importanti iniziative di approfondimento con Brodetto Time, ore 21, il talk-cooking show in cui storie e progetti legati alla pesca, al buon cibo e alla tutela dell'ambiente marino andranno a braccetto con la cucina live e "fast" proposta dagli chef del Palabrodetto.

Si parte **giovedì 4** luglio: sul palco, insieme al Professor Corrado Piccinetti (responsabile scientifico del Laboratorio di Biologia Marina di Fano) che sarà presente tutte le sere, Giorgione protagonista di "Orto e Cucina" (Gambero Rosso Channel). **Venerdì 7** Brodetto Time accoglierà gli chef amatoriali di Tutto fa Brodetto. **Sabato 6** luglio, Brodetto Time ospita i concorrenti di ADRIATICONTEST, la sfida tra zuppe di pesce di pesce dell'Adriatico, e Michele La Ginestra in veste di giudice d'eccezione. L'ultimo appuntamento di questo nuovo format, **domenica 7**, prevede una chiacchierata con gli chef Andrea Mainardi e Daniele Canzian.



elettronica
dago
innovativi per tradizione

A CURA DI Speed

Il Brodetto di Fano: diventa "case history" di un territorio da scoprire

Da ricetta della tradizione a seducente ambasciatore del territorio

IL BRODETTO fa parte della storia di Fano, quanto cultura, mura, chiese e antiche vestigia. La sua è una ricetta semplice e versatile che sarebbe potuta finire nel passato gastronomico marchigiano se Confesercenti Pesaro e Urbino non avesse avuto l'intuizione, 17 anni fa, di rilanciarla, rendendogli onore, con il Festival e Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce. "Quello del brodetto è un caso emblematico - spiegano Giorgio Bartolini e Pier Stefano Fiorelli, Direttore e Presidente Confesercenti

Pesaro e Urbino -. Si è trasformato da ricetta gastronomica a strumento ambasciatore di un territorio capace di intercettare un nuovo segmento di consumatori: coloro che vivono le esperienze culinarie come occasioni di conoscenza dei luoghi, delle tradizioni e della cultura".

Insieme a Confesercenti, in prima linea sin dalla prima edizione, anche il Comune di Fano perché, come hanno sottolineato il sindaco Massimo Seri e l'assessore al Turismo Etienn Lucarelli, "il Festival ha restituito alla memoria della città, rilanciandole, alcune delle tradizioni che, forse, sarebbero andate perse. È una manifestazione che negli anni, è cresciuta e oggi rappresenta uno degli eventi cittadini più importanti per la promozione del nostro territorio".

Lo conferma anche Renato Claudio Minardi, vice presidente del Consiglio regionale delle Marche: "Se pensiamo che circa il 50% del turismo internazionale si muove scegliendo la propria meta per ragioni enogastronomiche, comprendiamo come questa manifestazione abbia



un'importanza strategica per la Regione Marche. Se poi aggiungiamo che il turismo proveniente dagli Stati Uniti ha come unica meta gastronomica l'Italia, abbiamo chiare le strategie da mettere in campo essere competitivi". Presente all'appello anche la Camera di Commercio

Marche che ha deciso di "appoggiare con sempre più convinzione quelle realtà territoriali che, come il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce", hanno il coraggio di investire sull'unicità delle sue eccellenze enogastronomiche".



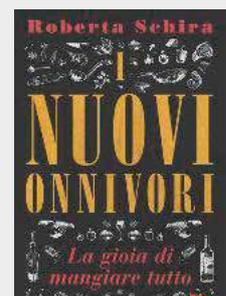
IL LIBRO DEL FESTIVAL

BASTA AL TERRORISMO ALIMENTARE: A FANO ARRIVANO "I NUOVI ONNIVORI"



Si parlerà di "Come recuperare il piacere della tavola rimanendo commensali responsabili" durante la presentazione de "I nuovi onnivori" (Vallardi 2019) in programma al Festival internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce, venerdì 7 luglio, ore 19.30, sul Palco centrale. Carla Latini, giornalista e imprenditrice converserà, durante un appuntamento da non perdere, con l'autrice Roberta Schira, scrittrice, giornalista (scrive di ristoranti di cultura del cibo sul Corriere della Sera e altre testate) e critica gastronomica.

Roberta Schira che, nel suo nuovo libro "I nuovi onnivori", invita il lettore a dire "Basta!" al terrorismo alimentare e a chiedersi dove sia finito il piacere della tavola. Al centro di questo dibattito è la figura del "nuovo onnivoro", una persona attenta alla qualità del cibo, che non si lascia influenzare troppo dalle ricerche scientifiche; curiosa, priva di restrizioni mentali e soprattutto consapevole del proprio ruolo di consumatore attivo e del fatto che, facendo la spesa o un'ordinazione al ristorante, può incidere sul futuro dell'ambiente e dell'umanità. Il "nuovo onnivoro", rispettoso e tollerante verso coloro che la pensano in modo diverso da lui, è il commensale desideroso di riconquistare la gioia dello stare a tavola e di mangiare, senza rinunce, tutto ciò che gli piace, sentendosi anche libero di sperimentare. Cercando di superare la divisione tra un'umanità carnivora, a tratti ottusamente ottimista, senza alcun rispetto per gli animali e per il Pianeta, e un'umanità catastrofista, che annovera fondamentalisti del "no carne", attivisti vegani e ambientalisti aggressivi, Roberta Schira traccia una terza via, che prevede «un pizzico di scienza, un pizzico di coscienza e un pizzico di filosofia».



MeetMoretta: il Lido onora la bevanda più amata dai fanesi

Profumato, agguerrito, informato: il MeetMoretta è pronto ad accogliere, per 4 sere, gli appassionati della bevanda simbolo della città - la moretta - a base di caffè, rum, anice e brandy. Il nuovo spazio realizzato in collaborazione con "Must espresso italiano" e allestito nel lungomare Simonetti in occasione del Festival del Brodetto sarà attivo da giovedì 4 a domenica 7 luglio, dalle 18. MeetMoretta, prenderà la forma di un lounge bar pronto a ospitare incontri, buona musica, cocktail innovativi e barman di spicco. Da non perdere la prima edizione del Moretta Evolution (venerdì 5, sabato 6 e domenica 7 luglio, ore 18). Per l'occasione i barman della provincia si daranno ap-

puntamento al Festival. Ciascuno di loro sarà chiamato a presentare la propria ricetta, la personale interpretazione di questo inimitabile mix di caffè, liquore all'anice, rum e brandy. Una sfida, un'occasione unica e divertente per mettersi in gioco dato che le miscele saranno poi assaggiate e giudicate da una giuria composta da rappresentanti delle associazioni dei barman Abi e Aibes. Saranno i professionisti a decretare quale sarà il cocktail vincitore. La moretta ebbe origine tra i marinai e pescatori del porto che la idearono per scaldarsi e rinvigorirsi prima delle giornate di lavoro in mare. Dal 2006 è cocktail ufficiale AIBES.



I CONCERTI DI GIOVEDÌ, SABATO E DOMENICA

Festival del Brodetto: che musica maestro!

I SUONI di pentole e coperchi, di coltelli che sminuzzano e di posate che si posano sui piatti non saranno gli unici protagonisti della XVII edizione del Festival del Brodetto, ricca anche di appuntamenti musicali.



Band" di Zucchero che compare tra le cover band riconosciute dal Fan Club ufficiale del cantante. **Domenica 7 luglio**, infine, alle ore 22.30 a suonare saranno i **THE BEST OF**. Dai Beatles a Lady Gaga, passando per Ramazzotti e Laura Pausini, dai Pink Floyd a Katy Perry, con deviazioni su Police e Lucio Dalla, su David Bowie e Gianna Nannini, su Michael Jackson e Renato Zero. Sempre e comunque nel segno delle più grandi hits italiane e straniere degli ultimi cinquant'anni.



Giovedì 4 luglio, alle 22.30, si esibiranno sul palco i **MENJOVE**, tribute band dei Beatles: quattro musicisti professionisti che hanno alle spalle una vasta ed importante esperienza live e in studio. Lo show comprende una quarantina di canzoni tra le più famose dei Beatles, eseguite filologicamente e rigorosamente con gli stessi strumenti d'epoca e costumi di scena vintage.

Sabato 6 luglio, sempre alle 22.30, sarà la volta di **ZIO RUFUS & THE FUNKI GALLO**, "Tribute



Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea

“Tutto fa brodetto”, la sfida diventa dura

Selezioni iniziate ieri a Fano, appassiona la gara di cucina amatoriale

- FANO -

DEGLI sfidanti di “Tutto fa Brodetto”, la gara di cucina amatoriale che dà il via alla XVII edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce di Fano, ne rimarranno solo due. Le selezioni, iniziate ieri, proseguiranno oggi a DeguStazione (l'area ristorazione del centro commerciale Fanocenter) alle 19. I fornelli sono accesi, il pescato dell'Adriatico pronto per essere cucinato. Il brodetto alla fanese, una delle ricette più amate e diffuse della cucina marinara, sarà l'oggetto del contendere di quattro cuochi amatoriali: Luca Antinori, Salvatore Dario, Giuliana Paciotti, Giovanni Troiano. Obiettivo: ottenere il titolo di “Miglior brodetto fanese fatto in casa”. Due avvincenti semifinali, in cui il vero protagonista è il pesce freschissimo dell'Adriatico, indispensabile per preparare il brodetto. Ogni sfidante presenterà la propria versione della tradizionale zuppa di pesce, ultimandola in

PROFUMI E SAPORI
A lato, uno dei piatti in concorso. A destra, l'attenta valutazione della giuria



diretta, e ne racconterà la preparazione, svelando magari il proprio segreto di cucina, al pubblico presente. Senza allontanarsi troppo dall'antica ricetta, potranno anche aggiungervi qualche piccola variazione, per dare un tocco personale al piatto. Il gusto, l'armonia degli ingredienti e la presentazione del piatto saranno i criteri che permetteranno di decretare i due finalisti. Ad assaggiare le zuppe, sarà una giuria tecnica composta da palati esperti: Antonio Bedini, chef-Associazione Professionisti

Cuochi Italiani; Floro Bisello dell'Accademia Italiana della Cucina; Adolfo Ciuccoli, presidente di Confesercenti Fano; Gianfranco Mazzanti e Valentino Valentini della Confraternita del Brodetto di Fano. I vincitori delle selezioni riproporranno il proprio piatto di brodetto nella finalissima di venerdì 5 luglio alle ore 21, davanti al pubblico del Festival. A valutare i due brodetti finalisti sarà una giuria d'eccezione: Michele La Ginestra, attore eclettico e conduttore televisivo di

Dolci Tentazioni su Alice TV, in passato giudice di Cuochi e Fiamme su LA7; Roberta Schira, scrittrice e critica gastronomica, collabora con il Corriere della Sera curando una rubrica dedicata al tema food; Corrado Piccinetti, direttore del Laboratorio di Biologia Marina e Pesca dell'Università di Bologna. Oltre al titolo, in palio un appetitoso premio: la loyalty card del Club DeguStazione con un buono di 100 euro per gustare le proposte enogastronomiche di DeguStazione.

LA NAZIONE

PAESE :Italia
 PAGINE :114
 SUPERFICIE :11 %

DIFFUSIONE :(215000)
 AUTORE :N.D.



► 29 giugno 2019

A FANO

Jazz sul mare tra brodetto e moretta

LETTERATURA, musica, jazz, mare, profumo di brodetto e aroma di moretta. È una miscela magica quella che scalda l'estate della terza città delle Marche, Fano, celebre per il suo Carnevale. Affrettarsi per non perdere gli ultimi giorni di Passaggi Festival (fino al 30 giugno), crocevia di incontri e dibattiti, tra scrittori, artisti, fumettisti, youtuber, videomaker, tutti uniti dal fil rouge del tema «C'era una volta in Europa». A deliziare i palati, c'è ancora (fino al 7 luglio) il Festival internazionale del Brodetto. Sfide «stellate» sul lungomare della città della Fortuna in cui i maestri del piatto tipico della mariniera andranno alla conquista di gourmand e turisti della buona tavola. Spazio anche alla moretta, bevanda tipica dei pescatori di Fano, a base di rum, anice, brandy e caffè. Dal 18 al 28 luglio, è tempo della 27esima edizione di Fano jazz by the sea, il festival internazionale di jazz e musica contemporanea. Per dieci giorni la Rocca Malatestiana diventa il palcoscenico in cui si alterneranno i migliori artisti e interpreti del panorama musicale italiano. Con una chicca, il 24 agosto, al castello di Gradara, con Enrico Rava special edition. Altro contenitore ricco di appuntamenti è il Fano Rocca Festival che vanta tra i suoi special guest, l'attore e fumettista Max Paiella del Ruggito del Coniglio, i concerti della Symphony Pop Festival organizzato dalla Orchestra sinfonica Rossini, Graziano Day e i Khorakhane per De André.

LA NAZIONE

PAESE :Italia

PAGINE :120

SUPERFICIE :10 %

DIFFUSIONE :(215000)

AUTORE :N.D.



► 29 giugno 2019

A FANO IL BRODETTO È SERVITO: PRONTO L'EVENTO DELL'ESTATE

IL FESTIVAL internazionale del brodetto e delle Zuppe di Pesce di Fano sarà l'evento enogastronomico dell'estate 2019. La manifestazione più golosa dell'Adriatico, giunta alla XVII edizione (ingresso gratuito), si svolgerà dal 4 al 7 luglio, sul lungomare Simonetti per celebrare il più famoso dei piatti tradizionali di pesce della costa adriatica. Fano tornerà a farsi palcoscenico della cultura gastronomica internazionale e ambasciatrice della tradizione marinara locale con laboratori dedicati ai bambini per far loro conoscere il mondo del mare e della pesca; presentazioni di libri dedicati al food; cooking show con i più importanti chef d'Italia; sfide internazionali dedicate alle zuppe di pesce del Mediterraneo giudicata dalle grandi firme dell'enogastronomia; degustazioni e spettacoli. Cultura e sostenibilità sono invece gli elementi di Fano Jazz By The Sea, in programma dal 18 al 28 luglio. Il festival jazz porta i migliori musicisti del mondo a Fano dal 1993, alla rocca malatestiana. L'evento, organizzato da Fano Jazz Network, in collaborazione con il Comune, con la direzione artistica di Adriano Pedini e con il contributo del Mi-bact, prevede ospiti internazionali: Arturo Sandoval, Joshua Redman Still Dreaming, Knower, Donny Mac Casilin, solo per citarne alcuni.



12

Fano

● Corriere Adriatico

● email: fano@corriereadriatico.it

● fax: 0721 67984

● Lunedì 1 luglio 2019

● www.corriereadriatico.it

● telefono: 0721 31633

Brodetto, ecco i finalisti della sfida tra chef amatoriali

Paciotti e Troiano venerdì sul palco del Lido riveleranno le loro ricette

IL FESTIVAL

FANO Tutto fa brodo, ma non tutto fa brodetto. Il piatto tipico dei nostri pescatori ha infatti una sua ricetta consolidata, un punto di riferimento imprescindibile sia per gli innovatori ai fornelli sia, a maggior ragione, per i tradizionalisti. La si può quindi interpretare in modo fedele, come ha fatto la pensionata fanese

Giuliana Paciotti, oppure introducendo un'equilibrata quota di innovazione come Giovanni Troiano, originario di Manfredonia ma da 20 anni residente a Fano. Paciotti e Troiano sono i due finalisti di Tutto fa brodetto, la sfida fra i due migliori cuochi amatoriali dell'edizione 2019 in programma venerdì prossimo alle 21 al Lido di Fano. Entrambi hanno superato la fase delle semifinali e una volta sul palco della gara conclusiva dovranno spiegare la preparazione dei loro piatti. Addio segreti, insomma. D'eccezione la giuria chiamata a valutare, ne faranno par-



Un momento della sfida per l'accesso alla finale

te l'attore e conduttore Michele La Ginestra e il fanese Corrado Piccinetti, esperto di biologia marina oltre che di buona cuci-

na. La contesa gastronomica fa parte del Festival internazionale del brodetto e delle zuppe di pesce, sempre al Lido di Fano

dal 4 al 7 luglio. Sullo stesso palco centrale della manifestazione estiva, che ospiterà al Lido grandi chef ed esperti di enogastronomia, La Ginestra e Piccinetti saranno protagonisti anche di altri eventi. Giovedì prossimo alle 21 Piccinetti parteciperà al Brodetto Time, lo spettacolo della cucina, insieme al giornalista e conduttore tv Paolo Notari e allo chef Giorgione, mentre domenica 7 luglio sarà insieme agli chef Daniel Canzian e Andrea Mainardi. Sabato prossimo, alle 21, è previsto un incontro fra La Ginestra, Piccinetti e il conduttore televisivo Federico Quaranta, sempre nell'ambito del Brodetto time.

os. sca.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Corriere Adriatico

PAESE :Italia

AUTORE :N.D.

PAGINE :41

SUPERFICIE :19 %



► 2 luglio 2019

Il brodetto portorecanatese protagonista a Fano

Una delegazione ospite
al festival internazionale
Occasione promozionale

LA KERMESSA

PORTO RECANATI L'Accademia del brodetto portorecanatese vola a Fano per il Festival internazionale del brodetto. Sabato prossimo dalle 13 al Palabrodetto lo chef Fabietto Giorgini, in rappresentanza dell'accademia portorecanatese, sfiderà Chioggia. Dopo ben 17 anni Porto Recanati torna sul palcoscenico del festival sfoderando il suo "gioiello" culinario. Un piatto, il brodetto, che sta facendo da promozione del territorio in tutta Italia grazie all'accademia ricostruita nel 2018 all'interno della Pro loco e frutto della collaborazione dei ristoratori locali che intendono valorizzare e promuovere il piatto tipico portorecanatese. Di brodetti nelle Marche ce ne sono quattro, ognuno con la sua peculiarità. I quattro piatti marchigiani, quello fanese, quello anconetano, quello portorecanatese e quello sambedettese non si differenziano

sul tipo di pesce ma per i loro condimenti a base di pomodoro, conserva, zafferano e peperone. Nella Guida del Touring del 1932 si parla di due brodetti marchigiani: uno sopra e uno sotto il Conero. Quello sotto il Conero è quello di Porto Recanati di Giovanni Velluti che a differenza delle altre zuppe ha come aroma e peculiarità la zafferanella. All'epoca di Velluti si riusciva anche ad incastellare e spedire ai vari clienti in tutta Italia. Lo stesso ristoratore lo faceva dal suo ristorante e chalet estivo "Il Grottino". Quest'anno in città si è tenuta

la 21ª edizione della Settimana del brodetto, alla quale hanno aderito tantissimi ristoratori portorecanatesi che credono nel riconoscimento del proprio territorio in questa peculiarità gastronomica. Questo lo scopo anche dell'Accademia. «L'impegno dei ristoratori dell'Accademia è veramente eccellente - commenta l'assessore al turismo Angelica Sabbatini -. È sempre un onore vederli presentare la nostra tipi-

Informazione pubblicitaria

Inaugura domani, a Fano, il Festival del Brodetto

Il goloso Festival dedicato alle zuppe di pesce torna fino a domenica con novità e grandi ricette

IN ALTO LE FORCHETTE... il festival più gustoso della riviera adriatica torna anche quest'anno ad aprire l'estate animando il Lido di Fano da giovedì 4 a domenica 7 luglio (ingresso gratuito). Un programma ricchissimo di novità per gourmand e curiosi, con idee e iniziative che faranno di Fano il centro del mondo enogastronomico.

La 17ª edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce (organizzato da Conferenzieri Pesaro e Urbino e Comune di Fano) riparte dal Palabrodetto: il luogo dove la tradizione della zuppa di pesce si sposa con l'innovazione della più moderna cucina e in cui il pubblico potrà assistere alla preparazione dei piatti di chef blasonati. Si alterneranno nella cucina a vista firmata da Fedini, durante le quattro giornate: Giorgio Barchiesi, alias Giorgione, protagonista di Gambero Rosso Channel; lo stellato Stefano Ciotti, chef del ristorante Nostrano di Pesaro; Carmelo Carnevale, direttore culinario di ChefMéd e Fish Bite; l'estroso "Chef Maina", già protagonista di una serata al Festival di qualche anno fa, al secolo

Andrea Mainardi; e, ultimo, ma non meno importante, lo chef Daniele Canzian direttamente dal Ristorante Daniel di Milano.

Il Palabrodetto farà anche da scenografia ad una sfida davvero gustosa. Si chiama ADRIATICOnTEST ed la prima edizione della disfida tra zuppe di pesce del Mar Adriatico: Brodetto alla Fanese contro quello di Porto Recanati e Brodetto alla Vastese contro zuppa di Marano Lagunare.

IL BRODETTO DÀ SPETTACOLO Cooking show, degustazioni, gare "adriatiche", laboratori

Non ci saranno solo chef blasonati, però, perché il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce è un evento che celebra la tradizione gastronomica di Fano, del suo mare e della cucina povera. Dunque, non poteva mancare la tradizionale gara tra cuochi non professionisti: Tutto fa Brodetto (venerdì, ore 21). Ma il Palco centrale, animato quest'anno da Federico Quaranta e



Paolo Notari, da tradizione, è anche luogo deputato agli approfondimenti.

Tra le iniziative: Brodetto Time (ogni sera, ore 21), un talk-cooking show in cui storie e progetti legati alla pesca, buon cibo e tutela dell'ambiente marino andranno a braccetto con la cucina live; l'altra è il convegno tecnico sulle "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". Importante novità 2019 è MeetMoretta, lounge bar realizzato in collaborazione con Must espresso italiano, dedicato alla tipica bevanda di Fano nata a bordo dei pescherecci. L'area ospiterà incontri, cocktail

innovativi e il Moretta Evolution, concorso provinciale in cui i migliori barman si sfideranno a colpi di "moretta".

Ideali per fare un pieno della zuppa di pesce più amata dell'Adriatico saranno gli spazi ristorazione allestiti nei 600 metri del lungomare Simonetti. Migliaia di brodetti alla fanese

riempiranno, dalle 12 alle 15 e dalle 19 alla mezzanotte, il Lido di Fano. Per i più piccoli, da non perdere, lo spazio "Brodetto & Kids" realizzato in collaborazione con il MIPAAFT nella Cavea del Lido attivo con laboratori, merende di pesce, giochi e letture dalle 18 alle 22.



LA SFIDA DI CASA

TUTTO FA BRODETTO!

Saranno i migliori brodetti "di casa" i protagonisti della finale di "Tutto fa Brodetto" in programma venerdì 5 luglio, ore 21, sul palco del Festival del Brodetto di Fano.

Dopo le fasi di pre-selezione che si sono svolte venerdì 28 e sabato 29 giugno, a Degustazione, area ristorazione del centro commerciale Fano-center; le zuppe di pesce amatoriali proposte da Giuliana Paciotti e Giovanni Troiano affronteranno il giudizio di Michele La Ginestra (già giudice di "Cuochi e Fiamme" di La7) e di Corrado Piccinetti, del Laboratorio Biologia Marina Fano per aggiudicarsi il titolo di Miglior Brodetto.

In palio la loyalty card, buono da 100€ da utilizzare a Degustazione di Fano.

VALUTERÀ LE SFIDE AMATORIALI E ADRIATICONTEST

Michele La Ginestra ospite e giurato d'eccezione

CONOSCIUTO al grande pubblico per i suoi ruoli in amate e seguite serie televisive (Nero Wolfe, Rai1, Matrimoni ed altre follie, I Cesaroni, Amiche mie e Nati ieri, Canale 5, Colorado, Italia 1, I fatti vostri, Rai 2), l'attore, conduttore e comico Michele La Ginestra, sarà l'ospite d'eccezione della XVII edizione del Festival. Il giudice di Cuochi e fiamme su La 7 e protagonista di "Stasera cucina Michele" su Fox Life porterà simpatia e leggerezza nella cucina del Palabrodetto durante le sfide di ADRIATICOnTEST (sabato 6 luglio, ore 13 e 19.30, costo 20€, prenotazione al 0721.54708) e non mancherà di sfoderare le sue conoscenze culinarie per giudicare i concorrenti della finalissima di "Tutto fa Brodetto" (venerdì 5 luglio, ore 21, palco centrale), gara tra cuochi non professionisti. L'eccellente showman, oggi conduttore di "Dolci Ten-

zioni" su Alice Tv, trasmissione dedicata alla pasticceria di qualità e ai grandi dolci delle feste, vestirà dunque i panni di giudice d'eccezione e non farà mancare un sorriso ai concorrenti delle sfide. La Ginestra sarà anche protagonista di Brodetto Time, il talk-cooking show che animerà il palco centrale, insieme a Federico Quaranta e Paolo Notari, del lungomare Simonetti per approfondire i temi della pesca, tutela dell'ambiente e cucina di mare.



VENERDÌ SUL PALCO IL COMICO DI ZELIG E LE IENE

Al Festival uno spettacolare divertimento con Lastrico

IL FESTIVAL Internazionale del Brodetto e delle zuppe di Pesce torna anche quest'anno a proporre spettacoli di qualità che strizzano un occhio al grande pubblico e alla voglia di divertimento coinvolgendo personaggi di spicco del piccolo schermo e del mondo del cabaret italiano. Con questo spirito venerdì 5 luglio, dalle 22.30, il Palco Centrale ospiterà il comico Maurizio Lastrico e il suo recital "Quello che parla strano" (ingresso gratuito).

Maurizio Lastrico è un personaggio eclettico che ha calcato i palchi di molti teatri come attore e quelli di alcune tra le più importanti trasmissioni del piccolo schermo come comico e cabarettista: Camera Café, Zelig Off, Zelig, Di Martedì e Le Iene solo per citarne alcuni.

Al Festival Lastrico proporrà uno spettacolo che sperimenta e mescola i linguaggi di realtà fra loro molto distanti: il mondo dei bar, con borbottii e luoghi comuni, quello gli oratori delle parrocchie e quello altisonante dei teatri stabili in cui si mettono in scena i grandi classici. "Quello che parla strano" sarà un recital in cui il protagonista declamerà i suoi celebri endecasillabi "danteschi", che mescolano il tono alto e quello basso, che raccontano con ironia di incidenti quotidiani, di una sfortuna che incombe, di un caos che gode nel distruggere i rari momenti di tranquillità della vita. Lastrico offrirà momenti di riflessione e divertimento con le sue storie condensate, in cui la sintesi e l'omissione generano un gioco comico di grande impatto.



organizzazione



con il contributo di



sponsor



technical partner



media partner



XVII EDIZIONE www.festivalbrodetto.it

IL FESTIVAL DOMANI L'APERTURA, CON IL SOTTOSEGRETARIO

Anche il Ministero al brodetto

MERENDE a base di pesce azzurro, approfondimenti, laboratori e una Cava che si trasforma in mare: il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo torna al «Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce» di Fano, da domani a domenica al Lido arricchendo il programma della hermesse dedicata al piatto povero della tradizione marinara. Per la sua XVII edizione la manifestazione promossa da Confezercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano

torna infatti a promuovere la pesca intelligente e compatibile con iniziative, convegni e appuntamenti dedicati. A partire dall'inaugurazione, in programma domani alle 18.30, alla quale parteciperà il Sottosegretario alle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo, Franco Manzato. Una visita importante per Fano e che precede inoltre, venerdì ore 9.30, un incontro con il comparto della pesca regionale durante il convegno riservato ai «tecnici» che si svolgerà insieme, tra gli altri, a Paolo Tiozzo, presidente di Federcoopesca e

a Corrado Piccinetti, docente dell'Università di Bologna e responsabile scientifico del Laboratorio di Biologia di Fano. Il Ministero, grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca 2014/2020, sosterrà la XVII edizione del Festival con le iniziative di «Brodetto & Kids»: nei giorni di evento, dalle 18 alle 22, le famiglie potranno partecipare alle attività che si susseguiranno in una Cava del Lido trasformata in uno scenografico ambiente marino. Moquette blu, allestimenti a tema, giochi e laboratori, faranno immergere i piccini nello strabiliante mondo del mare. Per tutti una merenda, alle 18.30, a base di pesce azzurro. Ogni sera, alle 21, approfondimenti sul tema della pesca con «Brodetto Times» sul palco centrale del Festival.



