

# FESTIVAL DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE

# BRODETTOFEST

**FANO**  
**11-12-13**  
**SETTEMBRE**  
**2020**



## È TEMPO DI BRODETTOFEST! FANO ONORA IL SUO PIATTO SIMBOLO DALL'11 AL 13 SETTEMBRE

Per la sua XVIII edizione il BrodettoFest, torna a celebrare il piatto simbolo della tradizione marinara adriatica.

Per tre giorni, dall'11 al 13 settembre, al Lido di Fano, previsti cooking show stellari, degustazioni mondiali di vino, divertenti laboratori per bambini promossi dal Mipaaf, grandi ospiti e momenti di approfondimento dedicati alla pesca e alla tutela dell'ambiente marino.

In programma anche un pieno di novità: a partire dall'inedito ruolo dei ristoratori, protagonisti dell'edizione 2020. Il nuovo format della kermesse sostituisce gli stand gastronomici del lungomare con un servizio di qualità che coinvolge decine di ristoranti di Fano. Una scelta fatta dagli organizzatori - Confesercenti Pesaro e Urbino, Comune di Fano e Regione Marche - per valorizzare un grande piatto, assaporarlo in piena sicurezza, celebrarlo e garantirne il suo inebriante sapore.

#welovebrodetto

**PER TUTTI GLI EVENTI CON POSTO A SEDERE, ANCHE QUELLI GRATUITI, È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE. TUTTE LE INFO ALL'INTERNO.**



### I RISTORANTI DEL BRODETTOFEST

**BRODETTO**  
**20€**

#### LIDO

1. IL GALEONE - 347 938 3785
2. NINA - 0721 396357
3. DA CIARRO - 0721 806315
4. RISTORANTE LABELLAVITA - 0721 800077
5. AL VECCHIO DOC - 0721 807641
6. SAMBUGA - 0721 179 5025
7. LA TAVERNA DEI PESCATORI - 0721 805364
8. TINTO - 0721 395645
9. PORTO VERDE - 0721 396861
10. LA LISCIA DA ORI/CASA ORAZI - 0721 809781

#### SASSONIA

1. DOMA - 0721 805843
2. CAFFÈ DEL PORTO - 0721 804579
3. LA PERLA - 0721 825631
4. RISTORANTINO DA SANTIN - 0721 805507
5. CILE'S - 0721 803390
6. IL GIARDINO DEI SAPORI - 0721 800015
7. LA BARCHETTA - 0721 824211
8. ALMARE - 0721 969727
9. LA TRESSA - 0721 194 0085
10. YANKEE - 0721 807748

#### CENTRO

1. LA MANDRIA - 0721 825875
2. FORAVIA - 338 417 5640
3. IL CHIOSTRO - 0721 827331
4. IL BELLO E LA BESTIA - 0721 828021
5. FANIN BISTROT - 328 906 5717
6. IDEA.LE FOOD & MORE - 349 577 1669
7. DA UGO - 335 760 2846
8. RISTORANTE IL GATTOPARDO - 0721 806962
9. ATELIER 54 - 0721 179 5186
10. IL CUCINIERE - 0721 807677



È la navetta gratuita attivata in collaborazione con Ami che farà tappa in **centro storico**, al **Lido** e **Sassonia**, percorrendo le vie principali di Fano.

01. CAPITANERIA DI PORTO
02. PINCIO
03. VIA XII SETTEMBRE
04. VIA CAVALLOTTI
05. SASSONIA SUD
06. ANFITEATRO RASTATT
07. SASSONIA TENSOSTRUTTURA

**VENERDÌ 11:** H 19.00-23.00  
**SABATO 12:** H 12.00-15.00 / 19.00-23.00  
**DOMENICA 13:** H 12.00-15.00 / 19.00-23.00

**H 19.00 PALCO CAVEA**  
**Inaugurazione**

**H 20.00 PALABRODETTO**  
**Cooking Show Chef Erny Lombardo**  
 In collaborazione con Ballarini Professionale. Ricetta: *Maccheroncini di Campofilone con vongole, fasolari e canolicchi*. Abbinamento piatto-vino a cura di Bianchetto d'Autore. A seguire degustazione meditata e lettura dal libro "Vini Veri. Viaggio nei sensi" (Edizioni Plan, 2019) di Davide Eusebi e Otello Zare. Costo 20 €.

