

FESTIVAL DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE

BRODETTOFEST

FANO 11-12-13 SETTEMBRE 2020



Comune
di Fano



XVIII EDIZIONE



RASSEGNA STAMPA
2° SEMESTRE 2020

HANNO PARLATO DI NOI

RADIO E TV

TG2 EAT PARADE
TELE 2000
FANO INFORMA WEB TG
ROSSINI TV
TGR MARCHE
SKY CLASS CBNC
RADIO ANTENNA
RADIO FANO
RADIO 24 GLOBE TROTTER
RADIO SUBASIO
RADIO ESMERALDA
RADIODUE CATERPILLAR

QUOTIDIANI E PERIODICI

ELLE
CAMPING CLUB
IL PESARO
METE D'ITALIA E DEL MONDO
OGGI CUCINO
ASA MAGAZINE
L'ARTE IN CUCINA
CAMPER LIFE
CARAVAN & CAMPER
PLEIN AIR
SANO & LEGGERO
IL NUOVO AMICO
IL PESCE
GAZZA GOLOSA
CORRIERE ADRIATICO
IL GIORNALE
IL RESTO DEL CARLINO
QN IL GIORNO
QN LA NAZIONE
CORRIERE ROMAGNA
CORRIERE ADRIATICO FOOD &
WINE

ONLINE

JAMES MAGAZINE
FEDERCAMPEGGI
ITALY BY EVENTS
ITINERARI DEL GUSTO
SOLO SAGRE
VIAGGI E SAGRE
ELLE
TURISMO FANO
METE D'ITALIA E DEL MONDO
IL GIORNALE DEL CIBO
FINE DINING LOVERS
DISSAPORE
AGRODOLCE
GAZZETTA ITALIA
GAMBERO ROSSO
LA STAMPA TUTTI I GUSTI
GLONA BOT
RISTORANTI
IL RESTO DEL CARLINO
VANITY FAIR
ITALIA A TAVOLA
OGGI
VIAGGI NEWS
INFORMA CIBO
GAZZETTA DEL GUSTO
ALL'ASSAGGIO
ITALIA A TAVOLA
VIAGGI DEL GUSTO
FANO 24
OCCHIO ALLA NOTIZIA
OLTREFANO
ANSA
CORRIERE PROPOSTE
IL CITTADINO DI RECANATI
IL MASCALZONE
MARCHE IN FESTA

MARCHE NOTIZIE
PU 24
TM NOTIZIE
TURISMO FANO
VIVERE FANO
IN DIES
LA MADIA
MARCHE NEWS 24
PAESI ON LINE
ROSSINI TV
QN
VANITY FAIR
ALTO ADIGE
ANSA TERRA & GUSTO
DESTINAZIONE MARCHE
GIORNALE DI SICILIA
CRONACHE MARCHE
LA VOCE
NON SOLO FLAMINIA
PRIMO COMUNICAZIONE
APCI
CENTRO PAGINA
CORRIERE DEL CONERO
EVENTI PESARO E URBINO
MARCHE WEEKEND
METE D'ITALIA E DEL MONDO
PESCE IN RETE
24 ORE NEWS
PESARO NOTIZIE

RADIO E TV



Dall'11 al 13 settembre a Fano c'è il Brodetto Fest



Fano

Dall'11 al 13 settembre a Fano c'è il BrodettoFest

TELE
2000

0:07 / 3:12

Scorri per i dettagli



ANTENNA 3
PESARO



WEB RADIO
www.radioantenna3.it

FESTIVAL DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE
BRODETTOFEST
FANO 11-12-13 SETTEMBRE 2020

BRODETTOFEST 2020 11-12-13 SETTEMBRE
SERVIZIO DI LINO BALESTRA

MAR 2 SETTEMBRE
EDIZIONE DELLE 18:00

fanoinforma
WEBTG

Radio24









SERVIZIO DI: **SIMONE CELLI**

Rossini
News

BRODETTOFEST', A FANO DALL'11 AL 13 SETTEMBRE



**radio
esmeralda**





BRODETOFEST TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

TGR



www.festivalbrodetto.it





Eat Parade Eat Parade Eat Parade Eat Parade Eat Parade

www.festivalbrodetto.it





QUOTIDIANI





Piatti storici

Cacciucco o brodetto

viaggio nel mondo

delle zuppe di pesce

Un simbolo italiano nato per riutilizzare il pescato invenduto

di Maurizio Bertera

«**C**arvalho oltrepassò lo scudo appeso all'ingresso del Mercato della Boqueria. Voleva cenare bene. Aveva bisogno di starsene un po' a cucinare mentre rifletteva sulla vicenda, nella solitudine della propria casa e decise di concludere la giornata con la promessa di una buona cena. Comprò della coda di rospo e del merluzzo freschi, un pugno di vongole e peoci, alcuni gamberoni...». Pepe Carvalho, il detective gourmet creato da Manuel Vazquez Montalban, faceva la spesa per la sua amata caldeirada: la zuppa di pesce della Galizia. Nelle pagine seguenti di *Tatuaje* (1977) lo scrittore catalano racconta la preparazione in modo perfetto, da grande competente di cucina. Un omaggio a un piatto semplice ma straordinario che unisce tutti i popoli mediterranei. Ricette differenti, un mare di sfumature ma un concetto che da Gibilterra a Rodi resta

identico: utilizzare il pesce povero, spesso di piccola pezzatura, nel modo più goloso possibile e senza complicazioni: si boliva tutto insieme e via. Ma un tempo più che povero era quello invendibile e più che alla golosità, i pescatori dovevano pensare a sfamarsi aggiungendo gallette, pane vecchio, polenta.

Tante versioni

Di sicuro, la zuppa di pesce è uno dei piatti meno codificabili della nostra cucina. Tanto è vero che non figura nel Ricettario della Cucina Regionale Italiana, testo sacro dell'Accademia. Ma è giusto, visto che si fatica a trovare un dogma anche per le zuppe più famose, ossia il cacciucco e il brodetto. Il primo, identificato come simbolo di Livorno (ma si fa anche a Viareggio), si allunga sino alla Riviera Ligure dove prende il nome di buridda. Il secondo, essenza dell'Adriatico, parte dal confine con la Slovenia - vedi quello di Grado - e arriva sino in Abruzzo dove viene celebrato a Vasto, passando per Veneto, Romagna e Marche. Qua e

là spuntano altre preparazioni molto amate come il ciupin li-

gure (più un passato che una vera zuppa) o la ciambotta pugliese.

Le più famose

La ricetta originale del cacciucco (sulla cui origine abbondano leggende, ma probabilmente deriva dal turco *küçük*, che significa "di piccole dimensioni") prevedeva l'utilizzo tra le tredici e le sedici tipologie ittiche. Oggi se ne utilizzano meno ma dovrebbero essere almeno cinque come cinque sono le C che compongono il suo nome: pesce da taglio (senza spine) come palombo, rana pescatrice, grongo; pesce da zuppa (quindi con lisca) quali gallinella, scorfano, pesce prete; molluschi bivalvi come cozze e vongole; cefalopodi vedi polpo, polipetti, seppia e calamari; crostacei quali canocchie, scampi, gamberi. Quanto al brodetto è argomento che fa litigare da secoli i marchigiani da Pesaro a San Benedetto



del Tronto: ovviamente non ci pronunciamo sul migliore, ma ricordiamo che a Fano si terrà - dall'11 al 13 settembre - la divertente Brodetto Fest - ed esiste una Confraternita che difende la ricetta originaria del piatto, dove sono fondamentali il concentrato di pomodoro e l'aceto. Dal mare arrivano gallinella, rana pescatrice, gattuccio, tracina, razza, sanpietro, canocchie, seppie, scorfano.

Stile gourmet

Lungo le nostre coste - ma anche nelle principali città - si gustano buone zuppe di pesce:

non è solo merito di una buona scelta di materia prima ma anche della preparazione. Un conto è cucinare il mix nel tempo giusto e con attenzione, un conto è mettere tutto a bollire, con un po' pomodoro. In questo senso, è bella l'idea di Raffaele Liuzzi, ragazzo di Puglia, che da anni gestisce uno dei migliori locali in Romagna: lo stellato Locanda Liuzzi, a Cattolica. La sua Zuppetta di pesce risolve il problema, perché effettua una prima 'scottata' di ogni elemento (nel caso: canocchie, sanpietro, scorfano, vongole 'poverazze', cozze di Cattolica, lumachini, seppioline, scampi e gamberi) seguendo le regole tradizionali della cucina di mare e recupera ogni volta il singolo liquido di cottura per creare un guazzetto complessivo. Versato bollente da una tisaniera, questo brodo filtrato completa la preparazione sul pesce, i molluschi e crostacei adagiati in una fondina. «In questo modo mantengono intatte le loro caratteristiche organolettiche, senza che un elemento sovrasti l'altro: il loro filo d'unione è il guazzetto» sottolinea Liuzzi. Ha ragione: quindi se non avete fretta, è il caso di provare a casa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TEMPO DI LETTURA 3'30"

RISTORANTI

Centro-Sud Italia

Ancona

Trattoria La Moretta
 071.202317

Barletta

Antica Cucina
 339.5758192

Fano (PU)

Da Maria
 0721.808962

Livorno

Marino
 380.1411811
 Montallegro
 0586.5790

Palermo

Corona
 Trattoria
 091335139

Porto

Recanati (MC)

Il Diavolo del Brodetto
 333.1096199

Roma

Trattoria del Pesce
 06.95945393

San

Benedetto del Tronto (AP)

Osteria Caserma Guelfa
 0735.753900

Viareggio (LU)

Buonumore
 339.6920936

RISTORANTI

Nord Italia

Altare (SV)

Trattoria

San Rocco
 019.58256

Brescia

Officina del Mare
 030.3367056

Cavi

di Lavagna (GE)

Raieu
 0185.390145

Chioggia (VE)

Osteria Penzo
 Tel. 041.400992

Genova

I tre Merli
 010.810923

Grado (GO)

Ai Ciodi
 335.7522207

Marano

Lagunare (UD)

Ai tre Canai
 0431.67020

Milano

Al Porto
 02.89407425

Trieste

Antica Trattoria Menarosti
 040.661077

Verona

Oste Scuro
 045.592650



Classico e moderno

1. Il cacciucco, gloria di Livorno, prevede nella tradizione l'uso di 16 tipologie di pesce e molluschi, ma oggi se ne usano almeno 5; **2.** Il brodetto viene realizzato con ricette differenti lungo tutta la costa adriatica; **3.** La versione moderna di Raffaele Liuzzi: i pesci preparati a parte vengono legati da un guazzetto ottenuto da tutti i brodi di cottura



► 26 giugno 2020



Corriere Adriatico

€ 1,20 Corriere Adriatico
+ Il Messaggero

Sped. in A.P. D.L. 353/2003 conv. L. 46/2004 art. 1 c.1 DCB-AN - (Regione Marche)

Dal 1860 il quotidiano delle Marche

PESARO



Confermati i festival classici La novità dell'evento Fellini

Presentato il calendario dell'estate culturale
Tutte le date di Fano Jazz, Passaggi e brodetto

FANO Nonostante il Covid, l'estate fanese non sarà priva di iniziative di animazione turistica e culturale. Ieri è stato presentato un ricco calendario di eventi. Confermati i festival Fano Jazz, Passaggi e brodetto le novità sono una rassegna ad agosto dedicata a Fellini e le serate evento nell'ex chiesa di San Francesco.

Massimo Foghetti
a pagina 20

Fano

● Corriere Adriatico

● email: fano@corriereadriatico.it

● fax: 0721 67984

● Mercoledì 15 luglio 2020

● www.corriereadriatico.it

● telefono: 0721 31633

Estate mon amour, oltre ai classici le novità di Fellini e San Francesco

Nel programma confermati i festival Passaggi, Fano Jazz e brodetto con date diversificate

IL CALENDARIO

FANO Nonostante le premesse e il permanere delle norme che si prefiggono lo scopo di impedire un nuovo propagarsi della epidemia, l'estate fanese non sarà una stagione priva di iniziative di animazione turistica e culturale. Ieri un ricco calendario di eventi è stato presentato dall'assessore alla Cultura Caterina Del Bianco e dall'assessore al Turismo Etienn Lucarelli.

Sacrificata la Fano dei Cesari Purtroppo si è dovuto sacrificare la Fano dei Cesari che, proprio nella settimana scorsa avrebbe dovuto coinvolgere tutto il centro storico con manifestazioni di carattere economico, culturale, ludico, per grandi e piccini. Non è detto comunque che non permangano iniziative di attrazione: il Festival di Fano Jazz, programmato alla rocca, nel centro storico e nella zona mare dal 24 al 31 luglio si svolgerà regolarmente; come si svolgerà regolarmente il Festival Passaggi dal 26 al 30 agosto. Le altre sono iniziative di intrattenimento, tra cui spiccano: i concerti dell'orchestra



Gli assessori Caterina Delbianco ed Etienn Lucarelli

Rossini, Abba mamma mia, venerdì 17 luglio alla rocca malatestiana e A star is born - la nascita delle stelle della musica, il 4 agosto all'arena Bcc. Sabato 1° agosto in centro storico si terrà la Notte dei saldi, mentre nello stesso giorno e nella domenica successiva, anche se si è dovuto rinunciare alla messa in onore dei caduti e all'uscita dei pescherecci, non mancherà la Festa del mare, comprensiva della mostra delle tradizioni marinare allestita dal Ridos-

Rassegna dedicata ai 100 anni del regista e serie di eventi nell'ex chiesa scopercchiata

so, della premiazione dei vecchi marinari e della consegna della bandiera blu.

Le vera novità sono rappresentate dalla rassegna cinematografica, comprensiva di concerti e attività teatrale, dedicata a Federico Fellini e al suo rapporto con Fano che si terrà alla rocca dal 4 al 9 agosto e dalle serate a San Francesco, organizzate anche su iniziative delle attività economiche, intraprese al momento da Bardan di piazza Venti Settembre, da Cose senza tempo di piazza Andrea Costa e dal bar Monna Lisa al Pincio. Confermata anche la fiera di San Bartolomeo dal 24 al 26 agosto. Nel mese di settembre non mancheranno due manifestazioni di spicco,

come la 47a edizione dell'Incontro Internazionale Polifonico Città di Fano che si svolgerà dal 2 al 6 nella basilica di San Paterniano e il Festival del brodetto che ritorna a fine estate, dall'11 al 13 settembre al Lido e in Centro Storico. Fino al 3 settembre, comunque la darsena Borghese continuerà a proporre il Work in Progress Experience, iniziato venerdì scorso, con musica, performance artistiche, eventi socio-culturali, laboratori per bambini e promozione delle eccellenze enogastronomiche marchigiane.

Nuovo sito web

Nel frattempo, dato che l'uso del digitale è fondamentale per la promozione della attività turistica, è stata lanciata "Visitfano.app", una landing page dove con pochi click il turista ha accesso a tutte le informazioni di cui necessita: dove mangiare, dove dormire, il calendario degli eventi. Una pagina in cui ogni attività economica potrà inserire le proprie caratteristiche e peculiarità, una interfaccia immediata tra aziende e turista, cui si associa la disponibilità di un Qr code, quale chiave di tutte le informazioni.

Massimo Foghetti

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LA ZUPPA DI PESCE

Cacciucco o brodetto
 Un **mare** di sfumature
 per ricette diverse
 ma di specie «povera»

*Secondo la leggenda è il piatto creato
 da Venere per deliziare il dio Vulcano*

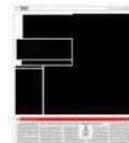
Maurizio Bertera

Partiamo dalla leggenda: la zuppa di pesce - per i pescatori greci - è stata creata da Venere per deliziare Vulcano. Ci crediamo ovviamente, anche perché la prima citazione letteraria del piatto (nella versione greca, la kakavia) risale al VI secolo a.C. Di sicuro, pochi cibi uniscono in modo così semplice ma straordinario i popoli mediterranei. Ricette differenti, un mare di sfumature ma un concetto che da Gibilterra a Rodi resta identico: utilizzare il pesce «povero», spesso di piccola pezzatura, nel modo più goloso possibile e senza complicazio-

ni: si bolliva tutto insieme e via. Ma un tempo, più che «povero» era proprio quello invendibile e più che alla golosità, i pescatori dovevano pensare a sfamarsi (e sfamare), potenziando il pescato con gallette, pane vecchio, polenta.

Di sicuro, la zuppa di pesce è uno dei piatti meno codificabili della nostra cucina. Tanto è vero che non figura nel Ricettario della Cucina Regionale Italiana, testo sacro dell'Accademia. Ma è giusto, visto che si fatica a trovare un serio dogma per le più famose, ossia il *cacciucco* e il *brodetto*.

Il primo, identificato come simbolo di Livorno (anche se è «praticato» intensamente anche



a Viareggio dove – dicono i toscani – il pesce «è di rena e non di scoglio»), si allunga sino alla Riviera Ligure dove prende il nome di *buridda*. Il secondo, essenza dell'Adriatico, parte dal confine con la Slovenia – vedi quello di Grado – e arriva sino in Abruzzo dove viene celebrato a Vasto, passando per Veneto, Romagna e Marche. Qua e là spuntano altre preparazioni molto amate come il *ciupin* ligure (più un passato

che una vera zuppa) o la *ciambotta* pugliese. La ricetta originale del cacciucco (sulla cui origine abbondano leggende, ma probabilmente la parola deriva dal turco *küçük*, ossia «di piccole dimensioni») prevedeva l'utilizzo tra le tredici e le sedici tipologie ittiche.

Oggi se ne utilizzano meno ma dovrebbero almeno essere presenti le cinque tipologie perché sono cinque le «C» nel suo nome: pesce da taglio (senza spine) come palombo, rana pescatrice, nocciolo, gorgo; pesce da zuppa (quindi con la lisca) quali gallinella, scorfano, pesce prete; i molluschi bivalvi come cozze e vongole; i cefalopodi vedi polpo, polipetti, seppia e calamari. Infine crostacei quali canocchie, scampi, gamberi.

Quanto al brodetto è argomento che fa litigare da secoli marchigiani tra loro: ovviamente non ci pronunciamo su quale sia il migliore, ma ricordiamo che a Fano si terrà – dall'11 al 13 settembre – la divertente Brodetto Fest – ed esiste una Confraternita che difende la ricetta originaria del piatto, dove sono fondamentali il concentrato di pomodoro e l'aceto. Dal mare arrivano mazzole, rana pescatrice, gattuccio, tracina, razza, boccaincava, sanpietro, canocchie, seppie, scorfano. Importante: mai confondere l'italica zuppa con la *bouillibaisse* (sintesi tra *boullir* e *abaïsser*, bollire e abbassare), proposta in decine di versioni soprattutto in Costa Azzurra. Quella originale viene rivendicata da Marsiglia che ha depositato «la» ricetta nel 1980, in modo da difenderla da contaminazioni sempre più raffinate. La peculiarità? La nota fortemente aromatica che deriva dall'utilizzo di finocchietto, zafferano e scorza d'arancia: ben eseguita (lo ammettiamo) è un gioiellino.



► 1 agosto 2020



5000 **5000**
 Sopra il Biscotto, uno dei piatti caratteristici della costa adriatica, dal confine della Slovenia fino ad arrivare in Abruzzo.
 A destra la Zuppa di petto di merluzzo, stufata, bollita o frita.
 In basso a sinistra la Zuppa di polpo.



GLI INDIRIZZI

1 Milano Al Porto Tel. 02.8962425	2 Brescia Officina del Mare Tel. 030.3361030	3 Torino Otto Sacco Tel. 011.760030
4 Genova 190 Mestri Tel. 010.803923	5 Anora (SV) Trattoria San Rocco Tel. 013.58236	6 Cavi di Lavagna (GE) Riliev Tel. 010.893343
7 Trieste Antica Trattoria Manovari Tel. 040.833377	8 Livorno (LI) Al Cavi Tel. 0571.522257	9 Marino (RM) Legione 180 Al Tre Canali Tel. 0449.64920
		10 Chioggia (VE) Antica Pesce Tel. 041.400012

11 Roma Trattoria del Pesce Tel. 06.5524330	12 Barietta Antica Cucina Tel. 080.3170033	13 Palermo Corona Trattoria Tel. 091.831188
14 Livorno Marino Tel. 0586.241811	15 Livorno Marino Tel. 0586.241811	16 Livorno Marino Tel. 0586.241811
17 Livorno Marino Tel. 0586.241811	18 Livorno Marino Tel. 0586.241811	19 Livorno Marino Tel. 0586.241811
20 Livorno Marino Tel. 0586.241811	21 Livorno Marino Tel. 0586.241811	22 Livorno Marino Tel. 0586.241811

1982-1983

Il BrodettoFest si allea con i ristoratori fanesi

Dall'11 al 13 settembre stand sostituiti dagli operatori locali. Ci sarà anche un bus dedicato

LA MANIFESTAZIONE

FANO Dall'11 al 13 settembre BrodettoFest tornerà a Fano per animare i palati della costa adriatica. E lo farà con un sapore nuovo, più ricco e invitante. La XVIII edizione del Festival dedicato al piatto simbolo dell'identità marinara del territorio manterrà la promessa annuale: onorare la tradizione, rinnovandola con un appuntamento spettacolare. Novità 2020: il ruolo dei ristoratori, veri protagonisti della XVIII edizione. I locali fanesi saranno infatti inseriti in un circuito gastronomico che dal Lido coinvolgerà anche Sassonia e il centro storico.