E PER TUTTI MERENDA COL PESCE AZZURRO La folla al festival, edizione 2018

C'è il MIPAAFT al Festival del Brodetto di Fano

Il Sottosegretario Manzato inaugura oggi, ore 18.30, la kermesse. E per i piccoli torna "Brodetto & Kids"

SI CONFERMA, rinsaldandosi, la collaborazione tra il "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce" di Fano (4-7 luglio, zona Lido) e il MIPAAFT - Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo. A confermarlo sarà il programma dell'evento organizzato da Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano e che, per la sua XVII edizione, tornerà 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, con iniziative, convegni e appuntamenti dedicati. A partire dall'inaugurazione, in programma giovedì 4 luglio, ore 18.30, sul Palco centrale, alla quale parteciperà il Sottosegretario alle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo, On. Franco Manzato.



convegno riservato ai "tecnici" che si svolgerà al Laboratorio di Biologia Marina di Fano insieme, tra gli altri a Paolo Tiozzo, presidente di Federcoopesca e a Corrado Piccinetti, docente dell'Università di Bologna e responsabile scientifico del Laboratorio di Biologia di Fano. Il MIPAAFT, grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e per la Pesca (FEAMP) 2014/2020, ha deciso infatti di sostenere la XVII edizione del Festival dedicato al piatto povero della tradizione marinara fanese, riconoscendo così la manifestazione, come "evento attento al dibattito sui temi d'attualità legati alla pesca e in generale alla cultura del mare" e collaborando, con le ini-



ziative di "Brodetto & Kids", alla realizzazione del programma del Festival. Tutti i giorni dell'evento, dalle 18 alle 22, le famiglie potranno infatti partecipare alle attività in programma in una Cavea del Lido rivoluzionata per ospitare i piccini. Moquette, allestimenti dai colori del mare, giochi e laboratori, accoglieranno i bimbi presenti al Festival 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 di imparare a rispettare l'ambiente e, in particolare, il 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 & KIDS IL FESTIVAL È SU MISURA DEI BAMBINI ALLA CAVEA DEL LIDO



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 18 alle 22, in tutti i giorni di Festival (giovedì 4, venerdì 5, sabato 6, domenica 7 luglio) in programma divertenti attività:

- **LA GRANDE ONDA:** 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

Da non perdere, ogni pomeriggio, ore 18.30, l'appuntamento 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" alla scoperta del "mondo blu": per i bimbi ci sarà la possibilità di fare una merenda a base di pesce e mini-lezioni per conoscere chi popola il Mare Adriatico.



PESCA E TUTELA DEL MARE I temi che saranno affrontati nei talk show in programma da giovedì a domenica

Una visita importante per Fano, città legata a doppio filo al mondo della marineria e della pesca, e che prevederà, venerdì 5 luglio, alle ore 9.30, il coinvolgimento del comparto della pesca regionale durante il



GUSTO E CURIOSITÀ: È "BRODETTO TIME"

Con l'inedito talk-cooking show ogni sera si parla di pesca e ricette "fast" con esperti, personaggi tv e grandi chef

UN TURBINIO di concerti, spettacoli, sfide e momenti di approfondimento e informazione è pronto ad animare il Festival del Brodetto di Fano, la kermesse più golosa dell'Adriatico (4-7 luglio, lungomare Simonetti). Il programma dell'evento organizzato da Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, si arricchisce infatti di convegni e importanti iniziative di approfondimento con Brodetto Time, ore 21, il talk-cooking show in cui storie e progetti legati alla pesca, al buon cibo e alla tutela dell'ambiente marino andranno a braccetto con la cucina live e "fast" proposta dagli chef del Palabrodetto. Si parte **giovedì 4** luglio: sul palco, insieme al Professor Corrado Piccinetti (responsabile scientifico del Laboratorio di Biologia Marina di Fano) che sarà presente tutte le sere, Giorgione protagonista di "Orto e Cucina" (Gambero Rosso Channel). **Venerdì 7** Brodetto Time accoglierà gli chef amatoriali di Tutto fa Brodetto. **Sabato 6** luglio, Brodetto Time ospita i concorrenti di ADRIATICOntEST, la sfida tra zuppe di pesce di pesce dell'Adriatico, e Michele La Ginestra in veste di giudice d'eccezione. L'ultimo appuntamento di questo nuovo format, **domenica 7**, prevede una chiacchierata con gli chef Andrea Mainardi e Daniele Canzian.

LE VOCI DEL FESTIVAL SI ALTERNERANNO TRA PALCO E PALABRODETTO

Paolo Notari e Federico Quaranta: i conduttori del Festival pronti a svelarne tutti i segreti

LA CONDUZIONE delle serate del Festival del Brodetto di Fano sul palco centrale sarà divisa tra l'elegante Paolo Notari, giornalista, autore e conduttore radiotelevisivo che quest'anno si è aggiudicato il Premio Festival Nazionale di Giornalismo 2019 e l'eccentrico Federico Quaranta, vecchio amico del Festival e storico conduttore radiofonico di Decanter. Il primo taglierà il nastro di questa diciassettesima edizione insieme alle autorità giovedì 4 luglio alle 18.30 ed avrà poi l'onore e l'onore di condurre il primo appuntamento con Brodetto Time, il nuovo format del Festival. Sul palco con lui il Professor Corrado Piccinetti, e il vulcanico Giorgio Barchiesi, in arte Giorgione.

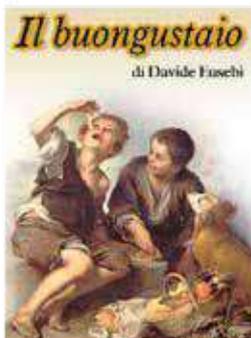


Il testimone passerà poi a Fede, al secolo Federico Quaranta, voce italiana dell'enogastronomia conduttore ed autore radiotelevisivo conosciuto, oltre che per Decanter, anche per la Prova del Cuoco, Linea Verde, Fuori di Gusto e molte

altre trasmissioni in cui la cucina e le eccellenze italiane sono protagonisti. La sua voce sarà protagonista del palco centrale nel weekend fanese: condurrà gli appuntamenti di Brodetto Time sabato 6 e domenica 7 luglio dalle 21.



elettronica
idago
innovativi per tradizione



FESTIVAL BRODETTO

Imparare a cucinare: laboratori per bambini

PER IL SECONDO anno si conferma la collaborazione tra il "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce" e il Mipaaf - Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo che porterà, nella Cavea del Lido, da oggi a domenica, dalle 18 alle 22, i divertenti laboratori di "Brodetto & Kids". Durante le quattro serate i piccoli potranno conoscere e imparare a rispettare il grande tesoro presente nell'Adriatico: l'ambiente marino. Obiettivo che si pone anche il Mipaaf nel partecipare all'evento con una collaborazione il cui valore è sottolineato dalla presenza del Sottosegretario alle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo, Franco Manzato al taglio del nastro (oggi, ore 18.30). Manzato domani, alle 9.30, parteciperà al convegno, riservato ai tecnici e dedicato al tema della pesca, insieme, tra gli altri a Paolo Tiozza, presidente di Federcoopesca e a Corrado Piccinetti, docente dell'Università di Bologna e responsabile scientifico del Laboratorio di Biologia di Fano.

Il Mipaaf, grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e per la Pesca (Feamp) 2014/2020, ha deciso infatti di sostenere la XVII edizione del Festival dedicato al piatto povero della tradizione marinara fanese, riconoscendo così la manifestazione, come «evento attento al dibattito sui temi d'attualità legati alla pesca e in generale alla cultura del mare».

La zuppa di pesce è servita: oggi parte il festival del mare

Show con grandi chef e assaggi per riscoprire il brodetto



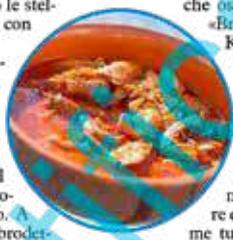
- FANO -
SI APRE oggi, alle 18.30, la XVII edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce, l'evento promosso da Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, che ha trasformato una ricetta povera della tradizione dell'Adriatico, e non solo, in occasione di confronto per la grande cucina, in sfide a colpi di zuppe, in cooking show di chef stellati e cene sotto le stelle. Si parte stasera con il

taglio del nastro insieme alle autorità, tra cui il Sottosegretario alle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo, l'onorevole Franco Manzato. A seguire tutti al Palabrodetto (ore 19.30), lo spazio dedicato alle ricette di zuppe di pesce proposte e interpretate dai cuochi più amati e conosciuti d'Italia. Sarà Giorgio Barchiesi, alias Giorgione, protagonista di Gambero Rosso Channel e chef "sui generis" a riempire la cucina del Palabrodetto con una ricetta che combina i grandi prodotti del mare e della terra: il «Pacchero alla Giorgione con gallinella di mare, cipolla rossa di Tropea e pomodori datterini». Per partecipare (costo 20 euro per il piatto abbinato a due

calici di Bianchetto del Metauro Doc proposto da «Bianchetto d'Autore») è necessario prenotarsi chiamando allo 0721 54708. Per chi non riuscisse a trovar posto saranno comunque disponibili gli stand ristorazione pronti a servire migliaia di brodetti alla fanese (la ricetta tradizionale di Fano), sul lungomare Simonetti dalle 19 alla mezzanotte. Attiva già dalle 18, invece, la Cavea del Lido che ospiterà, fino alle 22,

«Brodetto & Kids» l'area in collaborazione con il Mipaaf dedicata ai bambini che potranno conoscere, divertendosi (prevista una merenda di pesce, ogni giorno, ore 18.30), il mare e i suoi abitanti e come tutelarli. Alle 21 nel

palco centrale «Brodetto Times», talk-cooking show in cui storie e progetti legati alla pesca, al buon cibo e all'ambiente marino saranno raccontati dal conduttore Paolo Notari e da Corrado Piccinetti, responsabile scientifico del Laboratorio di Biologia Marina di Fano insieme a Giorgione, che sarà chiamato a preparare una ricetta veloce utilizzando i pesci dell'Adriatico. A chiudere la serata, dalle 22.30, saranno «The Men-Lo» e i migliori brani dei Beatles da loro interpretati.



FANO Festival internazionale del brodetto, chef e degustazioni tra i sapori dell'Adriatico

IN ALTO le feccette: il Festival internazionale del Brodetto e delle Zuppe di pesce da oggi a domenica è al Lido di Fano. La 17ª edizione del festival, organizzato da Confindustria Pesaro-Urbino e dal Comune di Fano, riparte dal Palabrodetto, dove il pubblico potrà assistere alla preparazione dei piatti di chef rinomati e degustarli in abbinamento alla Doc del territorio: il Bianchetto del Metauro delle nove cantine di Bianchetto d'Autore (costo 20 euro, prenotazioni allo 0721 24706). Ai fornelli si alterneranno Giorgio Ranciani, alias Giogione (oggi alle 19.30), lo chef stellato Stefano Corti del Notraro di Pesaro (domani alle 13), Carmelo Carnevale, direttore culinario di ChefMed e Fish Bite (domani alle 19.30), Chef Maima (domenica alle 13) e al secolo Andrea Mainardi -, Daniele Cattania dal ristorante Dusei di Milano (domenica alle 19.30).

TUTTO nuovo anche *AdriaticWeek* (sabato alle 13 e 19.30), competizione tra ruppe del Mar Adriatico di Marino Lagrini, Fano, Porto Recanati, Vasto. Imperdibile anche la gara tra cuochi non professionisti: *Tutto fu Brodetto* (domani alle 21) valida, tra gli altri, da Michele La Ginestra, autore e conduttore televisivo di *Dolci Tentazioni* (Alice Tv). Il palco centrale, animato da Federico Quaranta e Paolo Notari, sarà il luogo deputato agli approfondimenti e all'informazione. Domani alle 19.30 in programma la presentazione de *I mastri Ossuori* (Vallardi 2019) insieme all'autrice Roberta Schira e a Caela Latini, giornalista e imprenditrice. La pesca, la tutela dell'ambiente marino, le specificità dell'Adriatico scandiranno il *Brodetto Time* (ogni sera alle 21), guidato dal professor Corrado Puccinetti del laboratorio di Biologia e pesca di Fano, e dagli chef che

realizzeranno una ricetta dedicata ai frutti dell'Adriatico. Spazio anche a divertimento e leggerezza con Maurizio Lastrico, comico di Zelig Off e Le Iene, a Fano con Carlo che parla pesce (domani alle 22.30) e i suoi celebri endecasillabi danteschi (ingresso libero). Altra novità è *MustMossa*, lounge bar in collaborazione con *Must espresso* italiano dedicato alla bevanda di Fano nata a bordo dei pescherecci, che sarà interpretata durante *Morena Evolution* (ore 18), dai barman del territorio. Per tutti ci sono gli spazi ristorazione attivi dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 24, aperti sul lungomare e pronti a servire migliaia di brodetto alla fiamma. Dedicata infine ai più piccoli *Tutta Brodetto & Kids*, in collaborazione con il *Mapaah* nella *Caves* del Lido e attiva con laboratori, aneddoti di pesce, giochi e letture dalle 18 alle 22.



MARE il celebre 'brodetto', protagonista dell'evento

di ANTONIO MARRAS

Fano

● Corriere Adriatico

● email: fano@corriereadriatico.it

● fax: 0721 67984

● Giovedì 4 luglio 2019

● www.corriereadriatico.it

● telefono: 0721 31633

Alle 18,30 al Lido si apre
il Festival del brodetto
che prosegue per altri
tre giorni. Domattina
convegno sulla pesca





il Resto del Carlino

www.ilrestodelcarlino.it/pesaro
e-mail: cronaca.pesaro@ilcarlino.net
spe.pesaro@speweb.it

Pesaro

Giovedì 4 luglio 2019

Redazione: via Manzoni 24, Pesaro - Tel. 0721 377711 - Fax 0721 34959
■ Pubblicità: Speed - via Giusti, 9 - Tel. 0721 35506 / Fax 0721 69027

KERMESSE AL VIA

BRODETTO SUPERSTAR

SI APRE oggi, alle 18.30, la XVII edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce, l'evento promosso da Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, che ha trasformato una ricetta povera della tradizione dell'Adriatico, e non solo, in occasione di confronto per la grande cucina, in sfide a colpi di zuppe, in cooking show di chef stellati e cene sotto le stelle.

■ Nel fascicolo Estate e a pagina 27

Fano

e-mail: cronaca.pesaro@ilcarlino.net

APPUNTAMENTI

Dal brodetto ai disegni

OGGI s'inaugura il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce, fino al 7 luglio al Lungomare Simonetti. Nella settimana della Fano dei Cesari, poi s'inaugura anche la mostra «Leonardo e Vitruvio: oltre il cerchio e il quadrato. Alla ricerca dell'armonia. I leggendari disegni del Codice Atlantico» a cura di Guido Beltramini, Francesca Borgo e Paolo Clini. Dall'11 luglio fino al 13 ottobre 2019 presso la Sala Morganti del Museo del Palazzo Malatestiano anche Fano parteciperà così alle iniziative per le celebrazioni dei 500 anni dalla morte di Leonardo da Vinci. La mostra celebra il rapporto tra il genio vinciano e l'illustre testo di Vitruvio con alcuni disegni originali di Leonardo provenienti dal leggendario Codice Atlantico conservato alla Veneranda Biblioteca Ambrosiana di Milano, oltre a installazioni multimediali. E' la prima volta che i preziosi fogli autografi di Leonardo vengono esposti sulla sponda centro-adriatica d'Italia.

38

Fano

Dopo due edizioni di assenza è stato nuovamente allestito il palas dedicato alle zuppe di pesce



● Corriere Adriatico

● email: fano@corriereadriatico.it

● fax: 0721 67984

● Venerdì 5 luglio 2019

● www.corriereadriatico.it

● telefono: 0721 31633

Brodetto, Bianchello e moretta tridente per fare vincere Fano

Il sottosegretario Manzato: «L'enogastronomia è il terzo motivo per le vacanze in Italia»

IL FESTIVAL

FANO Brodetto, Bianchello e moretta. Si affida a un tridente di talenti locali il Festival dedicato al piatto della tradizione marinara fanese, al Lido da ieri sera fino a domenica prossima. Andare in gol, in questo caso, significherebbe conquistare ancora maggior visibilità tra gli eventi estivi a traino enogastronomico, un settore che in Italia è ben presidiato a dir poco. Eppure è proprio ciò che cerca il turista, sia nostrano oppure straniero.

Tra turismo e cultura

«A livello internazionale, l'offerta enogastronomica è il terzo motivo per chi sceglie il nostro Paese come meta delle sue vacanze», ha detto il sottosegretario al turismo, Franco Manzato, ieri durante la cerimonia per inaugurare il Festival del brodetto 2019. «Il 50 per cento dei turisti italiani sceglie sulla base di prodotti o eventi enogastronomici», aveva detto proco prima il vicepresidente del consiglio regionale, Renato Claudio Minardi, il quale ha parlato del Festival come di un evento che «promuove l'offerta turistica della nostra città e al tempo stesso valorizza le sue eccellenze del gusto». Il protagonista, è evidente, è il piatto di pesce povero (ma gustosissimo) che i nostri marinai cucinano con aceto e conserva di pomodoro. Per gustarlo, dopo gli interventi di autorità e organizzatori, gli appassionati si sono spostati dal palco centrale al Palabrodetto, riaperto quest'anno dopo un'assenza durata due edizioni. Li aspettava lo chef Giorgio Barchiesi, il Giugione della serie tv sul canale Gambero Rosso. Novità nuova di pacca è invece il Meet moretta, lo spazio dedicato al caffè forte dei pescatori, ora cocktail

**Inaugurata al Lido la kermesse che propone le eccellenze del gusto
Oggi si entra nel vivo**



L'inaugurazione di ieri, al centro il sottosegretario alle politiche agricole

«che sta conquistando sempre maggiore interesse», ha detto l'assessore Etienn Lucarelli durante l'incontro inaugurale. Accanto a lui Stefano Fiorelli e Adolfo Ciuccoli, rispettivamente presidente provinciale e presidente a Fano di Confesercenti, l'associazione di categoria che da 17 anni organizza il Festival. Ed è stato Fiorelli a specificare che il senso principale della manifestazione è proprio affermare il tridente di eccellenze fanesi: «Brodetto, Bianchello e moretta». Per l'occasione tutto il lungomare Simonetti è occupato da stand e bancarelle, il palco centrale è in corrispondenza del

largo Seneca. Fungerà da fulcro per il programma di eventi che spaziano dallo spettacolo della cucina alle sfide ai fornelli, dai momenti conviviali alle iniziative di spessore culturale, dallo spazio per i bambini (Brodetto & kids) ai concerti dal vivo. Fra i relatori il sindaco Seri, il quale ha rinnovato il proprio apprezzamento per una manifestazione che trae linfa dalla tradizione marinara fanese e che quest'anno ha compiuto un ulteriore sforzo «ampliandone il programma».

Il sottosegretario Manzato ha concluso il proprio intervento spiegando che il governo intende puntare forte sul turismo legato alla cultura e all'enogastronomia, ricordando però che «l'Italia importa l'85 per cento del pescato». Un dato su cui sarebbe necessario lavorare molto, come suggerisce il fatto che s'intenda l'enogastronomia italiana come valore aggiunto: sono in gioco prospettive di sviluppo, «posti di lavoro e investimenti».

Osvaldo Scatassi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

38

Fano

● Corriere Adriatico

● email: fano@corriereadriatico.it

● fax: 0721 67984

● Venerdì 5 luglio 2019

● www.corriereadriatico.it

● telefono: 0721 31633

Il programma

Cooking show libri e musica

● Oggi il Festival propone il cooking show dalle 13 alle 14.30 con lo chef Stefano Ciotti, nel Palabrodetto. Stesso luogo e stesso orario per l'incontro con lo chef Andrea Mainardi, domenica prossima, e per la prima manche di Adriaticcontest, domani. Lo spettacolo ai fornelli occupa anche la fascia dalle 19.30 alle 21. Oggi lo chef Carmelo Carnevale (in contemporanea sul palco centrale la presentazione del libro I nuovi onnivori) e domenica lo chef Daniel Canzian, domani la seconda manche di Adriaticcontest. Oggi dalle 18 alle 19.30 inaugurazione di Moretta evolution, che riaprirà anche nelle giornate successive. Allo stesso orario convegni sul palco centrale: oggi si discute su Progetto biodiversità agraria. Stasera dalle 21 alle 22.30, stesso luogo, la finale di Tutto fa brodetto e nei giorni successivi il Brodetto Time con Federico Quaranta. Musica dalle 23 in poi.

Fano

e-mail: cronaca.pesaro@ilcarlino.net



IL PALCO
Un momento dell'inaugurazione e il sottosegretario Franco Manzato

GASTRONOMIA INAUGURAZIONE IERI AL LIDO

«Festival del brodetto sempre più in grande»

«**FESTIVAL** del Brodetto, occasione preziosa per promuovere anche la Moretta fanese, il Bianchetto del Metauro e la merenda con il pesce». Questo lo slogan di apertura della kermesse, giunta alla sua 17esima edizione. Alla cerimonia di apertura, sul palco allestito al Lido, ieri sera erano presenti il sindaco, Massimo Seri, l'assessore al turismo, Etienn Lucarelli, il presidente della Confesercenti, Stefano Fiorelli e il rappresentante di zona, Adolfo Cruccoli, il vicepresidente della Regione Marche, Renato Minardi, il sottosegretario alle Politiche agricole, forestali e turismo, Franco Manzato. «Il Festival - ha spiegato il primo cittadino - è l'occasione per rilanciare l'economia locale, valorizzando il lavoro delle marinerie e dei ristoratori. Si deve valorizzare la filiera dei prodotti ittici, che vede la partecipazione anche dei marinai, che tanto hanno dato alla nostra comunità. Il programma di quest'anno è ancora più ricco del precedente ed anche un significativo momento di festa e di incontro». L'assessore al Turismo ha osservato che l'enogastronomia costituisce uno degli aspetti dell'identità di Fano: «Dobbiamo valorizzare il nostro Bianchetto, con le nove cantine d'autore, che ben si sposa con il Brodetto, assieme alla Moretta, che già si sta affermando a livello nazionale». Gli esponenti della Confesercenti hanno invece ricordato la storia della kermesse, che inizialmente durava due giorni e che nel corso degli anni è cresciuta, grazie al lavoro di

squadra di chi ci ha creduto. Renato Minardi ha aggiunto che l'occasione è preziosa per offrire percorsi enogastronomici di grande rilievo, che si possono snodare attraverso le meraviglie storico culturali del territorio. Dal 2013 al 2017 i consumi di enogastronomici sono aumentati del 70 per cento e il 50 per cento delle persone scelgono la meta turistica proprio in base alle occasioni enogastronomiche che

OSPITI

Presente il sottosegretario Manzato. Oggi risate con Lastrico e cooking show

offre il territorio». Il sottosegretario Franco Manzato ha infine sottolineato che l'Italia viene scelta dai turisti non solo per il patrimonio storico, ma anche per l'enogastronomia: «Dobbiamo valorizzare le nostre risorse, tenendo conto che il pescato che finisce sulle nostre tavole sfiora l'85 per cento». Oggi il Festival eleggerà il suo primo vincitore (al termine di Tutto fa Brodetto), e ospiterà grandi chef stellati, una giuria «catodica», «I nuovi Onnivori», il divertimento di Lastrico e migliaia di brodetti alla fanese. Si parte dall'ora di pranzo: alle 13 le porte del Palabrodetto si apriranno per ospitare il cooking show di Stefano Ciotti, chef stellato del ristorante Nostrano di Pesaro. Poi, fino a sera, una miriade di eventi enogastronomici da non perdere.

Marco D'Errico

Corriere Adriatico

PAESE :Italia

AUTORE :N.D.

PAGINE :23

SUPERFICIE :13 %



► 6 luglio 2019

IL PROGETTO

I bambini alla scoperta del mondo blu Così il pesce diventa una gioia a tavola

Non è sempre facile far mangiare il pesce ai bambini, ma a Fano può succedere che anche i più piccoli possano innamorarsi del brodetto e non solo. Imperdibile, oggi e domani pomeriggio dalle 18,30 alle 22, l'appuntamento 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 alla scoperta del mondo blu con la possibilità, al termine dei laboratori, di conoscere meglio chi popola il mare Adriatico e di assaggiare subito una merenda tutta a base di pesce. Piccoli e grandi possono partecipare a "Brodetto & Kids", situato in una Cavea del Lido trasformata, per l'occasione, in uno

scenografico ambiente marino: moquette blu, allestimenti a tema, giochi e laboratori, faranno immergere i curiosi spettatori nello strabiliante mondo del mare, per conoscere i pesci che lo popolano e l'ambiente in cui vivono. Un modo divertente ed efficace di imparare a rispettare l'ambiente e, in particolare, il grande tesoro presente nell'Adriatico: il pesce, alimento prezioso, soprattutto per i bambini, come fonte di

Corriere Adriatico

PAESE :Italia
PAGINE :23
SUPERFICIE :48 %

AUTORE :Elisabetta Marsigli



► 6 luglio 2019

FOOD&WINE

Il mare è nel piatto Fano caput mundi

L'evento Il Festival del brodetto e delle zuppe di pesce
Oggi e domani quattro modi di interpretare un sogno

Ritorna protagonista delle serate estive fanesi, uno dei piatti più gustosi della tradizione del mare Adriatico: il brodetto. In tutte le sue mille sfaccettature, ricco, rinnovato, con o senza pomodoro, il piatto principe del Festival internazionale del brodetto e delle zuppe di pesce animerà, fino a domani, il Lido di Fano (lungomare Simonetti) tra novità per gourmand e chef stellati. Una vera e propria ondata di Brodetto, il piatto nato povero, fatto di pesce fresco, conserva di pomodoro e aceto, che, grazie a questo festival, ha acquistato maggiore popolarità ed è oggi presente nei menù di molti ristoranti della costa adriatica.

