

VENERDÌ 10 SETTEMBRE



H 18.30 PALCO CAVEA

Inaugurazione

Saluto delle autorità: **Massimo Seri**, Sindaco Comune di Fano, **Etienn Lucarelli**, Assessore Turismo Comune di Fano, **Mirco Carloni**, Vice Presidente Regione Marche, **Gino Sabatini**, Presidente Camera di Commercio Marche, **Pier Stefano Fiorelli**, Presidente Confesercenti Pesaro e Urbino, **Adolfo Ciuccoli**, Presidente Confesercenti Fano e **Francesco Battistoni**, Sottosegretario al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

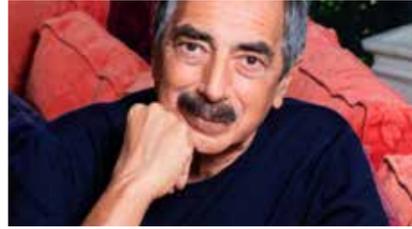


H 20.00 PALABRODETTO

Cooking Show

Chef Alberto Faccani (Ristorante Magnolia, Cesenatico, 2 stelle Michelin)

Ricetta: *Risotto Riviera Adriatica*.
Abbinamento vino a cura di Bianchello d'Autore.
Costo 20 € - Prenotazioni sul sito Brodettfest.it



H 21.30 PALCO CAVEA

Talk Show Brodetto time

Marino Bartoletti presenta "La cena degli dei" (Gallucci Editore, 2020)
Modera **Anna Rita Ioni**
Prenotazione consigliata sul sito brodettfest.it



H.22.00 PALABRODETTO

Brodetto Lab

Il brodetto del futuro. Laboratorio permanente, degustazione meditata e letture dal libro "Culture di vigna" (Plan Editore, 2021) di **Davide Eusebi** e **Otello Renzi**.
Abbinamento finger food in collaborazione con Ristorante Almare, Fano.
Costo 10 € - Prenotazioni sul sito Brodettfest.it

PRO-GRAMMA

SABATO 11 SETTEMBRE



H 13.00 PALABRODETTO

Cooking Show

Chef Hiro
Ricetta: *Brodetto Ramen*
Abbinamento vino a cura di Bianchello d'Autore.

Costo 20 € - Prenotazioni sul sito Brodettfest.it



H 17.00 PALABRODETTO

Talk degustazione Brodetto di Marca

Incontro dedicato ai brodetti della Regione Marche: Fano (PU), Ancona (AN),

Porto Recanati (MC), Porto San Giorgio (FE) e San Benedetto del Tronto (AP).

Costo 20 € - Prenotazioni sul sito Brodettfest.it



H 19.00 PALCO CAVEA

Marche, verso il distretto biologico più grande d'Europa

Francesco Giardina,

Responsabile nazionale agricoltura biologica e politiche della qualità Coldiretti, **Roberta Fileni**, Fileni Spa, **Adolfo Ciuccoli**, Assoviaggi Confesercenti Marche, **Mirco Carloni**, Vice Presidente Regione Marche - Assessore Agricoltura.

Modera **Federico Quaranta**.

Prenotazione consigliata sul sito brodettfest.it



H 20.00 PALABRODETTO

Cooking Show

Giuditta Mercurio, Il Gentil Verde (Aqualagna PU)
Ricetta: *'Panzanella gentile'* con pane semi integrale

Abbinamento vino a cura di Bianchello d'Autore. In collaborazione con Coldiretti.

Costo 10 € - Prenotazioni sul sito Brodettfest.it



H 21.30 PALCO CAVEA

Talk Show Brodetto time

con **Roberta Capua**
Modera **Federico Quaranta**
Prenotazione consigliata sul sito brodettfest.it

H.22.00 PALABRODETTO

Brodetto Lab

Il brodetto del futuro. Laboratorio permanente, degustazione meditata e letture dal libro "Culture di vigna" (Plan Editore, 2021) di **Davide Eusebi** e **Otello Renzi**.
Abbinamento finger food in collaborazione con Ristorante Cile's, Fano.