Le tavolate allestite sul lungomare a cura degli stand gastronomici, saranno infatti sostituite dagli allestimenti su misura previsti dai ristoratori. Una scelta che garantirà qualità dei piatti, cucinati appositamente per ogni amante del brodetto, e

fluidità di partecipazione per il pubblico, che potrà prenotare pranzi e cene nel proprio locale preferito. Ad oggi, sono più di 20 i ristoranti che hanno aderito al nuovo format e che sono pronti ad offrire diverse versioni di brodetto al prezzo convenzionato di 20 euro. Grande merito, in questo, va a RistorItalia, associazione umbro-marchigiana a difesa dell'Ho.re.ca guidata dal presidente Luca Vissani, che ha collaborato affinché l'innovazione del Festival prendesse corpo. Tutti i ristoranti che volessero aderire all'iniziativa possono ancora farlo chiamando il 0721.54708.

A valorizzarne il ruolo e semplificarne la fruizione, saranno i materiali promozionali previsti dal BrodettoFest: come i totem che segnaleranno le tappe del gusto, collocati davanti alle attività coinvolte, e la mappa della città. altra novità il "brodetto bus" che, in collaborazione con Adriabus, collegherà gratuitamente le principali location in cui gustare la zuppa di pesce alla fanese e i parcheggi più importanti della città.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Commercio

Ristoratori protagonisti al festival del brodetto di Fano



Dall'11 al 13 settembre tornerà BrodettoFest a Fano per deliziare i palati della costa adriatica. La novità 2020 sarà il ruolo dei ristoratori: i locali fanesi saranno inseriti in un circuito gastronomico dalla spiaggia al centro storico. Finora sono più di 20 i ristoranti che hanno aderito.



Commercio

Ristoratori protagonisti al festival del brodetto di Fano



Dall'11 al 13 settembre tornerà BrodettoFest a Fano per deliziare i palati della costa adriatica. La novità 2020 sarà il ruolo dei ristoratori: i locali fanesi saranno inseriti in un circuito gastronomico dalla spiaggia al centro storico. Finora sono più di 20 i ristoranti che hanno aderito.

ECCELLENZE MARCHIGIANE

di Riccardo Lagorio



1

CARNE DI BOVINO DI RAZZA MARCHIGIANA

Tutto cominciò con le invasioni barbariche del IV e V secolo, quando venne introdotta in Italia una razza bovina adatta al lavoro e alla fatica. Nel corso del tempo, attraverso una serie di incroci con le razze Chianina e Romagnola, si ottenne la razza Marchigiana. Solo nel 1928 furono interrotti gli incroci e fissati i caratteri particolari della razza: massa possente, mantello bianco per difendersi dal sole e cute nera e spessa contro gli attacchi delle irradiazioni solari e dei parassiti. Apprezzata per il lavoro fino a metà del secolo scorso, con la massiccia meccanizzazione del lavoro dei campi la Marchigiana è stata convertita in ottimo animale da carne. Nel 2003, insieme alla Chianina e alla Romagnola, ha ottenuto il riconoscimento IGP con la denominazione Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. vitellonebianco.it

2

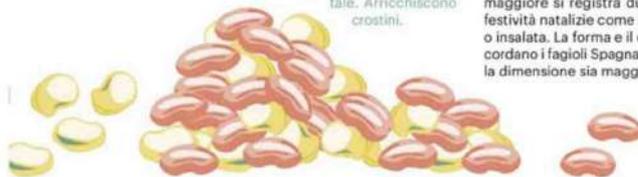
CICERCHIA DI SERRA DE' CONTI

Il consumo di cicerchie in Italia è in costante calo, ma c'è un paese dove questo legume dalla forma irregolare e dal colore che va dal paglierino al beige è la stella della gastronomia locale, offrendo anche opportunità di lavoro ai giovani. A Serra de' Conti, nell'Anconetano, la cicerchia viene coltivata sulle colline intorno alla cittadina murata su circa 11 ettari. Le tecniche di coltivazione non ammettono l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi e che si basano sull'uso di ciò che offre la natura: concimi organici, insetti utili e varietà di semi più resistenti. Per la sua preparazione bisogna lasciarle molte ore in acqua. La ricetta più golosa prevede che, dopo l'ammollo, le cicerchie siano unite ad un soffritto classico di sedano, aglio, carota e scalogno coperte d'acqua e fatte bollire per due ore, infine frullate con patate e brodo vegetale. Arricchiscono crostini.

3

FAGIOLI GIGANTI DI ARQUATA DEL TRONTO

Antonio Filotei era il macellaio di Pescara del Tronto, rasa al suolo dai terremoti del 2016 (sosteniamarquata.it). Sugli scaffali della bottega, dagli anni Sessanta, si trovavano i fagioloni bianchi, pregiata coltivazione delle sponde limose del Tronto. La cremosa bontà del legume, di cui si è preservato il seme da tempo imprecisato, si accompagna alla facilità di coltivazione, in quanto le piante si arrampicano sulle frasche, e di essiccazione, che non richiede particolari accorgimenti. Anche nelle aree vicine si è tentata la coltivazione, senza risultati accettabili. La raccolta avviene a ottobre e il consumo maggiore si registra durante le festività natalizie come minestra o insalata. La forma e il colore ricordano i fagioli Spagna, benché la dimensione sia maggiore.



Anche a tavola cambia l'orizzonte spostandosi dalla costa all'Appennino Dalle versioni di brodetto alle infinite varietà di carni accompagnate da olive e legumi

I quasi 200 chilometri di costa restituiscono alle Marche un singolare primato, quello dei brodetti. Ciascuna località che si affaccia sull'Adriatico vanta la preparazione ideale e originale, da Porto San Giorgio a Pesaro. Come esempio, a Fano dall'11 al 13 settembre si celebra BrodettoFest (festivalbrodetto.it), kermesse dedicata all'emblema culinario della Città del Carnevale. Bastano però i 30 chilometri che separano Ascoli Piceno dal mare per affermare il predominio delle carni, come avviene nel ripieno delle celebri olive. Anche i salumi trovano un collocazione privilegiata sulle tavole marchigiane: dal guanciale di Mercatello sul Metauro al celebre salame di Fabriano e, più a sud, il salame spalmabile. A Visso, nella bottega di Giorgio Calabrò, si ampliano gli orizzonti con la versione sperimentale, metà porco metà pesce, avendo protagoniste le trote del fiume Nera. La presenza di legumi è più frequente mano a mano ci si avvicina alla dorsale dell'Appennino e l'olio, presenza parallela ai grassi suini nella cucina del nord regionale, prende decisamente il sopravvento da Ancona in giù.

4



OLIO EXTRAVERGINE DI MIGNOLA

Se l'albero di ulivo è considerato sacro in numerose civiltà, la varietà Mignola è senz'altro una varietà... celeste. Papa Pio VIII durante il corso del suo breve pontificato, tra il 1829 e 1830, stabilì incentivi ai sudditi di Cingoli, il borgo di cui era originario, che mettersero a dimora piante di Mignola. Dopo un secolo e mezzo toccò al parroco di Troviggiano, frazione del Balcone delle Marche, riportare alla ribalta la Mignola fondando una cooperativa, Verdolio, che avesse l'obiettivo di valorizzare la cultivar. Ora sono un centinaio i soci che raccolgono a mano le olive una volta giunte a corretta maturazione. L'extravergine Olio del Priore offre al naso un fresco profumo erbaceo e di frutta tropicale mentre in bocca è complesso: esplose con note amare e termina con una decisa nota piccante.



5

TROTA FARIO DEL FIUME NERA



È storicamente provato che nel fiume Nera le trote erano presenti in abbondanza sin dall'antichità. Basti pensare che già nel XIV e XV secolo gli Statuti di Visso, la cittadina nel Parco Nazionale dei Monti Sibillini attraversata dal Nera, contenevano norme che regolamentavano la pesca e tutelavano il fiume. L'allevamento delle trote è un'attività molto diffusa. Sebbene le pratiche di ripopolamento con individui selezionati in allevamenti di altre zone d'Italia o estere abbiano causato l'imbastardimento del ceppo originario, la trota fario rimane la specie dominante, forte della riproduzione spontanea e sostenuta dai ripopolamenti. L'ambiente caratterizzato da acque pulite, limpide e con tasso di inquinamento nullo consente di ammirare gli splendidi colori di questo pesce, la cui taglia va da pochi etti al chilogrammo.



ECCELLENZE MARCHIGIANE

Anche a tavola cambia l'orizzonte
 spostandosi dalla costa all'Appennino
 Dalle versioni di brodetto alle infinite varietà
 di carni accompagnate da olive e legumi

I quasi 200 chilometri di costa restituiscono alle Marche un singolare primato, quello dei brodetti. Ciascuna località che si affaccia sull'Adriatico vanta la preparazione ideale e originale, da Porto San Giorgio a Pesaro. Come esempio, a Fano dall'11 al 13 settembre si celebra BrodettoFest (festivalbrodetto.it), kermesse dedicata all'emblema culinario della Città del Carnevale. Bastano però i 30 chilometri che separano Ascoli Piceno dal mare per affermare il predominio delle carni, come avviene nel ripieno delle celebri olive. Anche i salumi trovano un collocazione privilegiata sulle tavole marchigiane: dal guanciale di Mercatello sul Metauro al celebre salame di Fabriano e, più a sud, il salame spalmabile. A Visso, nella bottega di Giorgio Calabrò, si ampliano gli orizzonti con la versione sperimentale, metà porco metà pesce, avendo protagoniste le trote del fiume Nera. La presenza di legumi è più frequente mano a mano ci si avvicina alla dorsale dell'Appennino e l'olio, presenza parallela ai grassi suini nella cucina del nord regionale, prende decisamente il sopravvento da Ancona in giù.

di **Riccardo Lagorio**

1

CARNE DI BOVINO DI RAZZA MARCHIGIANA

Tutto cominciò con le invasioni barbariche del IV e V secolo, quando venne introdotta in Italia una razza bovina adatta al lavoro e alla fatica. Nel corso del tempo, attraverso una serie di incroci con le razze Chianina e Romagnola, si ottenne la razza Marchigiana. Solo nel 1928 furono interrotti gli incroci e fissati



i caratteri particolari della razza: massa possente, mantello bianco per difendersi dal sole e cute nera e spessa contro gli attacchi delle irradiazioni solari e dei parassiti. Apprezzata per il lavoro fino a metà del secolo scorso, con la massiccia meccanizzazione del lavoro dei campi la Marchigiana è stata convertita in ottimo animale da carne. Nel 2003, insieme alla Chianina e alla Romagnola, ha ottenuto il riconoscimento IGP con la denominazione Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

vitellonebianco.it

2

CICERCHIA DI SERRA DE' CONTI

Il consumo di cicerchie in Italia è in costante calo, ma c'è un paese dove questo legume dalla forma irregolare e dal colore che va dal paglierino al beige è la stella della gastronomia locale, offrendo anche opportunità di lavoro ai giovani. A Serra de' Conti, nell'Anconetano, la cicerchia viene coltivata sulle colline intorno alla cittadina murata su circa 11 ettari. Le tecniche di coltivazione non ammettono l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi e che si basano sull'uso di ciò che offre la natura: concimi organici, insetti utili e varietà di semi più resistenti. Per la sua preparazione bisogna lasciarle molte ore in acqua. La ricetta più golosa prevede che, dopo l'ammollo, le cicerchie siano unite ad un soffritto classico di sedano, aglio, carota e scalogno coperte d'acqua e fatte bollire per due ore, infine frullate con patate e brodo vegetale. Arricchiscono



FAGIOLI GIGANTI DI ARQUATA DEL TRONTO

Antonio Filotei era il macellaio di Pescara del Tronto, rasa al suolo dai terremoti del 2016 (sosteniamoarquata.it). Sugli scaffali della bottega, dagli anni Sessanta, si trovavano i fagioloni bianchi, pregiata coltivazione delle sponde limose del Tronto. La cremosa bontà del legume, di cui si è preservato il seme da tempo imprecisato, si accompagna alla facilità di coltivazione, in quanto le piante si arrampicano sulle frasche, e di essiccazione, che non richiede particolari accorgimenti. Anche nelle aree vicine si è tentata la coltivazione, senza risultati accettabili. La raccolta avviene a ottobre e il consumo maggiore si registra durante le festività natalizie come minestra o insalata. La forma e il colore ricordano i fagioli Spagna, benché la dimensione sia maggiore.





4

**OLIO EXTRAVERGINE
DI MIGNOLA**

Se l'albero di ulivo è considerato sacro in numerose civiltà, la varietà Mignola è senz'altro una varietà... celeste. Papa Pio VIII durante il corso del suo breve pontificato, tra il 1829 e 1830, stabilì incentivi ai sudditi di Cingoli, il borgo di cui era originario, che mettessero a dimora piante di Mignola. Dopo un secolo e mezzo toccò al parroco di Troviggiano, frazione del Balcone delle Marche, riportare alla ribalta la Mignola fondando una cooperativa, Verdolio, che avesse l'obiettivo di valorizzare la cultivar. Ora sono un centinaio i soci che raccolgono a mano le olive una volta giunte a corretta maturazione. L'extravergine Olio del Priore offre al naso un fresco profumo erbaceo e di frutta tropicale mentre in bocca è complesso: esplose con note amare e termina con una decisa nota piccante.



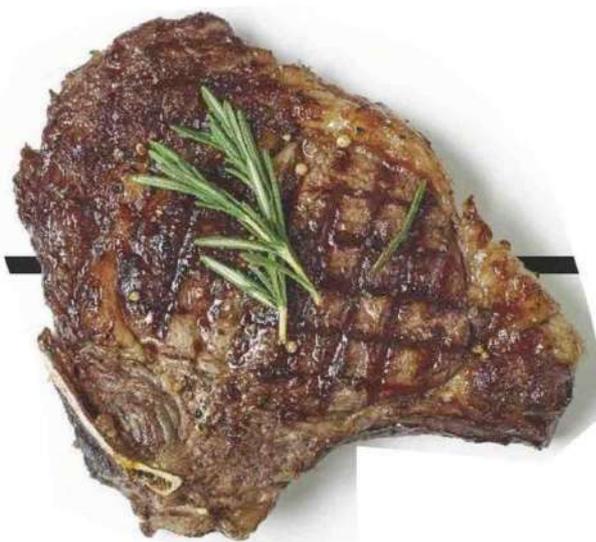


5

TROTA FARIO DEL FIUME NERA



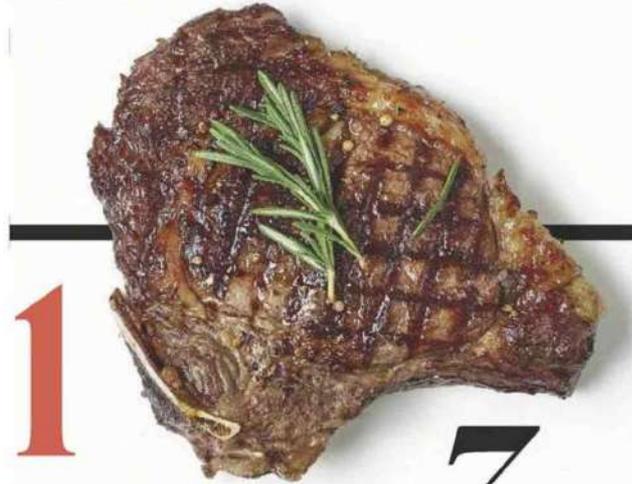
È storicamente provato che nel fiume Nera le trote erano presenti in abbondanza sin dall'antichità. Basti pensare che già nel XIV e XV secolo gli Statuti di Visso, la cittadina nel Parco Nazionale dei Monti Sibillini attraversata dal Nera, contenevano norme che regolamentavano la pesca e tutelavano il fiume. L'allevamento delle trote è un'attività molto diffusa. Sebbene le pratiche di ripopolamento con individui selezionati in allevamenti di altre zone d'Italia o estere abbiano causato l'imbastardimento del ceppo originario, la trota fario rimane la specie dominante, forte della riproduzione spontanea e sostenuta dai ripopolamenti. L'ambiente caratterizzato da acqua pulite, limpide e con tasso di inquinamento nullo consente di ammirare gli splendidi colori di questo pesce, la cui taglia va da pochi etti al chilogrammo.





ECCELLENZE MARCHIGIANE

di Riccardo Lagorio



1

CARNE DI BOVINO DI RAZZA MARCHIGIANA

Tutto cominciò con le invasioni barbariche del IV e V secolo, quando venne introdotta in Italia una razza bovina adatta al lavoro e alla fatica. Nel corso del tempo, attraverso una serie di incroci con le razze Chianina e Romagnola, si ottenne la razza Marchigiana. Solo nel 1928 furono interrotti gli incroci e fissati i caratteri particolari della razza: massa possente, mantello bianco per difendersi dal sole e cute nera e spessa contro gli attacchi delle irradiazioni solari e dei parassiti. Apprezzata per il lavoro fino a metà del secolo scorso, con la massiccia meccanizzazione del lavoro dei campi la Marchigiana è stata convertita in ottimo animale da carne. Nel 2003, insieme alla Chianina e alla Romagnola, ha ottenuto il riconoscimento IGP con la denominazione Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. vitellonebianco.it

2

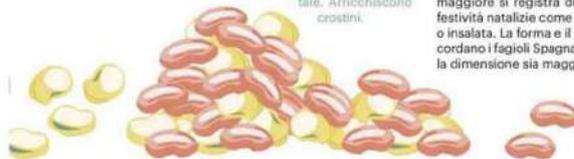
CICERCHIA DI SERRA DE' CONTI

Il consumo di cicerchie in Italia è in costante calo, ma c'è un paese dove questo legume dalla forma irregolare e dal colore che va dal paglierino al beige è la stella della gastronomia locale, offrendo anche opportunità di lavoro ai giovani. A Serra de' Conti, nell'Anconetano, la cicerchia viene coltivata sulle colline intorno alla cittadina murata su circa 11 ettari. Le tecniche di coltivazione non ammettono l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi e che si basano sull'uso di ciò che offre la natura: concimi organici, insetti utili e varietà di semi più resistenti. Per la sua preparazione bisogna lasciarle molte ore in acqua. La ricetta più golosa prevede che, dopo l'ammollo, le cicerchie siano unite ad un soffritto classico di sedano, aglio, carota e scalogno coperte d'acqua e fatte bollire per due ore, infine frullate con patate e brodo vegetale. Arricchiscono crostini.

3

FAGIOLI GIGANTI DI ARQUATA DEL TRONTO

Antonio Filotei era il macellaio di Pescara del Tronto, rasa al suolo dai terremoti del 2016 (sosteniamarquata.it). Sugli scaffali della bottega, dagli anni Sessanta, si trovavano i fagioli bianchi, pregiata coltivazione delle sponde limose del Tronto. La cremosa bontà del legume, di cui si è preservato il seme da tempo imprecisato, si accompagna alla facilità di coltivazione, in quanto le piante si arrampicano sulle frasche, e di essiccazione, che non richiede particolari accorgimenti. Anche nelle aree vicine si è tentata la coltivazione, senza risultati accettabili. La raccolta avviene a ottobre e il consumo maggiore si registra durante le festività natalizie come minestra o insalata. La forma e il colore ricordano i fagioli Spagna, benché la dimensione sia maggiore.





Anche a tavola cambia l'orizzonte
 spostandosi dalla costa all'Appennino
 Dalle versioni di brodetto alle infinite varietà
 di carni accompagnate da olive e legumi

I quasi 200 chilometri di costa restituiscono alle Marche un singolare primato, quello dei brodetti. Ciascuna località che si affaccia sull'Adriatico vanta la preparazione ideale e originale, da Porto San Giorgio a Pesaro. Come esempio, a Fano dall'11 al 13 settembre si celebra BrodettoFest (festi-valbrodetto.it), kermesse dedicata all'emblema culinario della Città del Carnevale. Bastano però i 30 chilometri che separano Ascoli Piceno dal mare per affermare il predominio delle carni, come avviene nel ripieno delle celebri olive. Anche i salumi trovano un collocazione privilegiata sulle tavole marchigiane: dal guanciale di Mercatello sul Metauro al celebre salame di Fabriano e, più a sud, il salame spalmabile. A Visso, nella bottega di Giorgio Calabrò, si ampliano gli orizzonti con la versione sperimentale, metà porco metà pesce, avendo protagoniste le trote del fiume Nera. La presenza di legumi è più frequente mano a mano ci si avvicina alla dorsale dell'Appennino e l'olio, presenza parallela ai grassi suini nella cucina del nord regionale, prende decisamente il sopravvento da Ancona in giù.

4



OLIO EXTRAVERGINE DI MIGNOLA

Se l'albero di ulivo è considerato sacro in numerose civiltà, la varietà Mignola è senz'altro una varietà... celeste. Papa Pio VIII durante il corso del suo breve pontificato, tra il 1829 e 1830, stabilì incentivi ai sudditi di Cingoli, il borgo di cui era originario, che mettessero a dimora piante di Mignola. Dopo un secolo e mezzo toccò al parroco di Troviggiano, frazione del Balcone delle Marche, riportare alla ribalta la Mignola fondando una cooperativa, Verdolio, che avesse l'obiettivo di valorizzare la cultivar. Ora sono un centinaio i soci che raccolgono a mano le olive una volta giunte a corretta maturazione. L'extravergine Olio del Priore offre al naso un fresco profumo erbaceo e di frutta tropicale mentre in bocca è complesso: esplose con note amare e termina con una decisa nota piccante.



5

TROTA FARIO DEL FIUME NERA



È storicamente provato che nel fiume Nera le trote erano presenti in abbondanza sin dall'antichità. Basti pensare che già nel XIV e XV secolo gli Statuti di Visso, la cittadina nel Parco Nazionale dei Monti Sibillini attraversata dal Nera, contenevano norme che regolamentavano la pesca e tutelavano il fiume. L'allevamento delle trote è un'attività molto diffusa. Sebbene le pratiche di ripopolamento con individui selezionati in allevamenti di altre zone d'Italia o estere abbiano causato l'imbastardimento del ceppo originario, la trota fario rimane la specie dominante, fonte della riproduzione spontanea e sostenuta dai ripopolamenti. L'ambiente caratterizzato dall'acqua pulita, limpida e con tasso di inquinamento nullo consente di ammirare gli splendidi colori di questo pesce, la cui taglia va da pochi etti al chilogrammo.