La sfida

Il duello per conquistarsi il primato di miglior brodetto, quest'anno è tra 4 ricette della tradizione marinara che un



Macerata

► 6 luglio 2019 - Edizione Macerata

PAESE :Italia

PAGINE :22

SUPERFICIE :10 %

AUTORE :N.D.



CIBO L'ACCADEMIA AL FESTIVAL INTERNAZIONALE

Da Porto Recanati a Fano Sfida golosa a colpi di brodetto

L'ACCADEMIA del Brodetto di Porto Recanati al Festival Internazionale del Brodetto di Fano. Oggi la kermesse entra nel vivo con la sfida tra il brodetto portorecanatese e quello di Fano. Alle 13, infatti, al Palabrodetto, ci sarà l'Adriaticontest, la prima sfida da nord a sud con quattro ricette della tradizione adriatica a confronto. Saranno lo chef portorecanatese Fabio Giorgini che se la vedrà con lo chef di Fano, Flavio Cerioni. La seconda competizione è prevista più tardi, alle 19.30, e vedrà contrapposti gli chef Jean Pierre Soria di Vasto e lo chef Giorgio Dal Forno di Marano Lagunare. Mentre solo domani si co-

noscerà il nome del vincitore. «Dovevamo intervenire solo ad uno show cooking – dice Fabio Giorgini, socio fondatore dell'Accademia del Brodetto – ma poi hanno voluto che partecipassimo alla competizione. Ci fa molto piacere tornare dopo tanti anni. Con me a Fano ci saranno i colleghi dell'accademia Fabio Cipriani, Stefano Guerini e Michael Virgili. La nostra opera di promozione continua senza sosta dal 2018, da quando abbiamo ricostituito l'Accademia del Brodetto, all'interno della Pro Loco locale. Colgo l'occasione per ringraziare il presidente, Marco Pacella, per il suo costante impegno».

La Gazzetta Dello Sport

PAESE :Italia
PAGINE :42
SUPERFICIE :2 %
PERIODICITÀ :Quotidiano ☐☐

DIFFUSIONE :(785000)
AUTORE :N.D.



► 6 luglio 2019

Sul lungomare Simonetti
MAGIA DEL BRODETTO
E LA ZUPPA DI PESCE
PROTAGONISTA FANO

● Un weekend "a tutto brodetto", con la partecipazione di grandi chef della cucina di pesce, sfide tra le ricette della tradizione del Mare Adriatico, uno spazio tutto dedicato alla moretta, la bevanda simbolo di Fano, approfondimenti sulla tutela del mare, laboratori per bambini, presentazione di libri, concerti, migliaia di porzioni di pesce servite a pochi metri dalla spiaggia e 600 metri di lungomare inondati dall'inconfondibile profumo del "brodetto alla fanese".

IL FESTIVAL DEL BRODETTO
OGGI E DOMANI, INGRESSO LIBERO
FANO, LUNGOMARE SIMONETTI

Fano

● Corriere Adriatico

● email: fano@corriereadriatico.it

● fax: 0721 67984

● Domenica 7 luglio 2019

● www.corriereadriatico.it

● telefono: 0721 31633

Brodetto, cielo stellato sul Lido Ultimo atto tra piatti e musica

La kermesse chiude con proposte culinarie degli chef, concorsi e il concerto dei The Best Of

IL FESTIVAL

FANO Si svolge oggi la giornata conclusiva del Festival del Brodetto e delle zuppe di pesce che da martedì scorso ha animato il lungomare del Lido, con una gustosa offerta di specialità gastronomiche, incontri di esperti, cooking show, sfide tra cuochi, curiosità e iniziative musicali. Oggi alle 13, il vulcanico Chef Maina, al secolo Andrea Mainardi, presenta al Pala Brodetto la sua "Calamarata Brodettata ai datterini gialli e rana pescatrice". Alle 19.30 seguirà la proposta culinaria di Daniel Canzian: il "Brodetto vivace ai frutti di mare dell'Adriatico", proposta culinaria che sintetizza la filosofia minimal dello chef che crede soprattutto nella materia prima e nel potere della qualità. «Scelgo - ha detto - solo ingredienti freschi e di stagione», una massima che si addice non solo al pesce, ma ad ogni ricetta.

Moretta Evolution

Altri importanti appuntamenti: alle 18, lo spazio MeetMoretta accoglierà le finali del contest Moretta Evolution, sfida per la migliore interpretazione della bevanda simbolo di Fano, le cui declinazioni saranno assaggiate e giudicate da una giuria pre-



Giovanni Troiano vincitore di "Tutto fa brodetto" FOTO PUCCI

sieduta da Luciano Lombardi, giornalista di Doctor Wine e composta da Massimo Tombari, docente dell'istituto Alberghiero Santa Marta e Alessandro Bonventi, consigliere nazionale e responsabile per la didattica di Abi Professional. Due gli ambiti di gara: la moretta tradizionale giudicata in base all'equilibrio zuccherino, intensità dei sapori, gusto e presentazione, e la moretta evolution, personale reinterpretazione della bevanda che verrà giudicata in base al gusto e presentazione, fantasia e decorazione. Alla stessa ora, nella cavea del Lido, le famiglie potranno immergersi nel divertimento "formativo" di "Bro-

detto & Kids", spazio realizzato in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo, grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca. In programma laboratori creativi e giochi di movimento, letture sul mare, la merenda di pesce (18.30) raccontata dal professor Corrado Piccinetti, responsabile scientifico del Laboratorio di Biologia Marina di Fano, e attività dedicate a grandi e piccini, per vivere i temi del Festival liberando la fantasia. Alle 2, nuovo appuntamento con Brodetto Time, il talk - cooking condotto da Federico Quaranta con gli chef Maina e Canzian in un colloquio aperto anche alla cucina live col professor Corrado Piccinetti. Alle 22.30 il concerto dei The Best Of.

Gli altri appuntamenti

Emozionante la finalissima della gara "Tutto fa brodetto", vinta da Giovanni Troiano, di Manfredonia, da 20 anni a Fano, con una ricetta di brodetto che ha mixato la tradizione fanese con degli accenni alla Puglia. Intanto oggi proseguono anche gli appuntamenti de "I suoni delle pietre", la stagione concertistica della Cappella Musicale della Cattedrale di Fano, con un concerto dedicato al festeggiamento della solennità del Patrono di Fano, San Paterniano. L'appuntamento è alle 21.15 nel chiostro della basilica. Per le Domeniche a San Domenico invece alle 21.15 nella corte del Nespolo di palazzo Bracci Pagani si esibirà il complesso bandistico Città di Fano.

Massimo Foghetti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Pesaro

Domenica 7 luglio 2019

Redazione: via Manzoni 24, Pesaro - Tel. 0721 377711 - Fax 0721 34959
■ Pubblicità: Speed - via Giusti, 9 - Tel. 0721 35506 / Fax 0721 69027

IL FESTIVAL

GLI CHEF DEL BRODETTO

di TIZIANA PETRELLI

GRAN FINALE per il Festival del Brodetto e delle Zuppe di Pesce che si conclude stasera sul lungomare Simonetti, a Fano. Saranno due chef di grande carisma i protagonisti dell'ultima giornata di cooking show spettacolari. Alle 13 il Palabrodetto accoglierà infatti il vulcanico Chef Maina, al secolo Andrea Mainardi. Alle 19.30, invece, tutti a tavola per gustare il 'Brodetto vivace ai frutti di mare dell'Adriatico', proposto da Daniel Canzian.

■ A pagina 11

DOMENICA 7 LUGLIO 2019 **il Resto del Carlino****FANO** II ..

Brodetto, gran finale con 'Maina' e Canzian

Arrivano dalla tv e dalle cucine di Gualtiero Marchesi le star degli ultimi cooking show



SOTTO I RIFLETTORI Da sinistra lo showcooking di Stefano Ciotti, un momento di 'Tutto fa brodetto' e lo spettacolo del comico Maurizio Lastrico

GRAN FINALE per il Festival del Brodetto e delle Zuppe di Pesce che si conclude stasera sul lungomare Simonetti. Saranno due chef di grande carisma i protagonisti dell'ultima giornata di cooking show spettacolari. Alle 13 il Palabrodetto accoglierà infatti il vulcanico **Chef Maina**, al secolo Andrea Mainardi, da tempo amico del Festival che presenta la sua «Calamarata Brodetto ai datterini gialli e rana pescatrice». Il ragazzo biondo della cucina italiana, ha un curriculum da capogiro che contempla nomi come Gualtiero Marchesi e Andrea Berton. Dopo aver lavorato per i due mostri sacri della cucina mondiale, nel 2010 decide di aprire le porte del suo primo ristorante a Brescia, Officina Cucina, che ha un solo tavolo, adattabile da un minimo di 4 ad un massimo di 8 persone e dove si lavora senza menù. Il

resto, cioè la conduzione del programma «Ci Pensa Maina» e la pubblicazione di diversi libri di cucina, sono storia.

ALLE 19.30, invece, tutti a tavola per gustare il «Brodetto vivace ai

APPLAUSI

Folla allo spettacolo comico di Lastrico e alla sfida nostrana 'Tutto fa brodetto'

frutti di mare dell'Adriatico», proposta culinaria di **Daniel Canzian**, chef dalla filosofia minimal. Classe 1980, ha lavorato al ristorante Dolda (2 stelle Michelin) e al Tivoli (1 stella Michelin), ma la sua vita professionale è cambiata nel 2005 quando ha conosciuto Gualtiero

Marchesi che lo ha promosso nel 2011 Executive Chef del gruppo Gualtiero Marchesi. Tutto questo prima di aprire il suo Daniel a Milano.

A RIEMPIRE il lido di Fano nelle prime tre serate, una folla di spettatori venuti anche da fuori regione, soprattutto venerdì sera per l'esilarante spettacolo «Quello che parla strano» del comico **Maurizio Lastrico** che con i suoi endecasillabi «danteschi» ha una quotidianità comandata dal caos coinvolgendo - e mettendo alla prova - il pubblico fanese. E non si trovava un posto a sedere in platea nemmeno per assistere alla finalissima di «Tutto fa brodetto» vinta da **Giovanni Troiano**, di Manfredonia ma da 20 anni a Fano, con una ricetta di brodetto che ha mixato la tradizione fanese con accenti alla Puglia

MA C'È STATO anche qualche disguido in questa edizione del Festival. Protesta infatti Giorgio Venturi, che venerdì mattina ha macinato un centinaio di chilometri per arrivare a Fano e gustarsi un buon brodetto, come la pubblicità del Festival gli aveva fatto sperare. La delusione però è stata cocente come il caldo di quella mattina, quando l'uomo è arrivato allo stand del Piccolo Mondo sotto la tensostruttura di viale Simonetti e lo ha trovato chiuso. Venturi e la sua famiglia sono diventati delle furie. «Non sappiamo per quale motivo il Piccolo Mondo abbia deciso di rimanere chiuso a pranzo - commenta l'organizzazione - non ci ha avvertiti. Ad ogni modo lo stand della Perla era regolarmente aperto. Se Venturi ci avesse chiamato l'avremmo potuto indirizzare di là e risolvere il disguido».



AdriatiContest, è friulana la migliore ricetta

È LA ZUPPA di pesce di Marano Lagunare (Udine) la vincitrice di AdriatiContest. Soldout il PalaBrodetto per la gara più gustosa dell'Adriatico che ha visto scontrarsi in due turni il brodetto fanese dello chef Flavio Cerioni e quello di Porto Recanati dello chef Fabio Giorgini; quello alla vastese dello chef Jean Pierre Soria e "el Boret" di Marano Lagunare dello chef Giorgio Da Forno (in foto). Alla fine la giuria, presieduta da Michele La Ginestra, ha premiato il gusto unico

dell'alloro usato nel brodetto di Marano Lagunare.

QUESTA LA RICETTA: dopo aver sfilettato il pesce, che è più o meno lo stesso che si usa anche da noi, si fa un fumetto con gli scarti. Si mette a soffriggere l'aglio e, uno ad uno, si aggiungono i pesci; si sfuma con l'aceto, si fa tirare e poi si unisce il fumetto. Solo a conclusione si aggiunge l'alloro e si aspetta che il brodo tiri. Aggiustare di sale e pepe e servire.

Fano

● Corriere Adriatico

● email: fano@corriereadriatico.it

● fax: 0721 67984

● Lunedì 8 luglio 2019

● www.corriereadriatico.it

● telefono: 0721 31633

La kermesse al Lido

Brodetto, nuovo successo Vince "el boret" di Marano

FANO Ha vinto il sapore di alloro: il miglior brodetto dell'Adriatico, tra le 4 ricette proposte, è stato eletto quello di Marano Lagunare. Per Fano la ricetta era a cura di chef Flavio Cerioni. Cucinato dallo Chef Giorgio Dal Forno, "el boret" ha convinto tutta la giuria. Lungomare gremito di visitatori anche nel weekend, con gourmet e curiosi da ogni parte d'Italia, per la conclusione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce 2019. Anche il PalaBrodetto, tempio della cucina di pesce di alto livello, ha registrato il sold out per la prima edizione di AdriatiContEst.



GOURMET AL LIDO APPLAUDITO SHOW DELLO CHEF ANDREA MAINARDI MENTRE ELISA LODDE VINCE LA SFIDA TRA BARMAN

Brodetto, il festival chiude tra calamarate e Morettappè

- FANO -

LA CALAMARATA brodetto di Andrea Mainardi e la Morettappè di Elisa Lodde hanno contrassegnato l'ultima giornata della XVII edizione del "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce". Il tempo incerto non ha fermato lo spettacolo della kermesse organizzata da Confefercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano. Applausi e una cucina d'eccezione, a pranzo, hanno coinvolto il pubblico assiepato per partecipare al cooking show del travolgente Andrea Mainardi "Chef Maina" che tra selfie, applausi, messaggi dedicati "alla nostra Antonellina (Clerici)" ha entusiasmato i presenti che hanno gustato la sua "Calamarata brodetto ai datterini gialli e rana pescatrice". Posti esauriti anche per il cooking show del pomeriggio con il sous chef di Daniel Canzian Filippo

Geminiani e Cavea del Lido gremita di bambini per le mini-lezioni di Corrado Piccinetti in programma con "Brodetto & Kids" promosso in collaborazione con il Mipaaf.

LA SERATA finale del Festival ha inoltre premiato IMT - Istituto Marchigiano di Tutela Vino presente al Festival con le 9 cantine di Bianchetto d'Autore, vino ufficiale dell'evento e incoronato il barman della provincia che si è distinto nel primo contest dedicato alla bevanda simbolo di Fano: MorettaEvolution. Ad avere la meglio è stata Elisa Lodde, del Bellavista che ha conquistato la giuria tecnica con la sua personale ricetta della Moretta fanese e con l'interpretazione "Morettappè", uno smoothy di moretta con gelato al fiordilatte amarena e un mix di pepe.



Friuli [II]

PAESE :Italia

AUTORE :N.D.

PAGINE :19

SUPERFICIE :17 %



► 12 luglio 2019

MARANO

Il boreto conquista il contest nazionale

Il 'boreto de Maran', cucinato dallo chef **Giorgio Dal Forno** (patron con la moglie **Claudia** del ristorante 'Ai Tre Canai' e da qualche tempo presente anche al ristorante 'Alle Viole' di Gradisca d'Isonzo) si è aggiudicato a Fano la prima edizione di Adriaticcontest, all'interno della XVII del Festival del brodetto e delle zuppe di pesce. La sfida tra le ricette della tradizione marinara ha messo a confronto il brodetto di Fano dello chef **Flavio Cerioni** che ha giocato in casa, il brodetto di

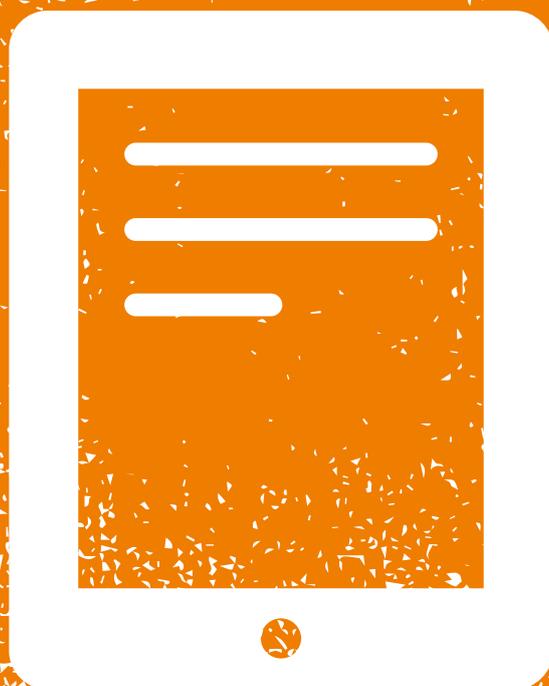


Lo chef Giorgio Dal Forno

Porto Recanati al quale lo zafferano conferisce il caratteristico color giallo oro, quello di Vasto in rosso come quello fanese e il boreto maranese, rigorosamente in bianco. Impegnativo il lavoro della giuria: la differenza di voti è stata veramente minima e la sfida è stata un emozionante testa a testa. Alla fine ha prevalso lo chef friulano: determinante il profumo di alloro e l'utilizzo sapiente delle erbe di laguna, che Dal Forno conosce fin da bambino.

"Ho guarnito il mio boreto di rombo - racconta lo chef - con lattuga di mare fritta, salicornia in agrodolce e Crithmum (finocchio di mare): per molti, tra colleghi e giurati, è stata la novità dell'anno".

ON LINE



fanoinforma (<http://www.fanoinforma.it/>)
il sito di informazione della provincia di Pesaro Urbino

BRODETTO E NON SOLO. IL FESTIVAL SAPRÀ PRENDERE I TURISTI PER LA GOLA

27 Giugno 2019 (<http://www.fanoinforma.it/2019/06/27/>) // di Fanoinforma (<http://www.fanoinforma.it/author/admin/>) // 0 Comments
(<http://www.fanoinforma.it/brodetto-e-non-solo-il-festival-sapra-prendere-i-turisti-per-la-gola/#respond>)

Fano (PU) – Il brodetto al centro e intorno i vini del territorio e la moretta. Saprà prendere per la gola il turista (ma anche il fanese, ovviamente) l'edizione numero 17 del Festival Internazionale del Brodetto e delle zuppe di pesce in programma al Lido dal 4 al 7 luglio.

Quello che un tempo era definito il piatto povero per eccellenza tornerà protagonista in una data a lui più consona rispetto al passato (fino al 2017 l'evento era a settembre, durante il fermo pesca) e lo farà attraverso un contenitore di eventi che spazieranno su più fronti. Show cooking e degustazioni avranno ovviamente la priorità sia attraverso l'esibizione di chef affermati (Giorgione, Stefano Ciotti, Carmelo Carnevale, Maina, Daniele Canzian), sia attraverso un nuovo format, l'Adriatcontest, che eleggerà il miglior brodetto dell'adriatico con una sfida tra 4 chef rappresentanti di Fano, Vasto (Ch), Porto Recanati (Mc) e Marano Lagunare (Ud).

Le sfide/esibizioni si terranno sul palco centrale mentre i piatti proposti si potranno poi gustare (20euro previa prenotazione) nel rientrante Palabrodetto, luogo dove si assaggeranno anche i piatti preparati nell'ambito di un nuovo format, il Tutto fa Brodetto che vedrà ai fornelli cuochi amatoriali. Come detto in precedenza, reciteranno un ruolo da protagonisti anche i Bianchelli del territorio, proposti in abbinamento ai piatti, e la bevanda tipica di Fano, disponibile nel MeetMoretta, un "tempio" creato in onore della bevanda alcolica più gustosa della costa dove barman locali daranno vita anche ad una gara a base di caffè, anice, rum e brandy. Il ricco calendario di appuntamenti, che vedrà salire sul palco nelle vesti di conduttori, tra gli altri, Paolo Notari, giornalista, conduttore e autore Rai e Federico Quaranta, conduttore di Linea Verde (Rai1) e Decanter (Radio2), sarà impreziosito dalla comicità di Michele La Ginestra e Maurizio Lastrico, quest'ultimo famoso per i suoi endecasillabi danteschi.

L'ultima novità (il calendario completo degli eventi è sul sito festivalbrodetto.it) è rappresentata dal "Brodetto Time" un talk show che anticipa o accompagna gli show cooking in cui il professor Corrado Piccinetti (responsabile scientifico del laboratorio di Biologia Marina dell'Università di Bologna) racconterà storie, aneddoti e curiosità sul mare, sulla pesca e su come negli anni è cambiata la cultura del brodetto.

TUTTO FA BRODETTO: LA SFIDA DI CASA DA IL VIA AL XVII "FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE"

DI GIAMPIERO GIUGNO 27, 2019



Il 28 e 29 giugno, l'area DeguStazione di Fanocenter, ospita le preselezioni della gara amatoriale di cucina. Venerdì 5 luglio la finalissima sul Palco Centrale della kermesse

Fornelli accesi, padelle sul fuoco e tanto pescato dell'Adriatico. È tutto pronto a DeguStazione (l'area ristorazione del Centro Commerciale Fanocenter) per accogliere la gara di cucina amatoriale "Tutto fa Brodetto", che porterà sul palco del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce i vincitori della golosa competizione.

Venerdì 28 e sabato 29 giugno, alle ore 19, la sfida per il miglior brodetto di casa darà il via, dunque, alla 17ª edizione del Festival più goloso dell'Adriatico, che da giovedì 4 a domenica 7 luglio animerà di sapori e profumi il Lido di Fano (ingresso gratuito).

Il brodetto alla fanese, una delle ricette più amate e diffuse della cucina marinara, sarà l'oggetto del contendere dei quattro cuochi amatoriali della provincia che si sfideranno per ottenere il riconoscimento di "Miglior brodetto fanese fatto in casa". Due match avvincenti quelli delle due semifinali, in cui il vero protagonista sarà il pesce freschissimo dell'Adriatico, ingrediente indispensabile per preparare il brodetto alla fanese.

Ciascun sfidante presenterà la propria versione della tradizionale zuppa di pesce, ultimandola in diretta, e racconterà al pubblico presente la preparazione, svelando magari il proprio segreto di cucina. Senza allontanarsi troppo



dall'antica ricetta, essi potranno anche aggiungervi qualche piccola variazione, per dare un tocco personale al piatto.

Il gusto, l'armonia degli ingredienti e la presentazione del piatto saranno i criteri che permetteranno di decretare i due finalisti. Ad assaggiare i prelibati piatti una giuria tecnica composta da palati esperti... di brodetto: Gianfranco Mazzanti e Valentino Valentini della Confraternita del Brodetto di Fano e Adolfo Ciuccoli, presidente di Confesercenti Fano.

Dei quattro sfidanti ne rimarranno solo due. Dopo aver superato le selezioni, infatti, venerdì 5 luglio alle ore 21 si sfideranno nella finalissima prevista sul Palco Centrale del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce davanti al pubblico delle grandi occasioni. A valutare i due brodetti finalisti una giuria di eccezione.

Il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce è organizzato da Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, con il contributo di Regione Marche, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, e Camera di Commercio delle Marche.





BRODETTO E NON SOLO. IL FESTIVAL SAPRÀ PRENDERE I TURISTI PER LA GOLA

27 Giugno 2019 // di Fanoinforma // 0 Comments



Fanoinforma

Fano (PU) - Il brodetto al centro e intorno i vini del territorio e la moretta. Saprà prendere per la gola il turista (ma anche il fanese, ovviamente) l'edizione numero 17 del Festival Internazionale del Brodetto e delle zuppe di pesce in programma al Lido dal 4 al 7 luglio.

Quello che un tempo era definito il piatto povero per eccellenza tornerà protagonista in una data a lui più consona rispetto al passato (fino al 2017 l'evento era a settembre, durante il fermo pesca) e lo farà attraverso un contenitore di eventi che spazieranno su più fronti. Show cooking e degustazioni avranno ovviamente la priorità sia attraverso esibizione di chef affermati (Giorgione, Stefano Ciotti, Carmelo Carnevale, Maina, Daniele Canziani), sia attraverso un nuovo format, l'AdriaticContest, che eleggerà il miglior brodetto dell'Adriatico con una sfida tra 4 chef rappresentanti di Fano, Vasto (CH), Porto Recanati (MC) e Marano Lagunare (UD).

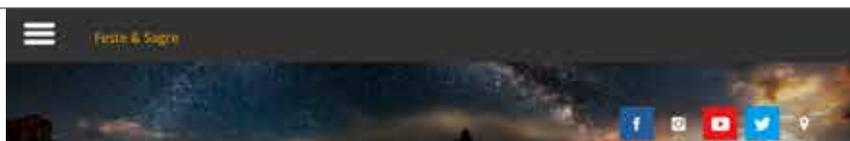
Le sfide/esibizioni si terranno sul palco centrale mentre i piatti proposti si potranno poi gustare (20euro previa prenotazione) nel rientrante Palabrodetto, luogo dove si esaggeranno anche i piatti preparati nell'ambito di un nuovo format, il Tutto fa Brodetto che vedrà ai fornelli cuochi amatoriali. Come detto in precedenza, reciteranno un ruolo da protagonisti anche i Bianchelli del territorio, proposti in abbinamento ai piatti, e la bevanda tipica di Fano, disponibile nel MeetMoretta, un "tempio" creato in onore della bevanda alcolica più gustosa della costa dove barman locali daranno vita anche ad una gara a base di caffè, anice, rum e brandy. Il ricco calendario di appuntamenti, che vedrà salire sul palco nelle vesti di conduttori, tra gli altri, Paolo Notari, giornalista, conduttore e autore Rai e Federico Quaranta, conduttore di Linea Verde (Rai1) e Decanter (Radio2), sarà impreziosito dalla comicità di Michele La Ginestra e Maurizio Lastrico, quest'ultimo famoso per i suoi endecasillabi danteschi.

L'ultima novità (il calendario completo degli eventi è sul sito festivalbrodetto.it) è rappresentata dal "Brodetto Time" un talk show che anticipa o accompagna gli show cooking in cui il professor Corrado Piccinetti (responsabile scientifico del laboratorio di Biologia Marina dell'Università di Bologna) racconterà storie, aneddoti e curiosità sul mare, sulla pesca e su come negli anni è cambiata la cultura del brodetto.



2019, FANO, FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE

Share this Post: [f](#) [s](#) [t](#) [in](#) [e](#)



ITALIA, MARCHE: FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE – DAL 4 AL 7 LUGLIO 2019 – FANO (PU)

Categoria: [Feste & Sagre](#) 👁 Visite: 16



Qual è il segreto per un buon brodetto? Per scoprirlo basta fare un salto al **Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce** in programma **dal 4 al 7 luglio** sul lungomare di **Fano (PU)**: rinomati chef propongono il piatto simbolo della tradizione marinara, ricco di varianti a seconda della regione dove viene servito, degli ingredienti utilizzati, della consistenza e del condimento preferiti. Nella città che ospita l'evento, ad esempio, viene abbinato al vivace Bianchetto del Metauro, vino autoctono DOC che sarà proposto in degustazione presso il Palabrodetto. Per assaggiare la Moretta fanese, l'irresistibile caffè corretto dei pescatori, si può fare un salto al lounge bar MeetMoretta, che propone anche cocktail preparati da barman di fama. Il programma della manifestazione, giunta alla diciassettesima edizione, contempla anche show cooking, concerti, dibattiti, presentazioni di libri e laboratori di cucina (www.festivalbrodetto.it).