**H 21.30 PALCO CAVEA**  
**Talk Show BRODETTO TIME**  
 con **Federico Quaranta**  
 Ospiti **Erny Lombardo** (chef) e **Corrado Piccinetti** (direttore del laboratorio di Biologia Marina di Fano).

**H 13.00 PALABRODETTO**  
**Cooking Show Laura Calvani** (Agriturismo XIX secolo) e **Franca Duro** (Agriturismo Col D'Agello). In collaborazione con Coldiretti. Ricetta: *Tagliatelle con gamberi di fiume di Cantiano*. Abbinamento piatto-vino a cura di Bianchetto d'Autore. Costo 15 €.

**H 18.00 PALABRODETTO**  
**Degustazione di Bianchetto del Metauro**  
 Alla scoperta della DOC autoctona di Pesaro e Urbino guidati da **Luca Gardini** alias "The wine killer", campione del mondo dei sommelier. Costo 10 €.

**H 19.00 PALCO CAVEA**  
**Federico Quaranta**  
 presenta **Terra**  
 (Sperling & Kupfer, 2019)

**H 20.00 PALABRODETTO**  
**Cooking Show Chef Cristina Bowerman**  
 (Glass Hostaria, Roma) 1 stella Michelin. Ricetta: *Pasta mista, alghe e frutti di mare*. In collaborazione con Meta Informatica. Abbinamento piatto-vino a cura di Bianchetto d'Autore. Costo 20 €.

**H 21.30 PALCO CAVEA**  
**Talk Show BRODETTO TIME**  
 con **Federico Quaranta**. Ospiti **Cristina Bowerman** (chef) e **Luca Gardini** (sommelier).

### DOMENICA 13 SETTEMBRE

**H 11.00 PALABRODETTO**  
**Degustazione guidata di oli monovarietali**  
 a cura di **Barbara Alfai** - ASSAM.

**H 13.00 PALABRODETTO**  
**Cooking Show Max Mariola**  
 Degustazione di Biodiversità agraria delle Marche in collaborazione con ASSAM. Ricetta: *Polentina di mais otfofile di Roccaconrada con cozze e pomodoro pendolino marchigiano*. Abbinamento piatto-vino a cura di Bianchetto d'Autore. Costo 20 €.

**H 16.00 PALABRODETTO**  
**PROGETTARE IN BLU**  
 in collaborazione con SVIM (Sviluppo Marche). Consegna Voucher *Investifish* per servizi innovativi in Pesca e Acquacoltura. Cooking show dimostrativo del progetto SeaLand nell'ambito dei voucher *4hellix+*. Talk sul *Civic Crowdfunding* nel settore dell'economia blu.

**H 18.00 PALABRODETTO**  
**Degustazione di Bianchetto del Metauro**  
 Alla scoperta della DOC autoctona di Pesaro e Urbino guidati da **Luca Gardini** alias "The wine killer", campione del mondo dei sommelier. Costo 10 €.

**H 19.00 PALCO CAVEA**  
**Memoria gustativa, gelateria evolutiva: che Combo!**  
**Federico Quaranta** intervista **Paolo Brunelli**, gelatiere, cioccolatiere, artista del dolce. A seguire degustazione di "Gelato alle Mandorle e Casciotta d'Urbino Dop".

**H 20.00 PALABRODETTO**  
**Cooking Show Giorgio Barchiesi**  
 (Giorgione Orto e Cucina) Degustazione di Biodiversità agraria delle Marche in collaborazione con ASSAM. Ricetta: *Il mare con i piedi nell'orto. Fava di Fratte Rosa, fagiolo monachello, cece quercia di Appignano, cotture separate in leggero brodo di pesce*. Abbinamento piatto-vino a cura di Bianchetto d'Autore. Costo 20 €.

**H 21.30 PALCO CAVEA**  
**Talk Show BRODETTO TIME**  
 con **Federico Quaranta**. Ospite **Giorgio Barchiesi** (Giorgione Orto e Cucina).