Costo 10 € - Prenotazioni sul sito Brodettfest.it



FEDERICO QUARANTA
TESTIMONIAL
BRODETTOFEST 2021

DOMENICA 12 SETTEMBRE



H 14.00 PALABRODETTO

Cooking Show Chef

Michelangelo Mammoliti (Ristorante La Madernassa, Guarene CN, 2 stelle Michelin)

Ricetta: *Brezza Marina, Spaghetti pastificio dei campi, cotti in estrazione di scampi, kombava e plancton.*

Abbinamento vino a cura di Bianchello d'Autore.

Costo 20 € - Prenotazioni sul sito Brodettfest.it

H 17.30 PALCO CAVEA

La costa del tesoro

Liberiamo la nostra costa dalla plastica e troveremo un tesoro!

Incontro e gioco interattivo per bambini a cura di Argonauta e CEA Casa Archilei

H 17.30 PALABRODETTO

Degustazione guidata di oli monovarietali

a cura di **Barbara Alfei** - ASSAM
Prenotazioni sul sito Brodettfest.it

H 18.30 PALABRODETTO

Dialogare, riflettere, creare con la biodiversità agraria delle Marche

Presentazione del progetto dedicato a tutte le Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado,

a cura di **Ambra Micheletti**

e **Paola Staffolani** - ASSAM.

H 19.00 PALCO CAVEA

Presentazione del libro "Bianchello del Metauro. La storia, il territorio, i vignaioli"

di **Gianluigi Garattoni** (Argalia Editore, 2021).

In collaborazione con BCC Fano. A seguire "Premio Bianchello d'Autore"

a **Giuseppe Vaccarini** (Sommelier ex campione del Mondo).



H 20.00 PALABRODETTO

Cooking Show

Chef Silvia Baracchi (Ristorante Il Falconiere, Cortona AR, 1 Stella Michelin)
Ricetta: *Calamarata ripiena*

di battuta di seppia allo zenzero e limone, su brodetto di crostacei all'Alchermes, cipolla rossa di Pedaso e capperi di Borgo Cisterna.

Degustazione di Biodiversità agrarie delle Marche in collaborazione con ASSAM e gli Agricoltori custodi.

Abbinamento vino a cura di Bianchello d'Autore.

Costo 20 € - Prenotazione sul sito brodettfest.it



H 21.30 PALCO CAVEA

Talk Show Brodetto time

Tinto (Nicola Prudente), presenta "Il Collo della bottiglia, Storie di Vite" (2021)

Prenotazione consigliata sul sito brodettfest.it

INFORMAZIONI: 0721.54708

PRENOTAZIONI: online sul sito Brodettfest.it
IL PROGRAMMA POTREBBE SUBIRE VARIAZIONI, AGGIORNAMENTI SU BRODETTOFEST.IT

Coordinamento Palabrodetto **Chef Antonio Bedini**

INGRESSO AGLI EVENTI OBBLIGATORIO CON GREEN PASS.

MEET MORETTA

MORETTA&CO.CKTAILS COMPETITION

SABATO 11 SETTEMBRE

H 12.00 AREA MEET MORETTA

SEMIFINALE I 20 semifinalisti propongono live la ricetta presentata in fase di iscrizione.

DEGUSTA LA TIPICA BEVANDA FANESE TUTTI I GIORNI DI FESTIVAL DALLE 19.30 ALLE 22.00 ALL'INTERNO DELL'AREA MEET MORETTA



DOMENICA 12 SETTEMBRE

H 10.00/13.00 PALABRODETTO

Le Masterclass con i giudici di Moretta&Co.cktails Competition

H 10.00 - MASTER CLASS

Cocktail Engineering a cura di **Giovanni Ceccarelli**

H 11.00 - MASTER CLASS

Non solo Negroni a cura di **Flavio Angiolillo**

H 12.00 - MASTER CLASS

Tradizione e innovazione a cura di **Filippo Sisti**



H 19.00 AREA MEET MORETTA

FINALE Sfida in due momenti tra i finalisti: Cocktail Brodetto, con gli ingredienti scelti dalla Mystery Box, e Moretta Twist, con la ricetta presentata in fase di iscrizione.