Monumenti di grande fascino come la Rocca Malatestiana, l'Arco di Augusto, il Palazzo della Ragione, la cattedrale con la pregiata Cappella Nolli affrescata dal Domenichino e il settecentesco Palazzo Monteverocchio sono un ulteriore motivo per visitare la località marchigiana. Sono due le aree attrezzate: in Viale Kennedy, vicino al cimitero, e l'area di sosta Campo Nunzia, sulla Strada Statale Adriatica Sud tra Fano e Marotta (tel. 392 7817468, www.camponunzia.it).

gustiamo

i piaceri della tavola... e non solo

[HOME](#) [PRIMO PIANO](#) [PERSONAGGI](#) [VIAGGI](#) [PIACERI](#) [CIBO & VINO](#) [CARTA & WEB](#) [CHI SIAMO](#) [Q](#)



EVENTI
TUTTI A FANO PER IL FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL BRODETTO

Lamberto Mazzotti - Giugno 27, 2019



IL BURSÒN, RE PER UNA NOTTE A BAGNACAVALLO

Redazione - Giugno 26, 2019

Che cos'è il Bursòn? Chi conosce veramente bene questo vino rosso, peculiare della Bassa Romagna, così poco classificabi...

SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK



INFO & CONTATTI

Direzione - Lamberto Mazzotti:
direzione@gustiamo.info

Contatti:
segreteria@gustiamo.info

NEWSLETTER

Iscriviti alla newsletter e ricevi i nostri articoli comodamente nella tua casella email

gustiamo

i piaceri della tavola... e non solo

HOME | PRESENTAZIONE | PRODOTTORE | SAGGI | PIACERE | CUCINA VIVA | SPETTACOLI | CHI SIAMO | 15

TUTTI A FANO PER IL FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL BRODETTO



Fano in provincia di Pesaro ospiterà dal 27 giugno al 29 luglio il Festival Internazionale del Brodetto. L'evento è organizzato dalla Provincia di Pesaro e si svolgerà presso il Palabrodeto, un luogo storico e suggestivo, dove si svolgono ogni anno le celebrazioni del Festival.



Il tema del Palabrodeto

Per la quinta edizione il tema è "L'arte del brodetto". Il festival si svolgerà presso il Palabrodeto, un luogo storico e suggestivo, dove si svolgono ogni anno le celebrazioni del Festival.

Ai fratelli Giorgio e Stefano Ciotti

Il festival si svolgerà presso il Palabrodeto, un luogo storico e suggestivo, dove si svolgono ogni anno le celebrazioni del Festival.



La gara "Tutto la Brodetto"

Il festival si svolgerà presso il Palabrodeto, un luogo storico e suggestivo, dove si svolgono ogni anno le celebrazioni del Festival.



Mell'Nostra per tutti

Il festival si svolgerà presso il Palabrodeto, un luogo storico e suggestivo, dove si svolgono ogni anno le celebrazioni del Festival.

Talk-show con Paolo Fattori e Federico Quaranta

Il festival si svolgerà presso il Palabrodeto, un luogo storico e suggestivo, dove si svolgono ogni anno le celebrazioni del Festival.



Zuppa di pesce alla Fanesa forever

Il festival si svolgerà presso il Palabrodeto, un luogo storico e suggestivo, dove si svolgono ogni anno le celebrazioni del Festival.

PRIMO PIANO - EVENTI - VIAGGI - IL VIANDANTE DEL GUSTO

TUTTI A FANO PER IL FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL BRODETTO

Un'andata di brodetto è pronta a riempire la città marchigiana dal 4 al 7 luglio: grandi chef, importanti novità e tante sfide gustose per la 17ª edizione dell'evento che celebra il piatto povero della tradizione marinara.

By **Lamberto Mazzotti** - Giugno 27, 2019

13



In alto le forchette: il "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce" di Fano torna ad aprire l'estate da giovedì 4 a domenica 7 luglio (ingresso gratuito). In programma un pieno di novità dedicate a gourmand e curiosi. E poi approfondimenti, laboratori, presentazioni di libri, gare amatoriali e imperdibili sfide ultra-regionali pronte a inondare il Lido della città adriatica con l'inconfondibile profumo di brodetto.



Il ritorno del Palabrodetto

Per la sua XVII edizione, la novità è rappresentata dal ritorno del Palabrodetto: luogo in cui il pubblico potrà assistere alla preparazione dei piatti e alla successiva degustazione in abbinamento al Bianchetto del Metauro Doc proposto dalle 9 cantine d'Autore.

Ai fornelli Giorgione e Stefano Ciotti

Ai fornelli si alterneranno grandi chef: giovedì 4 luglio si parte con Giorgio "Giorgione" Barchiesi (ore 19.30), protagonista di Gambero Rosso Channel; venerdì 5 luglio (ore 13) appuntamento con lo stellato Stefano Ciotti del ristorante Nostrano di Pesaro e con Carmelo Carnevale, direttore culinario di ChefMéd e Fish Bite (ore 19.30); domenica 7 luglio sarà il momento dell'estroso "Chef Maina", Andrea Mainardi (ore 13) e di Daniele Canzian (ore 19.30), chef del ristorante Daniel di Milano.



SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK



Info & Contatti

segreteria@gustiamo.info

NEWS



TUTTI A FANO PER IL FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL BRODETTO

Giugno 27, 2019



IL BURSÒN, RE PER UNA NOTTE A BAGNACAVALLO

Giugno 26, 2019



LE DUE TORRI IN CIOCCOLATO ALL'AEROPORTO DI BOLOGNA

Giugno 26, 2019

NEWSLETTER

Iscriviti alla newsletter e ricevi i nostri articoli comodamente nella tua casella email.

Il ritorno del Palabrodetto

Per la sua XVII edizione, la novità è rappresentata dal ritorno del Palabrodetto: luogo in cui il pubblico potrà assistere alla preparazione dei piatti e alla successiva degustazione in abbinamento al Bianchetto del Metauro Doc proposto dalle 9 cantine di Bianchello d'Autore.

Ai fornelli Giorgione e Stefano Ciotti

Ai fornelli si alterneranno grandi chef: giovedì 4 luglio si parte con Giorgio "Giorgione" Barchiesi (ore 19.30), protagonista di Gambero Rosso Channel; venerdì 5 luglio (ore 13) appuntamento con lo stellato Stefano Ciotti del ristorante Nostrano di Pesaro e con Carmelo Carnevale, direttore culinario di ChefMéd e Fish Bite (ore 19.30); domenica 7 luglio sarà il momento dell'estroso "Chef Maina", Andrea Mainardi (ore 13) e di Daniele Canzian (ore 19.30), chef del ristorante Daniel di Milano.



La gara "Tutto fa Brodetto"

Venerdì 5 luglio, alle ore 21, il Festival chiamerà invece a raccolta i suoi appassionati per "Tutto fa Brodetto", gara tra cuochi non professionisti chiamati a realizzare la ricetta tradizionale di brodetto alla Fanese. Ad assaggiare le ricette sarà una giuria tecnica composta, tra gli altri, da Michele La Ginestra, attore e conduttore televisivo di Dolci Tentazioni (Alice Tv) e ospite del Festival.

Sabato 6 luglio, sarà il momento dell'ADRIATICOntEST, sfida delle zuppe di pesce dell'Adriatico. In programma due manche: alle 13, il Palabrodetto vedrà duellare il brodetto alla Fanese contro quello di Porto Recanati; alle 19.30 Vasto cercherà di avere la meglio sulla zuppa di Marano Lagunare (UD).





Col... Festival



21 LUGLIO | ORE 5.00
CONCERTO ALIC *Alba*

oltreFano.it
 NOTIZIE DA FANO E DALL'ENTROTERRA

Menu...
 Menu...

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 →
 UN'ONDATA DI BRODETTO IN ARRIVO AL LIDO DI...

Un'ondata di brodetto in arrivo al Lido di Fano, presentato il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce

🕒 28 giugno, 2019 🏷️ Attualità 🏷️ FANO 💬 0



vivere fano

IL QUOTIDIANO DELLA CITTÀ E DEL TERRITORIO

Torna il Festival Internazionale del Brodetto: il programma. Eventi ad hoc anche per la moretta fanese



Fano
28/06/2019 - In alto le
forchette, il festival più
gustoso della riviera
adriatica torna anche
quest'anno ad aprire
l'estate animando il Lido
di Fano (lungomare
Simonetti) da giovedì 4
a domenica 7 luglio. Un

programma ricchissimo di novità per gourmand e curiosi, con idee e iniziative che faranno di Fano il centro del mondo enogastronomico per 4 giorni.

"Quello del brodetto - spiegano Giorgio Bartolini e Pier Stefano Fiorini, Direttore e Presidente Confesercenti Pesaro e Urbino - è un caso emblematico: si è trasformato da ricetta gastronomica a strumento in grado di rappresentare la cultura di un territorio intercettando un nuovo segmento di consumatori, coloro che vivono le esperienze culturali come occasioni di conoscenza di luoghi, tradizioni e cultura".

La 17ª edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce - organizzato da Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano - riparte dal Palabrodetto, luogo dove la tradizione della zuppa di pesce si sposa con l'innovazione della moderna cucina e in cui il pubblico può assistere alla preparazione dei piatti di chef italiani.

Ai fornelli nel Palabrodetto solo grandi chef. Si alterneranno, nella cucina a vista di Pedro: Giorgio Bianchesi, alias Giorgione, protagonista di Gambero Rosso Channel (giovedì 4, ore 19.30); lo stellato Stefano Ciotti, chef del ristorante Nostriano di Pesaro (venerdì 5, ore 13); Carmelo Carnevale, direttore culinario di ChefMaid e Fish Bite (venerdì 5, ore 19.30); festoso "Chef Maiva" (domenica 7, ore 13), già protagonista di una serata al Festival di qualche anno fa, al secolo Andrea Mainardi; e, ultimo, ma non meno importante, lo chef Daniele Carzan dal ristorante Daniel di Milano (domenica 7, ore 19.30). I loro piatti, proposti al pubblico (costo 20€, prenotazioni allo 0721.54708) saranno proposti in abbinamento a due calici del vino ufficiale del Festival, il Bianchetto del Metauro Doc proposto dalle 9 cantine del progetto Bianchetto d'Autore, il Palabrodetto farà anche da scenografia ad una sfida davvero gustosa. Si chiama ADRATICOEST (sabato 6, ore 13 e 19.30) ed è la prima competizione tra 4 zuppe del Mar Adriatico: il Brodetto alla fanese parrerà contro quello di Porto Recanati; il Brodetto alla Vastese contro la zuppa di Marino Legonare.

Se di tradizione e di Fano si parla, dunque, non poteva mancare una gara tra cuochi non professionisti: Tutto fa Brodetto (venerdì 5, ore 21): i finalisti selezionati nelle scorse settimane saranno chiamati a realizzare la ricetta tradizionale di brodetto alla fanese sul Palco della manifestazione. Ad assaggiare i piatti della sfida carolingia, una giuria composta, tra gli altri, da Michele La Ginestra, sirtice e conduttore televisivo di Dole Tentazioni (Alca Tv) e ospite speciale del Festival. Ma il Palco centrale, animato da Federico Quaranta e Paolo Notari, da tradizione, sarà anche luogo deputato agli approfondimenti e all'informazione.

Venerdì 7, ore 19.30, si parlerà di "Come recuperare il piacere della tavola rimanendo consapevoli responsabili" durante la presentazione de "I nuovi Onnivori" (Vallardi 2019). Carla Latini, giornalista e imprenditrice converserà, durante un appuntamento da non perdere, con l'autrice Roberta Schira, scrittrice, giornalista (scrittrice di ristoranti di cultura del cibo sul Corriere della Sera e altre testate) e critica gastronomica.

La pesca, la tutela dell'ambiente marino, le specificità del Mare Adriatico e dei suoi abitanti, saranno al centro dell'appuntamento Brodetto Time (giovedì 4, sabato 6, domenica 7, ore 21) che porterà, sul palco del Festival, insieme ai conduttori della kermesse, il professore Corrado Piccinetti, responsabile scientifico del Laboratorio di Biologia e Pesca di Fano e gli chef della XVII edizione per creare un connubio, inedito, di informazione e intrattenimento. Al termine dell'evento il pubblico potrà assistere a una ricetta "fast", preparata in diretta e dedicata ai "tutti" dell'Adriatico.

In programma anche il convegno tecnico (sabato 6, ore 10), promosso da Blu Marine Service, sulle "Azioni concrete per migliorare la sostenibilità delle operazioni di pesca della Marnina della piccola pesca di Fano. La riproduzione delle seppie, il riciclo delle reti da posta e campagne di raccolta rifiuti marini", progetto finanziato da Flag Marine Nord.

A conclusione delle intense giornate di Festival, saranno poi il divertimento e la leggerezza. A calcare le scene del Festival, quest'anno, ci sarà Maurizio Lastrio: il protagonista di programmi tv come Zelig Off e La Line sarà a Fano per proporre "Quello che parla stiano" venerdì 5, ore 22.30. Lastrio ripeterà i suoi celebri endecasillabi "danteschi", che mescolano il tono alto e quello basso, che raccontano con ironia di incidenti quotidiani, di una sfortuna che incombe, di un caso che gode nel distruggere i rari momenti di tranquillità della vita (ingresso libero).

Sempre alle ore 22.30, sul Palco centrale, il Festival regalerà grandi performance musicali insieme a MerLove (giovedì 4), Zio Rufus & The Funky Gallo Band (sabato 6) e The Best Of (domenica 7).

Altra importante novità del Festival 2019 è la presenza del MeerMoretta: lounge bar dedicato alla tipica bevanda di Fano nata a bordo del peschereccio. C'area ospiterà incontri, cocktail innovativi e il Moretta Evolution, concerto in cui i migliori barman del territorio si sfideranno a colpi di "moretta" (venerdì, sabato e domenica, ore 18).

"La regione - ha detto Renato Claudio Minardi, vicepresidente Consiglio Regionale Marche - è da sempre al fianco del Festival e della Confesercenti che lo organizza in maniera determinata. Se pensiamo che circa il 50% del turismo internazionale si muove scegliendo la propria meta per ragioni enogastronomiche, comprendiamo come questa manifestazione abbia un'importanza strategica per le Marche".

Ideali per fare un pieno della zuppa di pesce più amata dell'Adriatico saranno gli spazi ristorazione allestiti nei 600 metri del lungomare Simonetti. Migliaia di brodetti alla fanese riempiranno, dalle 12 alle 15 e dalle 19 alla mezzanotte, il Lido di Fano. Per i più piccoli, da non perdere, lo spazio "Brodetto & Kids" realizzato in collaborazione con il MIPAAFT nella Cava del Lido attivo con laboratori, merende di pesce, giochi e letture dalle 18 alle 22.

Il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce è organizzato da Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, con il contributo di Regione Marche, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, e Camera di Commercio delle Marche.

18/7/2019

Fano, "Tutto fa Brodetto": oggi e domani la sfida di cucina amatoriale

Fano, "Tutto fa Brodetto": oggi e domani la sfida di cucina amatoriale

Da Redazione - 28 Giugno 2019



L'area DeguStazione di Fanocenter, ospita le preselezioni della gara amatoriale di cucina, che danno il via al XVII "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce". Venerdì 5 luglio la finalissima sul Palco Centrale della kermesse

FANO – Tutto pronto a DeguStazione ,l'area ristorazione del Centro Commerciale Fanocenter, per accogliere la gara di cucina amatoriale "Tutto fa Brodetto", che porterà sul palco del **Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce** i vincitori della golosa competizione.

Oggi,venerdì 28 e domani,sabato 29 giugno, alle ore 19, la sfida per il miglior brodetto di casa darà il via, dunque, alla 17^a edizione del Festival più goloso dell'Adriatico, che da giovedì 4 a domenica 7 luglio animerà di sapori e profumi il Lido di Fano (ingresso gratuito).

Il brodetto alla fanese, una delle ricette più amate e diffuse della cucina marinara, sarà l'oggetto del contendere dei quattro cuochi amatoriali della provincia che si sfideranno per ottenere il riconoscimento di "Miglior brodetto fanese fatto in casa". Due match avvincenti quelli delle due semifinali, in cui il vero protagonista sarà il pesce freschissimo dell'Adriatico, ingrediente indispensabile per preparare il brodetto alla fanese.

Ciascun sfidante presenterà la propria versione della tradizionale zuppa di pesce, ultimandola in diretta, e racconterà al pubblico presente la preparazione, svelando magari il proprio segreto di cucina. Senza allontanarsi troppo dall'antica ricetta, essi potranno anche aggiungervi qualche piccola variazione, per dare un tocco personale al piatto.

Il gusto, l'armonia degli ingredienti e la presentazione del piatto saranno i criteri che permetteranno di decretare i due finalisti. Ad assaggiare i prelibati piatti una giuria tecnica composta da palati esperti... di brodetto: Gianfranco Mazzanti e Valentino Valentini della Confraternita del Brodetto di Fano e Adolfo Ciuccoli, presidente di Confesercenti Fano.

Dei quattro sfidanti ne rimarranno solo due. Dopo aver superato le selezioni, infatti, venerdì 5 luglio alle ore 21 si sfideranno nella finalissima prevista sul Palco Centrale del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce davanti al pubblico delle grandi occasioni. A valutare i due brodetti finalisti una giuria di eccezione.

12/7/2019

Un'ondata di brodetto in arrivo al Lido di Fano, presentato il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce - Oltrefano.it



**Animazione, laboratori, giochi e divertimento
Tutti i venerdì in Sassonia**



oltrefano.it
NOTIZIE DA FANO E DALL'ENTROTERRA

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](#) [UN'ONDATA DI BRODETTO IN ARRIVO AL LIDO DI...](#)

Un'ondata di brodetto in arrivo al Lido di Fano, presentato il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce

28 giugno, 2019 Attualità FANO 0



Grandi chef, importanti novità, un grande ritorno e sfide golose per il XVII "Festival Internazionale del



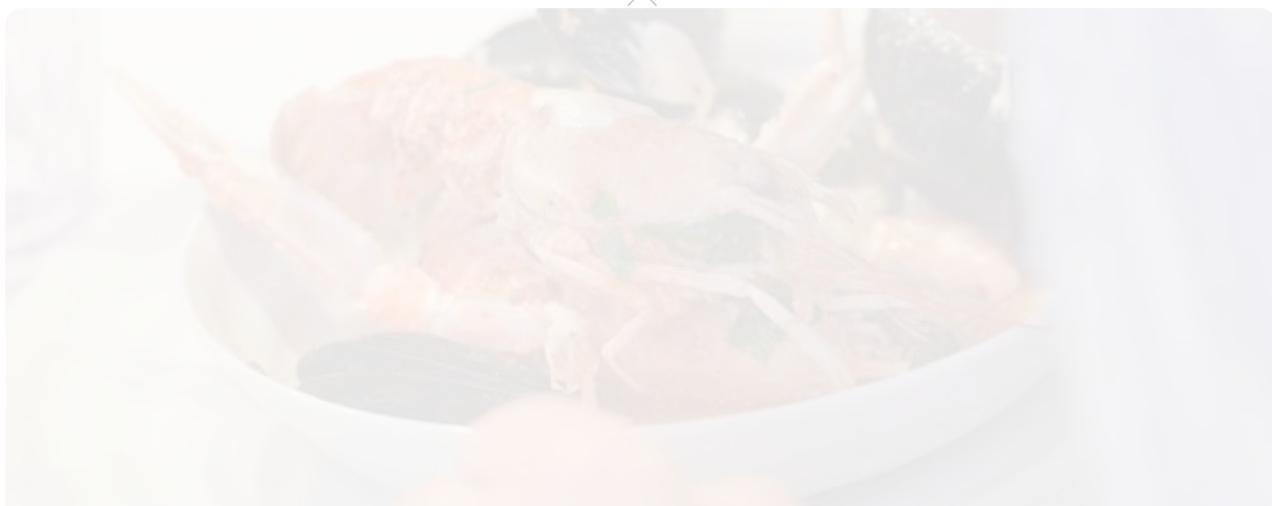
12/7/2019

pesaronotizie.com

Un'ondata di brodetto in arrivo al Lido di Fano. Con foto – pesaronotizie.com

BY ROSALBA ANGIULI GIU 28,
2019

Un'ondata di brodetto in arrivo al Lido di Fano. Con foto



<https://pesaronotizie.com/2019/06/28/unondata-di-brodetto-in-arrivo-al-lido-di-fano-con-foto/>

1/5

12/7/2019

Torna il Festival Internazionale del Brodetto: il programma. Eventi ad hoc anche per la moretta fanese

vivere fano
IL QUOTIDIANO DELLA CITTÀ E DEL TERRITORIO



Torna il Festival Internazionale del Brodetto: il programma. Eventi ad hoc anche per la moretta fanese



🕒 6' di lettura Fano
28/06/2019 - In alto le forchette... il festival più gustoso della riviera adriatica torna anche quest'anno ad aprire l'estate animando il Lido di Fano (lungomare Simonetti) da giovedì 4 a domenica 7 luglio. Un

programma ricchissimo di novità per gourmand e curiosi, con idee e iniziative che faranno di Fano il centro del mondo enogastronomico per 4 giorni.

“Quello del brodetto - spiegano Giorgio Bartolini e Pier Stefano Fiorelli, Direttore e Presidente Confesercenti Pesaro e Urbino - è un caso emblematico: si è trasformato da ricetta gastronomica a strumento in grado di rappresentare la cultura di un territorio intercettando un nuovo segmento di consumatori: coloro che vivono le esperienze culinarie come occasioni di conoscenza di luoghi, tradizioni e cultura”.

La 17^a edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce - organizzato da Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano - riparte dal Palabrodetto: luogo dove la tradizione della zuppa di pesce si sposa con l'innovazione della moderna cucina e in cui il pubblico può assistere alla preparazione dei piatti di chef blasonati.

12/7/2019

I finalisti di Tutto fa Brodetto pronti per sfidarsi al Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce – pesaronotizie.com

pesaronotizie.com

BY ROSALBA ANGIULI GIUGNO 30, 2019

I finalisti di Tutto fa Brodetto pronti per sfidarsi al Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce



12/7/2019

Fano, in alto le forchette per il festival del Brodetto - CentroPagina - Quotidiano di cronaca e notizie da Ancona, Osimo, Jesi, Fabriano, Senigallia ...

Fano, in alto le forchette per il festival del Brodetto

Quattro giorni di chef stellati, iniziative, convegni e degustazioni. Giorgio Bartolini e Pier Stefano Fiorelli, Direttore e Presidente Confesercenti Pesaro e Urbino, associazione organizzatrice: «Bello vivere le esperienze culinarie come occasioni di conoscenza di luoghi, tradizioni e cultura»

Di **Redazione** - 30 giugno 2019



Il Festival del Brodetto

FANO – Estate, mare, pesce...brodetto! Anche quest'anno torna il gustoso **Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce al Lido di Fano**, lungomare Simonetti. Da giovedì 4 luglio a domenica 7 luglio, un programma enogastronomico a base di brodetto, con idee e iniziative gourmet.

«Quello del brodetto – spiegano **Giorgio Bartolini** e **Pier Stefano Fiorelli**, Direttore e Presidente Confesercenti Pesaro e Urbino – è un caso emblematico: si è trasformato da ricetta gastronomica a strumento in grado di rappresentare la cultura di un territorio intercettando un nuovo segmento di consumatori: coloro che vivono le esperienze culinarie come occasioni di conoscenza di luoghi, tradizioni e cultura».

WebToo.it **ilmascalzone.it**
 L'informazione a portata di mouse

Home | Primo Piano | Cronaca e Attualità | Il Mascalzone Sportivo | Cultura e Spettacoli | Recensioni | Sociale | In... | Formazioni in... | Sicurezza | Foto e Videom | Editoria | In Vendita | Video Gallery | Web Tv | Alternanza Scuola

CAFFÈ SORIANO IL SEGRETO PER RENDERE LA VITA MIGLIORE. **CAFFÈ (DOBBIANO)**

Leggi le News

Tutto fa Brodetto, pronti per la finalissima

di Redazione | In: Cronaca e Attualità, le Ricette del Mascalzone



I finalisti di Tutto fa Brodetto pronti per sfidarsi al Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce Venerdì 5 luglio, ore 21, la finalissima sul Palco del Lido davanti al pubblico a una giuria d'eccezione: l'attore e conduttore Michele La Ginestra e il professore Corrado Piccinetti

Fano, 30 giugno 2019- Hanno superato le semifinali che si sono svolte venerdì 28 e sabato 29 giugno a Degustazione, presentando ciascuna la propria versione del brodetto alla fanese. Fedeli alla ricetta della tradizione l'una, con un tocco di innovazione l'altro, hanno battuto i piatti degli altri partecipanti. Ora i finalisti di Tutto fa Brodetto - Giuliana Paciotti, pensionata fanese che ieri ha presentato un eccellente brodetto tradizionale vincendo sul giovane Luca Annorri e la sua creativa proposta di zuppa di pesce; Giovanni Troiano, di Manfredonia, da 20 anni a Fano - sono pronti a sfidarsi sul Palco del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce (Lido di Fano, dal 4 al 7 luglio). Venerdì 5 luglio, ore 21, si terrà infatti la finalissima della gara di cucina amatoriale promossa dalle kermesse più golose della costa adriatica.

GO GIACINTO IN FISSI LAVORAZIONE ALLUMINO E FERRO - Incastra in alluminio e per a luglio termina *partenze in alluminio* - gonfiare in alluminio - gomme in gomma in legno e in alluminio

DETRAZIONI FISCALI 65% Via Val Sogana, 23 San Benedetto tel. 0730 455034 cell. 328 619321

Sullo stesso palco che ospiterà gli eventi "culturali-culinari" del festival, dopo grandi chef ed esperti del food, saliranno a preparare il brodetto alla fanese due cuochi amatoriali del nostro territorio. Raccontandoci la preparazione, riproporranno il prelibato piatto della tradizione povera marinara, preparato solo con il pescato dell'Adriatico e con i due ingredienti che contraddistinguono la ricetta fanese da quella di altre città: l'aceto e il concentrato di pomodoro.

A contendersi il titolo per il "Miglior brodetto fanese fatto in casa" saranno dunque Giovanni Troiano e Giuliana Paciotti. Oltre al titolo, in palio anche un appetitoso premio. Il vincitore, infatti, si aggiudicherà la loyalty card del Club Degustazione: un buono di €100, da utilizzare dalla colazione al dopo-cena per gustare una delle oltre 300 proposte di Degustazione, l'area ristorazione del Centro Commerciale Fanocenter.

Sul palco, a valutare il gusto, l'armonia degli ingredienti e la presentazione dei loro piatti, una giuria di esperti, non solo di brodetto. Tra questi Michele La Ginestra, attore eclettico e conduttore televisivo del programma Dolci Tentazioni sul canale tematico Alice Tv e in passato giudice di Cuochi e Fiammesu LA7 e Corrado Piccinetti, direttore del Laboratorio di Biologia Marina e Pesca dell'Università di Bologna - sede di Fano.