QNItninerari

GLI ITINERARI ENOGASTRONOMICI DI QUOTIDIANO NAZIONALE

DOMENICA 30 AGOSTO 2020

N.15



Enrico Mazzaroni
50 anni, chef

Pag. **7**

Arte e natura
alla scoperta
dei tesori
delle Marche

Pag. **19**



In viaggio
per le strade
della Toscana
in autunno

Pag. **30**

Da Venezia
a Pompei
passando
per Ravenna

QN Itinerari

Direttore responsabile Michele Brambilla
Inserito a cura di Ugo Cennamo
Hanno collaborato Lorella Bolelli, Letizia Cini, Riccardo Cotarella, Davide Eusebi, Elisabetta Ferri, Pierfrancesco Giannangeli, Riccardo Lagorio, Letizia Magnani, Aristide Malnati, Paolo Pellegrini, Federico Rota, Leda Santoro
Progetto grafico Tomo Tomo

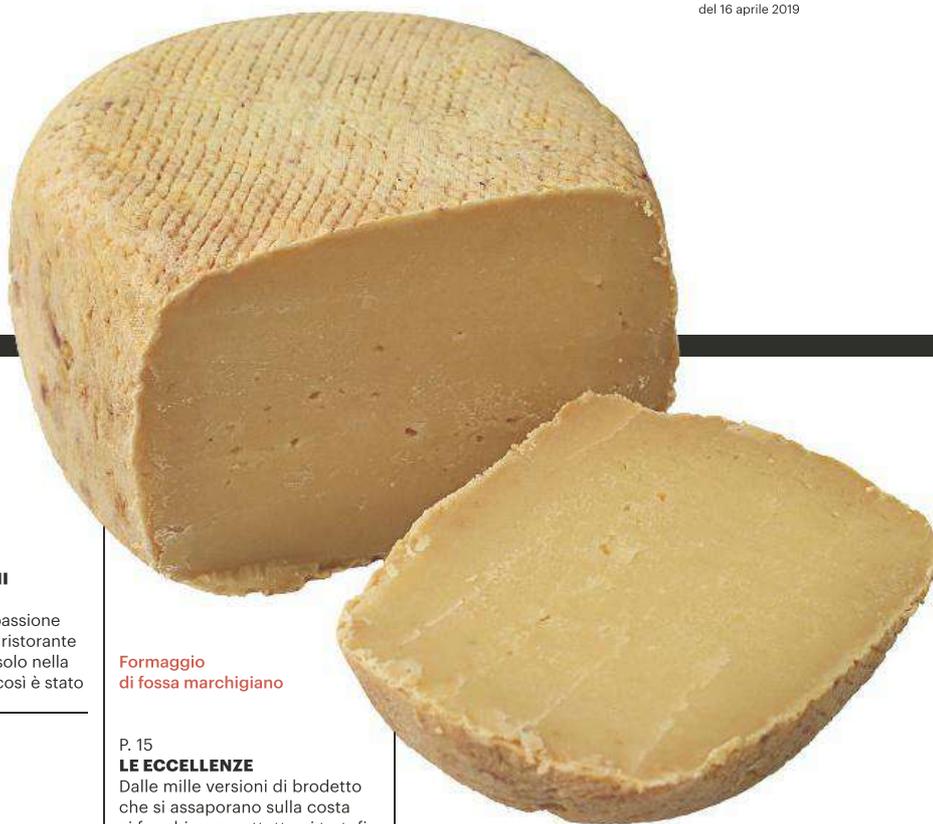
Pubblicità SpeeD
e-mail info@speweb.it **sito web** speedadv.it
Assago (Milano) 20090, V.le Milanofiori, Strada 3 Palazzo B10, Tel. 02 57577362
Bologna 40138, via E. Mattei, 106, Tel. 051 6033848
Firenze 50122, V.le Giovine Italia, 17, Tel. 055 2499203

QN ITINERARI registrata al n. 8513 del 16 aprile 2019

Distribuito in abbinata gratuita con

QN Il Resto del Carlino
 direttore responsabile Michele Brambilla
QN La Nazione
 direttore responsabile Agnese Pini
QN Il Giorno
 direttore responsabile Sandro Neri

QN Quotidiano Nazionale



Formaggio di fossa marchigiano

4

L'INTERVISTA ENRICO MAZZARONI

È diventato chef per passione e ha deciso che il suo ristorante avrebbe avuto senso solo nella sua terra, i Sibillini. E così è stato

7

ITINERARIO N.1 MARCHE

Alla scoperta dell'unica regione al plurale della penisola: non è un caso tanto diverse sono le anime che convivono in questa terra

P. 11 PEDALANDO

Tante sono le possibili alternative che le Marche offrono agli appassionati cultori di sentieri nel verde dalla costa alle colline

P. 13 IN MOSTRA

A partire dalle celebrazioni per i cinquecento anni dalla morte di Raffaello alle grandi mostre che affollano le città marchigiane

P. 14 RICETTA D'AUTORE

La proposta per Itinerari dello chef Mazzaroni che coniuga ingredienti dei suoi monti con altre eccellenze arrivate dal mare

P. 15 LE ECCELLENZE

Dalle mille versioni di brodetto che si assaporano sulla costa ai funghi e soprattutto ai tartufi vero tesoro dell'entroterra

P. 16 TRE CANTINE

Le cantine più che eccellenti che si distinguono per la qualità delle loro bottiglie sono tante, ve ne proponiamo tre

P. 17 TRA I VIGNETI

Il principe degli enologi Riccardo Cotarella ci accompagna alla scoperta delle caratteristiche degli eccellenti vini marchigiani

19

ITINERARIO N.2 TOSCANA

I mesi che preludono l'arrivo dell'autunno offrono un'immagine straordinaria della Toscana che si colora di tinte inaspettate

P. 23 TESORI DELL'ARTE

Alle tante bellezze che la città di Siena offre si aggiunge, fino al 7 ottobre, la possibilità di ammirare il pavimento del Duomo

P. 25 DUE RUOTE E NON SOLO

Le strade della Toscana sono l'ideale soprattutto in settembre per itinerari ciclistici ma anche per chi ama il trekking

P. 26 VINI ED ETICHETTE DELLA TOSCANA

La regione vanta alcuni vini noti nel mondo e tante sono le cantine che tengono alto un prestigio conquistato nei vigneti

P. 27 TRA I VIGNETI

Dal Chianti al Brunello, Riccardo Cotarella ci accompagna alla scoperta di due tra i vini simbolo della Toscana

P. 28 CAMERA CON VISTA

Firenze è una città che offre infinite possibilità di alloggio: fra le tante un cinque stelle che ha conquistato pubblico e critica

P. 29 LE ECCELLENZE

Tante e tali da scriverne pagine e pagine, ma il nostro Riccardo Lagorio ci accompagna a scoprire quelle rare e imperdibili

30

ACCADDE IN ITALIA DA VENEZIA A POMPEI

Oltre alla Serenissima che si prepara alla Mostra del Cinema, un salto a Napoli nel sito archeologico di Pompei

Autunno tra Marche e Toscana

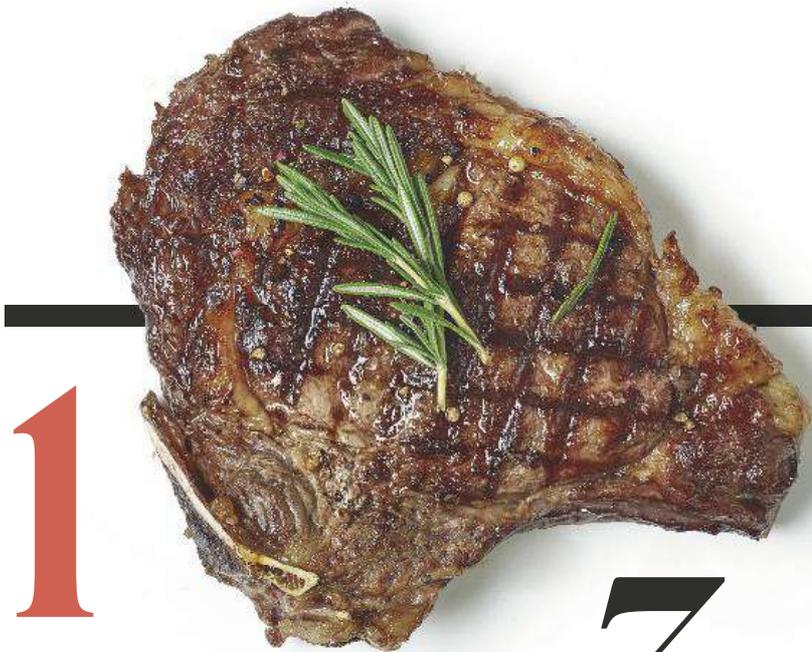
di Ugo Cennamo



Non c'è stagione migliore per viaggiare. Il caldo non è più asfissiante come lo è stato fino a poche settimane fa e le ore di luce sono ancora tante. Se a tutto questo si aggiungono i colori che la natura regala, chiunque ami guardarsi intorno sa bene che non vi è periodo dell'anno migliore per uscire dalla routine e andare all'avventura. Meglio a piedi o in bicicletta, magari spostandosi in treno per raggiungere i luoghi dove iniziare le proprie escursioni. E quali regioni se non Marche e Toscana offrono un'infinita varietà di mete per chi predilige arte e natura? In questo numero di fine agosto, Itinerari suggerisce alcune tra le tante possibilità che entrambe le regioni offrono. Ad esempio cogliendo l'occasione per conoscere Raffaello nella sua Urbino, ma anche per ammirare il pavimento del Duomo di Siena che fino ad ottobre risplende senza protezione alcuna nella cattedrale nel cuore di una delle città gioiello della penisola. Se a tutto questo si somma anche l'offerta di eccellenze enogastronomiche tipiche di questi territori il dado è tratto. Non resta che partire, ben sapendo che soprattutto in questi mesi di convivenza forzata con la pandemia questo tipo di turismo è di certo preferibile. Un aspetto per nulla secondario.

ECCELLENZE MARCHIGIANE

di Riccardo Lagorio



1

CARNE DI BOVINO DI RAZZA MARCHIGIANA

Tutto cominciò con le invasioni barbariche del IV e V secolo, quando venne introdotta in Italia una razza bovina adatta al lavoro e alla fatica. Nel corso del tempo, attraverso una serie di incroci con le razze Chianina e Romagnola, si ottenne la razza Marchigiana. Solo nel 1928 furono interrotti gli incroci e fissati i caratteri particolari della razza: massa possente, mantello bianco per difendersi dal sole e cute nera e spessa contro gli attacchi delle irradiazioni solari e dei parassiti. Apprezzata per il lavoro fino a metà del secolo scorso, con la massiccia meccanizzazione del lavoro dei campi la Marchigiana è stata convertita in ottimo animale da carne. Nel 2003, insieme alla Chianina e alla Romagnola, ha ottenuto il riconoscimento IGP con la denominazione Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

vitellonebianco.it

2

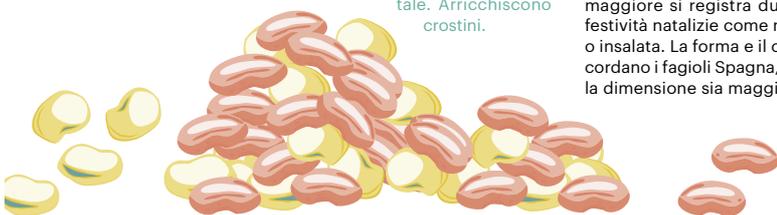
CICERCHIA DI SERRA DE' CONTI

Il consumo di cicerchie in Italia è in costante calo, ma c'è un paese dove questo legume dalla forma irregolare e dal colore che va dal paglierino al beige è la stella della gastronomia locale, offrendo anche opportunità di lavoro ai giovani. A Serra de' Conti, nell'Anconetano, la cicerchia viene coltivata sulle colline intorno alla cittadina murata su circa 11 ettari. Le tecniche di coltivazione non ammettono l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi e che si basano sull'uso di ciò che offre la natura: concimi organici, insetti utili e varietà di semi più resistenti. Per la sua preparazione bisogna lasciarle molte ore in acqua. La ricetta più golosa prevede che, dopo l'ammollo, le cicerchie siano unite ad un soffritto classico di sedano, aglio, carota e scalogno coperte d'acqua e fatte bollire per due ore, infine frullate con patate e brodo vegetale. Arricchiscono crostini.

3

FAGIOLI GIGANTI DI ARQUATA DEL TRONTO

Antonio Filotei era il macellaio di Pescara del Tronto, rasa al suolo dai terremoti del 2016 (sosteniamoarquata.it). Sugli scaffali della bottega, dagli anni Sessanta, si trovavano i fagioloni bianchi, pregiata coltivazione delle sponde limose del Tronto. La cremosa bontà del legume, di cui si è preservato il seme da tempo imprecisato, si accompagna alla facilità di coltivazione, in quanto le piante si arrampicano sulle frasche, e di essiccazione, che non richiede particolari accorgimenti. Anche nelle aree vicine si è tentata la coltivazione, senza risultati accettabili. La raccolta avviene a ottobre e il consumo maggiore si registra durante le festività natalizie come minestra o insalata. La forma e il colore ricordano i fagioli Spagna, benché la dimensione sia maggiore.



Anche a tavola cambia l'orizzonte spostandosi dalla costa all'Appennino. Dalle versioni di brodetto alle infinite varietà di carni accompagnate da olive e legumi

I

quasi 200 chilometri di costa restituiscono alle Marche un singolare primato, quello dei brodetti. Ciascuna località che si affaccia sull'Adriatico vanta la preparazione ideale e originale, da Porto San Giorgio a Pesaro. Come esempio, a Fano dall'11 al 13 settembre si celebra BrodettoFest (festivalbrodetto.it), kermesse dedicata all'emblema culinario della Città del Carnevale. Bastano però i 30 chilometri che separano Ascoli Piceno dal mare per affermare il predominio delle carni, come avviene nel ripieno delle celebri olive. Anche i salumi trovano un collocazione privilegiata sulle tavole marchigiane: dal guanciale di Mercatello sul Metauro al celebre salame di Fabriano e, più a sud, il salame spalmabile. A Visso, nella bottega di Giorgio Calabrò, si ampliano gli orizzonti con la versione sperimentale, metà porco metà pesce, avendo protagoniste le trote del fiume Nera. La presenza di legumi è più frequente mano a mano ci si avvicina alla dorsale dell'Appennino e l'olio, presenza parallela ai grassi suini nella cucina del nord regionale, prende decisamente il sopravvento da Ancona in giù.

4



OLIO EXTRAVERGINE DI MIGNOLA

Se l'albero di ulivo è considerato sacro in numerose civiltà, la varietà Mignola è senz'altro una varietà... celeste. Papa Pio VIII durante il corso del suo breve pontificato, tra il 1829 e 1830, stabilì incentivi ai sudditi di Cingoli, il borgo di cui era originario, che mettessero a dimora piante di Mignola. Dopo un secolo e mezzo tocca al parroco di Troviggiano, frazione del Balcone delle Marche, riportare alla ribalta la Mignola fondando una cooperativa, Verdolio, che avesse l'obiettivo di valorizzare la cultivar. Ora sono un centinaio i soci che raccolgono a mano le olive una volta giunte a corretta maturazione. L'extravergine Olio del Priore offre al naso un fresco profumo erbaceo e di frutta tropicale mentre in bocca è complesso: esplose con note amare e termina con una decisa nota piccante.



5

TROTA FARIO DEL FIUME NERA



È storicamente provato che nel fiume Nera le trote erano presenti in abbondanza sin dall'antichità. Basti pensare che già nel XIV e XV secolo gli Statuti di Visso, la cittadina nel Parco Nazionale dei Monti Sibillini attraversata dal Nera, contenevano norme che regolamentavano la pesca e tutelavano il fiume. L'allevamento delle trote è un'attività molto diffusa. Sebbene le pratiche di ripopolamento con individui selezionati in allevamenti di altre zone d'Italia o estere abbiano causato l'imbastardimento del ceppo originario, la trota fario rimane la specie dominante, forte della riproduzione spontanea e sostenuta dai ripopolamenti. L'ambiente caratterizzato dal acqua pulite, limpide e con tasso di inquinamento nullo consente di ammirare gli splendidi colori di questo pesce, la cui taglia va da pochi etti al chilogrammo.

Corriere Adriatico

€ 1,20 Corriere Adriatico
+ Il Messaggero

Sped. in A.P. D.L. 353/2003 conv. L. 46/2004 art. 1 c.1 DCB-AN - (Regione Marche)

Dal 1860 il quotidiano delle Marche

PESARO



L'EVENTO

Il BrodettoFest compie 18 anni tutti da gustare

Ma quest'anno niente stand

FANO Diciotto anni di BrodettoFest. La manifestazione estiva fanese dimostra la sua maturità, adattando a tempi di record le sue date, i suoi luoghi e le sue modalità organizzative all'attuale fase della convivenza con il Coronavirus. Al piatto è dedicato il fine settimana da venerdì 11 a domenica 13 settembre.

Oswaldo Scatassi
a pagina 20

Fano

● Corriere Adriatico

● email: fano@corriereadriatico.it

● fax: 0721 67984

● Giovedì 3 settembre 2020

● www.corriereadriatico.it

● telefono: 0721 31633

Maturi nel tempo del Coronavirus Il BrodettoFest sta con i ristoratori

Per la diciottesima edizione annullati gli stand: il piatto si gusta in 30 locali al prezzo di 20 euro

IL FESTIVAL

FANO Diciotto anni di BrodettoFest. La manifestazione estiva fanese dimostra la sua maturità, adattando a tempi di record le sue date, i suoi luoghi e le sue modalità organizzative all'attuale fase della convivenza con il Coronavirus. Al piatto della nostra tradizione marinara è dedicato il fine settimana tra otto giorni, da venerdì 11 a domenica 13 settembre, la novità più sfiziosa è il ruolo centrale assegnato alla ristorazione fanese, che sostituisce gli stand gastronomici in precedenza sistemati sul lungomare del Lido.

Un aiuto contro la crisi

«I visitatori – ha spiegato Pier Stefano Fiorelli, presidente provinciale di Confesercenti – potranno gustare la zuppa di pesce al prezzo convenzionato di 20 euro, prenotando nei trenta ristoranti della città che partecipano all'iniziativa. Abbiamo fatto questa scelta per dare visibilità agli operatori, per aiutarli a superare una fase nera: noi non li abbandoniamo. La sicurezza è l'altro aspetto su cui abbiamo lavorato a fondo». I ristoranti potranno essere raggiunti con



La presentazione del BrodettoFest

una navetta gratuita, il BrodettoBus, che nei tre giorni del festival collegherà il centro storico di Fano a Lido e Sassonia. Servizio dalle 19 alle 23; sabato e domenica anche dalle 12 alle 15. Altra novità, sabato alle 9 e alle 11, le due escursioni in mare sulla barca BrodettoBoat e insieme con il biologo marino Corrado Piccinetti. Partecipare costa 5 euro, prenotare è obbligatorio.

L'edizione 2020 del BrodettoFest 2020, organizzata da Confesercenti, è stata presenta-

**Evento al via venerdì 11
Fino a domenica 13 le
attrazioni al Lido con un
servizio di bus navetta**

ta ieri in piazza centrale a Fano nel ristorante Ideale: spettacolo della cucina stellata, incontri dal vivo, laboratori per bambini, degustazioni, assaggi e abbinamenti di vini, grandi ospiti. Gli ingredienti ci sono tutti, cambiano i luoghi della manifestazione.

Il Palabrodetto sarà allestito nella tensostruttura del lungomare al Lido; il palco centrale nella cavea; la divertente area Brodetto&Kids in largo Seneca, al centro della passeggiata. Appuntamenti su prenotazione allo 0721/54708 o tramite Prenotiamo.App. Erano presenti per il saluto istituzionale il sindaco Massimo Seri, l'assessore comunale Etienn Lucarelli, il vicepresidente del consiglio regio-

nale, Renato Claudio Minardi, il consigliere camerale Tommaso Di Sante. Dopo Fiorelli, a conclusione dell'incontro, l'intervento di Adolfo Ciuccoli, presidente di Confesercenti a Fano. «Abbiamo fortemente voluto – aveva detto poco prima l'assessore Lucarelli – la conferma del BrodettoFest nella programmazione degli eventi, perché caratterizza la città. Ci sembrava inoltre necessario appoggiare il comparto dell'ospitalità e della ristorazione, che ha purtroppo subito un forte choc».

Il sindaco Seri

Ha aggiunto il sindaco Seri, ringraziando «in particolare la Regione come interlocutore fondamentale», che il festival «tiene in forte considerazione il momento storico e la sicurezza di tutti, garantendo comunque un altissimo livello gastronomico e culturale». Di Sante ha invece posto attenzione alle «sinergie molto importanti», appoggiate dal sistema camerale, che il festival crea «tra operatori dell'enogastronomia, della cultura e forze economiche imprenditoriali». Inaugurazione venerdì 11 settembre alle 19, sul Palco Cavea.