### AGGIORNAMENTI SU BRODETTOFEST.IT

Coordinamento Pala Brodetto: Chef Antonio Bedini

### INFO TURISTICHE

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

### VISITE & ESCURSIONI

**VENERDÌ 11 SETTEMBRE**  
**Della storia del mare alla storia di Fano**  
 Viaggio tra le meraviglie della città della Dea Fortuna raccontate da una guida esperta con finale a sorpresa!  
 - Visita guidata di Fano  
 - Aperitivo finale  
 Partenza: h 18.00 / Rientro h 20.00  
 Costo 15 € a persona

**SABATO 12 SETTEMBRE**  
**Incrocio di tradizioni: quando il pesce incontra il vino di qualità**  
 Alla scoperta di una meravigliosa realtà produttiva del territorio che valorizza antichi vitigni autoctoni con metodologie a basso impatto ambientale.  
 - Visita della cantina  
 - Degustazione delle eccellenze enologiche  
 Doc della provincia in abbinamento a sfiziose stuzzicherie di mare  
 Incontro: h 16.30  
 Costo 18 € a persona

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

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

## BRODETTO & KIDS LARGO SENECA

### VENERDÌ 11 SETTEMBRE

**H 18:00**  
**Se lo dice il Prof** Incontro con il Prof. Corrado Piccinetti (biologo marino) alla scoperta dei pesci del mare Adriatico. Segue merenda a base di pesce.

**H 19:00 - 21:00**  
**Lecture di mare** a cura di Jessica Omizzolo  
**Giochi del mare** a cura di Michela Risveglio per l'associazione Il Ridosso.  
**Tra le onde, giochi di movimento**  
 a cura dell'associazione TOCAPs.

**H 21:00 - 22:00**  
**Presentazione del libro Mio padre è un palombaro**  
 (ed. Solferino) con l'autrice Elisa Sabatini. Segue laboratorio a cura dello Studio K\_artone.

### SABATO 12 SETTEMBRE

**H 18:00**  
**Se lo dice il Prof** Incontro con il Prof. Corrado Piccinetti (biologo marino) alla scoperta dei pesci del mare Adriatico. Segue merenda a base di pesce.

**H 19:00 - 21:00**  
**Lecture di mare** a cura di Jessica Omizzolo.  
**Giochi del mare** a cura di Michela Risveglio per l'associazione Il Ridosso.  
**Laboratorio pittorico** a cura dello Studio K\_artone.

**H 21:00 - 22:00**  
**Spettacolo "Rodariando"** a cura di Giorgio Caselli e Stefania Carboni, Servizi Educativi Fano, C.R.E.M.I. Centro di ricerca e mediazione interculturale.

### DOMENICA 13 SETTEMBRE

**H 18:00**  
**Se lo dice il Prof** Incontro con il Prof. Corrado Piccinetti (biologo marino) alla scoperta dei pesci del mare Adriatico. Segue merenda a base di pesce

**H 19:00 - 22:00**  
**Lecture di mare** a cura di Jessica Omizzolo.  
**Giochi del mare** a cura di Michela Risveglio per l'associazione Il Ridosso.  
**Tra le onde, giochi di movimento**  
 a cura dell'associazione TOCAPs.  
**Laboratorio pittorico** con materiale di riciclo a cura dello Studio K\_artone.

**AREA BRODETTO & KIDS**  
**A CURA DI STUDIO K\_ARTONE**  
 Per info e prenotazioni 345 5949538  
 kartone05@gmail.com - Messenger: K\_artone



## BRODETTO BOAT tutti a moll...uschi

Alla scoperta degli allevamenti di cozze dell'Adriatico e della pesca di vongole insieme al Professor Corrado Piccinetti, direttore del laboratorio di Biologia Marina di Fano a bordo della Queen Elisabeth.

**SABATO 12 SETTEMBRE**  
 Partenza: h 9.00 e h 11.00  
 Durata escursione: h 1,30  
 Ritorno 15' prima della partenza presso il Porto di Fano  
*In caso di maltempo le escursioni saranno effettuate domenica 13 settembre, negli stessi orari.*

Costo 5 € (pagamento in loco)  
 Prenotazione obbligatoria entro le ore 18 di venerdì 11 settembre al numero 0721 54708.



# FESTIVAL DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE

# BRODETTOFEST

## FANO 11-12-13 SETTEMBRE 2020