I giudici di Tutto fa Brodetto saranno protagonisti anche di altri eventi in programma sul Palco Centrale del Festival. Giovedì 4 luglio alle ore 21, Corrado Piccinetti parteciperà al talk-cooking show Brodetto Time, insieme al giornalista e conduttore tv Paolo Notari e lo chef Clorgione, mentre domenica 7 luglio sarà insieme a chef Daniel Canzian e chef Andrea Mainardi. Venerdì 5 luglio alle ore 19.30, Roberta Schira presenterà il suo ultimo libro "I Nuovi Onnivori" insieme alla giornalista e imprenditrice Carla Latini. Sabato 6 luglio alle ore 21, Michele La Ginestra e Corrado Piccinetti chiacchiereranno sotto la guida di Federico Quaranta (conduttore di Linea Verde, Rai 1 e di Decanter, Rai Radio2) nel talk-cooking show Brodetto Time.

Il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce è organizzato da Confesarcanti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, con il contributo di Regione Marche, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, e Camera di Commercio delle Marche.

© 2019. Redazione. All rights reserved.



lunedì 1 luglio 2019 ALTO METAURO BASSO METAURO REGIONE



ilMetauro



NUOVI!

NUOVI!

AREE ▾ ARGOMENTI ▾ EVENTI PUBBLICA MIO METAURO ▾ METEO IL GIORNALE ▾



Il Metauro è n@vigabile

ULTIME A Fano torna il Festival del Brodetto dal 4 al 7 luglio



Focus



Eventi



A Fano torna il Festival del Brodetto dal 4 al 7 luglio

16/7/2019

A Fano torna il Festival del Brodetto dal 4 al 7 luglio - Il Metauro

ilMetauro

Home > AREE > BASSO METAURO > Fano >

FANO EVENTI

A Fano torna il Festival del Brodetto dal 4 al 7 luglio

Di Il Metauro 30 Giugno 2019



FANO – In alto le forchette... il festival più gustoso della riviera adriatica torna anche quest'anno ad aprire l'estate animando il Lido di Fano (lungomare Simonetti) **da giovedì 4 a domenica 7 luglio**. Un programma ricchissimo di novità per gourmand e curiosi, con idee e iniziative che faranno di Fano il centro del mondo enogastronomico per 4 giorni.

“Quello del brodetto – spiegano **Giorgio Bartolini e Pier Stefano Fiorelli**, Direttore e Presidente Confesercenti Pesaro e Urbino – è un caso emblematico: si è trasformato da ricetta gastronomica a strumento in grado di rappresentare la cultura di un territorio intercettando un nuovo segmento di consumatori: coloro che vivono le esperienze culinarie come occasioni di conoscenza di luoghi, tradizioni e cultura”.



destinazionefano



progetto grafico: Pirella Göttsche & Partners

Fano da Scoprire

Divertimento

Mare

Tradizioni e Tipicità

Spiritualità



Festival del Brodetto alla Fanese 2019

Il Brodetto alla Fanese è una delle tradizioni culinarie più apprezzate della città di Fano.

Il suo nome nasce probabilmente a causa delle famiglie di marinai che dopo aver venduto quanto di lavoro erano riusciti a procurarsi nelle giornate di pesca, si tuffavano i rimasugli del pesce per cucinare il piatto quotidiano, il Brodetto.

LA RICETTA DEL BRODETTO ALLA FANESE

La tradizione vuole che venga utilizzato esclusivamente pesce proveniente dal mare Adriatico (paggio, calamaro, seppiole, triglie, coda di toro, gattifella, nocchie).

Ingredienti per 4 persone:

- 2 kg di pesce misto (qualità)
- 250 gr di olio extravergine di oliva
- 6 nocchie cotte di vino
- 2 nocchieri di acqua
- 150 gr di stogno concentrato di pomodoro
- 30 gr di cipolla
- 1 picchi d'aglio
- Pepe macinato a sale q.b.

Procedimento: si faie bollire/evaporare e scartamente la pulizia del pesce, da fare con parsimonia e, quando non si fanno frappe si usi, rivolgersi a stmi esperti. Soffriggere in olio d'oliva l'aglio e la cipolla, in una casseruola larga e bassa. A parte, allire con acqua il concentrato di pomodoro per poi aggiungere il composto di soffritto. Una volta portato a bollore, aggiungere il pesce, tranne le nocchie, partendo dai pezzi più grandi fino ad arrivare a quelli più piccoli, aggiungere sale e pepe e far cuocere per circa 25 minuti. Le nocchie andranno aggiunte gli ultimi 5 minuti di cottura. Servire il tutto colata come stogno, con delle fette di pane abbrustolito.

dal 4 al 7 luglio in occasione della XVII edizione del Festival del Brodetto presso il Sile di Fano (Anagnone) che si trasformerà per l'occasione in una cucina all'aperto.

il programma:

<https://www.festivalbrodetto.it/wp-content/uploads/2019/06/programm%a-festival-del-brodetto-2019.pdf>

Per ulteriori informazioni: <https://www.festivalbrodetto.it/>

By Michele Filippetti | Luglio 1st, 2019 | Categorie: divertimento, Tradizioni e Tipicità | 0 Comments



Instagramers Marche Tweet

Realizzato da Instagramers Marche
Alex @alex-cool
E sempre come sentirsi a casa 🇮🇹 #Marche #MarcheTourism #IgersMarche #Sibillini #MontiSibillini #xt10 #glamitalia



27 gen 2019

Instagramers March @igermarche
L'Italia è ricca di meraviglie alle quali siamo... [instagram.com/p/BjWgoIKF-evol/](https://www.instagram.com/p/BjWgoIKF-evol/)



0 0

#destinazionefano

#fano

Eventi #destinazionemarche - PU

I finalisti di “Tutto fa Brodetto” pronti per sfidarsi al “Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce”

Autore: **Redazione** - 1 Luglio 2019

Venerdì 5 luglio, ore 21, la **finalissima sul Palco del Lido** davanti al pubblico e a una **giuria d'eccezione: l'attore e conduttore Michele La Ginestra e il professore Corrado Piccinetti.**

Fano, 30 giugno 2019- **Hanno superato le semifinali** che si sono svolte venerdì 28 e sabato 29 giugno a DeguStazione, **presentando ciascuno la propria versione del brodetto alla fanese.** Fedeli alla ricetta della tradizione l'una, con un tocco di innovazione l'altro, hanno battuto i piatti degli altri partecipanti. **Ora i finalisti di “Tutto fa Brodetto” – Giuliana Paciotti**, pensionata fanese che ieri ha presentato un eccellente brodetto tradizionale vincendo sul giovane Luca Antinori e la sua creativa proposta di zuppa di pesce; **Giovanni Troiano**, di Manfredonia, da 20 anni a Fano – **sono pronti a sfidarsi sul Palco del “Festival Internazionale del Brodetto” e delle Zuppe di Pesce** (Lido di Fano, dal 4 al 7 luglio). Venerdì 5 luglio, ore 21, si terrà infatti la finalissima della gara di cucina amatoriale promossa dalla kermesse più golosa della costa adriatica.

Sullo stesso palco che ospiterà gli eventi “cultural-culinari” del festival, dopo grandi chef ed esperti del food, **saliranno a preparare il brodetto alla fanese due cuochi amatoriali del nostro territorio.** Raccontandoci la preparazione, riproporranno il prelibato piatto della tradizione povera marinara, preparato solo con il pescato dell'Adriatico e con i due ingredienti che contraddistinguono la ricetta fanese da quella di altre città: l'aceto e il concentrato di pomodoro.

A contendersi il titolo per il “Miglior brodetto fanese fatto in casa” saranno dunque Giovanni Troiano e Giuliana Paciotti. Oltre al titolo, in palio anche un appetitoso premio. **Il vincitore**, infatti, si aggiudicherà la **loyalty card del Club DeguStazione:** un buono di €100, da utilizzare dalla colazione al dopo-cena per gustare una delle oltre 300 proposte di DeguStazione, l'area ristorazione del Centro Commerciale Fanocenter.

S **Traduci »** **utare il gusto**, l'armonia degli ingredienti e la presentazione dei loro

In arrivo a Fano gli eventi più attesi dell'estate!

Autore: **michael formica** - 1 Luglio 2019

Fano si prepara all'estate con una ricca stagione piena di eventi e spettacoli tutti da vivere. L'offerta fanese promette di far divertire, da giovedì 4 luglio con concerti, **spettacoli, festival, eventi enogastronomici e manifestazioni culturali** che animeranno tutto il territorio e proseguiranno per tutta l'estate. Appuntamenti che sono l'ideale per scoprire il fascino di una delle città marchigiane più belle e vivaci.

La città di Fano torna a farsi ambasciatrice delle tradizioni culinarie marchigiane con il **Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce**, evento che ogni anno attira più di cento mila visitatori e che celebra il piatto di pesce tradizionale ed esclusivo della cucina fanese. La manifestazione enogastronomica si svolgerà **dal 4 al 7 luglio**, sul Lungomare Simonetti, con la XVII edizione. Quattro lunghi giorni dedicati a un grande piatto "povero", il Brodetto, nato a bordo dei pescherecci e diventato oggi molto richiesto e che si è affermato con numerose varianti sulle tavole dei più rinomati ristoranti gourmet. La Kermesse prevede un ricco cartellone d'incontri, concerti presentazioni, sfide culinarie e degustazioni.

A seguire, **dall'8 fino al 14 luglio**, la città si trasforma nell'antica Fano romana con la manifestazione **Fanum Fortunae – La Fano dei Cesari**. Una settimana ricca di eventi, feste, attività che porteranno i fanesi e i suoi visitatori indietro nel tempo con oltre trecento figuranti che sfileranno per le vie del centro storico, accampamenti, mercati dell'epoca romana, rievocazioni, e numerosi giochi e installazioni che coinvolgeranno l'intera città. L'evento culminerà con la spettacolare corsa delle bighe.

Anche Fano partecipa alle iniziative per le celebrazioni dei 500 anni dalla morte di Leonardo da Vinci, con la mostra "**Leonardo e Vitruvio: oltre il cerchio e il quadrato. Alla ricerca dell'armonia. I leggendari disegni del Codice Atlantico**" a cura di Guido Beltramini, Francesca Borgo e Paolo Clini. L'esposizione **inaugurerà l'11 luglio e resterà aperta fino al 13 ottobre 2019** presso la Sala Morganti del Museo del Palazzo Malatestiano. La mostra celebra il rapporto tra il genio vinciiano e l'illustre testo di Vitruvio con alcuni disegni originali di Leonardo provenienti dal leggendario Codice Atlantico conservato alla Veneranda Biblioteca Ambrosiana di Milano, oltre a installazioni multimediali. Si tratta di una mostra molto importante poiché è per la prima volta che i preziosi fogli autografi di Leonardo vengono esposti sulla sponda centro-adriatica d'Italia.

[Traduci »](#)

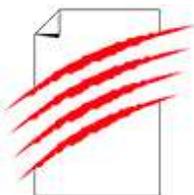
“Tutto fa Brodetto”, finalisti pronti per la sfida al Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce

By **admin** - 1 Luglio 2019

Giuliana Paciotti, Luca Antinori e il brodetto di Giovanni Troiano

di REDAZIONE –

Venerdì 5 luglio, ore 21, la finalissima sul Palco del Lido davanti al pubblico e a una giuria d'eccezione: l'attore e conduttore Michele La Ginestra e il professore Corrado Piccinetti –



FANO – Hanno superato le semifinali che si sono svolte venerdì 28 e sabato 29 giugno a DeguStazione, presentando ciascuno la propria versione del brodetto alla fanese. Fedeli alla ricetta della tradizione l'una, con un tocco di innovazione l'altro, hanno battuto i piatti degli altri partecipanti. Ora i finalisti di **“Tutto fa Brodetto”** – **Giuliana Paciotti**, pensionata fanese che ieri ha presentato un eccellente brodetto tradizionale vincendo sul giovane **Luca Antinori** e la sua creativa proposta di zuppa di pesce; **Giovanni Troiano**, di Manfredonia, da 20 anni a Fano – sono pronti a sfidarsi sul Palco del **Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce** (Lido di Fano, dal 4 al 7 luglio). **Venerdì 5 luglio**, ore 21, si terrà infatti la **finalissima** della gara di cucina amatoriale promossa dalla kermesse più golosa della costa adriatica.

Sullo stesso palco che ospiterà gli eventi “cultural-culinari” del festival, dopo grandi chef ed esperti del food, saliranno a preparare il brodetto alla fanese due cuochi amatoriali del nostro territorio. Raccontandoci la preparazione, riproporranno il prelibato piatto della tradizione povera marinara, preparato solo con il pescato dell'Adriatico e con i due ingredienti che contraddistinguono la ricetta fanese da quella di altre città: l'aceto e il concentrato di pomodoro.

A contendersi il titolo per il **“Miglior brodetto fanese fatto in casa”** saranno dunque Giovanni Troiano e Giuliana Paciotti. Oltre al titolo, in palio anche un appetitoso premio. Il vincitore, infatti, si aggiudicherà la **loyalty card del Club DeguStazione**: un **buono di 100 euro**, da utilizzare dalla colazione al dopo-cena per

vivere fano
IL QUOTIDIANO DELLA CITTÀ E DEL TERRITORIO

Da giovedì il Festival del Brodetto: ci sarà anche il sottosegretario Manzato



Fano
 01/07/2019 - Si
 conferma,
 rinsaldandosi,
 la
 collaborazione tra il
 "Festival Internazionale
 del Brodetto e delle
 Zuppe di Pesce" di Fano
 (4-7 luglio, zona Lido) e

il MIPAAFT - Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo.

A testimonianza sarà il programma dell'evento in programma nel fine settimana, nel lungomare di Fano e che, per la sua XVII edizione, tornerà 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, con iniziative, convegni e appuntamenti dedicati. A partire dall'inaugurazione, in programma giovedì 4 luglio, ore 18.30, sul Palco centrale, alla quale parteciperà il Sottosegretario alle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo, On. Franco Manzato.

Una visita importante per Fano, città legata a doppio filo al mondo della marineria e della pesca, e che prevederà, venerdì 5 luglio, alle ore 9.30, il coinvolgimento del comparto della pesca regionale durante il convegno riservato ai "tecnici" che si svolgerà a Fano insieme, tra gli altri a Paolo Tiozzo, presidente di Federcoopesca e a Corrado Piccinetti, docente dell'Università di Bologna e responsabile scientifico del Laboratorio di Biologia di Fano. Il MIPAAFT, grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMP) 2014/2020, ha deciso infatti di sostenere la XVII edizione del Festival dedicato al piatto povero della tradizione marinara fanese, riconoscendo così la manifestazione, come "evento attento al dibattito sui temi d'attualità legati alla pesca e in generale alla cultura del mare" e collaborando, con le iniziative di "Brodetto & Kids", alla realizzazione del programma del Festival.

Tutti i giorni dell'evento, dalle 18 alle 22, le famiglie potranno infatti partecipare alle attività in programma in una Cavea del Lido trasformata in uno scenografico ambiente marino. Moquette blu, allestimenti a tema, giochi e laboratori, faranno immergere i piccini nello strabiliante mondo del mare, per conoscere i pesci che lo popolano e l'ambiente in cui vivono. Un modo divertente ed efficace di imparare a rispettare l'ambiente e, in particolare, il 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 & 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 18 alle 22, in tutti i giorni di Festival (giovedì 4, venerdì 5, sabato 6, domenica 7 luglio) in

programma divertenti attività:

- LA GRANDE ONDA: 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

Da non perdere, ogni pomeriggio, ore 18.30, l'appuntamento 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" alla scoperta del "mondo blu"; per i bimbi ci sarà la possibilità di fare una merenda a base di pesce e mini-lezioni per conoscere chi popola il Mare Adriatico.

Il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce è organizzato da Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, con il contributo di Regione Marche, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, e Camera di Commercio delle Marche.

da Organizzatori



(/component/banners/click/330)

Corriere proposte

Eventi Cultura e Turismo nelle Marche



(/component/banners/click/342)

[Segnala un evento \(/invia-un-evento\)](#) | [Abbonati \(/abbonamenti\)](#) | [Accedi \(/log\)](#)


Home

[Feste Popolari \(/feste-popolari\)](#)
[Mostre Mercato \(/mostre-mercato\)](#)
[Mostre d'Arte \(/mostre-darte\)](#)
[Musica Classica \(/musica-classica\)](#)
[Musica Leggera \(/musica-leggera\)](#)
[Teatro e Danza \(/teatro-e-danza\)](#)
[Teatro Ragazzi \(/teatro-ragazzi\)](#)
[Altri eventi \(/altri-eventi\)](#)

 Cerca nel sito: [\(https://it-it.facebook.com/corriere.proposte.7/\)](https://it-it.facebook.com/corriere.proposte.7/) [Twitter](https://twitter.com/cproposte) [Google Plus](https://plus.google.com/+CorriereProposteE)

(/component/banners/click/353)

(/component/banners/click/347)

[Home \(/\)](#) | [Feste Popolari \(/feste-popolari/category/2\)](#) | [Festival internazionale del brodetto e delle zuppe di pesce](#)

Festival internazionale del brodetto e delle zuppe di pesce

grandi chef, importanti novità, un grande ritorno e tante conferme per la 17^a edizione dell'evento che celebra il piatto povero della tradizione marinara



(/immagini-eventi/5__il_piatto_di_marco_vegli___festival_del_brodetto_di_fano_928712694.jpg)

da: Gio, 4. Luglio 2019
a: Dom, 7. Luglio 2019

Località Lido
FANO, PU

0721 54708 - 855872

www.festivalbrodetto.it

<https://maps.google.it/maps?hl=it&q=Localit%C3%A0+Lido%2C+61032++FANO%2C+PU%2B+%28F>

lunedì 1 luglio 2019 ALTO METAURO BASSO METAURO REGIONE

f t y i r

 **il Metauro** 
www.gls-italy.com

NUOVO! NUOVO!

AREE ▾ ARGOMENTI ▾ EVENTI PUBBLICA MIO METAURO ▾ METEO IL GIORNALE ▾ 🔍 ☰

Il Metauro è n@vigabile

ULTIME → A Fano torna il Festival del Brodetto dal 4 al 7 luglio

Focus



Eventi



A Fano torna il Festival del Brodetto dal 4 al 7 luglio

15/7/2019

Festival Internazionale del Brodetto – 17° edizione – Italive



Festival Internazionale del Brodetto – 17° edizione

ID Evento 132530



Informazioni

Data Inizio

04-07-2019

Data Fine

07-07-2019

Categoria

Sagre ed Eventi Enogastronomici

Telefono

392 993 0653

Sito Web[Visita il sito](#)**Email**[Contatta l'organizzatore](#)**Indirizzo**

lungomare Simonetti - Fano (PU)

Orario

Ingresso

libero

Vota l'evento: 4.4/5 14 ratings

METE

d'Italia e del mondo

Home | Arretrati | Chi Siamo e Contatti | Listino | Iscrizione alla Newsletter | Edizioni Capelli

» Sfoglia l'ultimo numero



Sfoglia l'ultimo numero online!

» **Articoli recenti**

- La poesia del Brodetto di pesce. Fano la celebra con un festival
- "Fasjn la mede"
- Dog Trekking a Tarvisio (UD)
- Napoli Pizza Village
- L'Arena di Verona piange la scomparsa del Maestro Franco Zeffirelli, creatore di sogni
- LA NOTTE ROSA 2019- il Capodanno dell'estate italiana!
- Lonato in Festival omaggia il Circo contemporaneo
- Big Five, le 5 vette dell'Alto Adige per scatti fotografici mozzafiato
- Parco Sigurtà: bambini, è qui

La poesia del Brodetto di pesce. Fano la celebra con un festival

1 luglio 2019



In alto le forchette... il festival più gustoso della riviera adriatica torna anche quest'anno ad aprire l'estate animando il Lido di Fano – provincia di Pesaro e Urbino, da giovedì 4 a domenica 7 luglio. Un programma ricchissimo di novità per gourmand e curiosi, con idee e iniziative che faranno di Fano il centro del mondo enogastronomico per tutto il weekend.

Pesce fresco, conserva di pomodoro, aceto e null'altro. Ecco la ricetta del Brodetto alla fanese,

un tempo piatto povero e oggi, grazie all'azione di Confesercenti Pesaro e Urbino, associazione di categoria che organizza il Festival da diciassette anni, ricetta gourmet capace di ispirare le tendenze gastronomiche.

"La capacità di valorizzare i prodotti tipici – spiegano Giorgio Bartolini e Pier Stefano Fiorelli, Direttore e Presidente Confesercenti Pesaro e Urbino – rappresenta un elemento decisivo per lo sviluppo del sistema territorio, in considerazione delle importanti ricadute economiche, sociali e turistiche che esso può avere. E in questo senso, quello del brodetto è un caso emblematico: si è trasformato da eccellente ricetta gastronomica a strumento in grado di rappresentare la cultura di un territorio intercettando anche un nuovo segmento di consumatori, rappresentati in particolare da coloro che vivono le esperienze culinarie come più ampie occasioni di conoscenza dei luoghi, delle tradizioni e della cultura".

Il gustoso brodetto è uno speciale biglietto da visita per una città di mare. Leggi il resto di questo articolo »

Print PDF

Publicato in News | Tag: brodetto, brodetto di Fano, Confesercenti Pesaro e Urbino, Fano, festival del Brodetto | Nessun commento »

Cerca



DAL 4 AL 7 LUGLIO 2019 A FANO | FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL BRODETTO

HOME (<https://www.romagnaatavolaa.it/>) / EVENTI (<https://www.romagnaatavolaa.it/eventi/>) / MANIFESTAZIONI (<https://www.romagnaatavolaa.it/manifestazioni/>)

Torna anche quest'anno l'appuntamento più gustoso della Riviera Adriatica, il **"Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce"**, in programma **dal 4 al 7 Luglio 2019 al Lido di Fano**, l'evento vede coinvolti grandi chef assieme ad importanti novità, un grande ritorno e sfide golose.

La manifestazione prevede un programma ricchissimo di novità per gourmand e curiosi, con idee e iniziative che faranno di Fano il centro del mondo onogastronomico per 4 giorni.

"Quello del brodetto - spiegano Giorgio Bartolini e Pier Stefano Fiorelli, Direttore e Presidente Confesercenti Pesaro e Urbino - è un caso emblematico: si è trasformato da ricetta gastronomica a strumento in grado di rappresentare la cultura di un territorio intercettando un nuovo segmento di consumatori: coloro che vivono le esperienze culinarie come occasioni di conoscenza di luoghi, tradizioni e cultura".

La 17ª edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce - organizzato da **Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano** - riporta dal **Palabrodetto**: luogo dove la tradizione della zuppa di pesce si sposa con l'innovazione della moderna cucina e in cui il pubblico può assistere alla preparazione dei piatti di chef blasonati.

Ai fornelli nel Palabrodetto solo **grandi chef**. Si alterneranno, nella cucina a vista di Pedini: **Giorgio Barchiesi**, alias Giorgione, protagonista di Gambero Rosso Channel (giovedì 4, ore 19.30); lo stellato **Stefano Ciotti**, chef del ristorante Nastrano di Pesaro (venerdì 5, ore 13); **Carmelo Carnevale**, direttore culinario di ChefMéd e Fish Bite (venerdì 5, ore 19.30); festoso "Chef Maina" (domenica 7, ore 13), già protagonista di una serata al Festival di qualche anno fa, al secolo **Andrea Mainardi**; e, ultima, ma non meno importante, lo chef **Danielle Conzian** dal Ristorante Daniel di Milano (domenica 7, ore 19.30). I loro **piatti**, proposti al pubblico (costo 20 €, prenotazioni allo 0721.54706) saranno proposti in abbinamento a due calici del vino ufficiale del Festival: il **Bianchetto del Metauro Doc** proposto dalle 9 cantine del progetto Bianchetto d'Autore. Il Palabrodetto farà anche da scenografia ad una sfida davvero gustosa. Si chiama **ADRIATICOntEST** (sabato 6, ore 13 e 19.30) ed è la prima **competizione tra 4 zuppe del Mar Adriatico**: il Brodetto alla Fanese gareggerà contro quello di Porto Recanati; il Brodetto alla Vastese contro la zuppa di Marano Lagunare.

Se di tradizione e di Fano si parla, dunque, non poteva mancare una **gara tra cuochi non professionisti. Tutto fa Brodetto** (venerdì 5, ore 21). I finalisti selezionati nelle scorse settimane saranno chiamati a realizzare la ricetta tradizionale di brodetto alla fanese sul Palco della manifestazione. Ad assaggiare i piatti della sfida casalinga, una giuria composta, tra gli altri, da **Michela La Ginestra**, attore e conduttore televisivo di Dolci Tentazioni (Alicia Tv) e ospite speciale del Festival. Ma il Palco centrale, animato da **Federico Quaranta e Paolo Notari**, da tradizione, sarà anche luogo deputato agli approfondimenti e all'informazione.

Venerdì 7, ore 19.30, si parlerà di "Come recuperare il piacere della tavola rimanendo commensali responsabili" durante la presentazione de "I nuovi Annivari" (Vallardi 2019). **Carla Latini**, giornalista e imprenditrice converserà, durante un appuntamento da non perdere, con l'autrice **Roberta Schira**, scrittrice, giornalista (scrive di ristoranti di cultura del cibo sul Corriere della Sera e altre testate) e critica gastronomica.

La pesca, la tutela dell'ambiente marino, le specificità del Mare Adriatico e dei suoi abitanti, saranno al centro dell'appuntamento **Brodetto Time** (giovedì 4, sabato 6, domenica 7, ore 21) che porterà, sul palco del Festival, insieme ai conduttori della kermesse, il professore **Corrado Piccinetti**, responsabile scientifico del Laboratorio di Biologia e Pesca di Fano e gli chef della XVII edizione per creare un connubio, inedito, di informazione e intrattenimento. Al termine dell'evento il pubblico potrà assistere a una ricetta "fast" preparata in diretta e dedicata ai "frutti" dell'Adriatico.

In programma anche il convegno tecnico (sabato 6, ore 19), promosso da Blu Marine Service, sulle "Azioni concrete per migliorare la sostenibilità delle operazioni di pesca della Marina della piccola pesca di Fano. La riproduzione delle seppie, il riciclo delle reti da posta e campagne di raccolta rifiuti marini", progetto finanziato da Flag Marche Nord.

A conclusione delle intense giornate di Festival, saranno poi il divertimento e la leggerezza. A calcare le scene del Festival, quest'anno, ci sarà **Maurizio Lastrico**, il protagonista di programmi tv come Zelig Off e Le Iene sarà a Fano per proporre "Quello che parla strano" venerdì 5, ore 22.30. Lastrico reciterà i suoi celebri endecasillabi "danteschi", che mescolano il tono alto e quello basso, che raccontano con ironia di incidenti quotidiani, di una sfortuna che incombe, di un caos che gode nel distruggere i rari momenti di tranquillità della vita (ingresso libero).