Osvaldo Scatassi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Fano

● Corriere Adriatico

● Giovedì 3 settembre 2020

● email: fano@corriereadriatico.it

● www.corriereadriatico.it

● fax: 0721 67984

● telefono: 0721 31633

Le ricette

Quattro stelle della cucina

● Le stelle della cucina illuminano il BrodettoFest. Quattro grandi chef, Erny Lombardo, Cristina Bowerman, Max Mariola e Giorgio 'Giorgione' Barchiesi saranno protagonisti di altrettanti appuntamenti sotto la tensostruttura del Lido, dove presenteranno ricette marinare originali. Lombardo sarà ai fornelli venerdì 11 settembre alle 20; Bowerman alla stessa ora ma di sabato, Mariola alle 13 e Barchiesi alle 20 di domenica. Sul palco Cavea, domenica alle 19, la degustazione gratuita del gelato alle mandorle e alla Casciotta d'Urbino proposto da Paolo Brunelli, artista del dolce. Sabato e domenica alle 18 doppio appuntamento con Luca Gardini, sommelier campione del mondo, alla scoperta del Banchello Doc. Anche in questi casi è obbligatorio prenotare: 0721/54708 oppure Prenotiamo.App.

BrodettoFest, dallo stand al ristorante

Nuovo format per la kermesse che celebra, dall'11 al 13 settembre, la zuppa di pesce alla fanese, tra ospiti stellari e cooking show

Ospiti stellari, cooking show e degustazioni di zuppe di pesce dal centro al mare. E poi ancora: laboratori per bambini, visite guidate per adulti ed escursioni per famiglie via terra e via mare. Conto alla rovescia per la XVIII edizione del BrodettoFest, la manifestazione enogastronomica fanese dedicata al piatto simbolo della tradizione marinara cittadina. Torna dall'11 al 13 settembre con un nuovo format: gli stand gastronomici che solitamente venivano posizionati sul lungomare, al tempo del Covid sono stati sostituiti da un servizio di ristorazione diffuso.

Il BrodettoFest 2020 si allarga infatti alla città coinvolgendo tutti i ristoratori che hanno scelto di aderire al progetto di Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano (con il contributo di Regione, Ministero e Camera di Commercio delle Marche) per valorizzare il sapore unico del «Brodetto alla fanese». I visitatori del Festival potranno, infatti, gustare la zuppa di pesce, per i tre giorni del festival, al prezzo convenzionato di 20 eu-



ro prenotando nei 30 ristoranti della città che partecipano all'iniziativa e che saranno collegati ai luoghi della kermesse da una navetta gratuita, il «Brodetto Bus» Fano (venerdì dalle 19 alle 23; sabato e domenica dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 23). Nuove anche le aree dell'evento: il Palabrodetto, che accoglierà lo

spettacolo della cucina con i cooking show delle 20 (venerdì chef Erny Lombardo con i suoi «Maccheroncini di Campofilone con vongole, fasolari e canolicchi»; sabato Cristina Bowerman del Glass Hostaria di Roma e la sua «Pasta mista, alghe e frutti di mare» e domenica la stelle di Gambero Rosso Channel, il cuo-

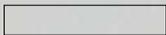
co contadino Giorgio «Giorgione» Barchiesi con il suo «Il Mare con i piedi nell'orto» preceduto alle 13 da Max Mariola e la sua «Polentina di mais ottofile con cozze e pomodoro pendolino marchigiano») sarà allestito nella Tensostruttura del lungomare; il Palco centrale, dove si svolgeranno i talk show e le presentazioni, sarà collocato nella Cavea del Lido; la divertente area «Brodetto&Kids» animerà invece il largo Seneca, al centro della passeggiata.

Tutti gli spazi e gli appuntamenti saranno accessibili solo su prenotazione da effettuarsi tramite telefono allo 0721.54708 o tramite Prenotiamo.App. La tutela del mare, le specificità dell'Adriatico e i temi d'attualità del settore saranno al centro dei talk show affidati allo storico amico del Festival Federico Quaranta, che sabato alle 19 presenterà il suo libro «Terra» (Sperlink & Kupfer, 2019) e che domenica coinvolgerà il pluripremiato ciocco-gelatiere e artista del dolce Paolo Brunelli con l'intervista «Memoria gustativa, gela-

teria evolutiva: che Combo!» a cui seguirà la degustazione del suo «Gelato Mandorle e Casciotta d'Urbino Dop». Spunti d'attualità saranno presentati durante gli appuntamenti promossi da Coldiretti, Assam e Svim.

Per i più curiosi sarà inoltre possibile, sabato 12 settembre, alle 9 e alle 11 (costo 5, euro, prenotazione obbligatoria), salpare sulla BrodettoBoat per l'escursione «Tutti a moll...uschi» alla scoperta degli allevamenti di cozze dell'Adriatico e della pesca di vongole insieme a Corrado Piccinetti, biologo marino. E' la grande novità dell'evento, che quest'anno si spinge in alto mare. «Nell'anno della sua maturità, il BrodettoFest doveva essere l'evento di apertura della stagione turistica - ha sottolineato il presidente di Confesercenti PierStefano Fiorelli -, invece ci troviamo ad essere quello di chiusura. Abbiamo lavorato tanto sulla sicurezza e con gli operatori della città». «E' stata un anno particolare - il commento del sindaco Seri -, ma nella difficoltà è stata una bella estate».

QNWEEKEND

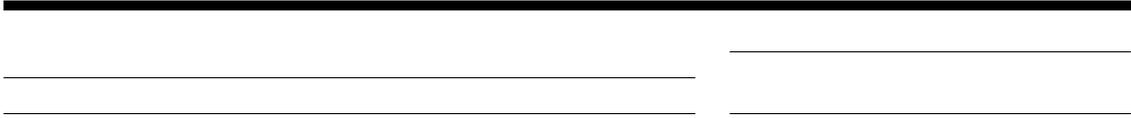


SUPPLEMENTO
AL NUMERO ODIERNO DI

QN *Quotidiano Nazionale*

IL GIORNO **il Resto del Carlino** **LA NAZIONE**

T





DALL'11 AL 13 SETTEMBRE SI RINNOVA A FANO L'APPUNTAMENTO
CON LA SPECIALITÀ PROPOSTA NELLE VARIANTI TIPICHE DI MOLTI TERRITORI

AL FESTIVAL DEL BRODETTO STORIE DI MARE E DI PESCATORI

di **Davide Eusebi**
FANO

Giorgio Barchiesi, in arte Giorgione, volto televisivo della cucina (**nella foto a sinistra**), è uno dei protagonisti dei cooking show di Brodetto Fest, il Festival del brodetto e delle zuppe di pesce in programma a Fano dall'11 al 13 settembre.

Giorgione, che cos'è un brodetto?

«È il piatto del popolo del mare. Se parti dalla Croazia e vai verso sud e poi risalisci per le coste italiane e ti fai tutto il giro dello stivale, trovi un brodetto ogni qualche chilometro. E nessuno è uguale all'altro. Ogni località ci mette del suo. C'è chi predilige i crostacei, chi il pesce povero, chi l'aceto e chi lo zafferano, solo per citare qualcuno dei numerosi esempi. Il brodetto è lo specchio della tradizione marinara locale, è il manifesto del gusto dei portolotti e della gente di mare».

Lei è un cuoco contadino, che brodetto presenterà a Fano?

«Il brodetto dell'orto perché anche l'Umbria ha il suo gusto di mare».

L'Umbria?

«Ma sì, certo, non siamo fiscali, è vero che il brodetto è un piatto di costa ma è vero anche che il pesce si mangiava e si mangia anche dove il mare non c'è. Per cui cucinerò il mio brodetto, ovvero la mia zuppa di pesce abbinata alle verdure del mio orto. Io non sono un integralista, penso che la cucina non abbia limiti e che si possa fare anche un brodetto fuor d'acqua. La cucina è invenzione, contaminazione, è questa la sua bellezza».

Anticipazioni sul brodetto contadino?



«Vi dico solo che sono romano, vivo in Umbria e mi piace cucinare senza frontiere. Il resto lo scoprirete a Fano».

Perché presentarlo a Fano?

«Perché è la capitale del brodetto. Qui questo piatto ha un seguito popolare, non è solo una ricetta turistica, è un rito di cultura enogastronomica che si rinnova ogni anno».

Come si rapporta il suo brodetto campagnolo con quello di Ernesto Lombardo, cuoco d'Italia, o Cristina Bowerman del Glass Hostaria di Roma, che saranno al festival di Fano?

«Ognuno fa il suo, per me vale tutto, dal sushi alla cucina molecolare, di certo rispetto ai grandi chef io non so impiattare e non mi interessa, per me l'importante è la sostanza».

Torniamo al Brodetto fest, che prevede anche la scuola di zuppa di pesce per bambini: come vede un bimbo alle prese con il pesce?

«Benissimo, direi che è una iniziativa fantastica. È la risposta più bella alla triste abitudine delle merendine rispetto alle quali ho sempre preferito pane con burro e zucchero oppure pane e pomodoro. Non mi piacciono le mamme che inseguono i loro bambini con il cucchiaino. Mettiamo i bimbi e le bimbe in cucina, in tutta sicurezza certo, e facciamo loro capire cos'è il buon cibo»

Lei quindici anni fa non cucinava nemmeno. Adesso lo fa in pubblico a grande richiesta e la chiamano anche in tv. Ma come è potuto succedere?

«Sono di Roma. Un giorno vado a Montefalco, in Umbria, e mi innamoro di un ristorante che andava malissimo. In poco tempo c'era una fila di clienti di tre mesi. Di più non so dirvi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



► 6 settembre 2020



QUIL GIORNO

► 6 settembre 2020

PAESE :Italia
PAGINE :57
SUPERFICIE :5 %
PERIODICITÀ :Quotidiano□□

DIFFUSIONE :(25746)
AUTORE :N.D.



COME, DOVE E QUANDO

TRE GIORNI PER SFIDE E COOKING SHOW

Il Brodetto fest (nella foto lo chef **Gennaro Esposito**) si tiene dall'11 al 13 settembre a Fano e propone il brodetto in 30 ristoranti a 20 euro e cooking show (brodetto fest.it).



DALL'11 AL 13 SETTEMBRE SI RINNOVA A FANO L'APPUNTAMENTO
 CON LA SPECIALITÀ PROPOSTA NELLE VARIANTI TIPICHE DI MOLTI TERRITORI

AL FESTIVAL DEL BRODETTO STORIE DI MARE E DI PESCATORI

di **Davide Eusebi**

FANO

Giorgio Barchiesi, in arte Giorgione, volto televisivo della cucina (nella foto a sinistra), è uno dei protagonisti dei cooking show di Brodetto Fest, il Festival del brodetto e delle zuppe di pesce in programma a Fano dall'11 al 13 settembre.

Giorgione, che cos'è un brodetto?

«È il piatto del popolo del mare. Se parti dalla Croazia e vai verso sud e poi risali per le coste italiane e ti fai tutto il giro dello stivale, trovi un brodetto ogni qualche chilometro. E nessuno è uguale all'altro. Ogni località ci mette del suo. C'è chi predilige i crostacei, chi il pesce povero, chi l'aceto e chi lo zafferano, solo per citare qualcuno dei numerosi esempi. Il brodetto è lo specchio della tradizione marinara locale, è il manifesto del gusto dei portolotti e della gente di mare».

Lei è un cuoco contadino, che brodetto presenterà a Fano?

«Il brodetto dell'orto perché anche l'Umbria ha il suo gusto di mare».

L'Umbria?

«Ma sì, certo, non siamo fiscali, è vero che il brodetto è un piatto di costa ma è vero anche che il pesce si mangiava e si mangia anche dove il mare non c'è. Per cui cucinerò il mio brodetto, ovvero la mia zuppa di pesce abbinata alle verdure del mio orto. Io non sono un integralista, penso che la cucina non abbia limiti e che si possa fare anche un brodetto fuor d'acqua. La cucina è invenzione, contaminazione, è questa la sua bellezza».

Anticipazioni sul brodetto contadino?



«Vi dico solo che sono romano, vivo in Umbria e mi piace cucinare senza frontiere. Il resto lo scoprirete a Fano».

Perché presentarlo a Fano?

«Perché è la capitale del brodetto. Qui questo piatto ha un seguito popolare, non è solo una ricetta turistica, è un rito di cultura enogastronomica che si rinnova ogni anno».

Come si rapporta il suo brodetto campagnolo con quello di Ernesto Lombardo, cuoco d'Italia, o Cristina Bowerman del Glass Hostaria di Roma, che saranno al festival di Fano?

«Ognuno fa il suo, per me vale tutto, dal sushi alla cucina molecolare, di certo rispetto ai grandi chef io non so impiattare e non mi interessa, per me l'importante è la sostanza».

Torniamo al Brodetto fest, che prevede anche la scuola di zuppa di pesce per bambini: come vede un bimbo alle prese con il pesce?

«Benissimo, direi che è una iniziativa fantastica. È la risposta più bella alla triste abitudine delle merendine rispetto alle quali ho sempre preferito pane con burro e zucchero oppure pane e pomodoro. Non mi piacciono le mamme che inseguono i loro bambini con il cucchiaino. Mettiamo i bimbi e le bimbe in cucina, in tutta sicurezza certo, e facciamo loro capire cos'è il buon cibo»

Lei quindici anni fa non cucinava nemmeno. Adesso lo fa in pubblico a grande richiesta e la chiamano anche in tv. Ma come è potuto succedere?

«Sono di Roma. Un giorno vado a Montefalco, in Umbria, e mi innamoro di un ristorante che andava malissimo. In poco tempo c'era una fila di clienti di tre mesi. Di più non so dirvi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



► 6 settembre 2020





COME, DOVE E QUANDO

TRE GIORNI PER SFIDE E COOKING SHOW

Il Brodetto fest (nella foto lo chef **Gennaro Esposito**) si tiene dall'11 al 13 settembre a Fano e propone il brodetto in 30 ristoranti a 20 euro e cooking show (brodetto fest.it).



► 6 settembre 2020

DALL'11 AL 13 SETTEMBRE SI RINNOVA A FANO L'APPUNTAMENTO
CON LA SPECIALITÀ PROPOSTA NELLE VARIANTI TIPICHE DI MOLTI TERRITORI

AL FESTIVAL DEL BRODETTO STORIE DI MARE E DI PESCATORI

di **Davide Eusebi**
FANO

Giorgio Barchiesi, in arte Giorgione, volto televisivo della cucina (**nella foto a sinistra**), è uno dei protagonisti dei cooking show di Brodetto Fest, il Festival del brodetto e delle zuppe di pesce in programma a Fano dall'11 al 13 settembre.

Giorgione, che cos'è un brodetto?

«È il piatto del popolo del mare. Se parti dalla Croazia e vai verso sud e poi risali per le coste italiane e ti fai tutto il giro dello stivale, trovi un brodetto ogni qualche chilometro. E nessuno è uguale all'altro. Ogni località ci mette del suo. C'è chi predilige i crostacei, chi il pesce povero, chi l'aceto e chi lo zafferano, solo per citare qualcuno dei numerosi esempi. Il brodetto è lo specchio della tradizione marinara locale, è il manifesto del gusto dei portolotti e della gente di mare».

Lei è un cuoco contadino, che brodetto presenterà a Fano?

«Il brodetto dell'orto perché anche l'Umbria ha il suo gusto di mare».

L'Umbria?

«Ma sì, certo, non siamo fiscali, è vero che il brodetto è un piatto di costa ma è vero anche che il pesce si mangiava e si mangia anche dove il mare non c'è. Per cui cucinerò il mio brodetto, ovvero la mia zuppa di pesce abbinata alle verdure del mio orto. Io non sono un integralista, penso che la cucina non abbia limiti e che si possa fare anche un brodetto fuor d'acqua. La cucina è invenzione, contaminazione, è questa la sua bellezza».

**Anticipazioni sul brodetto contadino?**

«Vi dico solo che sono romano, vivo in Umbria e mi piace cucinare senza frontiere. Il resto lo scoprirete a Fano».

Perché presentarlo a Fano?

«Perché è la capitale del brodetto. Qui questo piatto ha un seguito popolare, non è solo una ricetta turistica, è un rito di cultura enogastronomica che si rinnova ogni anno».

Come si rapporta il suo brodetto campagnolo con quello di Ernesto Lombardo, cuoco d'Italia, o Cristina Bowerman del Glass Hostaria di Roma, che saranno al festival di Fano?

«Ognuno fa il suo, per me vale tutto, dal sushi alla cucina molecolare, di certo rispetto ai grandi chef io non so impiattare e non mi interessa, per me l'importante è la sostanza».

Torniamo al Brodetto fest, che prevede anche la scuola di zuppa di pesce per bambini: come vede un bimbo alle prese con il pesce?

«Benissimo, direi che è una iniziativa fantastica. È la risposta più bella alla triste abitudine delle merendine rispetto alle quali ho sempre preferito pane con burro e zucchero oppure pane e pomodoro. Non mi piacciono le mamme che inseguono i loro bambini con il cucchiaino. Mettiamo i bimbi e le bimbe in cucina, in tutta sicurezza certo, e facciamo loro capire cos'è il buon cibo»

Lei quindici anni fa non cucinava nemmeno. Adesso lo fa in pubblico a grande richiesta e la chiamano anche in tv. Ma come è potuto succedere?

«Sono di Roma. Un giorno vado a Montefalco, in Umbria, e mi innamoro di un ristorante che andava malissimo. In poco tempo c'era una fila di clienti di tre mesi. Di più non so dirvi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



► 6 settembre 2020



LA NAZIONE

PAESE :Italia
PAGINE :65
SUPERFICIE :4 %

DIFFUSIONE :(53880)
AUTORE :N.D.



► 6 settembre 2020



COME, DOVE E QUANDO

TRE GIORNI PER SFIDE E COOKING SHOW

Il Brodetto fest (nella foto lo chef Gennaro Esposito) si tiene dall'11 al 13 settembre a Fano e propone il brodetto in 30 ristoranti a 20 euro e cooking show (brodettofest.it).

Fano

● Corriere Adriatico

● email: fano@corriereadriatico.it

● fax: 0721 67984

● Martedì 8 settembre 2020

● www.corriereadriatico.it

● telefono: 0721 31633



La kermesse

L'Abbate apre il BrodettoFest

● Il Mipaaf torna protagonista al BrodettoFest di Fano. Si rinnova la collaborazione tra il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali che inaugura l'evento, venerdì 11 alle 19, insieme al Sottosegretario L'Abbate. Un connubio che - con iniziative, convegni e appuntamenti dedicati - punta a valorizzare il patrimonio ambientale, culturale e formativo di un territorio; promuovere la pesca intelligente e compatibile; sostenere uno sviluppo sostenibile e inclusivo delle comunità che dipendono da quest'attività simbolo di un territorio e della sua storia. Il Mipaaf, grazie ai finanziamenti del Feamp 2014/2020, ha deciso di sostenere la XVIII edizione del Festival riconoscendone l'impegno nel promuovere un dibattito attento su pesca, acquacoltura e valorizzare la cultura del mare.

Fano

● Corriere Adriatico

● email: fano@corriereadriatico.it

● fax: 0721 67984

● Mercoledì 9 settembre 2020

● www.corriereadriatico.it

● telefono: 0721 31633

Estate, finale in coro aspettando il BrodettoFest

Il saluto al cartellone con la 47esima edizione dell'Incontro Polifonico

GLI EVENTI

FANO Con l'intervento di 10 cori, quasi tutti marchigiani, si è conclusa domenica scorsa la quarantasettesima edizione dell'Incontro Polifonico Città di Fano, una delle più longeve manifestazioni che si svolgono a Fano, in Italia e forse in Europa. Nonostante le difficoltà imposte dalla epidemia in atto, che hanno condizionato l'organizzazione di tutti gli eventi che si sono svolti in città pregiudicandone diverse tra cui lo stesso Incontro che ha dovuto rinunciare ai gruppi provenienti da oltre confine, l'evento si è svolto nel migliore dei modi, concludendo una stagione culturale che non ha avuto nella da invidiare alle precedenti. Suggestiva l'ultima esibizione



Le esibizioni si sono effettuate in piazza e nelle ex chiese di S. Francesco e S. Arcangelo nei chiostri delle Benedettine e S. Agostino e androne del palazzo Malatestiano

FOTO PUCCI

zione che si è svolta in piazza Venti Settembre, dove si sono uniti i cori: "Ferretti" di Ancona, "Guadium Vocis" di Terre Roveresche, "Crypta Canonicorum" di Grottazzolina, "Giovannini" di Fermignano, "Accademia dei Dissennati" di Monte San Giusto, "Glissando" di Urbisaglia, "Libera Sonum" di Urbania, "Musica Nuova" di Senigallia e "Ut Insieme Vocale e Consonante" di Arezzo. Diretti dal mae-

stro Lorenzo Donati tutti hanno concluso l'Incontro intonando il "Va pensiero" di Giuseppe Verdi. In precedenza avevano coinvolto tutto il centro storico esibendosi a turno nelle ex chiese di San Francesco e Sant'Arcangelo, nei chiostri delle Benedettine e di Sant'Agostino e nell'androne del palazzo Malatestiano. Del resto, la musica ha caratterizzato fortemente l'estate culturale fanese, grazie soprattutto all'orchestra sinfonica Rossini

che con le sue formazioni pop, da camera e liriche, è stata l'interprete di opere smart che si sono svolte a Monte Giove e alla rocca Malatestiana, nonché di concerti alla Bec Arena e alla stessa rocca. Successo hanno riscosso gli appuntamenti dei Mercoledì dell'Artista che hanno ravvivato il centro storico per tutto il mese di luglio e agosto. Tra l'altro, sempre la rocca malatestiana, pur ridotta nella sua capacità di contenere spettatori, ha ospitato il nutrito programma di "Cantautori e Affabulatori", ricco di concerti, mostre d'arte, incontri e performance di noti attori. Vittime illustri del Coronavirus sono stati la fiera di San Bartolomeo, la tombola di San Paterniano, il debutto di FortunArte e la Fano dei Cesari. Ultimo evento di rilievo in programma: il BrodettoFest che concluderà la settimana in corso, ma che nel 2021 tornerà, come era stato inizialmente programmato, nel mese di maggio.

ma. fo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Bianchello, identikit al Brodetto Fest

Gardini, il sommelier iridato: «Vino dal futuro roseo». Le degustazioni accompagnate dalla Doc tipica del Fanese. Domani taglio del nastro al Palco Cavea del lungomare Simonetti, presente il sottosegretario Giuseppe L'Abbate

LA KERMESSA

FANO Dici vino delle Marche, pensi Verdicchio e Lacrima. Eppure qualcosa sta cambiando, il Bianchello si fa largo negli indici di gradimento. «Merito dei produttori, che stanno facendo un buon lavoro». Lo afferma il romagnolo Luca Gardini, sommelier campione del mondo nel 2010. Alle 18 di sabato 12 e domenica 13 sarà al Palabrodetto per tratteggiare l'identità della Doc tipica nel Fanese, che è anche il vino ufficiale della manifestazione dedicata alle zuppe di mare. Inizierà domani e si concluderà domenica prossima.