BRODETTO & KIDS

LARGO SENECA

VENERDÌ 10 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 - 20:30

Laboratori pittorici

a cura dello Studio K_artone: Cartoni dal mare, Un mare di Pesci, Ittiologia Fantastica

Giochi del mare a cura di Michela Risvegla per l'associazione Il Ridosso.

H 20.30

Guarda & Gusta

Cooking Show per Bambini, con degustazione

H. 21.00

Spettacolo: Kalù Stripp Show

SABATO 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 - 20:30

Laboratori pittorici

a cura dello Studio K_artone: Cartoni dal mare, Un mare di Pesci, Ittiologia Fantastica

Giochi del mare a cura di Michela Risvegla per l'associazione Il Ridosso.

H 20.30

Guarda & Gusta

Cooking Show per Bambini, con degustazione

H. 21.00

Spettacolo: Kalù Stripp Show

DOMENICA 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 - 20:30

Laboratori pittorici

a cura dello Studio K_artone: Cartoni dal mare, Un mare di Pesci, Ittiologia Fantastica

Giochi del mare a cura di Michela Risvegla per l'associazione Il Ridosso.

H 20.30

Guarda & Gusta

Cooking Show per Bambini, con degustazione

A CURA DI STUDIO K_ARTONE
INFORMAZIONI: 345 5949538



BRODETTO BOAT

TUTTI A MOLL...USCHI

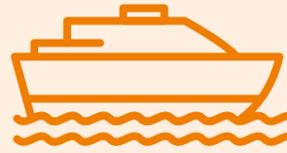
Alla scoperta degli allevamenti di cozze dell'Adriatico e della pesca di vongole insieme al Professor Corrado Piccinetti, direttore del laboratorio di Biologia Marina di Fano a bordo della Queen Elisabeth.

SABATO 11 SETTEMBRE

Partenze: h 9.00 e h 11.30

Durata escursione: h 1.30

Ritrovo 15' prima della partenza presso il Porto di Fano. In caso di maltempo le escursioni saranno effettuate domenica 12 settembre, negli stessi orari. Costo 5 € (pagamento in loco)
Prenotazioni online sul sito Brodettfest.it



PIZZA-BRO

UNO SGUARDO NUOVO A UN PIATTO CLASSICO

LA NUOVA CREAZIONE DI BRODETTO FEST. IN COLLABORAZIONE CON "LA VECCHIA ZIA ADA" ARRIVA LA PIZZA BRODETTO! DEGUSTALA TUTTI I GIORNI DI FESTIVAL ALL'INTERNO DELLO SPAZIO PIZZA BRO!



INFO TURISTICHE

PER INFO, PRENOTAZIONI IN HOTEL CONVENZIONATI, ESCURSIONI E VISITE:

TuQui Tour: tel. +39 0721 805629

whatsapp +39 392 4310160

incoming@tuquitour.it - www.tuquitour.com

VISITE & ESCURSIONI

VENERDÌ 10 SETTEMBRE 2021

Dalla storia del mare alla storia di Fano
Viaggio tra le meraviglie della città della Dea Fortuna raccontate da una guida esperta e finale a sorpresa!

- Visita guidata di Fano e aperitivo finale

Partenza: h 18:00 / Rientro h 20:00

15 € a persona

SABATO 11 SETTEMBRE 2021

A scuola di Brodetto

Dal mercato del pesce alla tavola di casa in atmosfera autentica e conviviale. Impariamo insieme a cucinare il Brodetto!

- Giro al mercato ittico di Fano

per acquistare il pesce

- Cooking show brodetto in casa

di campagna

- Pranzo, bevande incluse

Incontro: h 9:00 / 70 € a persona