Sempre alle ore 22.30, sul Palco centrale, il Festival regalerà grandi performance musicali insieme ai **MentLove** (giovedì 4), **Zio Rufus & The Funky Gallo Band** (sabato 6) e **The Best Of** (domenica 7).

L'altra importante novità del Festival 2019 è la presenza del **MeetMoretta**: lounge bar dedicato alla tipica bevanda di Fano nata a bordo dei pescherecci. L'area ospiterà **incontri, cocktail innovativi e il Moretta Evolution**, concorso in cui i migliori barman del territorio si sfideranno a colpi di "morotta" (venerdì, sabato e domenica, ore 18).

"La regione - ha detto Renato Claudio Minardi, vicepresidente Consiglio Regionale Marche - è da sempre al fianco del Festival e della Confesercenti che lo organizza in maniera determinata. Se pensiamo che circa il 50% del turismo internazionale si muove scegliendo la propria meta per ragioni onogastronomiche, comprendiamo come questa manifestazione abbia un'importanza strategica per le Marche".

Ideali per fare un pieno della zuppa di pesce più amata dell'Adriatico saranno gli **spazi ristorazione** allestiti nei 600 metri del **lungomare Simonetti**. Migliaia di brodetti alla fanese riempiranno, dalle 12 alle 15 e dalle 19 alla mezzanotte, il Lido di Fano. Per i più piccoli, da non perdere, lo spazio **"Brodetto & Kids"** realizzato in collaborazione con il MPAAFT nella Cavea del Lido attivo con laboratori, merende di pesce, giochi e letture dalle 18 alle 22.

Il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce è organizzato da Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, con il contributo di Regione Marche, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, e Camera di Commercio delle Marche.

Per informazioni potete visitare il sito [Festivalbrodetto.it](https://www.festivalbrodetto.it/) (<https://www.festivalbrodetto.it/>) e la pagina Facebook: [@festivalbrodetto](https://www.facebook.com/festivalbrodetto)

Romagna a Tavola non è l'organizzatore dell'evento ma si occupa solo della sua diffusione. Per maggiori informazioni vi preghiamo di contattare l'ente organizzatore.

2/7/2019

MEDIASET
TGCOM24

Sagre e gite: tanti appuntamenti di gusto - Tgcom24

1 LUGLIO 2019 06:00

Sagre e gite: tanti appuntamenti di gusto

Gli eventi enogastronomici del primo weekend di luglio da Nord a Sud d'Italia

Tanti buoni sapori e tanta allegria sono in serbo per chi si appresta a organizzare una gita nel fine settimana 5-7 luglio. Le località alpine celebrano il vino e tanti buoni prodotti di malga; scendendo lungo lo Stivale si incontrano tradizioni e gusti di mare e di bosco, dal pesce ai funghi. Ecco una selezione di eventi, per una giornata fuori porta da veri gourmet.



GIORNATE DELLO YOGURT - Vipiteno (Bolzano) – L'estate di questo grazioso borgo al confine tra Italia e Austria ha per tradizione il sapore dello yogurt, eccellenza del territorio e protagonista di una festa in programma da sabato 6 a domenica 14 luglio. La festa prende il via a suon di musica con l'esibizione della banda musicale di Mules, seguita dall'inaugurazione del Sentiero dello Yogurt, il nuovo itinerario di circa un'ora con 12 stazioni informative alla scoperta di questa eccellenza locale. Domenica 7 luglio si svolge la festa nelle malghe di Racines, seguita da tanti altri appuntamenti. Il 10 luglio c'è la festa delle lanterne, l'11 la caccia allo yogurt e il 12 la lunga notte della Latteria di Vipiteno, con degustazioni di yogurt ma anche di altri squisiti prodotti tipici altoatesini. INFORMAZIONI www.giornatedelloyogurt.com.

#Turismo del Gusto

[Home](#)
[Tutto Travel](#)
[TuttoFood](#)
[TuttoDrink](#)
[TuttoOK](#)
[Eventi](#)
[Video](#)
[Libri](#)
[Contatti](#)
[SANDIGNA](#)


Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce di Fano

Pesca intelligente e compatibile e sviluppo sostenibile e inclusivo delle comunità dal 4 al 7 luglio nella zona Lido. Si conferma, rinsaldandosi, la collaborazione tra il Festival Internazionale del Brodetto...

[Leggi Tutto](#)


Il Canelli e i colori del vino

La manifestazione dell'Associazione di Produttori che ha avviato l'iter per ottenere la Docg. A Canelli, torna sabato 6 luglio la lunga notte "dolce": si tratta della sesta edizione de "Il ...

[Leggi Tutto](#)


Gran Milano Bitter distribuito da Sagna

Un nuovo liquore elaborato interamente in Italia. La DIS Distillers & Distributors della famiglia Iriga, famosa per il Panarea Gin, dopo mesi di assaggi e studio lancia il Gran Milano ...

[Leggi Tutto](#)


Tirol: l'estate in montagna

www.sartorinet.com


12/7/2019

Da giovedì il Festival del Brodetto: ci sarà anche il sottosegretario Manzato

vivere fano
IL QUOTIDIANO DELLA CITTÀ E DEL TERRITORIO

IL PARTICOLARE
ARREDAMENTI

Da giovedì il Festival del Brodetto: ci sarà anche il sottosegretario Manzato



3' di lettura Fano
01/07/2019 - Si conferma, rinsaldandosi, la collaborazione tra il "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce" di Fano (4-7 luglio, zona Lido) e il MIPAAFT - Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari,

Forestali e del Turismo.

A testimoniarlo sarà il programma dell'evento in programma nel fine settimana, nel lungomare di Fano e che, per la sua XVII edizione, tornerà 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, con iniziative, convegni e appuntamenti dedicati. A partire dall'inaugurazione, in programma giovedì 4 luglio, ore 18.30, sul Palco centrale, alla quale parteciperà il Sottosegretario alle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo, On. Franco Manzato.

Una visita importante per Fano, città legata a doppio filo al mondo della marineria e della pesca, e che prevederà, venerdì 5 luglio, alle ore 9.30, il coinvolgimento del comparto della pesca regionale durante il convegno riservato ai "tecnici" che si svolgerà a Fano insieme, tra gli altri a Paolo Tiozzo, presidente di Federcoopescas e a Corrado Piccinetti, docente dell'Università di Bologna e responsabile scientifico del Laboratorio di Biologia di Fano. Il MIPAAFT, grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca

3/7/2019

Da giovedì il Festival del Brodetto: ci sarà anche il sottosegretario Manzato

vivere fano
IL QUOTIDIANO DELLA CITTÀ E DEL TERRITORIO

IL PARTICOLARE
ARREDAMENTI

Da giovedì il Festival del Brodetto: ci sarà anche il sottosegretario Manzato



3' di lettura Fano
01/07/2019 - Si conferma, rinsaldandosi, la collaborazione tra il "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce" di Fano (4-7 luglio, zona Lido) e il MIPAAFT - Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari,

Forestali e del Turismo.

A testimoniarlo sarà il programma dell'evento in programma nel fine settimana, nel lungomare di Fano e che, per la sua XVII edizione, tornerà 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, con iniziative, convegni e appuntamenti dedicati. A partire dall'inaugurazione, in programma giovedì 4 luglio, ore 18.30, sul Palco centrale, alla quale parteciperà il Sottosegretario alle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo, On. Franco Manzato.

Una visita importante per Fano, città legata a doppio filo al mondo della marineria e della pesca, e che prevederà, venerdì 5 luglio, alle ore 9.30, il coinvolgimento del comparto della pesca regionale durante il convegno riservato ai "tecnici" che si svolgerà a Fano insieme, tra gli altri a Paolo Tiozzo, presidente di Federcoopesca e a Corrado Piccinetti, docente dell'Università di Bologna e responsabile scientifico del Laboratorio di Biologia di Fano. Il MIPAAFT, grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca

5/7/2019

Fano presenta il suo ricco cartellone di eventi estivi

Dal 1996 il portale dedicato agli amanti del tempo libero, della vacanza in libertà e al mondo del camper



TURISMO

CARAVANNING ▾

DIARI DI VIAGGIO

AREE DI SOSTA ▾

IN VIAGGIO ▾

FORUM

CONVENZIONI ▾

CONTATTI ▾

[Home](#) > [News](#) > [Turismo](#)

Dal Festival del brodetto alla rievocazione dei Cesari: Fano presenta il suo ricco cartellone di eventi

E' ricca di eventi culturali, spettacoli e appuntamenti eno-gastronomici l'estate fanese. Dal Festival internazionale del brodetto, alla Fano dei Cesari e celebrando il jazz sul mare ecco come accoglie i suoi visitatori la Città di Vitruvio che, proprio in estate, propone un evento da non perdere: la mostra di Leonardo e Vitruvio.

— 2 Luglio 2019 in [Turismo](#)

TURISMO

CARAVANNING ▾

DIARI DI VIAGGIO

AREE DI SOSTA ▾

IN VIAGGIO ▾

2/7/2019

Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce di Fano

#Turismo del Gusto

[Home](#) [Tutto Travel](#) [TuttoFood](#) [TuttoDrink](#) [TuttoOk](#) [Eventi](#) [Video](#) [Libri](#) [Contatti](#)

Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce di Fano

Pesca intelligente e compatibile e sviluppo sostenibile e inclusivo delle comunità dal 4 al 7 luglio nella zona Lido.

Si conferma, rinsaldandosi, la collaborazione tra il "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce" di Fano e il MIPAAFT – Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo.



A testimoniarlo sarà il programma dell'evento in scena nel lungomare di Fano e che, per la sua XVII edizione, tornerà 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, con iniziative, convegni e appuntamenti dedicati.

L'inaugurazione, in programma giovedì 4 luglio alle ore 18:30, prevederà la partecipazione sul Palco centrale del Sottosegretario alle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo, On. Franco Manzato.

CUCINA


Brodetto di Fano

Credeti nel Maremma: taglia...
L'età è l'emozione degli...
180 Calorie





Preparazione
40 minuti



Difficoltà
-



Origine
Toscana

Ingredienti

<input type="checkbox"/> 1000 gr pesce misto	<input type="checkbox"/> 300 gr calamari e sepoli
<input type="checkbox"/> 300 gr croce di mare	<input type="checkbox"/> 1 cipolla
<input type="checkbox"/> 1 peperoncino	<input type="checkbox"/> 1 scorfinone
<input type="checkbox"/> 4 cucchiaini olio extravergine d'oliva	<input type="checkbox"/> 1 carota
<input type="checkbox"/> 300 g di pomodoro	<input type="checkbox"/> 30 g aceto

ORA LA LISTELLA SPISA

Brodetto di Fano

RICETTA - Ricetta per il weekend

Più che simbolo della tradizione marinara nella cartolina dei pescatori del Maremma, è meglio il **pescce povero**, il **brodetto** vanta un lungo e glorioso passato con il pesce "di scarfo" ovvero i pesci cosiddetti non adatti alla vendita perché troppo piccoli o quindi rovinati.

Sono così 10 le varietà di pesci d'acqua salata tra gli ingredienti della ricetta "originale" del **brodetto di Fano**: la macralla (chiamata anche gallinella o caccione), la lana pescatore, il gattuccio, la trachina (chiamata anche pesce sagnoli), la rizza, il bocconcinna (chiamato anche pesce cretto), il pesce san pietro, lo scorfinone, la seppia e la lanocchia (senza la coda di mare). I pesci, senza essere affettati, vengono fatti cuocere in un grande tegame con olio d'oliva, cipolla, peperoncino di pomodoro e aceto. Il tutto viene accompagnato con il pane raffermo. Noi siamo insieme la ricetta pesce a pasto.

Preparazione

1) Spinare e tritare il bicchero di **aglio**. Sbucciare anche la **cipolla** affrettarsi ad affrettare e farla soffriggere insieme al fritto d'aglio in una casseruola larga e bassa con 4 cucchiaini di **olio extravergine d'oliva**. Tagliare a listarelle 300 g di **sepoli** e **calamari** e aggiungere al soffritto, mescolando finché cominciano a dorare.

2) In un angolo della pentola unire il **brodetto di Fano** con il **concentrato di pomodoro**. Mescolare tutto con il mestolo in modo di distribuirlo. Versare il soffritto di **aglio** e **peperoncino** e papaveri (mentovato). Dopo qualche minuto di cottura unire il mestolo di **aceto** e riportare a ebollizione.

3) Aggiungere 1 kg di **pescce misto** (macralla, rizza, macralla, gallinella, triglia, san pietro, scorfano, parentoli e sepoli), prima questo dalle pezzi più consistenti come **scorfano san pietro**, poi quello più tenero come **gallinella e triglia**. Salare, cuocere per 15 minuti circa, diluendo con poca **acqua** se necessario. Unire al brodetto anche 300 g di **crostacei** puliti (lanocchia, gamberoni o scampi) ma solo questi a fine cottura.

4) Togliere il fritto di **pane casereccio** sotto il grill del forno, metterlo a frittare in ogni piatto, dividerlo il **pescce** bollente, versare sopra il **brodetto di Fano** e servire subito in tavola.

La ricetta di **Fano** non è ovviamente l'unica ricetta per fare il **brodetto**: in realtà, questa **acqua di pesce** ha numerosissimi **varianti** su tutto il territorio italiano e non solo. **Macché** il **brodetto**. Da Livorno, però, la sua unica vera capitale è proprio Fano. Il **brodetto di Fano** parte nella storia della città quando la marea, la chiesa e le ancore erano romane. E sua ormai da 17 anni, viene celebrato con un appuntamento imperdibile per tutti gli appassionati: il **Festival Internazionale del Brodetto e delle Zucche di Pesce**.

Così, anche per il 20% la città è pronta ad accogliere migliaia di turisti da giugno fino alla fine dell'edizione del Festival. Dal 4 al 7 luglio, il **lungomare di Fano** si trasforma in un luogo dove in tutta la giornata si può gustare il **brodetto** ma anche a divertirsi, affittare e far conoscere una delle mete più verdi del Maremma. Si tengono ma anche a giorni ed ingresso gratuito per tutti. Essendo a fianco al **brodetto** e **acqua di pesce** degustazioni della **Doc** vitivinicola del territorio, il **Bianchetto del Maremma** e anche **alimenti**, presentazioni di libri, spettacoli, iniziative e concerti.



Un vino insolito dalle Marche a Bologna: il Bianchetto del Metauro

Un vino insolito arriva dalle Marche a Bologna per farsi conoscere dagli addetti ai lavori - chef, ristoratori, enofili, sommelieri e affini - in un barone, storico pomeriggio di maggio.

Il Bianchetto conquista Bologna

Il Bianchetto del Metauro, che alcune settimane fa sono le state protagonista, alla Casa Museo dell'Opificio dell'Arcoveglio, di una giornata dedicata alla scoperta di questo Doc che 90 anni fa ha alle sue spalle un vino 2.228 anni di storia e 18 etichette di 8 piccoli e grandi produttori.

Il vino che costò la testa ad Asdrubale

Sono passati infatti 2.228 anni dalla storica battaglia del Metauro del 267 a. C., raccontata da Tacito. Secondo la storia latina le truppe romane sconfissero l'esercito cartaginese di Asdrubale fratello del reppio Bianchero bevuto la sera prima della feroce battaglia.

Il pomeriggio di degustazione ha coinvolto giornalisti, sommelier, ristoratori, esperti del settore, chiamati a conoscere i sapori, il passato e il futuro della doc adottata dalla provincia marchigiana di Pesaro e Urbino. Il "Bianchetto del Metauro", nell'anno della celebrazione del 90° anniversario del Denominazione.

Nove aziende con 18 etichette

A promuovere iniziative e a raccontare curiosità, particolarità e profumi dei vini sono stati i produttori del progetto "Bianchetto d'Autore" nato nel 2017 per promuovere il "Bianchetto del Metauro Doc" con il sostegno di DPT e Istituto Marchigiano di Tutela Vini. Del gruppo fanno parte le cantine: Braccis, Cignani, Claudio Fiorilli, il Consorzio di Montecassiano, Di Sante, Ferra, Ferraoli Casari, Tarsisviva, Ferrara Villa Luigi. Piccole, grandi famiglie di produttori (terza generazione) che seguono l'intero processo produttivo dalla vendemmia alla promozione.



Una degustazione di Bianchetto del Metauro

Quattro tipologie di vino

L'appuntamento ha previsto la degustazione delle 4 tipologie "apuntata", "tradizionale", "superiore", "speciale" proposte in abbinamento alle eccellenze del territorio.

Gli abbinamenti: la Casciotta...

Come la Casciotta di Fossa DOP, primo prodotto caseario ad aver conquistato la certificazione DOP. Tra i formaggi italiani più antichi d'Italia - le sue origini risalgono al 500. Richiamato da uno scrittore - nasce da una miscela di latte ovino (70-80%) e di latte stacato (20-30%).

... i salumi marchigiani...

Come i salumi della tradizione marchigiana di Soveranica, cooperativa di allevatori marchigiani che conta oggi 500 soci, allevatori di bovini di razza Marchigiana ma anche di suini e equi (tra cui dalmata) e allevatori di conio vitino e muladario lo storico mercato di tutti i vini negli anni 70, nelle Marche, per sfruttare le caratteristiche della razza nera romagnola e della larga white.

... e il formaggio di fossa di Sogliano

E come il Formaggio di Fossa di Sogliano DOP, prodotto tipico delle vallate del Sublucano e del Marsica (Appennini est-Emilia Romagna e delle Marche) le cui origini risalgono al 1490, al periodo dei Mastacci, quando si seppelliva il formaggio nella "fossa" (cavea o forma di Fossa) per nascondere dalle razzie.



Queste casciotte, sono a Fossola.

I prossimi appuntamenti con Bianchetto d'Autore

Alle tappe bolognesi seguiranno le altre province del vino emiliano: Modica del gruppo "Bianchetto d'Autore" per promuovere la doc nell'anno del 30esimo anniversario. Iniziative che si svolgeranno da ora e sul territorio le principali città italiane - Milano, Roma, Verona - e il territorio di origine della DOP (a Fano, a giugno, l'evento promosso da DPT - Istituto Marchigiano di Tutela Vini).

Con il brodetto

In estate la Doc "d'Autore" sarà protagonista del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesca (6-7 luglio, Fano). Festival grandi abbinamenti con le nostre prodotti dai migliori chef d'Italia.

E con il tartufo

A ottobre novembre durante la 54° Fiera Nazionale del Tartufo Bianco di Acquafredda (27 ottobre, 1, 2, 3, 5, 10 novembre, Acquafredda PU) "Bianchetto d'Autore" sarà nella Capitale che insieme per realizzare il legame tra i suoi territori agroalimentari del territorio: Bianchetto del Metauro e Tartufo Bianco.

12/7/2019

Fano, ecco gli eventi più attesi dell'estate – IN DIES

IN DIES

Giorno dopo giorno, eventi

SEGUICI:



EVENTI / NEWS

ALTRO

ARTICOLO SUCCESSIVO

All'improvviso, torna il Festival > dedicato alla danza

ARTICOLO PRECEDENTE

< Civitanova Marche, al via i mercoledì sera dello shopping

Q Scrivi e premi Invio

Testata iscritta nel registro dei giornali e dei periodici del Tribunale di Macerata, in data 17/08/2009 al n° 584 .

Nessun contenuto (testi, immagini, media) può essere riprodotto senza autorizzazione.

ARTICOLI RECENTI

● Una coppia su cinque decide di lasciarsi dopo le vacanze

● Marche, torna 'La notte dei desideri'

● SaxArts Festival 2019: uno sguardo ai suoni latini

LEGGI ANCHE NEWS IN DIES



PAGINE

– Cookie

– Informazioni e contatti

Fano, ecco gli eventi più attesi dell'estate

DI IN DIES · PUBBLICATO LUGLIO 2, 2019 · AGGIORNATO LUGLIO 2, 2019



Fano si

prepara all'estate con una ricca stagione piena di eventi e spettacoli tutti da vivere. L'offerta fanese promette di far divertire, da giovedì 4 luglio con concerti, spettacoli, festival, eventi enogastronomici e manifestazioni culturali che animeranno tutto il territorio e proseguiranno per tutta l'estate. Appuntamenti che sono l'ideale per scoprire il fascino di una delle città marchigiane più belle e vivaci.

La città di Fano torna a farsi ambasciatrice delle tradizioni culinarie marchigiane con il **Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce**, evento che ogni anno attira più di cento mila visitatori e che celebra il piatto di pesce tradizionale ed esclusivo della cucina fanese. La manifestazione enogastronomica si svolgerà **dal 4 al 7 luglio**, sul Lungomare Simonetti, con la XVII edizione. Quattro lunghi giorni dedicati a un grande piatto "povero", il Brodetto, nato a bordo dei pescherecci e diventato oggi molto richiesto e che si è affermato con numerose varianti sulle tavole dei più rinomati ristoranti gourmet. La Kermesse prevede un ricco cartellone d'incontri,

MODA



Occhiali a forma di cuore, il vezzo pop dell'estate



Mes Demoiselles Paris: Primavera/Estate 2019



Quando i costumi da bagno per bimbi sono eco-friendly

VIAGGI



Una coppia su cinque decide di lasciarsi dopo le vacanze



Maggio, mese ideale per una fuga in Ucraina



I romanzi di **Lucinda Riley** in edicola con Oggi. Storie d'amore intense e avvincenti che ti faranno vivere forti emozioni.

3 LUGLIO 2019

OGGI

Accedi / Registrati

SCOPRI DI PIÙ
Edizione cartacea o digitale. Scegli quella che preferisci.



ATTUALITÀ PEOPLE GOSSIP MODA BELLEZZA BENESSERE FAMIGLIA CUCINA OROSCOPO VIDEO POSTA 🔍

I VIDEO DI OGGI



Susanna Petrone, matrimonio da favola... e scollatissimo! Guarda il



Stefania Orlando e Simone Gianfrenzi, matrimonio romantico



Kate Middleton, col bambini (e in mezzo alla natura) è perfettamente a



Elisabetta Canalis super sexy alle Bahamas. Guarda il video privato delle

CUCINA



CUCUMBER MANDOO - RAVIOLI AL CETRIOLO

Ricette etniche: i ravioli al cetriolo



NEWS

I migliori appuntamenti gourmet sotto il sole di luglio: dal festival del brodetto ai Moscati del mondo (ma quello di Canelli...) [Leggi](#)

12/7/2019

"Tutto fa Brodetto", ecco i finalisti che si sfideranno durante il festival

vivere fano
IL QUOTIDIANO DELLA CITTÀ E DEL TERRITORIO

IL PARTICOLARE
ARREDAMENTI

"Tutto fa Brodetto", ecco i finalisti che si sfideranno durante il festival



🕒 2' di lettura

Fano

02/07/2019 - Hanno superato le semifinali che si sono svolte venerdì 28 e sabato 29 giugno a DeguStazione, presentando ciascuno la propria versione del brodetto alla fanese. Fedeli alla ricetta della tradizione

l'una, con un tocco di innovazione l'altro, hanno battuto i piatti degli altri partecipanti. Ora i finalisti di Tutto fa Brodetto – Giuliana Paciotti, pensionata fanese che ieri ha presentato un eccellente brodetto tradizionale vincendo sul giovane Luca Antinori e la sua creativa proposta di zuppa di pesce; Giovanni Troiano, di Manfredonia, da 20 anni a Fano - sono pronti a sfidarsi sul Palco del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce (Lido di Fano, dal 4 al 7 luglio). Venerdì 5 luglio, ore 21, si terrà infatti la finalissima della gara di cucina amatoriale promossa dalla kermesse più golosa della costa adriatica.

Sullo stesso palco che ospiterà gli eventi "cultural-culinari" del festival, dopo grandi chef ed esperti del food, saliranno a preparare il brodetto alla fanese due cuochi amatoriali del nostro territorio. Raccontandoci la preparazione, riproporranno il prelibato piatto della tradizione povera marinara, preparato solo con il pescato dell'Adriatico e con i due ingredienti che contraddistinguono la ricetta fanese da quella di altre città: l'aceto e il concentrato di pomodoro.

Brodetto & Kids: Tante novità all'interno del Festival Internazionale del Brodetto!

Autore: **michael formica** - 3 Luglio 2019

Il **Festival Internazionale del Brodetto** taglia il nastro della diciassettesima edizione, al Lido di **Fano dal 4 al 7 luglio**. Cerimonia inaugurale domani alle 18.30: sul palco centrale il sottosegretario al Turismo, **Franco Manzato**.

La visita istituzionale dimostra la rilevanza raggiunta dalla manifestazione, che anima la fase iniziale della stagione balneare fanese e che **promuove** sia le **eccellenze locali** del gusto, valorizzando un piatto della tradizione marinara, sia la cultura della pesca, del mare e dello sviluppo sostenibile. **Il ministero ha attivato finanziamenti specifici per sostenere il Festival e collabora al suo programma con le iniziative di Brodetto & Kids.**

Tutti i giorni dell'evento, dalle 18 alle 22 nella Cavea del Lido, i piccini potranno immergersi in uno scenografico ambiente marino per conoscere il mare. Un modo divertente ed efficace di imparare a rispettare sia l'ambiente sia, in particolare, il grande tesoro dell'Adriatico: il pesce, alimento prezioso soprattutto per i bambini come fonte di omega 3, proteine nobili, sali minerali e vitamine.

Brodetto & Kids – Il programma

- **La grande onda:** quiz, prove di abilità individuali e a "ciurme", gare di pesca simulate, giochi.
- **Stiva l'arte:** laboratori di arte marinara.
- **Parole e musiche da... mare:** recitazione, canti e balli sulla cresta dell'onda.

Ogni pomeriggio, alle 18.30, l'**appuntamento con Corrado Piccinetti**, Università di Bologna, che **guiderà il piccolo pubblico alla scoperta del mondo blu:** merenda a base di pesce e mini-lezioni sull'Adriatico. Il Festival è organizzato da Confesercenti e Comune di Fano con il contributo di Regione, ministero del Turismo, Fondo europeo per gli Affari marittimi e la Pesca, Camera di Commercio.

Il Lido di Fano pronto a un pieno di zuppe: inaugura domani il XVII "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce"

03 luglio 2019 0 Commenti



Star del giovedì del Festival sarà Giorgio Barchiesi, meglio conosciuto come Giorgione, al quale spetterà l'onore, alle 19.30, di condurre il primocookingshow al Palabrodetto (prenotazioni allo 0721.54708). Protagonista della trasmissione "Giorgione - Orto e Cucina" su Gambero Rosso Channel, proporrà un "Pacchero alla Giorgione, con gallinella di mare, cipolla rossa di tropea e pomodori datterini" per i circa 60 spettatori che avranno prenotato un posto ai tavoli della struttura e che potranno degustare l'interpretazione della zuppa di pesce insieme a 2 calici di Bianchetto del Metauro Doc proposto dalle cantine di Bianchetto d'Autore in collaborazione con IMT – Istituto Marchigiano di Tutela Vini.