«Ha un timbro unico»

Le degustazioni dei piatti saranno quindi accompagnate dal Bianchello. «Un vino - prosegue Gardini - cui attribuisco grandi potenzialità, vedo un futuro roseo. È interessante, ha un suo timbro unico e riconoscibile, che per un vino è tutto. Una mineralità intensa lo rende piace-

vole da bere. Dai vitigni vicino al mare, tocchi agrumati e di erbe aromatiche; nell'entroterra è caratteristica la densità di struttura». Gardini è tra gli ospiti di rilievo del BrodettoFest 2020. Personaggio estroverso, è considerato un sommelier che punta all'essenziale, lontano dalle esagerate rotazioni dei bicchieri da assaggio e dagli interminabili elenchi di sentori fruttati. «Il vino - afferma - è senz'altro studio, rigore, e i gusti sono tutti rispettabili, ma per me è soprattutto semplicità, emozione, condivisione, allegria e divertimento. Mi piace l'idea di comunicare un vino moderno, che definirei pop. So di trovare a Fano una manifestazione bellissima, amo il brodetto, mi piace mangiare il pesce e torno volentieri nelle Marche, perché ho tanti amici».

Prezzo convenzionato a 20 euro, a pranzo e cena, in oltre trenta ristoranti della città



Il sommelier romagnolo Luca Gardini protagonista al Brodetto Fest

Come per il Bianchello, Gardini ha giudizi di apprezzamento anche per gli altri vini marchigiani. «La varietà dei vitigni - prosegue - non è ampia come in altre regioni, ma se ne ricavano grandi vini, di forte identità. Un fiore all'occhiello della produzione italiana». Domani la giornata inaugurale del BrodettoFest. Taglio del nastro al Palco Cavea del lungomare Simonetti, parteci-

peranno gli organizzatori di Confesercenti, il conduttore dell'evento Federico Quaranta e le autorità, tra le quali l'onorevole Giuseppe L'Abbate, sottosegretario delle politiche agricole, alimentari e forestali. Il programma prevede inoltre, alle 20 e sempre al Palabrodetto, lo spettacolo della cucina con lo chef Erny Lombardo, che proporrà i maccheroncini di Cam-

pofilone con vongole, fasolari e cannolicchi. Seguirà la degustazione meditata con Otello Renzi e Davide Eusebi, che presenteranno il loro libro Vini veri - Viaggio nei sensi. La serata si concluderà alla cavea del Lido.

Il programma

A partire dalle 21.30 il primo BrodettoTime: protagonisti del talk show lo chef Lombardo e il biologo marino Corrado Piccinetti. Già da domani sarà possibile gustare il brodetto al prezzo convenzionato di 20 euro, sia a pranzo sia a cena, in oltre trenta ristoranti fra Lido, Sassonia e centro storico di Fano. Le attività aderenti sono sulla mappa del gusto, le rendono riconoscibili i totem al loro esterno e possono essere raggiunte usufruendo del BrodettoBus, navetta gratuita attivata in collaborazione con la società del trasporto pubblico Ami. Prenotare allo 0721/54708 per partecipare agli spettacoli.

Oswaldo Scatassi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**AGENDA****Tutto l'Adriatico
in una zuppa di pesce**

PAG. 26

TUTTO IL MARE IN UN BRODETTO

FANO :: DA DOMANI A DOMENICA

FANO Ci sono i frutti di mare nella ricetta di Lombardo e alghe e pasta mista in quella di Bowerman; Mariola lo abbina alla polentina di mais mentre Giorgione lo porta in campagna arricchendolo con fave e ceci. Il Festival del brodetto si tiene a Fano, ma in realtà la zuppa di mare accomuna, in mille varianti, tutto il paese, costa romagnola compresa, e specie ora che il fermo pesca è finito diventa il piatto per eccellenza per riportare in tavola il sapore dell'Adriatico. Per il BrodettoFest è la diciottesima edizione, e in questa occasione ospiterà i grandi nomi della cucina italiana pronti a presentare al pubblico innovative versioni della ricetta che condensa l'identità marinara dei molti porti italiani, nata sulle tolde dei pescherecci e oggi oggetto anche di variazioni gourmet. Gli chef che si cimenteranno nel rinnovare la zuppa sono molti: Erny Lombardo, Cristina Bowerman, Max Mariola e Giorgio "Giorgione" Barchiesi, i piatti saranno sempre accompagnati in abbinamento al Bianchetto del Metauro, la Doc autoctona della provincia di Pesaro e Urbino, presentata dalle cantine del progetto Bianchetto d'Autore; sono previste due degustazioni guidate sabato e domenica a cura di Luca Gardini. Il BrodettoFest 2020 si allarga alla città e rende merito ai ristoranti con un nuovo format per garantire maggiore qualità in cucina e una migliore fluidità di fruizione da parte del pubblico.

Se dunque gli appuntamenti del Festival (cooking show, talk, presentazioni di libri e degustazioni) si confermano negli spazi del Lungomare, le opportunità di pranzare e cenare con una zuppa di pesce "alla fanese" si allargano, invece, all'intera città. I visitatori del BrodettoFest potranno scegliere il proprio ristorante preferito tra quelli che aderiscono all'evento, trenta suddivisi tra le zone del Lido, della Sassonia e del centro storico che serviranno, la zuppa della tradizione locale al prezzo



► 10 settembre 2020

convenzionato di 20 euro. A valorizzare i ristoranti del Brodetto-Fest e a renderli riconoscibili al pubblico saranno la mappa del gusto reperibile nei luoghi della manifestazione e nei punti di informazione turistica della città e i totem che ogni ristorante aderente potrà posizionare all'esterno della propria struttura rendendosi più riconoscibile. Nuove anche le aree dell'evento: il Palabrodetto, che accoglierà lo spettacolo della cucina, sarà allestito nella Tensostruttura del lungomare; il Palco centrale, dove si svolgeranno i talkshow e le presentazioni, sarà collocato nella Cavea del Lido; la divertente area "Brodetto&Kids" animerà largo Seneca, al centro della passeggiata. Tutti gli spazi e gli appuntamenti saranno accessibili solo su prenotazione da effettuarsi tramite telefono allo 0721.54708 o tramite Prenotiamo.App.



Pesaro

Enogastronomia Il Buongustaio

Brodetti d'Italia unitevi: lo spettacolo del gusto

Da domani a domenica al Lido di Fano il festival delle zuppe di mare: piatti a venti euro in trenta ristoranti, cooking show e Bianchello d'autore

FANO

Brodetto fest da domani al 13 settembre, al Lido di Fano con degustazioni di zuppe, cooking show stellari, assaggi e abbinamenti "mondiali" di vino, laboratori per i bimbi dedicati alla scoperta del mare, grandi ospiti. Tante le novità, a partire dal nuovo format dell'evento che sostituirà gli stand gastronomici del lungomare con un circuito di oltre 30 ristoranti in cui i visitatori potranno gustare la zuppa al prezzo convenzionato di 20 euro contattando direttamente la struttura a pranzo o a cena. Una scelta fatta dagli organizzatori (Confesercenti Pesaro e Urbino, Comune di Fano e Regione Marche) per valorizzare un grande piatto e assaporarlo in sicurezza. Per tre giorni torneranno anche gli attesissimi cooking show del Palabrodetto, in cui il pubblico potrà assistere alla preparazione dei piatti di chef blasonati, gustandoli.

Si comincia domani alle 20, con lo chef Ernesto Lombardo, il "cuoco d'Italia" che spadella maccheroncini di Campofilone con vongole, fasolari e canolicchi. Si prosegue sabato alle 12 con le tagliatelle ai gambero di fiume di Cantiano di Laura Calvani e Franca Duro (in collaborazione con Coldiretti) e poi 20 con Cristina Bowerman del Glass Hostaria di Roma e la sua pasta mista, alghe e frutti di mare. Domenica 13 settembre ci saranno le stelle di Gambero Rosso Channel: alle 13 Max Mariola presenterà la sua polentina di mais ottofile con cozze e pomodoro pendolino marchigiano, mentre alle 20 il cuoco contadino Giorgio "Giorgione" Barchiesi cucinerà il suo «Il Mare con i piedi nell'orto». Questi piatti,

proposti al pubblico (costo 20 euro prenotazione obbligatoria) saranno serviti in abbinamento al vino ufficiale del Festival: il Bianchello del Metauro Doc proposto dalle cantine del progetto Bianchello d'Autore La tutela del mare e i temi legati alla pesca saranno al centro dei talk show del Palco centrale, coordinato da Federico Quaranta, conduttore di Linea Verde Radici (Rai1) e Decanter (Radio2-Rai) che presenterà il suo libro «Terra» (Sperlink & Kupfer, 2019) sabato 12 settembre alle 19.30. Il pluripremiato ciocco-gelaterie-artista del dolce Paolo Brunelli domenica alle 19 al palco cavea farà degustare il suo gelato alle mandorle con cascio d'Urbino dop. Brunelli è un genio del gelato che con lui diventa anche «salato».

Daide Eusebi

➔ Che bontà

Alla fanese con pomodoro e aceto, oppure alla sambenedettese con l'aggiunta di peperone, o ancora impreziosito da una delle spezie più rare, lo zafferano, tipico di Porto Recanati: città che vai, brodetto che trovi

➔ Cuoco contadino

Giorgio Barchiesi, in arte Giorgione, è uno dei volti televisivi più noti: a Fano presenterà il suo brodetto contadino, una zuppa preparata non solo con i pesci ma anche con le verdure dell'orto



➔ A tavola in sicurezza

Tante le novità, a partire dal nuovo format della kermesse che sostituirà gli stand gastronomici del lungomare con un circuito di oltre 30 ristoranti in cui i visitatori potranno gustare la zuppa al prezzo convenzionato di 20 euro, contattando direttamente la struttura a pranzo o a cena. Una scelta per la sicurezza anti covid

⬆ Non solo brodetto: anche super gelato

Paolo Brunelli della celebre gelateria di Senigallia, presenterà la sua novità al festival, domenica 13 settembre, alle 19, durante l'intervista "Memoria gustativa, gelateria evolutiva: che Combo!": a questa seguirà la degustazione del suo "Gelato Mandorle e Cascio d'Urbino Dop".



IL PROGRAMMA

Scuola di brodetto per i bambini

Da non perdere le degustazioni di vini a cura di Luca Gardini, il campione del mondo dei sommelier. "The Wine Killer" sarà a Fano per guidare tutti gli appassionati alla scoperta della Doc del territorio, il Bianchetto del Metauro, sabato e domenica, alle ore 18. Per i più piccoli tornerà anche l'area "Brodetto & Kids" realizzata in collaborazione con il Mipaff nel lungomare Simonetti. Si conferma, per il terzo anno consecutivo, la collaborazione di prestigio tra il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e il BrodettoFest. Per i più curiosi sarà inoltre possibile, sabato 12 settembre, alle 9 e alle 11 (costo 5 euro, prenotazione obbligatoria), salpare sulla BrodettoBoat per l'escursione "Tutti a moll...uschi" alla scoperta degli allevamenti di cozze dell'Adriatico e della pesca di vongole. Info su BrodettoFest.it

Fano

● Corriere Adriatico

● email: fano@corriereadriatico.it

● fax: 0721 67984

● Venerdì 11 settembre 2020

● www.corriereadriatico.it

● telefono: 0721 31633

Brodetto da oggi re dei ristoranti Al Festival il sostegno dell'Europa

Il sottosegretario L'Abbate taglia il nastro alle 19 alla cavea del Lido. Ecco il vademecum dell'evento

LA TRADIZIONE

FANO BrodettoFest alla prova del palato. Da stasera e fino a domenica il piatto della tradizione marinara fanese si potrà gustare a 20 euro in oltre 30 ristoranti fra centro storico, Lido e Sassonia. È la novità forse più rilevante dell'edizione 2020, che inizia oggi alle 19 con il taglio del nastro al Palco Cavea del Lido, alla presenza del sottosegretario Giuseppe L'Abbate. Gli stand gastronomici del lungomare lasciano dunque il posto ai ristoranti, per una proposta che ora si diffonde a tutte le zone più turistiche di Fano.

Un grande dehors in città

Una sorta di grande dehors, lo spazio esterno di un esercizio pubblico, dedicato al gusto di mare. Gli organizzatori di Confesercenti hanno voluto questo nuovo formato per rendere i ristoranti «i veri protagonisti». Propongono brodetto al prezzo convenzionato di 20 euro: Il Galeone, Nina, Da Ciarro, LaBellaVita, Al Vecchio Doc, Sambuga, La Taverna dei Pescatori, Tinto, Porto Verde e La liscia da Ori/Casa Orazi per il Lido; Doma, Caffè del Porto, La Perla, Risto-



Al BrodettoFest spazio con eventi e giochi dedicato ai bambini

rantino da Santin, Cile's, Il Giardino dei Sapori, La Barchetta, Al Mare, La Tressa e Yankee per Sassonia; La Mandria, Foravia, Il Chiostro, Il bello e la Bestia, Fanin Bistrot, Idea.Le Food & More, Da Ugo, Il Gattopardo,

Atelier 54, Il Cuciniere per il centro storico. Si potrà quindi scegliere e prenotare il tavolo. I ristoranti che hanno aderito al BrodettoFest 2020 sono elencati nella mappa del gusto, reperibile nei luoghi della manifestazione e nei punti di informazione turistica; facile individuarli a vista grazie ai totem esterni e comodo raggiungerli con il BrodettoBus, navetta gratuita che ferma alla lanterna del porto, al Pincio, in viale 12 Settembre e in

Per tre giorni focus su gastronomia e cultura del mare. Per i bimbi declinazione ludica

via Cavallotti, a Sassonia Sud, all'anfiteatro Rastatt e alla tensostruttura di Sassonia. Da stasera a domenica orario 19-23; domani e domenica anche 12-15. Ospite all'inaugurazione il sottosegretario alle politiche alimentari L'Abbate, il Ministero sostiene il BrodettoFest 2020 con il Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca. «Ci è riconosciuto - spiega Confesercenti - l'impegno nel valorizzare la cultura del mare».

Itemi per i più piccoli

Temi come pesca, acquacoltura e tutela dell'ambiente marino si ritrovano, pur con modalità ludiche, nello spazio Brodetto&Kids in largo Seneca al Lido. Dalle 18 alle 22 appuntamenti da prenotare al 345/5949538, tramite mail a kartone05@gmail.com o su Messenger @K_artone. Dalle 18 alle 19 Adriatico da scoprire e merenda di pesce; letture e giochi di mare dalle 19 alle 21; eventi speciali ogni fine serata. Presentazione del libro Mio padre è un palombaro oggi alle 21; lo spettacolo Rodariando domani alla stessa ora; domenica anche giochi di movimento e laboratori pittorici (19-22).

Oswaldo Scatassi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Fano

● Corriere Adriatico

● email: fano@corriereadriatico.it

● fax: 0721.67984

● Venerdì 11 settembre 2020

● www.corriereadriatico.it

● telefono: 0721.31633

Brodetto da oggi re dei ristoranti

Il programma

Cooking show di Erny Lombardo

● Dopo la cerimonia inaugurale, il programma odierno del BrodettoFest prevede altri appuntamenti. Alle 20 al PalaBrodetto, sotto la tensostruttura del Lido, lo spettacolo della cucina proposto dallo chef Erny Lombardo, che preparerà maccheroncini di Campofilone con vongole, fasolari e cannicchi. La ricetta sarà accompagnata dal Bianchetto di due cantine locali. Per concludere, il dessert di una gelateria fanese. Restando al Palabrodetto, Otello Renzi e Davide Eusebi presentano il loro libro *Vini veri - Viaggio nei sensi*. Potranno essere degustati i prodotti di cui si parla. Alle 21.30, ma al Palco Cavea del Lido, il primo BrodettoTime con lo chef Lombardo e il biologo marino Corrado Piccinetti. Presenta Federico Quaranta. Per partecipare agli spettacoli è obbligatorio prenotare allo 0721/54708.

Fano

● Corriere Adriatico

● email: fano@corriereadriatico.it

● fax: 0721 67984

● Venerdì 11 settembre 2020

● www.corriereadriatico.it

● telefono: 0721 31633

«La memoria gustativa più forte di quella visiva»

Paolo Brunelli domenica propone il gelato a mandorle e casciotta di Urbino Dop

L'OSPITE

FANO «La memoria gustativa è forte, più forte della memoria visiva. Ci ricordiamo un cibo mangiato anni prima e non il viso della persona che era al nostro fianco». Parte da questo presupposto la ricerca in fatto di dolci attuata dal marchigiano Paolo Brunelli. Ne darà un esempio al BrodettoFest, dopodomani alle

19 nel Palco Cavea al Lido, dove proporrà il suo gelato alle mandorle e alla casciotta d'Urbino Dop. Un accostamento che, come afferma lo stesso Brunelli, «richiede equilibrio di sapori». Il risultato recupera il gusto di un piatto condito con la sapa, uno sciroppo d'uva, appartenente alla tradizione regionale.

«L'idea – racconta Brunelli – è provare di nuovo il sapore di polenta e sapa, che i nostri nonni condividevano nelle cene di famiglia. Un piatto povero, una pietanza che veniva servita su enormi tavole di legno dopo essere stata arricchita con una



Il marchigiano Paolo Brunelli manipolatore di cibi dolci

spolverata di pecorino». La rivisitazione di Brunelli, considerata un dessert ricco e completo, ha come «base un gelato di mandorle di Noto, arricchita da uno zabaione di vino cotto e completata da una generosa grattugiata di casciotta d'Urbino Dop. Con il suo sapore dolce e piacevolmente gradevole, è l'elemento fondamentale per chiudere un gioco di armonie e riconoscibilità di sapori». Un po' come i biscotti di Marcel Proust, le madeleine, la ricerca di Brunelli evoca ricordi.

L'ospite del BrodettoFest è chiamato artista del dolce e

maestro della gelateria, lui invece preferisce definirsi «manipolatore di cibi dolci». Un concetto «nuovo e interessante», che meglio rispecchia la sua attuale attività. Parlerà di sé domenica alle 19, intervistato dal conduttore Federico Quaranta, trattando di memoria gustativa e gelateria evolutiva. Sarà anche l'occasione per valutare quale dolce possa concludere meglio un pasto a base di pesce e quindi, per stare in tema, di brodetto. «Conosco bene questa pietanza – conclude Brunelli – che si ritrova nella cucina marinara di tutta la nostra regione. Un prodotto tipico, tradizionale, da portare nel mondo con orgoglio».

os.sca.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PalaBrodetto, arriva Lombardo e la sua arte

Il celebre chef, nativo di Napoli, conosce perfettamente i segreti dei piatti di pesce ed è affascinato dalla tradizione culinaria fanese

A spasso tra le colorate bancarelle del mercato alla ricerca delle verdure di stagione, oppure attratti dal profumo invitante del pane appena sfornato, affascinati dalle tante tipologie di pasta delle tradizioni regionali italiane. Come i «Maccheroncini di Campo Filone con vongole, fasolari e canolicchi» una ricetta con cui stasera alle 20, al PalaBrodetto, Erny Lombardo (foto) onorerà il territorio marchigiano e le sue radici gastronomiche.

Il «Cuoco d'Italia», lo chef Monzù, partirà da questi ingredienti semplici per raccontare la sua passione in cucina, facendo un viaggio nel Belpaese e dando consigli su come abbinare gli ingredienti, prepararli con cura, tagliarli e cuocerli nel modo giusto e con le corrette attrezzature. Con il suo primo cooking show entra subito nel vivo, al Lido di Fano, la XVIII edizione del BrodettoFest, la manifestazione dedicata al piatto simbolo della tradizione marinara fanese che quest'anno farà gustare le sue prelibatezze direttamente nei ristoranti della città.

OGGI AL LIDO

Col suo cooking show la manifestazione entra subito nel vivo e nei 'profumi'



A Napoli come si chiama la zuppa di pesce? «Non ha un nome specifico come da voi. La chiamiamo semplicemente A'Zupp 'E Pesc»

Che effetto le ha fatto sapere che a Fano si fa senza odori e con il concentrato di pomodoro al posto della pummarola fresca?

«Essendo io amante della cucina di tradizione, di ogni regione della nostra bella Italia, non mi

sono scandalizzato. Ogni paese ha i suoi profumi e ogni tradizione ha la sua ragione. Trovandomi davanti ad un Brodetto ho fatto i complimenti perché per me sono l'arte di chi li compone». **Ma la sua cucina si basa sugli odori e sulle sensazioni che essi trasmettono...**

«Il fatto che il Brodetto non abbia gli 'odori' non è un difetto. Non è che non ci sia stata la possibilità di aggiungerli, ma è una

scelta motivata dal mantenere il piatto povero di quel momento in cui si creava con quello che si pescava e non c'era il pomodoro fresco (ma neppure il prezzemolo, sedano aglio e cipolla del-

IL CONSIGLIO

«Prendete sempre il pesce dei nostri fondali, quindi azzurro e di scoglio»

la Zupp 'e pesc, ndr) da aggiungere».

Un consiglio nella scelta del pesce per la zuppa?

«Da grande estimatore del mare, il mio consiglio è quello di scegliere sempre i pesci che provengono dai nostri inconfondibili mari: il pesce azzurro o quello di scoglio».

Qual è l'ingrediente segreto della sua cucina?

«Quando fai cucina tradizionale è la passione. Sentire i profumi passati e riportarli in auge nei piatti che ricostruisci. Perché non li crei tu. Io cerco nei miei piatti di creare ricordi, riprodurre la sensazione dei sapori della nonna e della mamma».

Quando ha capito che il suo posto era dietro i fornelli?

«Dai 5 ai 10 anni ho iniziato a coltivare le prime arti del cuocere una cozza una vongola. E poi li ho portati sempre avanti, anche se ho fatto mille mestieri perché i tempi erano duri. I frutti di mare li pescavo da bambino: li pescavamo lì cucinavamo per strada e li vendevamo. Quello era il vero street food.

Oggi non esiste più, non si può fare. Il taglio del nastro del BrodettoFest è previsto alle 19 sul palco Cavea, alla presenza dell'onorevole Giuseppe L'Abbate Sottosegretario di Stato del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

Tiziana Petrelli

FOOD&WINE



A sinistra la chef Cristina Bowerman poi tre versioni di brodetti e zuppe di pesce ancora protagonisti per due giorni a Fano



L'evento A Fano un'edizione del festival un po' particolare: da ieri coinvolto anche il centro storico. Ogni zuppa di pesce ha i suoi ingredienti e i suoi segreti. Nelle Marche le classiche quattro versioni

Il brodetto batte il virus

Il profumo del brodetto ritorna nell'aria settembrina, per stuzzicare i palati più golosi, nella tre giorni (ieri, oggi e domani) della XVIII edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce, fino a domani sera. Quest'anno il festival si allarga alla città, rompendo la tradizione degli stand gastronomici, in un circuito che abbraccia tutti i ristoranti di Fano, dalla Sassonia, al centro storico passando per il Lido. Il lungomare rimane il punto di riferimento per tutti gli eventi della manifestazione, come cooking show, talk, presentazioni di libri e degustazioni.

Il brodetto della tradizione

Esistono ben 4 principali versioni del brodetto marchigiano: da Fano a San Benedetto del Tronto, passando per Ancona e Porto Recanati. Versioni che si differenziano per la presenza del pomodoro (pomodori verdi o salsa, ma nella versione recanatese il pomodoro è assente) e per l'uso del condimento che può essere a base di aceto o di vino, ma anche per le diverse spezie usate per impreziosirlo. La cottura dipende, invece, dal tipo di pesce utilizzato: quelli che richiedono maggior tempo sui fornelli vanno posizionati per primi (scorfano, coda di rospo, maz-

zolina, ragno o triglia), a cui vanno aggiunti, in seguito, i più morbidi, come il gattuccio o le seppie, il merluzzo o la razza chiodata. La ricetta è nata povera: il "brudet" come viene chiamato dai pescatori fanesi, dà l'idea di una cosa mista e sistemata alla rinfusa, costituita dagli avanzi del pescato. Ancora oggi, ogni barca ha un suo modo particolare di cucinarlo, ma la conserva di pomodoro rimane il condimento più semplice e più utilizzato anche nelle ricette fatte "a terra". La particolarità più interessante è l'utilizzo del vino diventato aceto, che dà un profumo particolare e unico. Il brodetto è diventato un piatto di cui ogni chef stellato si diverte a proporre la propria versione, anche se non sempre ha molto a che fare con la ricetta originale.

Che e brodetto

Chi volesse gustare qualcosa di diverso, partendo sempre da una base di zuppa di pesce, può affacciarsi ai cooking-show del Palabrodetto che offrono sfiziose va-

AI FORNELLI ERNY LOMBARDO, CRISTINA BOWERMAN, MAX MARIOLA E GIORGIONE

«E il brodetto - prosegue - di Fano mi ha sempre stupito perché è un prodotto di riciclo, quindi con aspetti meno nobili rispetto ad altre zuppe. Quando si pensa all'entroterra e ai legumi, che sono forme di riciclo invernale e vanno essiccati, l'idea di unirli al pesce, che ha sempre sottomano fresco, mi ha stuzzicato: far cuocere i legumi in quel brodo, darà un sapore particolare ai frutti dell'orto».

Il brodetto al ristorante

Dai pescherecci ai raffinati chef, il brodetto è ormai un piatto che si trova in ogni menù: per la sicurezza degli appassionati frequentatori del Brodetto-Fest, quest'anno si potrà scegliere il proprio ristorante preferito, tra quelli che aderiscono all'evento, contattarlo e prenotare il proprio tavolo. Sono 30 i locali della città (tra Lido, Sassonia e centro storico) che serviranno la squisita zuppa della tradizione locale ad un prezzo convenzionato. Un'ulteriore occasione di assaggiare le infinite versioni di questo piatto, divenuto ormai uno degli elementi identitari del territorio. A disposizione del pubblico, una apposita "mappa del gusto". Un nuovo formato, voluto dagli organizzatori (Conferenti Pesaro e Urbino, Comune di Fano e Regione Marche) per garantire maggiore qualità in cucina e una migliore fluidità di fruizione da parte del pubblico.

Elisabetta Marsigli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FOOD&WINE

Il gusto anche in barca

La BrodettoBoat va a molluschi

● Il BrodettoFest è un format che si rinnova ogni anno con gradite sorprese e curiosità: come non sottolineare che le origini del brodetto sono nate sul mare? Il festival, in questa XVIII edizione, ha organizzato, per i più curiosi, una gita, questa mattina, sulla BrodettoBoat per l'escursione "Tutti a moll...uschi" alla scoperta degli

allevamenti di cozze dell'Adriatico e della pesca di vongole, raccontate da un esperto come Corrado Piccinetti. Ma l'assaggio del brodetto si potrà fare anche grazie al "BrodettoBus", la navetta gratuita che, in collaborazione con Ami spa, collegherà gratuitamente i principali luoghi di spettacolo e degustazione ai ristoranti in cui assaporare la zuppa di pesce alla fanese.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FOOD&WINE

Nel bicchiere



Bianchetto d'Autore per gli abbinamenti

● I luminosi vini di Bianchetto d'Autore, il progetto che coinvolge nove cantine di Pesaro e Urbino nella promozione della Doc della provincia (il Bianchetto del Metauro), saranno serviti, al BrodettoFest, abbinati alle ricette stellari presentate da Lombardo, Bowerman, Mariola e Giorgione durante i cooking show (2 calici a piatto). Partiti con il Bianchetto del Metauro Doc delle cantine Fiorini e Cignano; oggi, alle ore 13, con le bottiglie di Claudio Morelli e Fattoria Villa Ligi e alle 20, l'appuntamento sarà con la Doc interpretata dalle bottiglie di Di Sante e Cesare Mariotti. Domani, gli abbinamenti piatto-vino, delle 13, saranno a cura di Bruscia e Il Conventino di Monteciccardo, mentre quelli delle 20 con Morelli e Terracrua.

FOOD&WINE

Il dilemma

Il brodetto o la zuppa? La differenza è il pescato

● Brodetto o zuppa? Ad esser pignoli non c'è differenza tra le due denominazioni: il brodetto è una zuppa di pesce che ha varianti in tutto il mondo e non solo tra Adriatico e Tirreno «Sui pescherecci, soprattutto, non si è fatta mai alcuna distinzione - spiega il professor Corrado Piccinetti, biologo marino - qualcuno lo cucinava alla brace, qualcuno lo bolliva, altri lo essiccavano o fermentavano». «Abbiamo una serie infinita di modi di cucinare il pescato» - prosegue - Piccinetti - legata alla modalità di pesca di ogni imbarcazione. Diciamo che per i fanesi si basa sulla raccolta di quei pesci troppo piccoli, o rovinati, quelli impossibili da vendere. Ma le qualità vincenti del brodetto rimangono quelle della sua estrema versatilità: da piatto "povero" può diventare piatto "ricco" se arricchito di scampi e crostacei. Ora ne esistono anche "senza spine", per chi non si voglia sporcare le mani. Dal brodetto si può anche ricavare il sugo per la pasta».

Corriere Adriatico

€ 1,20 Corriere Adriatico
+ Il Messaggero
Sped. in A.P. D.L. 353/2003 conv. L. 46/2004 art. 1 c.1 DCB-AN - (Regione Marche)

Dal 1860 il quotidiano delle Marche

PESARO



IL FESTIVAL NON SI FERMA



Il brodetto rilancia i ristoranti

Marsigli e Scatassi *alle pagine 20, 40 e 41*

Fano

● Corriere Adriatico

● email: fano@corriereadriatico.it

● fax: 0721 67984

● Sabato 12 settembre 2020

● www.corriereadriatico.it

● telefono: 0721 31633

Il brodetto sposa il Bianchello «Tipicità che attirano i turisti»

Evento inaugurato dal sottosegretario L'Abbate: 600 milioni dal Governo per i prodotti italiani

IL FESTIVAL

FANO Non è rimasto insensibile al profumo del brodetto il sottosegretario al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, in cui rientra anche il settore della pesca, Giuseppe L'Abbate, che ieri è giunto a Fano per inaugurare alla cavea del Lido la diciottesima edizione del BrodettoFest.

Lo sforzo di Confesercenti

Uno dei pochi eventi di attrazione che si è salvato, grazie soprattutto alla Confesercenti che lo ha ideato e al Comune di Fano che ha prestato la sua collaborazione, dai rigori imposti dalla diffusione dell'epidemia da Coronavirus. Ieri, l'onorevole L'Abbate ha dato il via alla manifestazione insieme al sindaco di Fano Massimo Seri, al presidente della Camera di Commercio Marche Gino Sabatini e al presidente provinciale dell'associazione di categoria Pierstefano Fiorelli. Non un evento a sé stante, ma una manifestazione di considerevole valore economico che mobilita trenta ristoranti della città, collegati con un bus navetta, i quali proporranno il piatto tradi-



Da sinistra L'Abbate, Sabatini, Fiorelli, Seri e Quaranta

zionale dei pescatori fanesi a prezzo convenzionato e un numero ancora più alto di ristoranti dell'entroterra che per tutto il mese di settembre parteciperanno al Fuoribrodetto. A coordinare gli interventi delle autorità è stato Federico Quaranta che da 8 anni partecipa e anima la manifestazione fanese.

«Dietro a un piatto povero – ha rilevato Seri – c'è la storia di

La promozione della ristorazione perno dell'edizione 2020 per tutto settembre

tante persone ed è per questo che gustando il brodetto, piatto tipico di Fano, si assaporano la storia e le bellezze della città». Grande quindi è la sua forza promozionale, tenendo conto che la gastronomia è una delle componenti di maggior rilievo tra le attrattive che indirizzano le scelte dei turisti dove passare le loro vacanze: «Qui c'è un bel sole, una bella spiaggia e si mangia bene!». «Ma oltre al brodetto – ha rilevato Fiorelli – il Festival promuove le altre eccellenze del territorio, a partire dal Bianchello del Metauro, considerato il vino che più si addice alla ricetta elaborata dai vecchi pescatori». Il presidente della Camera di Commercio re-



Il sommelier Luca Gardini

gionale Sabatini, insistendo sui risultati pratici di simili manifestazioni, ha messo in evidenza il ruolo esercitato dal sistema camerale per incentivare il lavoro dei giovani e rendere produttivi alcuni settori non pienamente sfruttati come l'acquacoltura, mentre il sottosegretario L'Abbate ha riconosciuto lo sforzo compiuto da tutta la filiera del mondo della pesca per reagire agli impedimenti posti dal Covid-19. Ha ricordato a questo proposito l'investimento governativo di 600 milioni di euro sul settore della ristorazione per acquistare prodotto italiano.

Massimo Foghetti
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Fano

● Corriere Adriatico

● email: fano@corriereadriatico.it

● fax: 0721 67984

● Sabato 12 settembre 2020

● www.corriereadriatico.it

● telefono: 0721 31633

Il brodetto sposa il Bianchello «Tipicità che attirano i turisti»

Il programma

C'è il campione dei sommelier

● Il BrodettoFest prosegue oggi con un'interessante gita in mare a bordo della motonave Queen Elisabeth alla scoperta degli allevamenti di cozze e della pesca alle vongole illustrati dal professor Corrado Piccinetti. La partenza è prevista alle 9. Alle 13 le porte del palabrodetto si apriranno per ospitare il cooking show delle agrichef Laura Calvani e Franca Duro che prepareranno le tagliatelle con gamberi di fiume di Cantiano. Alle 18 sarà ospite il campione mondiale dei sommelier Luca Gardini "the wine killer" che illustrerà il Bianchello del Metauro. Alle 19 seguirà alla cavea del Lido la presentazione del libro "Terra" di Federico Quaranta. Alle 20 si esibirà al palabrodetto la chef Cristina Bowerman che cucinerà la "Pasta mista, alghe e frutti di mare". Alle ore 21.30 alla cavea il talkshow "Brodetto time"

FANO E VALCESANO

«BrodettoFest, il profumo della ripartenza»

Il sottosegretario L'Abbate ha inaugurato la kermesse: «Grazie per non aver mollato». Oggi Federico Quaranta presenta il libro «Terra»

E' toccato al sottosegretario al Ministero per le Politiche agricole Giuseppe L'Abbate l'onore e il piacere di tagliare il nastro della XVIII edizione di BrodettoFest, ieri alle 19.30 negli spazi del Palco Cavea al Lido di Fano: «Voglio ringraziare – ha detto L'Abbate – coloro che hanno fortemente voluto realizzare il BrodettoFest e non hanno mollato perché questo è un segnale estremamente importante non solo per il territorio, ma per tutto il nostro comparto marittimo, per quello della pesca e dell'acquacoltura, per il rilancio turistico e, dunque, per l'economia italiana tutta. Far vivere l'atmosfera di un luogo attraverso i suoi sapori, i suoi profumi e la storia della sua gente, diffondere il nostro patrimonio enogastronomico è fondamentale per mantenere vive le tradizioni. Questo è il motivo per cui il Ministero ha garantito anche quest'anno la collaborazione alla realizzazione della manifestazione: per dimostrare la vicinanza a tutta la filiera del pescato e della marineria e per dare un futuro alle politiche del mare avvicinando i più piccoli al prodotto ittico e all'ambiente marino».

Intanto oggi seconda giornata di eventi per il BrodettoFest che ospita la chef stellata Cristina Bowerman, il campione del

IL CONDUTTORE RADIOFONICO

«Adoro le zuppe di pesce: ci permettono di collegare tutte le nostre coste»



L'arrivo dell'onorevole Giuseppe L'Abbate accolto dal sindaco Massimo Seri. Accanto, Federico Quaranta

mondo di sommelier Luca Gardini e sul Palco della Cavea (alle 19) la spettacolare presentazione di «Terra» (Sperling & Kupfer, 2019) l'ultimo lavoro del vulcanico conduttore radiofonico genovese Federico Quaranta, tanto bravo a parlare di cucina quanto disinteressato a posizionarsi dietro i fornelli. «Io non so cucinare, lo lascio fare a chi lo sa fare. Io sono bravo a parlare di territorio». E che è bravo lo dicono gli ascolti di tutti i suoi programmi, che sebbene siano per lo più trasmissioni di cucina, non parlano di cucina tout court. «Io racconto il territorio - sottolinea Quaranta -. E nel territorio ci sono anche dei prodotti

che vengono trasformati, diventando cultura del luogo. Questa trasformazione si chiama cucina».

Ormai è un amico fedele del Festival del Brodetto. Su 18 edizioni, quante ne ha fatte?

«Tantissime. Ma non le ho mai contate. Sono amico di Fano, della gente di Fano, delle Marche, del BrodettoFest e di chi lo organizza. Mi sono sempre trovato molto bene qui. Per questo torno nonostante il Covid. E' una questione di rispetto di chi mi ha sostenuto fino ad oggi. Ci saranno tante belle cose da raccontare oltre al mio spettacolo sul palco».

Qual è il suo ricordo più bello?

«Il ricordo più bello è sempre quello che verrà, l'evento che dobbiamo fare. Sicuramente per quest'anno sarà la presentazione del libro e poi l'anno suc-



cessivo ci sarà ancora un ricordo migliore».

A Fano ha trovato casa..

«Mi trovo bene e sono felice».

Cosa porta via con sé, ogni volta che riparte?

«La moretta no, perché mi piace berla lì. Se devo portar via qualcosa porto del Bianchello del Metauro e poi un bagaglio culturale accresciuto, perché imparo sempre qualcosa da voi. Che non è mai male».

Ma in confidenza: è più buono il brodetto o il ciupin, la zuppa di pesce di Genova?

«Sono tutte buone le zuppe italiane. Anche perché sono quelle che ci permettono di collegare tutte le nostre coste. Quello che era cibo povero oggi è ricchezza assoluta. Non c'è un piatto più buono di quello che piace... e a me le zuppe di pesce piacciono tutte».

Tiziana Petrelli

FANO E VALCESANO

IL PROGRAMMA DI OGGI**Mare, cooking show
e la chef Bowerman**

La **seconda** giornata del BrodettoFest parte alle 9 (per ripetersi alle 11) con la novità 2020 (già sold out): a bordo della BrodettoBoat, la motonave «Queen Elisabeth», i visitatori del Festival saranno guidati dai racconti del prof. Corrado Piccinetti, alla scoperta degli allevamenti di cozze al largo delle nostre coste e scopriranno le curiosità della pesca alle vongole. Al Lido, alle 13, il Palabrodetto apre le porte al cooking show delle Agrichef Laura Calvani (Agriturismo XIX secolo) e Franca Duro (Agriturismo Col D'Agello) con le loro Tagliatelle con gamberi di fiume di Cantiano. Nel pomeriggio, alle 18, il campione mondiale di sommelier Luca Gardini «The Wine Killer» racconterà a suo modo il Bianchetto del Metauro Doc. In contemporanea sarà attivo lo spazio Brodetto & Kids nell'area di largo Seneca: prenotazione obbligatoria al 345 5949538. Sarà alle 20, però, che al Palabrodetto sarà servito lo spettacolo stellato della cucina con un sabato targato Cristina Bowerman, un nome a garanzia di uno stile culinario e di una profondità di sapori che valgono una Stella Michelin, dal 2010. Infine, il palco Cavea ospiterà, alle 21.30, il talkshow «Brodetto time». Sul palco Cristina Bowerman e Luca Gardini accompagnati dal vulcanico Federico Quaranta.

Anno 160 N° 253 Domenica 13 settembre 2020

www.corriereadriatico.it

Corriere Adriatico

€ 1,20 Corriere Adriatico
+ Il Messaggero

Sped. in A.P. D.L. 353/2003 conv. L. 46/2004 art. 1 c. 1 DCB-AN - (Regione Marche)

Dal 1860 il quotidiano delle Marche

PESARO



FANO

Al Lido spettacoli
e attrazioni
per il BrodettoFest

Osvaldo Scatassi

a pagina 23

Fondi europei per acquacoltura e pesca Il brodetto tra innovazione e tradizione

Ultimo giorno fitto di appuntamenti: dagli oli ai cooking show passando per degustazioni di vino a gelato



A lezione da Erny Lombardo



L'animazione per bambini

IL FESTIVAL

FANO Un trionfo di sapori e profumi mediterranei conclude oggi a Fano l'edizione 2020 del BrodettoFest. Olio e vino da degustare, mentre il carattere dei piatti marinari si sposa con i prodotti dell'orto o della tradizione culinaria e il dessert diventa un goloso tuffo nei ricordi. Senza dimenticare che il protagonista del fine settimana al Lido, il brodetto fanese, è anche l'ambasciatore di una filiera economica che origina dal mare.

Alle 16 nel Palabrodetto, sotto la tensostruttura del Lido, si discute di Progettare in blu i servizi innovativi nella pesca e nell'acquacoltura. Un'iniziativa cui collabora Svim, che per la Regione intercetta fondi europei destinati allo sviluppo del territorio. La manifestazione organizzata da Confesercenti inizia alle 11, sempre al Palabrodetto, con una degustazione guidata degli oli monovarietali, condotta da Barbara Alfei. Alle 13 il pranzo è servito: nella cucina a vista del Palabrodetto lo chef Max Mariola, di Gambero Rosso Channel. La sua proposta è una polentina di mais ottofile con cozze e pomodoro pendolino marchigiano, che sarà accompagnata da Bianchetto, il vino ufficiale del festival dedicato al piatto tradizionale della nostra cucina marinara. Ed è proprio il Bianchetto il co-protagonista dell'incontro successivo. Alle 18, sotto la tensostruttura

Alle 16 dibattito sui progetti di sviluppo Svim. Tra gli ospiti Gardini e Barchiesi

del Lido, ne svelerà ogni segreto il sommelier campione del mondo Luca Gardini, soprannominato The wine killer. Dal salato al dolce, in una sorta di continuità: alle 19, ma sul palco cavea, si può gustare il gelato evolutivo (mandorle e cascotta d'Urbino Dop) del marchigiano Paolo Brunelli. Alle 20 si torna al Palabrodetto, dov'è lo spettacolo gastronomico di Giorgio "Giorgione" Barchiesi, che ama definirsi cuoco contadino. Uno chef genuino, che ama i prodotti locali. Pochi fronzoli, cibo semplice e genuino, stagionalità, qualità e gusto: questa la sua filosofia in cucina. La ricetta si chiama Il mare con i piedi nell'orto e il piatto è composto da fava di Fratte Rosa, fagiolo monachello, cece quercia di Appignano, trattati con cotture separate in leggero brodo di pesce. L'appuntamento conclusivo sarà il dibattito BrodettoTime. Alle 21.30, sul Palco Cavea, il conduttore federico quaranta intervista Barchiesi.