La serata si sposterà poi, alle 21, sul palco centrale per "Brodetto Time" il talk-cooking show in cui storie e progetti legati alla pesca, al buon cibo e alla tutela dell'ambiente andranno a braccetto con la cucina. Insieme a Giorgione, che riproporrà, live, i passaggi della ricetta cucinata al Palabrodetto, ci sarà anche Corrado Piccinetti, responsabile del Laboratorio di Biologia Marina di Fano. Guiderà l'appuntamento l'elegante Paolo Notari, giornalista, autore e conduttore.

Nel frattempo, già dalle 18, le famiglie potranno immergersi nel divertimento "formativo" di "Brodetto & Kids", spazio realizzato in collaborazione con il MIPAAFT, grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMP) 2014/2020. In programma in una Cavea del Lido trasformata in uno scenografico ambiente marino, 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.

A chiudere la prima giornata del Festival, sarà, infine un concerto transgenerazionale, la musica che piace alle nonne e ai nipoti: sul palco, i MenLove, tribute band dei Beatles il cui show comprende una quarantina di canzoni tra le più famose della band inglese. Da domani al lavoro anche le cucine allestite nei 600 metri del lungomare Simonetti. Migliaia di brodetti alla fanese riempiranno, dalle 19 alla mezzanotte, il Lido. Da venerdì a domenica gli spazi ristorazione saranno aperti anche a pranzo.

MARCHE

Mercoledì 3 Luglio - agg. 13:58

REGISTRA OGGI IL TUO DOMINIO

promo .it €7.90 Privacy WhoIS inclusa	.com €9.90 Gestione DNS inclusa	promo .eu €4.90 -55%
--	--	-----------------------------------

keliweb
HOSTING DEDICATO A TE
WWW.KELIWEB.IT

A Fano va in scena la disfida del brodetto



MARCHE

Mercoledì 3 Luglio - agg. 13:03



MBA in International Management

2 paesi di studio a scelta in Europa. La Laurea vale doppio. Contattaci per Info!

ESCP Europe



A Fano va in scena la disfida del brodetto

MARCHE

Mercoledì 3 Luglio 2019 di Alessandra Iannello



Gli chef stanno già affilando i coltelli e lucidando i cucchiari per la sfida che li attende il 6 luglio a Fano (PU), in pentola sobbolliranno, durante il Festival del Brodetto, quattro fra le più conosciute zuppe di pesce dell'Adriatico. ADRIATICOntEST (in programma al Palabrodetto) vedrà fronteggiarsi il brodetto



alla fanese di Flavio Cerioni contro quello di Porto Recanati di Fabio Giorgini; mentre Vasto e Jean Pierre Soria cercheranno di avere la meglio sulla zuppa di Marano Lagunare (UD) cucinata da Giorgio Da Forno. Quattro tradizioni, che nonostante attingano allo stesso pesce povero e avendo una storia più o meno simile, hanno saputo distinguersi tanto da sembrare, al gusto e alla vista, quattro piatti diversi. Fano non può prescindere dal concentrato di pomodoro e dall'aceto; Porto Recanati arricchisce la zuppa povera con lo zafferano; a Vasto si cucina con cozze bianche e nere e l'aggiunta di peperoni verdi mentre a Marano Lagunare è caratterizzata dall'aggiunta di vino e alloro.

Il brodetto cosiccome tutte le zuppe di pesce della tradizione marinara italiana, è nato a bordo dei pescherecci come pesce "povero". Per realizzarlo, i pescatori utilizzavano i pesci non idonei alla vendita per dimensioni o perché rovinati dalle reti. Senza essere sfilettati venivano cucinati in un tegame con olio, cipolla e concentrato di pomodoro. Il tutto veniva accompagnato con il pane raffermo. In particolare, la ricetta "originale" del Brodetto di Fano prevede l'utilizzo di 10 varietà di prodotti ittici: mazzole (chiamate anche gallinella o cappone); rana pescatrice; gattuccio; tracina (chiamato anche pesce ragno); razza, boccalincava (chiamato anche pesce prete); pesce san Pietro; canocchie (chiamate anche cicale di mare); seppie; scorfano.

Durante le giornate del Festival (dal 4 al 7 luglio) si potranno assaggiare anche le versioni "creative" del Brodetto, come quella che lo chef Carmelo Carnevale, direttore culinario di ChefMéd e Fish Bite servirà venerdì 5: una rivisitazione della "Matalotta" siracusana con calamarata e tartare di gambero; o come quella che Andrea Mainardi, alias "Chef Maina", proporrà domenica 7: una "Calamarata brodetto" ai datterini gialli e rana pescatrice dell'Adriatico.

Presenti lungo la passeggiata sul mare anche aree tematiche legate alla tradizione enogastronomica del territorio. Da non perdere, il MeetMoretta, lounge bar dedicato alla tipica bevanda di Fano nata a bordo dei pescherecci. La Moretta si serve in un bicchierino di vetro dove una miscela di liquori (anice, rum e brandy, le quantità variano a seconda delle ricette "segrete" dei fanesi), una scorzetta di limone e dello zucchero sono stati riscaldati prima che venga aggiunto, delicatamente in modo da mantenere distinti tre strati, il caffè. Nella Moretta perfetta si distinguono dal basso: liquore, caffè e schiumetta del caffè. Cocktail ufficiale AIBES (Associazione Italiana Barman e Sostenitori) dal 2006, la Moretta sarà la protagonista (venerdì, sabato e domenica) di un contest fra i migliori barman del territorio.

APPROFONDIMENTI



ALIMENTAZIONE

A Fano va in scena la disfida del brodetto

I'Altro giornale

L'informazione per il territorio e la sua gente - direttore Elpidio Scattini

PRIMA PAGINA

SENIGALLIA

AREA MISA

AREA CESANO

FANO

URBINO

AREA METAURO

FALCONARA

JESI

AREA ESINO

Q

EVENTI

FANO

Il Lido di Fano pronto a un pieno di zuppe: apre giovedì il XVII "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce"

3 Luglio 2019 • etpidio

Il Lido di Fano pronto a un pieno di zuppe: apre giovedì il XVII "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce"

Il taglio del nastro, insieme al Sottosegretario al MIPAAFT, alle 18.30 sul Palco. Il cooking show di Giorgione dà il via al Palabrodetto. Prima serata anche per "Brodetto & Kids", "Brodetto Time" e per gli spazi ristorazione

FANO - Tutti ai blocchi di partenza: domani, giovedì 4 luglio, al Lido di Fano, si apre l'edizione 2019 del Festival internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce. Il taglio del nastro è previsto alle 18.30 sul palco centrale allestito nel lungomare Simonetti - insieme agli organizzatori, Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, e alle autorità, tra cui il Sottosegretario alle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo, On. Franco Manzato.

Star del giovedì del Festival sarà Giorgio Barchiesi, meglio conosciuto come Giorgione, al quale spetterà l'onore, alle 19.30, di condurre il primo cooking show al Palabrodetto (prenotazioni allo 0721.54708). Protagonista della trasmissione "Giorgione - Orto e Cucina" su Gambero Rosso Channel, proporrà un "Pacchero alla Giorgione, con gallinella di mare, cipolla rossa di tropea e pomodori datterini" per i circa 60 spettatori che avranno prenotato un posto ai tavoli della struttura e che potranno degustare l'interpretazione della zuppa di pesce insieme a 2 calici di Bianchetto del Metauro Doc proposto dalle cantine di Bianchetto d'Autore in collaborazione con IMT - Istituto Marchigiano di Tutela Vini.

La serata si sposterà poi, alle 21, sul palco centrale per "Brodetto Time" il talk-cooking show in cui storie e progetti legati alla pesca, al buon cibo e alla tutela dell'ambiente andranno a braccetto con la cucina. Insieme a Giorgione, che riproporrà, live, i passaggi della ricetta cucinata al Palabrodetto, ci sarà anche Corrado Piccinetti, responsabile del Laboratorio di Biologia Marina di Fano. Guiderà l'appuntamento l'elegante Paolo Notari, giornalista, autore e conduttore.

Nel frattempo, già dalle 18, le famiglie potranno immergersi nel divertimento "formativo" di "Brodetto & Kids", spazio realizzato in collaborazione con il MIPAAFT, grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMP) 2014/2020. In programma in una Cavea del Lido trasformata in uno scenografico ambiente marino, 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.

A chiudere la prima giornata del Festival, sarà, infine un concerto transgenerazionale, la musica che piace alle nonne e ai nipoti: sul palco, i MenLove, tribute band dei Beatles il cui show comprende una quarantina di canzoni tra le più famose della band inglese.

Da domani al lavoro anche le cucine allestite nei 600 metri del lungomare Simonetti. Migliaia di brodetti alla fanese riempiranno, dalle 19 alla mezzanotte, il Lido. Da venerdì a domenica gli spazi ristorazione saranno aperti anche a pranzo.

Il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce è organizzato da Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, con il contributo di Regione Marche, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, e Camera di Commercio delle Marche.

12/7/2019

Il Lido di Fano pronto: inaugura domani il XVII "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce" - Occhio alla Notizia

[Privacy & Cookies Policy](#)

Il Lido di Fano pronto: inaugura domani il XVII "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce"

0 Archivio Notizie, Seconda Pagina 3 Luglio 2019

PRINT EMAIL A- A+



FANO – Tutti ai blocchi di partenza: domani, giovedì 4 luglio, al Lido di Fano, si apre l'edizione 2019 del Festival internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce. Il taglio del nastro è previsto alle 18.30 sul palco centrale allestito nel lungomare Simonetti – insieme agli organizzatori, Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, e alle autorità, tra cui il Sottosegretario alle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo, On. Franco Manzano.

Star del giovedì del Festival sarà Giorgio Barchiesi, meglio conosciuto come Giorgione, al quale spetterà l'onore, alle 19.30, di condurre il primocookingshow al Palabrodetto (prenotazioni allo 0721.54708). Protagonista della trasmissione "Giorgione – Orto e Cucina" su Gambero Rosso Channel, proporrà un "Pacchero alla Giorgione, con gallinella di mare, cipolla rossa di tropea e pomodori datterini" per i circa 60 spettatori che avranno prenotato un posto ai tavoli della struttura e che

potranno degustare l'interpretazione della zuppa di pesce insieme a 2 calici di Bianchello del Metauro Doc proposto dalle cantine di Bianchello d'Autore in collaborazione con IMT – Istituto Marchigiano di Tutela Vini.

La serata si sposterà poi, alle 21, sul palco centrale per "Brodetto Time" il talk-cooking show in cui storie e progetti legati alla pesca, al buon cibo e alla tutela dell'ambiente andranno a braccetto con la cucina. Insieme a Giorgione, che riproporrà, live, i passaggi della ricetta cucinata al Palabrodetto, ci sarà anche Corrado Piccinetti, responsabile del Laboratorio di Biologia Marina di Fano. Guiderà l'appuntamento l'elegante Paolo Notari, giornalista, autore e conduttore.

Nel frattempo, già dalle 18, le famiglie potranno immergersi nel divertimento "formativo" di "Brodetto & Kids", spazio realizzato in collaborazione con il MIPAAFT, grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMP) 2014/2020. In programma in una Cavea del Lido trasformata in uno scenografico ambiente marino, 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.

A chiudere la prima giornata del Festival, sarà, infine un concerto transgenerazionale, la musica che piace alle nonne e ai nipoti: sul palco, i MenLove, tribute band dei Beatles il cui show comprende una quarantina di canzoni tra le più famose della band inglese.

Da domani lavoro anche le cucine allestite nei 600 metri del lungomare Simonetti. Migliaia di brodetti alla fanese riempiranno, dalle 19 alla mezzanotte, il Lido. Da venerdì a domenica gli spazi ristorazione saranno aperti anche a pranzo.

Commenti: 0

Ordina per [Meno recenti](#)

[Plug-in Commenti di Facebook](#)

Correlati



Fano, al Lido "il Festival Internazionale del Brodetto" fino all'8 luglio - VIDEO
7 Luglio 2018
In "Archivio Notizie"



Festival del Brodetto, convegno sul futuro della pesca - VIDEO
12 Settembre 2015
In "Seconda Pagina"



Fornelli accesi: arriva la XII edizione del Festival del Brodetto - VIDEO
5 Settembre 2014
In "Seconda Pagina"

4/7/2019

» Brodetto i love you, dal 4 al 7 luglio Fano festeggia le grandi zuppe di pesce



Published on luglio 3rd, 2019 | by Perri

0

Brodetto i love you, dal 4 al 7 luglio Fano festeggia le grandi zuppe di pesce

Il love brodetto e anche chi lo organizza. Per cui vi consiglio una Scorribanda Dal 4 (cioè da oggi) al 7 luglio a Fano "la capitale delle zuppe di pesce", per la XVII edizione del "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce". Il luogo: il lungomare di Fano (PU, che non è un insulto ma la ex provincia di Pesaro-Urbino) accoglierà cuochi e maestri dello street food che renderanno ricco (lo è già) l'ex piatto povero della tradizione marinara del Mediterraneo. Nei quattro giorni di tutto un po': assaggi e sfide di brodetti e zuppe di pesce, degustazioni della Doc vitivinicola del territorio, il Bianchetto del Metauro, con alcuni cuochi stellati pronti alla tenzone. E poi dibattiti, presentazioni di libri, dibattiti, laboratori di cucina, concerti. (spero che abbiate apprezzato che non ho detto showcooking).

Sul lungomare il PalaBrodetto e poco più in là lo spazio "esclusivo", (vabbè, sì, un aggettivo inquietante) in cui verrà celebrato il "Bianchetto d'Autore", progetto che coinvolge 9 produttori di **Bianchetto del Metauro Doc**, le vin du pays, direbbero i francesi, che nel 2019 festeggia i suoi cinquant'anni di Denominazione)

BRODETTO MON AMOUR

Nel 2015 pure io ho fatto parte della giuria della sfida dei brodetti e delle zuppe di pesce. Venne creato sui pescherecci, come altri piatti della tradizione marinara - penso alla mia caponnada ligure - dove, per prepararlo, i pescatori utilizzavano i pesci non idonei alla vendita per dimensioni o perché rovinati dalle reti. Senza essere sfilettati venivano cucinati in un tegame con olio, cipolla, concentrato di pomodoro e aceto. Il tutto accompagnato con il pane raffermo. Come tanti altri piatti della tradizione destinati all'oblio o alla mancata valorizzazione, è stato salvato dalla Confesercenti Pesaro e Urbino con l'intuizione, 17 anni fa, di recuperare storia e onori di questa prelibatezza, rilanciarla e renderle onore con un Festival dedicato e con l'iniziativa collaterale del "Fuori Brodetto" che, per un mese (settembre-ottobre 2019), coinvolge i ristoranti della provincia di Pesaro e Urbino che lo propongono nei loro menu a prezzo convenzionato. Andate e brodetatevi.

Back to Top ↑

Log In

Username

Password

 Remember Me

[Register](#) | [Lost Password](#)


Commenti recenti

Perri su Canessa 2, il ritorno: così scrive Severino Colombo sul Corriere della Sera

piera su Canessa 2, il ritorno: così scrive Severino Colombo sul Corriere della Sera

Perri su Le Soste, una garanzia di grande cucina e accoglienza, lo stile italiano in una guida

"Un pata negra superbo!" - La Fenice su Le Soste, una garanzia di grande cucina e accoglienza, lo stile italiano in una guida

Perri su Domanda di prova

Non so per voi, ma per me...



TUTTI DA ALDO AL BORGO ANTICO

Categorie

Seleziona una categoria ▾

Cinguettii



NEWS

RICETTE

VINO, BIRRA & COCKTAILS

COOK

CIBO A REGOLA D'ARTE

VIDEO



MASTER POST LAUREA CON STAGE

Italian Excellence: Fashion & Luxury Management

VAI AL SITO

News

Storie, personaggi e tendenze

Cerca la ricetta



NEWS

Eventi enogastronomici:
gli 8 imperdibili
del mese di luglio

di Martina Barbero



RCS ACADEMY BUSINESS SCHOOL
MASTER POST LAUREA CON STAGE
Comunicazione e New Media
[VAI AL SITO](#)

NEWS

Eventi enogastronomici, gli 8 da non perdersi a luglio

di Martina Barbero



6 di 10



Festival internazionale del brodetto e delle zuppe di pesce – Fano (Pesaro)

Assaggiare zuppe di pesce e assistere ai cooking show di chef stellati, tutto accompagnato da ottimo vino. Dove? Al Festival internazionale del brodetto, a Fano, a due passi dal mare, dal 4 al 7 luglio.



6 di 10



4 luglio 2019 | 18:09
© RIPRODUZIONE RISERVATA



VIA BRANCA 38 • SOLO FINO ALL'11 AGOSTO



CONTENUTO SPONSORIZZATO

La terra? Andrebbe considerata come una navicella spaziale di ENI



Home > AREE > BASSO METAURO > Fano >

FANO MANIFESTAZIONI

Festival del brodetto, il programma di venerdì 5 luglio

Di Il Metauro 4 Luglio 2019

FANO – Seconda giornata con il botto domani, venerdì 5 luglio, per il **Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce** di Fano. La kermesse, organizzata da Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano che oggi inaugura la sua XVII edizione (ore 18.30 – zona Lido) eleggerà il suo primo vincitore (al termine di Tutto fa Brodetto), ospiterà domani grandi chef stellati, una giuria “catodica”, “I nuovi Onnivori”, il divertimento di Lastrico e migliaia di brodetti alla fanese.

Si parte dall’ora di pranzo: **alle 13** le porte del **Palabrodetto** si apriranno per ospitare il **cooking show** di **Stefano Ciotti**, chef stellato del **ristorante Nostrano** di Pesaro. Un nome, una garanzia, quello di Stefano, che negli anni è riuscito a conquistare le vette del successo: per Ciotti, le tecniche e le innovazioni diventano strumenti fondamentali per “*trasferire la nostra cultura*” agli attuali e futuri fruitori, evitando “*si impolverino nella teca di un museo*”. Ai partecipanti al suo cooking show, Ciotti presenterà la ricetta: “**Dumpling di brodetto, con spremuta di pomodoro fresco e colatura di alici**” che sarà accompagnata a due calici di Bianchello del Metauro, la Doc del territorio presentata dalle 9 cantine del progetto **Bianchello d’Autore** e IMT – Istituto Marchigiano di Tutela Vini. A concludere l’assaggio sarà una nota dolce ideata da **Matteo Cavazzoni**, dell’omonima **pasticceria** di Fano: un macaron e un mignon al gusto moretta (costo 20€, prenotazioni al numero 0721.54708).

Il pomeriggio ospiterà poi una lunga serie di gustosi appuntamenti. Dalle 18, infatti, nello spazio MeetMoretta sarà possibile partecipare al primo turno di **Moretta Evolution**, il nuovo contest che mette a confronto le diverse ricette della famosa bevanda fanese per decretare la migliore miscela; sempre alle 18, il palco centrale ospiterà un importante convegno dedicato alla qualità delle produzioni agroalimentari del nostro territorio dal titolo “Progetto Biodiversità Agraria Regione Marche” a cura di A.S.S.A.M.

≡ **A&T&G** > Fiere&Eventi

Al via 17/mo Festival internazionale Fano

Tra novità sfida brodetti, "Moretta Contest" e Brodetto & kids



Redazione ANSA FANO (PESARO URBINO) 04



- RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER
INGRANDIRE +

(ANSA) - FANO (PESARO URBINO), 4 LUG - Si apre al Lido di Fano, la 17/a edizione del Festival internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce (4-7 luglio), evento dedicato al piatto simbolo della tradizione marinara fanese e non solo. Al taglio del nastro il sottosegretario alle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo, Franco Manzato insieme al sindaco di Fano Massimo Seri e agli organizzatori della Confesercenti Pesaro e Urbino. L'evento, che richiama ogni anno nel week end circa 50mila visitatori, propone migliaia di porzioni di brodetto a pranzo e a cena servite a pochi passi dal mare. In programma numerose novità e ospiti d'eccezione. Tra questi gli chef Daniel Canzian, Carmelo Carnevale, Andrea Mainardi "chef Maina", Stefano Ciotti e Giorgio "Giorgione" Barchiesi, al quale spetterà l'onore, domani, di condurre il primo cooking show al Palabrodetto. Tra le novità dell'edizione 2019 una sfida di brodetti (6 luglio) tra Fano, Vasto, Porto Recanati e Marano Lagunare. Altra sfida (in ogni serata del Festival), questa volta tutta fanese, quella della "Moretta Contest", dedicata alla moretta, la famosa bevanda (caffè, rum, anice, brandy) tipica dei pescatori fanesi; così come "Brodetto Time", storie e progetti legati alla pesca, al buon cibo e alla tutela dell'ambiente andranno a braccetto con la cucina. Previsti anche spazi per bambini, "Brodetto & Kids" (tutte le sere nella Cavea) e spettacoli musicali fino al 7 luglio.(ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



Scrivi alla redazione Stampa



3479 STRUTTURE AGGIUNGI

GiroPerCampeggi.it by Monica e Gianfranco

04

LUG 2019

Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce

Fano (PU)

Lungomare Simonetti di Fano (PU, Marche)

Dal 4 al 7 luglio 2019

XVII edizione

Ingresso gratuito

Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce Fano (PU) – La manifestazione più golosa della costa adriatica si fa anche quest'anno palcoscenico della cultura gastronomica internazionale e, in occasione della XVII edizione, aggiunge al programma numerose novità.

In programma per quattro giorni (a ingresso gratuito) **da giovedì 4 a domenica 7 luglio** – lungo un'inebriante passeggiata a pochi metri dal mare – assaggi e sfide di brodetti e zuppe di pesce, degustazioni di grandi Doc vitivinicole e la spettacolare arte degli chef stellati pronti a darsi battaglia in una sfida di sapori.

E ancora dibattiti, presentazioni di libri, laboratori di cucina, concerti.

[Vai al sito dell'evento->](#)

Area Camper

Il **punto sosta di Fano** è in un ampio piazzale pubblico asfaltato, pulito, in ordine e molto tranquillo e lontano da rumori, il parcheggio è illuminato da lampioni pubblici ed è parzialmente ombreggiato, possiede un camper service molto semplice a pozzetto ed una fontanella dell'acqua per i rifornimenti idrici. Il punto sosta è aperto tutto l'anno, gratuito e non sono segnalati i limiti di permanenza.

L'area camper del comune di Fano è in Viale Kennedy, il centro storico è raggiungibile con una passeggiata di pochi minuti, invece i primi negozi di alimentari ed altro si trovano poco meno di 300 metri.

[Punto sosta di Fano](#)

Viale Kennedy – 61032 Fano (PU)

Coordinate GPS: 43.845558,13.011289

Campeggi

[Camping Madonna Ponte di Fano \(PU\)](#)

Via Delle Breccie 25, 61032 Fano (PU)

GPS:43.83208109528993, 13.049380172186602

Telefono:+39 0721 804520 – +39 334 7577551

E-Mail: info@campingmadonnaponte.it

[Camping Fano \(PU\)](#)

Strada Nazionale Adriatica Sud ss 16 al km254 , 61032 Fano (PU)

GPS: 43.827074, 13.0581851

Telefono: +39 0721 802652

Fax +39 0721 802652

E-Mail: info@campingfano.it

16/7/2019

Festival del brodetto, il programma di venerdì 5 luglio - Il Metauro

ilMetauro

Home > AREE > BASSO METAURO > Fano >

FANO MANIFESTAZIONI

Festival del brodetto, il programma di venerdì 5 luglio

Di Il Metauro 4 Luglio 2019



FANO – Seconda giornata con il botto domani, venerdì 5 luglio, per il **Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce** di Fano. La kermesse, organizzata da Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano che oggi inaugura la sua XVII edizione (ore 18.30 – zona Lido) eleggerà il suo primo vincitore (al termine di Tutto fa Brodetto), ospiterà domani grandi chef stellati, una giuria “catodica”, “I nuovi Onnivori”, il divertimento di Lastrico e migliaia di brodetti alla fanese.

Si parte dall’ora di pranzo: **alle 13** le porte del **Palabrodetto** si apriranno per ospitare il **cooking show** di **Stefano Ciotti**, chef stellato del **ristorante Nostrano** di Pesaro. Un nome, una garanzia, quello di Stefano, che negli anni è riuscito a conquistare le vette del successo: per Ciotti, le tecniche e le innovazioni diventano strumenti fondamentali per “trasferire la nostra cultura” agli attuali e futuri fruitori, evitando “si impolverino nella teca di un museo”. Ai partecipanti al suo cooking show, Ciotti presenterà la ricetta: “Dumpling di brodetto, con spremuta di pomodoro fresco e colatura di

8/7/2019

Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce | Feste di Paese su Itinerarinelgusto



HOME / SAGRE E FESTE / MARCHE



E' buono e salutare

Olio italiano tra i più buoni RecensioniReali.it

Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce

Quando: 04/07/2019 - 07/07/2019 • Regione: Marche • Provincia: Pesaro-Urbino

Torna il "Festival internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce" di Fano, sul lungomare della città marchigiana.

L'evento dedicato al piatto povero della tradizione marinara, richiama ogni anno circa 50mila visitatori e propone migliaia di porzioni di **brodetto** servite a pochi passi dal mare

04 luglio, 13:03 / Fiere e Eventi

Al via 17/mo Festival internazionale del Brodetto di Fano

Tra novità sfida brodetti, "Moretta Contest" e Brodetto & kids



Carlo Cracco a San Patrignano per la cena evento dell'estate

Chef il 20 luglio nella comunità di recupero con Gino Fabbri

02 LUGLIO, 16:47 / FIERE E EVENTI



Lavazza protagonista a Wimbledon, serve mezzo milione caffè

Bar più grande al mondo per torneo di tennis, Kerber testimonial

01 LUGLIO, 14:46 / FIERE E EVENTI



Menu

LAPRIMAWEB

Enogastronomia

Festival del Brodetto e delle Zuppe di Pesce di Fano 2019



by Redazione · 5 Luglio 2019, 00:39



202 Views

Il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce di Fano sarà l'evento enogastronomico dell'estate 2019. La manifestazione più golosa dell'Adriatico, si svolgerà dal 4 al 7 luglio, sul Lungomare Simonetti di Fano per celebrare, con la XVII^a edizione (a ingresso gratuito) il più famoso dei piatti tradizionali di pesce della costa Adriatica.

Fano tornerà dunque a farsi palcoscenico della **cultura gastronomica** internazionale e ambasciatrice della tradizione marinara locale con **laboratori dedicati ai bambini** per far loro conoscere il mondo del mare e della pesca; presentazioni di **libri** dedicati al food; **cooking show** con i più importanti **chef** d'Italia; sfide internazionali dedicate alle **zuppe di pesce** del Mediterraneo giudicate dalle grandi firme dell'enogastronomia; **degustazioni** e spettacoli.