Lo spazio per bambini

Obbligatorio prenotare la presenza agli spettacoli, telefonando al numero 0721/54708. Nel corso della giornata continuerà a essere aperto lo spazio Brodetto & Kids: a partire dalle 18, e fino alle 22, laboratori creativi, giochi di movimento e letture sul mare (prenotazione obbligatoria: 345/5949538, karto-ne05@gmail.com o Messenger @K_artone). Aperti anche i 30 ristoranti aderenti al festival, dove si può mangiare brodetto al prezzo di 20 euro: possono essere raggiunti con il BrodettoBus, navetta gratuita in servizio negli orari 12-15 e 19-23.

Osvaldo Scatassi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Lo chef Mariola

«Cucina semplice per fare stare bene»

FANO «Vengo a Fano per assaggiare il brodetto, sono proprio curioso». Parola di chef: Max Mariola avrà modo di parlare della nostra città, del suo più tradizionale piatto di mare e del suo festival come conduttore televisivo del canale tematico Gambero Rosso Channel. Oggi alle 13, intanto, sarà al Palabrodetto del Lido a Fano per proporre la sua polentina di mais ottofile con cozze e pomodoro pendolino marchigiano. Un piatto che punta a valorizzare ingredienti regionali e che riassume la filosofia in cucina di Mariola. Sembra in perfetta sintonia con un piatto di origini



Lo chef Max Mariola

popolari come il brodetto fanese.

«Gli ingredienti – afferma – possono anche essere poveri, l'importante è che siano freschi e genuini. Cerco di rispettarli e di amplificarne le qualità, così

che se ne possa ricavare un piatto gustoso, con una bella espressione di profumi, colori e sapori. La cucina deve far sorridere le persone, deve provocare piacere. Far mangiare bene, vuol dire far star bene. La semplicità del gusto, i prodotti poco elaborati, i piatti tipici della cucina tradizionale: sono questi i valori che creo e insegno ogni giorno». Mariola era già stato a Fano due volte nell'ultimo anno: un cooking show per il tartufo di Acqualagna e un altro ancora che era riservato ai maccheroncini di Campofilone.

os. sca.

Pesaro

Giorno & Notte

«I miei piatti: decisi, fieri. Proprio come me»

La chef Cristina Bowerman, ospite ieri sera al BrodettoFest, si racconta e mette in guardia: «Occhio ai cuochi improvvisati»

FANO

La prima cosa che noti di lei sono i capelli fuxia e bianco bicolor tye-dye, spettinati ad arte. Poi lo sguardo fiero, deciso e testardo che anticipano la sua provenienza subito tradita e confermata dall'accento pugliese. Ieri sera al Palabrodetto Cristina Bowerman ha servito uno spettacolo stellato, mostrando il suo inconfondibile stile culinario, impregnato di sapori forti che valgono una Stella Michelin, dal 2010. Chef italiana divenuta case study dell'Università Bocconi, Cristina Bowerman ha fatto sognare le papille gustative con la sua «Pasta mista, alghe e frutti di mare» ed ha tenuto alta la bandiera dell'innovazione e della personalità, come fa anche nella vita. Al termine dell'apprezzato cooking show l'abbiamo interrogata, come a scuola.

In confidenza: è più buono il Ciambotto, la zuppa di pesce pugliese, o il Brodetto?

«Forse Brodetto è più vicino alla mia tradizione, a quello che faceva la mia mamma. Il Ciambotto è barese, io invece provengo dal nord della Puglia, più vicina



Cristina Bowerman

alla tradizione Campana. La zuppa di mamma era più leggera del Ciambotto, un'acqua pazza il cui odore si sentiva fino al giardino».

Qual è l'ingrediente segreto della sua cucina?

«Non lo so: forse la passione, l'amore per quello che fai... o forse la memoria, la sensazione complessiva. Io non sono pugliese perché faccio accoppiamenti pugliesi, ma perché della Puglia mi è rimasta la testardaggine che si riflette nella cucina, che è decisa, non suggerisce ma urla. E così nei miei piatti i sapori sono ben individuati, non solo suggeriti».

Da avvocato a chef stellato.

Quando ha capito che voleva stare dietro ai fornelli?

«Io da 15 anni dico sempre che 'momentaneamente' mi presto a questo, ma non è detto che io finisca i miei giorni cucinando a livello professionale. Sono sempre convinta che nella vita ci sia tanto da esplorare. Diciotto anni fa c'è stato un momento che ho capito che volevo cambiare... e ho scelto una cosa che mi piace fare».

Quanto è importante il vino nella sua cucina?

«Secondo me il vino è importante, ma solo perché sono tra quelle persone a cui piace bere. Una degna serata passata in solitudine o in compagnia non può non essere coronata da un buon vino o drink. Come ingrediente, invece posso farne a meno: l'alcol evapora, le caratteristiche principali vengono perse».

Cosa pensa di tutti quei reality che mostrano un mondo dorato dietro ai fornelli, che non corrisponde alla vita di sacrifici reale di un ristoratore, di uno chef?

«Quello è intrattenimento, non è la realtà. Se uno non capisce la differenza è un po' triste, ma è un segno dei nostri tempi. Oggi chiunque butta una padella appresso ad un impiegato... e poi aprono ristoranti. Il problema non è tanto per la nostra generazione, che non teme la concorrenza degli improvvisati, ma per quelle a venire».

Tiziana Petrelli

CIN CIN

«L'alcol è importante ma non lo uso come ingrediente nei piatti Preferisco bermelo»

IL PROGRAMMA

**Gran finale con il cooking show di Giorgione
Ma prima c'è il gelato mandorle e casciotta dop**

FANO

Ultima giornata di appuntamenti per il BrodettFest 2020. Oggi si chiude, infatti, la XVIII edizione della kermesse dedicata al piatto simbolo della tradizione marinara adriatica con un calendario ricco non solo di nomi noti, ma anche d'interessanti approfondimenti. Alle 11, il Palabrodetto ospita Barbara Alfei che conduce una degustazione guidata per imparare a conoscere gli Oli Monovarietali. Alle 13, il pranzo è servito con lo chef di Gambero Rosso Channel, Max Mariola mentre alle 18, spazio al vino e al suo più grande conoscitore: Luca Gardini, «The Wine Killer», campione del mondo di sommelier.

Alle 19, per la prima volta nella storia del BrodettFest, si degusta il gelato con Federico Quaranta che alla Cavea intervista Paolo Brunelli, eclettico artista del



dolce. Gelatiere di fama internazionale, cioccolatiere di lungo corso, durante il talkshow dal titolo «Memoria gustativa, gelateria evolutiva: che Combo!», Brunelli presenta al pubblico, con degustazione, il Gelato alle Mandorle e Casciotta d'Urbino Dop.

Alle 20 Giorgione «Giorgione» Barchiesi (foto) conclude lo spettacolo del cooking show al PalaBrodetto per poi salire alle 21.30 sul palco della Cavea per il talkshow «BrodettoTime». Gli spettacoli del BrodettFest sono accessibili prenotando al numero 0721.54708

Fano

● Corriere Adriatico

● email: fano@corriereadriatico.it

● fax: 0721 67984

● Martedì 15 settembre 2020

● www.corriereadriatico.it

● telefono: 0721 31633

«Vongole, si garantisca l'attuale taglia»

I pescatori fanesi hanno chiesto al sottosegretario L'Abbate l'impegno del Governo in Europa. Sollecitata pure una modifica del fermo pesca per non penalizzare il settore nel mese di agosto

LE RIVENDICAZIONI

FANO Non capita tutti i giorni di contare sulla presenza a Fano di un esponente significativo del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, invitato sì all'inaugurazione del Festival del brodetto, ma costituente anche un interlocutore significativo del mondo della pesca. È stato così che il gruppo pesca di Fano ha invitato l'onorevole Giuseppe L'Abbate a incontrare direttamente una delegazione di 25 pescatori in rappresentanza di tutti i settori della categoria: piccola pesca, vongolai, pesca a strascico e settore del commercio, per trattare tutte le problematiche con le quali in questo momento sono costretti a confrontarsi gli equipaggi.

L'incontro con la categoria

«L'iniziativa – ha evidenziato il portavoce Tonino Giardini – chiude il cerchio iniziato con gli incontri con gli amministratori comunali per i problemi di dragaggio e manutenzione degli specchi acquei, l'assetto e l'arredo del porto e gli investimenti che la categoria si dichiara disposta a fare per risollevarne l'economia della pesca. A questi sono seguiti altri incontri con i candidati alle pros-



Il sottosegretario L'Abbate

me elezioni regionali per sensibilizzarli sulle opere da compiere di competenza della giunta e dell'assemblea legislativa. Infine la presenza del sottosegretario L'Abbate ci ha permesso di confrontarsi su temi di competenza governativa. Su alcuni abbiamo ricevuto risposte interlocutorie, su altri ci è stato assicurato l'impegno di assecondare le nostre istanze».

È stata chiesta ad esempio la massima attenzione sulla deroga della taglia minima che consente di poter pescare le vongole fino ad un minimo di 22 millimetri. La deroga concessa è stata la panacea di tutti i mali nell'ultimo triennio, dato che in precedenza con la taglia minima di 25 millimetri i vongolai avevano seri problemi. Ora il rischio è che il 31 dicembre prossimo data della scadenza della deroga, l'Unio-

ne Europea, sollecitata anche dalla Spagna che in questa facilitazione concessa all'Italia vede una forte concorrenza, sospenda il provvedimento e rimetta in vigore il limite precedente, cosa che costringerebbe i pescatori ad osservare non meno di 2 anni di riposo tra una battuta annuale di pesca e l'altra. Questo tra l'altro produrrebbe seri inconvenienti nel settore del mercato, perché si verrebbe a perdere la continuità di rifornimento.

Il sì del comitato alla deroga

«Per fortuna – ha aggiunto Giardini – il comitato tecnico scientifico ha dato un parere favorevole al mantenimento della deroga, quindi non dovrebbe essere difficile per il Ministero, nonostante l'opposizione dei parlamentari spagnoli, ottenere il risultato. Su questo abbiamo comunque chiesto all'onorevole L'Abbate la massima attenzione». Non è stato trascurato poi il fermo pesca che da tempo richiede una revisione che, pur tutelando la riproduzione delle specie ittiche, non tolga il prodotto al mercato nel mese di agosto. A questo riguardo più volte è stato suggerito un fermo distinto per zone o per attività dei singoli pescherecci.

Massimo Foghetti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Fano

● Corriere Adriatico

● email: fano@corriereadriatico.it

● fax: 0721 67984

● Martedì 15 settembre 2020

● www.corriereadriatico.it

● telefono: 0721 31633

Il bilancio

Tutto sold out, gli organizzatori soddisfatti: «Vincente l'edizione 2020 del BrodettoFest»

FANO Migliaia di visitatori, il profumo di brodetto a riempire le tavole della città, approfondimenti con esperti di fama, uscite didattiche in barca, stelle Michelin e tanto, tanto divertimento. Si è chiuso così, domenica scorsa il XVIII BrodettoFest, manifestazione dedicata al piatto simbolo dell'Adriatico organizzata da Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano con il contributo di Regione Marche, Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali e del Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca, Camera di Commercio delle Marche. Un'edizione vincente, quella 2020, secondo gli organizzatori, sia per la scelta e gestione degli spazi del Lido, sia per il format che ha reso protagonista la ristorazione della città. Sold out tutti gli appuntamenti dal Palabrodetto, allestito per l'occasione alla tensostruttura del Lido per le degustazioni e i cooking show; platea gremita alla cavea (dove ha trovato

posto per la prima volta il palco centrale) sia per i talk show serali che per gli appuntamenti pomeridiani con assaggi di gelato e presentazioni di libri; riuscitissime le due uscite in barca organizzate sabato mattina alla scoperta dei molluschi dell'Adriatico, con i posti terminati già prima del taglio del nastro ufficiale di BrodettoFest 2020. Sono stati 30 gli eventi di diverso genere che hanno coinvolto il pubblico: 5 i cooking show con nomi del calibro di Giorgione, Cristina Bowerman, Max Mariola o Erny Lombardo, 4 le degustazioni guidate di vino, olio e gelato che hanno visto protagonisti il campione mondiale di sommelier Luca Gardini e il maestro gelatiere Paolo Brunelli, 4 talk show serali condotti da Federico Quaranta, 2 le uscite in barca alla scoperta del mare Adriatico e delle sue peculiarità ittiche, 1 convegno sulla blue economy e la presentazione di un libro straordinario che racconta l'Italia rurale.

MARTEDÌ 15 settembre 2020

QW il Resto del Carlino

www.ilrestodelcarlino.it/pesaro

Pesaro

cronaca.pesaro@ilcarlino.net

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

spe.pesaro@speweb.it

IL BILANCIO DEL FESTIVAL

Il brodetto vola
oltre il virus:
+30% di presenze

D'Errico a pagina 19

FANO E VALCESANO

Il 'BrodettoFest' dei divieti fa 5mila presenze in più

Secondo gli organizzatori gli estimatori della zuppa di pesce sono aumentati del 30%. L'assessore Lucarelli: «Difficoltà trasformate in valore aggiunto»

Gradimento in crescita, con un incremento di pubblico del 30 per cento rispetto allo scorso anno, pari a circa 5mila clienti in più. Questo il lusinghiero risultato del 28esimo «BrodettoFest». Un risultato che, nell'era post Covid, è ancora più significativo. Questi i numeri snocciolati da Giorgio Andrea Ricci, presidente di RistorItalia, associazione umbro-marchigiana a difesa dell'Ho.Re.Ca, che ammette di aver appena concluso «una serata da incasso record», riferendosi a sabato. «Un successo che speriamo di replicare nel 2021» ha commentato riferendosi al nuovo format, scelto dal BrodettoFest per far gustare, a pranzo e a cena, il piatto della tradizione, nei locali della città.

«Almeno il 70 per cento dei visitatori - aggiunge Ricci - ha scelto di gustare il nostro piatto simbolo. Al BrodettoFest sono arri-

vati 'turisti del gusto' da Bologna, Milano, dalla Romagna e dall'Umbria. In tanti hanno raggiunto la città da Fabriano, Ascoli, dal sud delle Marche e dall'entroterra, merito anche della comunicazione social attivata dal Festival. Dunque auspichiamo che gli organizzatori, in particolare il Comune di Fano, continuino a sostenere la manifestazione».

«Abbiamo fatto bene a non demordere - afferma l'assessore al Turismo, Etienne Lucarelli -, a scommettere sul BrodettoFest e sull'enogastronomia di quali-

PER I NOSTALGICI

Da sabato saranno coinvolti nella promozione del pesce povero i ristoranti della provincia

tà, per dare respiro al comparto turistico e dell'ospitalità dopo un anno davvero difficile. Credo che proprio l'incertezza si sia trasformata, in questo caso, in una grande opportunità, nel momento in cui ha prodotto una collaborazione tra la manifestazione e la città intera con il coinvolgimento dei ristoratori. Questo ha permesso non solo di proporre agli ospiti momenti di grande cultura gastronomica al Lido, ma di rendere viva, partecipata ed economicamente attiva tutta Fano durante l'intero weekend. Ritengo che - conclude Lucarelli - proprio in questo anno così anomalo, l'incertezza sia diventata, grazie alle scelte fatte dall'amministrazione insieme agli organizzatori, un valore aggiunto per la città».

Per chi avesse già nostalgia del BrodettoFest o fosse semplicemente curioso di assaggiare altre interpretazioni del brodetto,



Il cooking show dello chef Giorgione al PalaBrodetto

l'appuntamento è dal 19 settembre al 18 ottobre 2020 con il FuoriBrodetto: iniziativa collaterale del Festival che permette alla kermesse di espandersi sul territorio, coinvolgendo i ristoranti della provincia di Pesaro e Urbino nella promozione del brodetto (al prezzo convenzionato di

20 euro) e, più in generale, del pesce massivo, chiamato anche «povero», da sempre utilizzato nella cucina tradizionale marchigiana. Aggiornamenti e lista dei ristoranti convenzionati saranno visibili sul sito BrodettoFest.it.

Marco D'Errico



LA KERMESSA

BrodettoFest, Confesercenti esulta: «Sicurezza, qualità e pubblico Abbiamo vinto una sfida nella sfida»

«**Abbiamo vinto** una sfida nella sfida, quella di proporre un festival di qualità, in presenza e in totale sicurezza, in un periodo difficile come questo, nel quale molti eventi saltano o sono relegati allo spazio virtuale». Lo dice Pier Stefano Fiorelli, presidente di Confesercenti Pesaro e Urbino, commentando con soddisfazione il bilancio della XVIII edizione del Festival del Brodetto, chiuso domenica e organizzato da Confesercenti con il patrocinio di Comune, Regione Marche, Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, e la Camera di Commercio delle Marche.

«**Pur con le limitazioni** imposte - aggiunge Fiorelli - abbiamo registrato un ottimo riscontro di pubblico, in tutti gli appuntamenti in programma: dai cooking show, alle degustazioni, fino alle due uscite in barca per scoprire il pescato locale, la novità di quest'anno, ben accolta e molto partecipata». Trenta i ristoranti che hanno lavorato a pieno regime, molti eventi in presenza sold out, tra convegni, degustazioni e presentazioni di libri. Dieci appuntamenti molto seguiti, dedicati ai più piccoli.

«**Un ringraziamento** - conclude il presidente di Confesercenti - va a tutti coloro che hanno lavorato materialmente a questo successo. Nei ristoranti del circuito c'era il tutto esaurito: una bella soddisfazione...». «Non ci siamo tirati indietro, nonostante il momento non fosse dei più propizi, per un evento in presenza - aggiunge Giorgio Bartolini, direttore Confesercenti Pesaro Urbino - e abbiamo avuto ragione, riuscendo a coniugare partecipazione e sicurezza».

m.d.e.



Così le Marche hanno riscoperto uno dei loro gioielli dimenticati

Un vino sapido, dai caratteristici profumi fruttati, di pesca-noce, pompelmo rosa, melone e caco. Bocca tipicamente tesa e fresca, salino-sapida e con ritorno agrumato-officinale

PESARO-URBINO

RICCARDO CORAZZA

Lo straordinario successo della XVIII edizione del BrodettoFest di Fano Lido, che ribadisce la sua grande tradizione, culminata in migliaia di visitatori e manifestazioni sold-out al Palabrodetto, anche in un'annata che definire travagliata sarebbe riduttivo, è insieme la conferma del grande interesse riservato all'agroalimentare in Penisola e, non secondariamente, della nuova attenzione dedicata alla tipologia del Bianchello del Metauro, vino ufficiale della manifestazione, di origine marchigiana e dalle grandissime potenzialità, per anni relegato al ruolo, decisamente ingrato, di vino da tavola. E dire che lo storytelling legato al Bianchello sarebbe ricchissimo, dato che già la zona di produzione sottintende un fascino magnetico, visto che la valle del Metauro è una

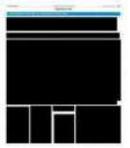
delle storiche vie di collegamento tra la costa adriatica e il cuore dell'impero Romano, una valle che si estende per circa 1400 km a cavallo dei confini di Toscana, Umbria e Marche, fiancheggiando l'importante corso d'acqua omonimo. Un vitigno radicato nella tradizione italica, dato che le prime tracce storiche si hanno - davvero lontane nel tempo - grazie a Tacito, storico romano secondo il quale il vino ebbe un ruolo

lo decisivo nella famosa Battaglia del Metauro del 207 a.C., episodio centrale della seconda Guerra Punica. La vox populi, di suo sempre (mediamente) affidabile, sostiene che le truppe romane ebbero la meglio sull'esercito di Asdrubale grazie alle generose (troppo, a quanto pare) libagioni con cui i cartaginesi si sollazzarono la sera precedente la battaglia, annaffiate da abbondante Bianchello. Che si tratti di leggenda o meno non importa, quel-

lo che è certo è che il vino a base di Biancame, vitigno territoriale a bacca bianca, ha avuto una storia moderna di affermazione molto travagliata, diametralmente opposta ai fasti di un vitigno non così dissimile come il Verdicchio.

L'unione fa la forza

La DOC, in realtà, arriva già nel 1969, ma il pieno riconoscimento di un vino di così indubbe peculiarità (sapido, dai caratteristici profumi fruttati, di pesca-noce, pompelmo rosa, melone e caco, e floreali, di biancospino e glicine, con chiusure officinali, di timo e maggiorana, e bocca tipicamente tesa e fresca, salino-sapida e con ritorno agrumato/officinale) è ancora da venire. Ecco perché è lodevole, tra le altre iniziative tese a diffonderne la conoscenza, la partnership di 9 cantine che, con il supporto dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini,



hanno creato il progetto “Bianchello d’Autore”, un ambizioso piano di iniziative destinate a restituire al Bianchello il suo ruolo nel panorama enologico italia-

no. Un programma, va detto, soltanto in parte frustrato dalle recenti vicissitudini del Covid, come ha dimostrato il grande successo della partnership con il Brodetto. Si tratta ovviamente di una massa critica in fase di ampliamento, dato che gli ettari destinati attualmente alla produzione del Bianchello sono circa 200, per un totale annuo di poco superiore al milione di bottiglie, ma è certo che le cantine Bruscia, Cignano, Il Conventino di Monteciccardo, Di Sante, Fiorini, Cesare Mariotti, Claudio Morelli, Terracuda e Fattoria Villa Ligi, ovvero le fondatrici del protocollo del “Bianchello d’Autore” sono destinate a fare da apripista per un progetto di sviluppo ambizioso, che tende a ridefinire anche i canoni e la collocazione del Bianchello nelle sue varie versioni (fermo, spumantizzato, in versione dolce) in una logica di mercati globali.