[Revoce cookies](#)

EDIZIONI ANSA > Mediterraneo | Europa-Ue | NuovaEuropa | America Latina | Brasil | English | Mobile | Segui su:

ANSA Marche Fai la ricerca Vai alla Borsa Vai al Meteo Corporate Prodotti

SCOPRI LA TUA GREAT BRITAIN

Galleria Fotografica Video Scegli la Regione +

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

ANSA.it · Marche · Terra e Gusto · 17/Festival Internazionale Brodetto Fano

17/Festival Internazionale Brodetto Fano

Tra novità sfida brodetti, "Moretta Contest" e Brodetto & kids

Redazione ANSA

FANO (PESARO URBINO)

05 luglio 2019
14:29
NEWS

Suggestisci

Facebook

Twitter

Altri

Stampa

Scrivi alla redazione

Pubblicità 4x



TIM SUPER FIBRA
SOLO ONLINE 25€ al mese. Naviga con la Fibra TIM Ultraveloce. [Altra offerta](#)



Nuova Peugeot e-208
Innovativa, inesastibile, 100% elettrica: prenota ora www.peugeot.it



- RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER INGRANDIRE

Fino al 7 luglio al Lido di Fano, la 17/a edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce (4-7 luglio), evento dedicato al piatto simbolo della tradizione marinara fanese e non solo. Al taglio del nastro il sottosegretario alle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo, on. Franco Manzato insieme al sindaco di Fano Massimo Serì e agli organizzatori della Confesercenti Pesaro e Urbino. L'evento, che richiama ogni anno nel week end circa 50mila visitatori, propone migliaia di porzioni di brodetto a pranzo e a cena servite a pochi passi dal mare. In programma numerose novità e ospiti d'eccezione. Tra questi gli chef Daniel Canzian, Carmelo Carnevale, Andrea Mainardi "chef Maina", Stefano Ciotti e Giorgio "Giorgione" Barchiesi, al quale spetterà l'onore, domani, di condurre il primo cooking show al Palabrodetto. Tra le novità una sfida di brodetti (6 luglio) tra Fano, Vasto, Porto Recanati e Marano Lagunare. previsti spazi per bambini, "Brodetto & Kids".



Quotidiano online
Editore e direttore responsabile: Fabrizio Carbonetti

([HTTPS://WWW.ILCITTADINODIRECANATI.IT](https://www.ilcittadinodirecanati.it))

Tutto per Gli Eventi e Feste

MATERIA
- MONO

Oggi al festival di Fano dedicato al gustoso piatto, protagonista anche l'Accademia del Brodetto

Dettagli



Categoria: Porto Recanati

 Pubblicato: Sabato 6 Luglio 2019 - 08:30

 Visite: 349

PORTO RECANATI/FANO - L'Accademia del Brodetto di Porto Recanati al Festival Internazionale del Brodetto di Fano.

Oggi la kermesse entra nel vivo con la sfida tra il Brodetto di Porto Recanati e quello di Fano.



Facile Configurazione

Ann. Semplifica la Gestione
Manutenzione di immobili

Mainsim

Scopri di più

Sabato alle ore 13 al Palabrodetto, ci sarà l'Adriaticontest, la prima sfida da nord a sud, 4 ricette della tradizione adriatica in sfida.

Saranno lo chef portorecanatese Fabio Giorgini che se la vedrà con lo chef di Fano, Flavio Cerioni.

16/7/2019

Al Lido di Fano protagonista è ancora il Brodetto - Il Metauro



Home > AREE > BASSO METAURO > Fano >

FANO MANIFESTAZIONI

Al Lido di Fano protagonista è ancora il Brodetto

La manifestazione prosegue fino a domenica 7 luglio

Di Il Metauro 6 Luglio 2019



FANO – Pienone per la seconda giornata del **“Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce”** di Fano (4-7 luglio, ingresso gratuito). A riempire il lido di Fano ieri sera, una folla di spettatori venuti anche da fuori regione per l’esilarante spettacolo “Quello che parla strano”. Sul palco il comico **Maurizio Lastrico** a declamare i suoi celebri endecasillabi “danteschi”, che hanno narrato con ironia di incidenti quotidiani, di una sfortuna che incombe, di una quotidianità comandata dal caos coinvolgendo – e mettendo alla prova – il pubblico del Lido.

E non si trovava un posto a sedere in platea nemmeno per assistere alla finalissima di **“Tutto fa brodetto”**, vinta da Giovanni Troiano di Manfredonia, da 20 anni a Fano, con una ricetta di brodetto che ha mixato la tradizione fanese con degli accenni alla Puglia, sua terra natale. Posti esauriti al

11/7/2019

L'intervista a Chef Soria in gara al Festival Internazionale del Brodetto di Fano con il Brodetto di Pesce alla Vastese

viaggiando
ITALIA

ITALIA

CALENDARIO EVENTI

SHOP

ABRUZZO

PUGLIA

TOSCANA

TRENINO

CONTATTI

viaggiando
ABRUZZOBenvenuto nella sezione **Abruzzo**. Se vuoi navigare sul sito generale **Viaggiando Italia**, clicca qui[Home](#) » [Italia](#) » [Abruzzo](#) » L'intervista a Chef Soria in gara al Festival Internazionale del Brodetto di Fano con il Brodetto di Pesce alla Vastese

L'intervista a Chef Soria in gara al Festival Internazionale del Brodetto di Fano con il Brodetto di Pesce alla Vastese

Roberto De Ficis - 6 Luglio 2019 - Abruzzo, Cucina e Cibi d'Italia, Eccellenze Italiane, hp - viaggiando italia, Italia, Marche, Piatti tipici, Vasto

Calendario

Calendario eve
storiche, antic

villarealedimar



PDF Stam

Per Vedere il I

free.propdfcon

Durante il **Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce** che si terrà a Fano dal 4 al 7 luglio, sarà in gara, tra gli altri, anche lo chef **Jean Pierre Soria** del ristorante **Cibo Matto** di **Vasto**. Abbiamo colto l'occasione per rivolgergli qualche domanda sulla sua partecipazione all'importante manifestazione gastronomica e sulla sua visione della cucina tra tradizione e innovazione.

Chef Soria, Sarai in gara come unico rappresentante dell'Abruzzo. Come ti senti ad essere il portavoce del Brodetto di Pesce alla Vastese in uno dei festival più importanti del settore?

Mi sento molto onorato, questo è fuori discussione. Gli anni passati vedevo le locandine e sognavo la partecipazione. Il Festival di Fano è senza dubbio la più importante manifestazione in Italia del settore, ormai presente da 17 anni con un richiamo nazionale ed internazionale, grazie a partecipazioni da altri paesi, come Spagna, Olanda e Portogallo, ad esempio, con ospiti e televisioni di prima importanza. Certo, ovviamente la responsabilità che ho è importante, però essere stato scelto mi dà l'energia necessaria per dare il meglio di me e mi sento di poter reggere questo peso, di vivere a pieno questa avventura che mi rende già molto felice. È un sogno che seguivo da tanto tempo e che è diventato realtà.

Viaggiando Abruzzo

Prodotti consigliati



Dolci abruzzesi in Pacc - Pasticceria Mista Mar Nocciole, Torrone Class Aquilano, Tartuffi Neri, Pralinate, Tozzetti Cant

Mandorle, Liquore Amaro Abruzzese : Aveja

63.50€



Zafferano dell'Aquila DC

18.90€



GRANA PADANO TAGLI 1 KG

Altri articoli



Trentino. Il Lago di F video a "volo d'ucce imperdibile!

Braies



[Video] Campania. C Amalfitana, conosci Monastero Santa R paradiso a picco sul Campania



Abruzzo. [Video] I di marsicani che si inn si baciano sono una benedizione della N. Abruzzo

gustiamo

i piaceri della tavola... e non solo

[HOME](#) [PRIMO PIANO](#) [PERSONAGGI](#) [VIAGGI](#) [PIACERI](#) [CIBO & VINO](#) [CARTA & WEB](#) [CHI SIAMO](#) [Q](#)



LA CONFRATERNITA DELLA CIPOLLA PROTAGONISTA A MEDICINA (BO)

Redazione - Luglio 9, 2019

Venerdì 12 luglio 2019, alle ore 21, in piazza Garibaldi a Medicina (BO), nell'ambito della tradizionale fiera Medicinopol...

SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK



INFO & CONTATTI

Direzione - Lamberto Mazzotti:
direzione@gustiamo.info

Contatti:
segreteria@gustiamo.info

NEWSLETTER

Iscriviti alla newsletter e ricevi i nostri contenuti più interessanti nella tua mailbox

gustiamo

i piaceri della tavola... e non solo

HOME PRIMO PIANO PERSONAGGI VIAGGI FABBRI CIBO & VINO CARTA & WEB DI SISMO



Se preferisci leggere gustiamo
in formato cartaceo, puoi abbonarti a gustiamo
in formato digitale, puoi abbonarti a gustiamo
in formato digitale e cartaceo, puoi abbonarti a gustiamo

Facebook Twitter YouTube

Se preferisci leggere gustiamo
in formato cartaceo, puoi abbonarti a gustiamo
in formato digitale, puoi abbonarti a gustiamo
in formato digitale e cartaceo, puoi abbonarti a gustiamo

GRANDE SUCCESSO PER IL XVII FESTIVAL DEL BRODETTO DI FANO



50.000 visitatori al Festival di Fano

Il XVII Festival del Brodetto di Fano, che si è svolto dal 14 al 16 settembre, ha registrato un grande successo con oltre 50.000 visitatori. L'evento, organizzato dalla Provincia di Fano, ha visto la partecipazione di numerosi artisti e musicisti, tra cui i cantanti Giugliano e Liguori. Il festival ha offerto un'ampia gamma di spettacoli e concerti, tra cui il concerto di Giugliano e Liguori, il concerto di Liguori e il concerto di Giugliano.



La Moretta, specialità di Fano

La Moretta è una specialità tipica di Fano, che si prepara con la carne di vitello e la pasta. È un piatto molto gustoso e nutriente, che viene servito in molte trattorie e ristoranti della città. La Moretta è un piatto molto apprezzato dai turisti e dai locali, che la considerano una specialità tipica della cucina fanesca.



Il Festival del Brodetto di Fano è un evento molto importante per la città, che attira ogni anno migliaia di visitatori. L'evento è organizzato dalla Provincia di Fano e ha visto la partecipazione di numerosi artisti e musicisti, tra cui i cantanti Giugliano e Liguori. Il festival ha offerto un'ampia gamma di spettacoli e concerti, tra cui il concerto di Giugliano e Liguori, il concerto di Liguori e il concerto di Giugliano.

Bianchetto del Metauro DOC, che vino!

Il Bianchetto del Metauro DOC è un vino molto apprezzato, che si produce nella zona del Metauro. È un vino molto gustoso e nutriente, che viene servito in molte trattorie e ristoranti della città. Il Bianchetto del Metauro DOC è un vino molto apprezzato dai turisti e dai locali, che lo considerano una specialità tipica della cucina fanesca.



Ecco Giugliano e Stefano Cioffi

Giugliano e Cioffi sono due cantanti molto famosi, che hanno partecipato al Festival del Brodetto di Fano. Giugliano è un cantante molto apprezzato, che ha una voce molto potente e melodiosa. Cioffi è un cantante molto apprezzato, che ha una voce molto dolce e melodiosa. I due cantanti hanno cantato insieme durante il festival, e il loro duetto è stato molto apprezzato dai visitatori.

Dal 14 settembre c'è FuoriBrodetto

FuoriBrodetto è un evento molto importante per la città, che si svolge dal 14 settembre al 16 settembre. È un evento molto gustoso e nutriente, che viene servito in molte trattorie e ristoranti della città. FuoriBrodetto è un evento molto apprezzato dai turisti e dai locali, che lo considerano una specialità tipica della cucina fanesca.

12/7/2019

Numeri da capogiro per la XVII edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce - VIDEO - Occhio alla Notizia

[Privacy & Cookies Policy](#)

Numeri da capogiro per la XVII edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce – VIDEO

0 Archivio Notizie, Seconda Pagina 8 Luglio 2019

PRINT EMAIL A- A+



FANO – Migliaia di visitatori, il profumo di brodetto a inondare il lungomare, approfondimenti con esperti di fama, contest di altissimo livello, stelle Michelin e tanto, tanto divertimento. Si è chiusa così ieri, domenica 7 luglio, la XVII edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce di Fano (4-7 luglio 2019) promossa da Confesercenti Pesaro e Urbino e da Comune di Fano ed organizzata da Omnia Comunicazione.

A concludere la quattro giorni di Festival, che ha attirato pubblico da tutta Italia, sono stati Federico Quaranta, storico conduttore di Decanter (Radio2) e Linea Verde (Rai1) e lo chef Andrea Mainardi, Il “ragazzo biondo” della cucina italiana, per un istrionico ed esilarante, Brodetto Time, talk – cooking show durante il quale i due hanno cucinato interpretando la centenaria tradizione di cottura della pasta e coinvolto il pubblico che ha gremito il Lido fino a tarda ora.

E se venerdì è stato protagonista della piazza uno splendido Maurizio Lastrico, sabato la giornata dedicata alle zuppe di pesce del Mare Adriatico con ADRIATICOntEST, la gara vinta dallo chef di Marano Lagunare (UD), ieri è stato il giorno dedicato alla moretta. Nello spazio a cura di Must espresso italiano, MeetMoretta, si sono svolte le finalissime della prima edizione di Moretta Evolution, sfida per la migliore interpretazione della bevanda simbolo di Fano organizzata da ABI Professional. Tra i finalisti che si sono contesi il titolo, la vittoria è andata a Elisa Lodde, per il bar Bellavista e al suo “Morettappè”, una sorta di smoothie di moretta fatto con gelato al fior di latte, amarena, polvere di caffè e l’aggiunta di un mix di pepe.

È ora tempo, per gli organizzatori, di tirare le somme di una manifestazione diventata negli anni riferimento per il panorama enogastronomico italiano ed evento di punta della programmazione turistica estiva della città.

Numerosi gli articoli dedicati all’appuntamento realizzati dalle più importanti testate specializzate nel food e da quelle generaliste. Hanno parlato del Festival, tra gli altri: “Eat Parade”, storica rubrica del Tg2 (Rai2), “Sapori & Profumi” di Sky (canale 507), “Studio Aperto Mag”, programma di approfondimento di Studio Aperto (Italia 1) che ieri ha dedicato 3 minuti alla kermesse, Sale & Pepe, La Gazzetta dello Sport, La Stampa, Tv Sorrisi e Canzoni, Plein Air, Oggi, Italia a Tavola, QN Quotidiano Nazionale, Ansa, ASkaNews, TgCom24, Il Messaggero. Decine di servizi e approfondimenti rivolti alla manifestazione e alla tradizionale ricetta anche da parte della stampa regionale che ha supportato l’evento presentando costantemente gli appuntamenti della 4 giorni.

Quelli del Festival sono stati quattro giorni ricchi d’iniziative che hanno strizzato l’occhio allo spettacolo, alla cultura, al divertimento e all’informazione, richiamando a Fano migliaia di visitatori.

“Questa manifestazione – affermano Pier Stefano Fiorelli, presidente Confesercenti Pesaro e Urbino e Giorgio Bartolini direttore Confesercenti Pesaro Urbino- cresce a livello esponenziale di anno in anno. L’affluenza di circa 50.000 mila persone nei 4 giorni, testimonia come la sinergia con gli enti che ci sostengono continui a funzionare bene. In tal senso cogliamo l’occasione per ringraziare il Comune di Fano, che anche quest’anno ci è stato vicino, dimostrando di credere nel Festival; la Regione Marche che ci ha dato un supporto importante, la Camera di Commercio delle Marche che da sempre supporta le attività organizzate da Confesercenti. Un ringraziamento va inoltre alle forze dell’ordine, alla Croce Rossa e alla protezione civile”.

“Il Festival ha avuto uno straordinario successo di pubblico proveniente anche da fuori confine – spiegano Adolfo Ciuccioli e Tiziano Pettinelli, presidente e direttore Confesercenti Fano – per tutte e 4 le giornate. Il ritorno del Palabrodetto ci ha garantito dei cooking show di altissimo livello e ha contribuito ad attirare presenze, così come le novità 2019 che hanno avuto tanto successo di pubblico: ADRIATICOntEST, Brodetto Time e Moretta Evolution. Appuntamenti enogastronomici che hanno contribuito a creare una grande ricetta”.

Per il secondo anno consecutivo, inoltre, il Festival si è qualificato per l’importante impegno a favore della conoscenza e della valorizzazione della filiera ittica nei confronti dei più piccoli. “Brodetto & Kids”, spazio realizzato all’interno della cavea del Lido, in collaborazione con il MIPAAFT – Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo, grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMP) 2014/2020, ha visto susseguirsi, nei 4 giorni, laboratori creativi e giochi di movimento, letture sul mare e una merenda di pesce raccontata dal professor Corrado Piccinetti, dell’Università di Bologna, responsabile scientifico del Laboratorio di Biologia Marina di Fano. La collaborazione con il MIPAAFT, si è dimostrata essere una grande risorsa per lo sviluppo e l’organizzazione di laboratori didattici a tema per i bambini che hanno, così potuto sperimentare un’esperienza a 360 gradi con il pesce e l’ambiente marino.

Ma ci sono anche altri numeri a raccontare l’evento: centinaia di bottiglie di Bianchetto del Metauro DOC servite grazie al sostegno del progetto Bianchetto d’Autore e IMT – Istituto Marchigiano di Tutela Vini; 150 posti a sedere davanti al palco centrale; oltre 500 posti disponibili nei due stand

8/7/2019

Ecco come brodetto e zuppe di pesce possono a portare migliaia di persone

PRIMO

ATTUALITÀ

CRONACA

CULTURA

POLITICA

SPORT



ATTUALITÀ lunedì 08 luglio 2019

Ecco come brodetto e zuppe di pesce possono a portare migliaia di persone



Migliaia di visitatori, il profumo di brodetto a inondare il lungomare, approfondimenti con esperti di fama, contest di altissimo livello, stelle Michelin e tanto, tanto divertimento. Si è chiusa così ieri, domenica 7 luglio, la XVII edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce di Fano (4-7 luglio 2019) promossa da Confesercenti Pesaro e Urbino e da Comune di Fano ed organizzata da Omnia Comunicazione.

ULTIME NOTIZIE

TI CONSIGLIAMO DI VISITARE CALENDAR N



FRIULIVG.COM

#Agroalimentare #Cultura #Turismo

by Giuseppe Longo

[Leggete anche: Vigneto.FriuliVG.com](#)

HOME 2019

2018

DOMANDA

LAVORA CON NOI

RICETTE

KM0

VIGNETO FVG

NEWSLET



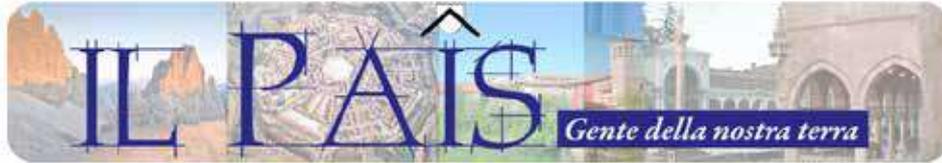
2019-07-10

Il "Boreto de Maran" di Giorgio Dal Forno incanta e vince a Fano

di Gi Elle

Ora c'è un altro buon motivo, anzi ottimo, per inchinarsi davanti a Giorgio Dal Forno. Lo chef maranese, famosissimo per il suo *"bisato in...*

[+ READ MORE](#)



Home Primo piano Cronaca Dal territorio Focus A tu per tu Economia Arte & Eventi Mangia e bevi Appuntamenti Sport

HOME > MANGIA E BEVI

Vittoria in trasferta per il Boretto De Maran

Di Davide Macor pubblicato il 10 luglio 2019

56 Viste



Lo chef Dal Forno si aggiudica a Fano il "contest" del Festival del Brodetto e delle Zuppe di Pesce.

Il "boretto de Maran", cucinato dallo chef Giorgio Dal Forno (patron con la moglie Claudia del ristorante "Ai Tre Canali" di Marano Lagunare) si è aggiudicato a Fano la prima edizione di ADRIATICOtest, il contest più gustoso dell'Adriatico che si è svolto a Fano domenica scorsa all'interno della XVII del Festival del Brodetto - e delle Zuppe di Pesce.

La sfida tra le ricette della tradizione marinara del brodetto ha messo a confronto il brodetto di Fano con lo chef Flavio Ceriani che ha giocato in casa. Il brodetto di Porto Recanati - al quale lo zafferano conferisce il caratteristico color giallo oro - e quello di Vitto (in rosso come quello fanese) e il boretto maranese, rigorosamente in bianco.

Impegnativo il lavoro della giuria: la differenza di voti è stata veramente minima, e la sfida è stata un emozionante testa a testa. Alla fine ha prevalso lo chef friulano: determinante il profumo di alloro e l'utilizzo sapiente delle erbe di laguna, che Dal Forno conosce fin da bambino. "Ho guarnito il mio boretto di rombo - racconta lo chef - con lattuga di mare fritta, aspiccchia in agrodolce e Cithmus (il finocchio di mare); per molti, tra colleghi e giurati, è stata la novità dell'anno".

Dal Forno - che da qualche tempo si divide tra Marano ed il ristorante "Alle Viole" di Gradisca d'Isonzo - sarà venerdì sera a Grado, per due laboratori che nell'ambito di Ein Prosit daranno la possibilità di degustare le sue erbe di laguna.



Cibo, Vino E Quantobasta Per Essere Felici

IL LIBRO D'ORO DEI PROVERBI TRIESTINI



[\(/component/banners/click/234\)](/component/banners/click/234)

EIN PROSIT  12 - 14
LUGLIO
GRADO (GO)

[\(/component/banners/click/253\)](/component/banners/click/253)

VITTORIA A FANO PER IL BORETO DE MARAN

Scritto da **Fabiana Romanutti** (</component/contact/contact/1?Itemid=202>) il 10 Luglio 2019



Share

Tweet

Mi piace

Condividi

Piace a 147 persone.
Di' che ti piace prima
di tutti i tuoi amici.

11/7/2019

Il "Boreto de Maran" di Giorgio Dal Forno incanta e vince a Fano – FriuliVG.com

La magia del

NEWSLETTER PAY OR GIFT REGOLE



by Giuseppe Longo

FRIULIVG.COM

#Agroalimentare #Cultura #Turismo

Leggete anche: [Vigneto.FriuliVG.com](https://vigneto.friulivg.com)

Il "Boreto de Maran" di Giorgio Dal Forno incanta e vince a Fano

11/7/2019

Adriaticontest Premiato Giorgio Dal Forno - Italia a Tavola

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Giovedì 11 Luglio 2019 | aggiornato alle 14:11 | 59945 articoli in archivio

[HOME](#) [ALIMENTI](#) [PESCE](#)

di **Benedetta Gandini**

Adriaticontest Premiato Giorgio Dal Forno

Publicato il 11 Luglio 2019 | 12:13

È giunta al termine la 17^a edizione del Festival internazionale del Brodetto e delle Zuppe di pesce di Fano (Pu) lasciando dietro di sé una vera e propria scia di successo. Tante sono state le novità di questo anno ma una tra tutte merita attenzione ossia la prima edizione dell'Adriaticontest, sfida tra le zuppe di pesce dei territori compresi nel mar Adriatico. Sono stati quattro i brodetti in gara e le due manches sono state condotte dal noto presentatore Federico Quaranta (**vincitore del sondaggio di Italia a Tavola "Personaggio dell'anno 2018**) che con il suo sapere e la sua verve ha fatto divertire e appassionare tutto il pubblico intervenuto.



Italia a Tavola



Seleziona lingua ▼ Powered by [Google Traduttore](#)

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
 Giovedì 11 Luglio 2019 | aggiornato alle 14:13 | 59945 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO **MEDIA** RICETTE LIFESTYLE

VIDEO LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI **EURO-TOQUES** PARTNER CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE



PRIMO PIANO

Il crack di Qui!Group Arrestato il manager Fogliani



SEQUESTRI e FRODI - Dopo 10 mesi dal fallimento della società leader nel settore dei buoni pasto, la Guardia di Finanza ha fatto scattare le manette all'alba di questa mattina per l'imprenditore e altre cinque persone. Una svolta in una vicenda che ha creato scompiglio nel settore e sulla quale Fipe sta ancora lavorando sodo per cercare di porvi rimedio

LE OPINIONI

- Prosecco, l'oro liquido del Veneto**
Dopo l'Unesco serve molta unità
IL PUNTO di Alberto Lupini
- Delegare, un'arte da perfezionare**
di Ezio Indiani
- Lo sport ha vinto sulle divisioni della politica**
di Renato Andreolassi
- Italian sounding e plastica nei mari**
Euro-Toques dice basta
di Enrico Derflinger
- Fare squadra**
Da qui passa il futuro dell'Horeca
di Marco Reitano

NEWS

Fud Bocs, la panineria d'autore per le serate d'estate al mare



di Gianni Paternò
RISTORANTI e PIZZERIE - Dopo il successo della scorsa estate riapre a Palermo, sul mare della Cala, Fud Bocs, l'ultimo locale creato da Andrea Craziano dopo Fud Bottega Sicula di Catania, Palermo e Milano

CUOCHI

Milano-Cortina 2026 Tarabini inventa il piatto "olimpico"



La Notte degli Chef Mille euro per Unicef Italia



di Piero Rotolo
CUOCHI - Una grande festa andata in scena martedì sera con nove cuochi e altrettante cantine al ristorante Nuove Colonne di Bagheria (Pa) all'insegna della bontà e della solidarietà



NEWSLETTER
Archivio - Iscriviti

LE NEWS SU WHATSAPP
Iscriviti

LE NEWS SU TELEGRAM
Iscriviti

Successo all'ADRIATICOntEST

Da Marano Lagunare il miglior brodetto dell'Adriatico

Cucinata dallo Chef Giorgio Dal Forno, "el borel" ha convinto la giuria dell'evento internazionale di Fano



Giorgio Dal Forno premiato dal presidente Confesercenti Pesaro e Urbino, Pier Stefano Fioresi

SOCIETÀ
11 luglio 2019
di redazione
(fonte
ADRIATICOntEST)

innovento
empagstronomia
marano



Si è chiusa la XVII edizione del **Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce** di Fano.

La manifestazione dedicata al piatto povero della tradizione marinara ha eletto, durante le 4 giornate di Festival, il piatto vincitore dell'ADRIATICOntEST, la nuova sfida delle zuppe di pesce dell'Adriatico.

Da **Marano Lagunare a Vasto** passando per **Fano** e **Porto Recanati**, il ricette di brodetto si sono incontrate e scontrate per una giornata che ha reso protagonista il Mare Adriatico e il suo prodotto ittico.

La vittoria è andata alla zuppa di Marano Lagunare, cucinata dallo Chef **Giorgio Dal Forno**, del ristorante **Ai Tre Canali**.

El borel di Marano Lagunare



Alla fine la giuria, presieduta da **Michele La Ginestra**, attore e conduttore di programmi enogastronomici (e composta anche da **Stefano Lugli**, **Benedetta Gandini** e **Corrado Piccinetti**), ha voluto premiare il gusto unico dell'ailoro e l'abbinamento con i sapori tipici della laguna di salicornia in agrodolce e lattuga di mare fritta.

I piatti sono stati serviti in abbinamento a due calici di Bianchetto del Metauro, la Doc del territorio presentata dalle 5 cantine di **Bianchetto d'Autore** e IMT - Istituto Marchigiano di Tutela Vini.

[Commenta per primo](#)