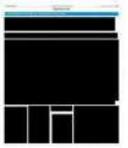
UN FUTURO RADIOSO

**La DOC, in realtà,
arriva già nel 1969,
ma il riconoscimento
di un vino di così
indubbie peculiarità
deve ancora venire**

IL LEGAME CON LA STORIA

**Secondo Tacito questo
vino ebbe un ruolo
decisivo nella famosa**

Battaglia del Metauro, episodio centrale della seconda Guerra Punica



► 19 settembre 2020



In piedi, da sinistra a destra: Tommaso Di Sante (azienda Di Sante), Cesare Mariotti (Mariotti), Mattia Marcantoni (Conventino di Monteciccardo), Luca Avenanti (Terracuda), Stefano Bruscia (Bruscia). Seduti, da sinistra a destra: Stefano Tonelli (Fattoria Villa Ligi), Carla Florini (Florini), Claudio Morelli (Morelli), Fabio Bucchini (Cignano). Tutti insieme sono i protagonisti del progetto "Blanchelli d'Autore", nato nelle Marche per valorizzare questo vitigno tipico della regione.

Fano

Torna alla ribalta nazionale
il BrodettoFest di Fano che
oggi dalle 13.30 sarà in
onda nel Tg2 "Eat Parade"
con le prove degli chef



● Corriere Adriatico

● email: fano@corriereadriatico.it

● fax: 0721 67984

● Venerdì 25 settembre 2020

● www.corriereadriatico.it

● telefono: 0721 31633

«La più bella estate culturale» Per una volta tutti soddisfatti

Plauso dalle associazioni al Comune per una stagione inattesa: 44mila presenze agli eventi

IL BILANCIO

FANO Questa volta niente critiche all'Amministrazione comunale, ma solo consensi per essere riuscita ad organizzare una stagione culturale e ricreativa al di fuori di ogni aspettativa, almeno delle fosche previsioni che si nutrivano nel corso della primavera scorsa, quando l'arrivo anche nel nostro territorio del Covid 19 aveva alimentato foschi timori. I rappresentanti delle associazioni che hanno beneficiato di tali eventi e manifestazioni, riuniti ieri nell'ufficio turismo del Comune di Fano, hanno espresso solo parole di plauso.

Numeri significativi

Significativi i numeri annunciati dall'assessore Etienn Lucarelli; numeri ottenuti anche dall'utilizzo di alcuni dei luoghi più suggestivi della città, trasformati per l'occasione in splendidi contenitori di iniziative, come la Darsena Borghese, gestita dall'associazione Work in Progress, che ha fatto registrare ben 30 concerti per una partecipazione di circa 2.000 persone; la Rocca Malatestiana che grazie anche alla gestione del "Rivazza" ha organizzato un totale di 40 serate con circa 4.000 persone; l'ex chiesa di San Francesco, gestita dall'Ufficio Cultura, ha ospitato ben 25 appuntamenti, per lo più concerti con circa 3.750 partecipanti, mentre il Bastione Sangallo teatro di circa 24 concerti,



Gli operatori turistici con gli amministratori comunali

più svariate presentazioni di libri e diverse attività ha attirato un totale di 1.650 tra fanesi e turisti. Impiegato quest'anno anche l'Anfiteatro Rastatt, gestito da Comune e Proloco, che con soli 6 concerti è riuscito a raggiungere le 2.000 presenze. Per non parlare dell'Arena Bcc gestita dalla Cooperativa Tre Ponti, che è stata letteralmente presa d'assalto durante i suoi 12 spettacoli (4.500 persone) e 30 serate cinema (3.500 persone).

Ben 133 appuntamenti totali per un totale di 23.000 persone raggiunte che hanno portato un indotto in città e non solo che non è al momento quantificabile, ma che si sono certamente trasformati in una risorsa

**Fornito il dettaglio di tutte le manifestazioni
Chiesta la proroga dell'esenzione Tosap**

Le attrazioni

Molti visitatori giunti per i festival

● A rendere grande l'estate fanese hanno contribuito anche i festival. Il Fano Jazz ha staccato 3.246 ticket, di cui 88,39 per cento fuori Fano; Passaggi Festival, è riuscito a mantenere livelli qualitativi altissimi, portando in città ben 15mila persone. Il Brodetto Fest nella sua edizione settembrina coinvolgendo i ristoranti della città, ha prodotto un indotto calcolato in circa 5.000 persone. Successo anche per i Concerti d'Organo con 1.000 persone raggiunte e per l'Incontro Polifonico "Città di Fano" con 1.500 presenze.

sa economica per albergatori, ristoratori, concessionari di spiaggia e commercianti.

Per il presidente degli albergatori Luciano Cecchini ottimi risultati si sono ottenuti anche grazie al turismo sportivo, nell'ambito del quale le gare di tiro a volo, di ciclismo e di paracadutismo hanno portato molte presenze. Giudizio confortato anche dal presidente provinciale della Confesercenti Pierstefano Fiorelli che ha messo in evidenza come la forza di attrazione degli eventi ha consentito agli operatori di utilizzare quella liquidità necessaria a pagare le spese del personale.

Bene anche i supermercati

Fausto Baldarelli della Cna ha evidenziato il buon rendimento dei piccoli esercizi di alimentari e dei supermercati, mentre la presidente della Confcommercio Barbara Marcolini ha ben commentato l'ampliamento del suolo pubblico concesso dal Comune a baristi e ristoratori, chiedendo di prorogarlo anche per il 2021. Saul Salucci presidente dell'orchestra sinfonica Rossini, curatore tra l'altro di una serie di concerti che si è estesa per tutta la città, ha definito l'estate culturale fanese 2020 "la più bella che sia stata organizzata". Buono anche il giudizio di Andrea Giuliani di Oasi Confartigianato, nonostante il problema iniziale della limitazione degli ombrelloni e dei cantieri estivi installati dall'Anas sulla Fano Grosseto.

Massimo Foghetti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Fano

L'estate dei divieti conquista 70mila persone

Positivo il bilancio della stagione: «Ben 200 attività hanno richiesto il suolo pubblico creando un villaggio turistico a cielo aperto»

Sono 70mila le persone che hanno animato le manifestazioni cittadine nell'estate del covid. Numeri alla mano il sindaco Massimo Seri e l'assessore al Turismo Etienn Lucarelli hanno raccontato la stagione 2020, «la più strana e particolare di sempre» che grazie alla collaborazione delle associazioni di categoria e di chi ha organizzato eventi ha permesso di vincere la sfida del covid. «Fano - hanno commentato Seri e Lucarelli - può vantare una stagione estiva dai numeri importanti. A partire dalle 200 attività che hanno richiesto il suolo pubblico creando una sorta di grande villaggio turistico a cielo aperto con bar, ristoranti sotto le stelle, ma anche negozi e tanto altro».

A snocciolare i numeri nei luoghi più importanti della città è stato l'assessore Lucarelli: «La Darsena Borghese, gestita dall'associazione Work in Progress, ha fatto registrare ben 30 concerti per una partecipazione di circa 2mila persone. La Rocca Malatestiana ha organizzato un totale di 40 serate con circa 4000 persone. L'ex Chiesa di



Seri, Lucarelli e i rappresentanti di associazioni di categoria e organizzatori di eventi

San Francesco, gestita dall'Ufficio Cultura, ha portato a casa ben 25 appuntamenti, per lo più concerti con circa 3750 partecipanti, mentre il Bastione Sangallo circa 24 concerti, più svariate presentazioni di libri e diverse attività con le quali hanno attirato un totale di 1650 tra fanesi e turisti. Scoperta dell'estate, l'anfiteatro Rastatt, gestito da Comune e Pro Loco, che con soli 6 concerti è riuscito a raggiungere le 2000 presenze. Per non

parlare dell'Arena Bcc gestita dalla cooperativa Tre Ponti, che ha proposto 12 spettacoli (4.500 persone) e 30 serate cinema (3500 persone). Ben 133 appuntamenti totali per 23mila persone raggiunte che hanno portato un indotto in città e non solo che non è al momento quantificabile. A rendere grande l'estate fanese 'Fano Jazz by the Sea' che ha staccato 3246 ticket (88,39% da fuori Fano), e che grazie alla novità 'Live in

the city' ha coinvolto circa 30mila persone».

Passaggi Festival è riuscito a mantenere «livelli qualitativi altissimi - prosegue Lucarelli -, se non superiori al passato, portando in città ben 15mila persone. Rivisto invece il Brodetto Fest che, grazie alla creatività degli organizzatori, si è spostato nei ristoranti della città, portando un indotto di circa 5mila persone. Successo per i Concerti d'Organo con circa 100 artisti, per 1000 persone raggiunte e per l'Incontro Internazionale Polifonico 'Città di Fano' con 1500 presenze. Tra le novità dell'estate 2020 c'è stato Fano Fellini che ha portato alla Rocca circa 3mila persone e le Serate Medievali, in sostituzione del Palio delle Contrade con circa 1000 presenze. Stagione estiva resa ancor più vivace dai 'Mercoledì degli Artisti' promossi dall'amministrazione comunale, coordinati dal presidente dell'Orchestra Sinfonica Rossini, Saul Salucci, e realizzati in collaborazione con l'associazione 'La Stanza della Poesia' e gli esercenti del centro storico: 10 serate, con 50 spettacoli per 5000 persone

raggiunte, 6 serate con l'Orchestra Sinfonica Rossini che ha messo in scena 34 concerti per un totale di 1000 persone raggiunte. Musica protagonista anche con la Symphony Pop Festival e a 'Tracce', entrambe organizzati dall'Orchestra Sinfonica Rossini che hanno portato in città circa 2600 persone».

Per Seri e Lucarelli «Fano En Plein Air' (cioè le manifestazioni all'aperto, sfruttando anche il maggior suolo pubblico) ha portato un totale di circa 70mila presenze reali e un indotto molto più importante in città. La creatività degli operatori, l'impegno dell'amministrazione, la grande collaborazione e la voglia di ripartire dei fanesi hanno permesso alla città di superare alla grande la stagione turistica».

Anna Marchetti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

APPLAUSI

Sorpresa Anfiteatro Rastatt: «Duemila presenza in soli sei concerti»

Pesaro

«Fuoribrodetto, hanno vinto i ristoratori»

Stefano Fiorelli (Confesercenti): «Casa Orazi il più votato dalla giuria tecnica e popolare, seguito da Portoverde, livello altissimo»

«E' stata in assoluto l'edizione con il più alto livellamento tra i ristoranti e questo la dice lunga sul grande impegno e la costante e buonissima crescita di tutte le nostre cucine e dei nostri cuochi che ringraziamo vivamente per quanto hanno dato a queste bellissima manifestazione». Con queste parole il presidente provinciale di Confesercenti Stefano Fiorelli ha commentato l'edizione appena conclusa del «Fuoribrodetto», ovvero delle cene a tema, dedicate al piatto di mare simbolo di Fano e della costa, a cui hanno aderito tanti ristoranti: «Tutti - afferma Fiorelli - hanno dato il meglio di sé, moltissimi si sono equivalsi tanto che la somma matematica della giuria tecnica, che ringrazio di cuore per l'impegno, e di quella popolare, che ringrazio per la passione che ha messo, ha portato a punteggi uno vicino all'altro. Proprio per questo direi che ha vinto il brodetto, mai come quest'anno, e con esso hanno vinto tutti i ristoratori». L'emergenza Covid ha impedito come ogni anno di dedicare al vincitore la serata: «Il ristorante Casa Orazi-La Liscia da Ori è stato quello che ha totalizzato la somma più alta dei voti, seguito a pochi centesimi di voto dal ristorante Portoverde, ma sono stati eccellenti anche i brodetti di Galeone, Agli Ulivi di Cartoceto, Da Ciarro, La Riva Da Franco, ristorante Da Matteo, di Al Mare, Monna Lisa, Angelo 2.0 e tutti gli altri che hanno espresso un



Qui in alto i cuochi di Portoverde, a destra Casa Orazi premiata da Fiorelli e Di Piazza

livello altissimo». **Tantissimi** anche i tagliandi che sono arrivati in redazione, ritagliati e spediti dai nostri lettori che si sono mobilitati per vincere la partecipazione alla cena del superbrodetto che però quest'anno non ci sarà. I cinque lettori che hanno inviato più ta-

BUON APPETITO
I lettori con più tagliandi potranno gustare il brodetto a pranzo o da asporto

gliandi potranno comunque andare a pranzo gratis (oppure prendendo un brodetto da asporto) accompagnati da una persona a casa Orazi, prenotandosi alla segreteria del Fuoribrodetto (0721 54708) e comunicando nominativo e giorno. Ecco i lettori vincitori: Morena Battistelli, Gilberto Foschi, Letizia Valentini, Gianluca Forni, Maria Grazia Ravaini. Il fuoribrodetto va in archivio con la regia di Omnia comunicazione, il cui responsabile Marcello Di Piazza annuncia novità: «Il grande successo di questa manifestazione



- dice - che si unisce al successo crescente del festival, ci spinge a coinvolgere tutta la regione. Nella prossima edizione stiamo progettando un Fuoribrodetto che porti in cucina cuochi delle diverse espressioni regionali di questo piatto. Vogliamo portare il brodetto di Porto Recanati a Fano e quello di Civitanova ad Ancona, solo per fare due esempi. I ristoranti avranno an-

cora una volta un ruolo centrale e ospiteranno tutti gli appassionati in una edizione del Fuoribrodetto diversa dalle ultime e le cui modalità presenteremo nei prossimi mesi. Intanto, a pranzo, godiamoci i brodetti nei ristoranti su prenotazione, oppure acquistiamoli con l'asporto per degustarli in famiglia a cena».

d.e.



Sopra, Patrizia, Massimo e Paolo Biagioli. A lato, Massimo Mangani. Sarà la stagione del tartufo a salvare i ristoranti in autunno. Le cene si possono consumare solo in hotel

Ristoranti con camere

Cene, ora si può fare

Prime prenotazioni all'agriturismo il Gelso Furlo, Shine e Giardino puntano sul tartufo bianco

«Pronto, fate la cena con pernottamento? Ci siamo» Fioccano le prime prenotazioni per i ristoranti con posti letto: «Da noi stanno chiamando e hanno prenotato, afferma Michela Furlani dell'agriturismo «Il Gelso» di Cartoceto che spiega la sua offerta: «Da noi si pagano 75 euro a camera con la prima colazione a base di dolci fatti da noi e prodotti della casa. La cena si paga a parte, in base al consu-

mo. Facciamo le paste e le carni in casa, e molti apprezzano». Alberto Melagrana dell'antico albergo ristorante Furlo di Acqualagna: «Ho otto posti e affittiamo anche la camera storica del Duce, i prezzi variano da 75 a 110 euro a camera per ogni notte. Prima si cena con la farona al tartufo che vinse il primo derby del tartufo tra Acqualagna e Alba, con le tagliatelle al brodo di capponne, con i crostini e tanto altro a base di tartufo bianco pregiato di Acqualagna che io porto a tavola e che si paga a peso». Massimo Mangani dello Shine garantisce solo 20 posti su 150 in sala, tanti quanti sono i posti letto del suo albergo di Ac-

qualagna: «Con duecento euro a coppia, cento a persona, si può mangiare un gran menù di tartufo con piatti come crostino, ovetto, fonduta, tagliatella, filetto e grandi vini, per poi riposarsi in camera, invece di rimettersi in viaggio, e svegliarsi il mattino dopo con una bella colazione». Al Giardino di San Lorenzo in Campo, afferma Massimo Biagioli, «serviamo la cena per 25 persone, la capienza del nostro hotel. Con 130 euro a coppia si può dormire con prima colazione e mangiare i tagliolini al ragu bianco con tartufo nero, oltre alla crema di castagne e funghi e alla suprema di farona con bacche di ginepro e al dolce a base di pera anglica con mousse di formaggi e zabaione. Tutto fatto in casa. Castagne e vino nuovo davanti al camino li offriamo noi. Su prenotazione anche il tartufo bianco».

d.e.

PERIODICI



ELLE

LIFESTYLE



La Vespa 946
 Christian Dior, design
 Maria Grazia Chiuri.
 Omaggio alle
 Vacanze
 romane? Italiane, ma
 anche Happy Birthday
 da festeggiare
 insieme: è proprio nel
 1946, infatti, che
 nascono Vespa e la
 Maison Dior.

LA GRIFFE DELL'ESTATE 2020? # KM ZERO. MA NON ZERO
 BAGAGLI: L'ESSENTIAL-CHIC. E NON ZERO DIVERTIMENTO.
 PERCHÉ L'ITALIA È LA TERRA DELLA **GRANDE BELLEZZA**.
 SCONTATA, SCORDATA. SEMPRE DA (RI)SCOPRIRE

COURTESY OF DIOR

ELLE131

ELLEVIAGGI

VACANZE A A KM ZERO

L'estate 2020 sarà italiana e sarà bellissima. Dall'azzurro perfetto del Mediterraneo al verde dei boschi alpini, dalla fragranza di un giardino fiorito al fascino di un cielo stellato, alla magia di un concerto in un castello antico. **Tour** per la Penisola a caccia di incanto

a cura di DESIRÉE CAPOZZO, GABRIELLA GRASSO e ALESSANDRA PON

MARCHE
 Bellezza infinita. 15 bandiere blu e 12 verdi per il mare e le spiagge *kids friendly*: il paradiso a misura di famiglia. Gli sportivi, poi, hanno ben 100 km tra mare e monti e 24 percorsi ciclabili per una fuga in bike (marcheoutdoor.it).
Fano. Un pranzo *pieds dans l'eau*? Sì, al ristorante AlMare dello chef Antonio Scarantino, protagonista di questo meraviglioso scatto in acqua (ristorantealmare.it). Da non perdere il BrodettoFest, dall'11 al 13 settembre, dedicato alla ricetta must della regione. **Urbino.** Pausa d'artista: dal 18 luglio con la mostra su Raffaello. Shopping gourmet: la Casciotta d'Urbino Dop, delle Fattorie Marchigiane, a Colli al Metauro, dove i "casci" arrivano dopo pochi minuti dal confezionamento.

132ELLE

© 2020 ELLE



CAMPANIA

Amalfi. Percorrendo la strada panoramica più bella del mondo si scorge un gioiello incastonato tra le rocce: è Santa Caterina, villa liberty del 1904 che ospita un cinque stelle unico a picco sul mare (*hotel-santacaterina.it*). Da qui si parte alla scoperta delle perle dell'ex repubblica marinara: Piazza Duomo con la fontana dedicata a Sant'Andrea, la maestosa scalinata che porta alla Cattedrale con i colonnati bianchi e il Chiostro del Paradiso. **Ischia.** Nota per le terme, l'isola vulcanica ha un cuore verde da esplorare. Vegetazione tropicale, fiori e piante rare tra fontane e cascate: è La Mortella, il museo-giardino che nel 2020 celebra il decennale della scomparsa della sua fondatrice Susanna Walton. Sotterfondo musicale nel Museo e nella *Tea House*: le opere del marito, il compositore inglese Sir William Walton (*lamortella.org*). Verdissimi anche i Giardini Ravino, parco botanico dove si può soggiornare e incontrare pavoni e conigli liberi di scorrazzare tra piante succulente e incredibili cactus (*ravino.it*). **Positano.** Con la magnifica cupola in maiolica della Collegiata di Santa Maria Assunta, fu rifugio dell'élite del '900, da Picasso a Klee, a Zeffirelli e Liz Taylor. Da raggiungere con un tour a bordo di una vespa (*svondefulitaly.eu*). Come in un film...

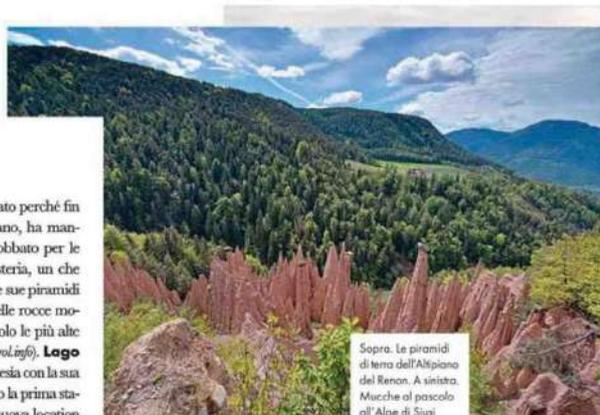
Dall'alto e da sinistra, in senso orario. La terrazza del resort S. Caterina ad Amalfi. Positano al tramonto. Una delle fontane a La Mortella. Aglio, cipolle, peperoncini in casertana. In barca a vela tra le isole del Golfo di Napoli: Ischia, Capri, Procida. Nella pagina accanto, Antonio Scarantino.



ELLEVIAGGI

TRENTINO ALTO ADIGE

Altipiano del Renon. Spesso trascurato perché fin troppo vicino alla "città", ovvero Bolzano, ha mantenuto, proprio grazie al suo essere snobbato per le località più *ski-fashion* della Badia e Pusteria, un che di autenticamente rustico e primitivo. Le sue piramidi di terra - un capolavoro dell'erosione delle rocce morieniche di origine glaciale - non sono solo le più alte d'Europa, ma le più "immersive" ([questivolo.it](#)). **Lago di Braies.** Ora che Curon e il Lago di Resia con la sua cuspidale di campanile sono diventati, dopo la prima stagione della serie omonima su Netflix, la nuova location beniamina di chi fa *movie tourism*, è arrivato finalmente il momento per godersi, in quasi-solitudine, il detronizzato Lago di Braies di *A due passi dal cielo*. Ancora non si può dormire nella palafitta del fascinoso forestale, ma ci

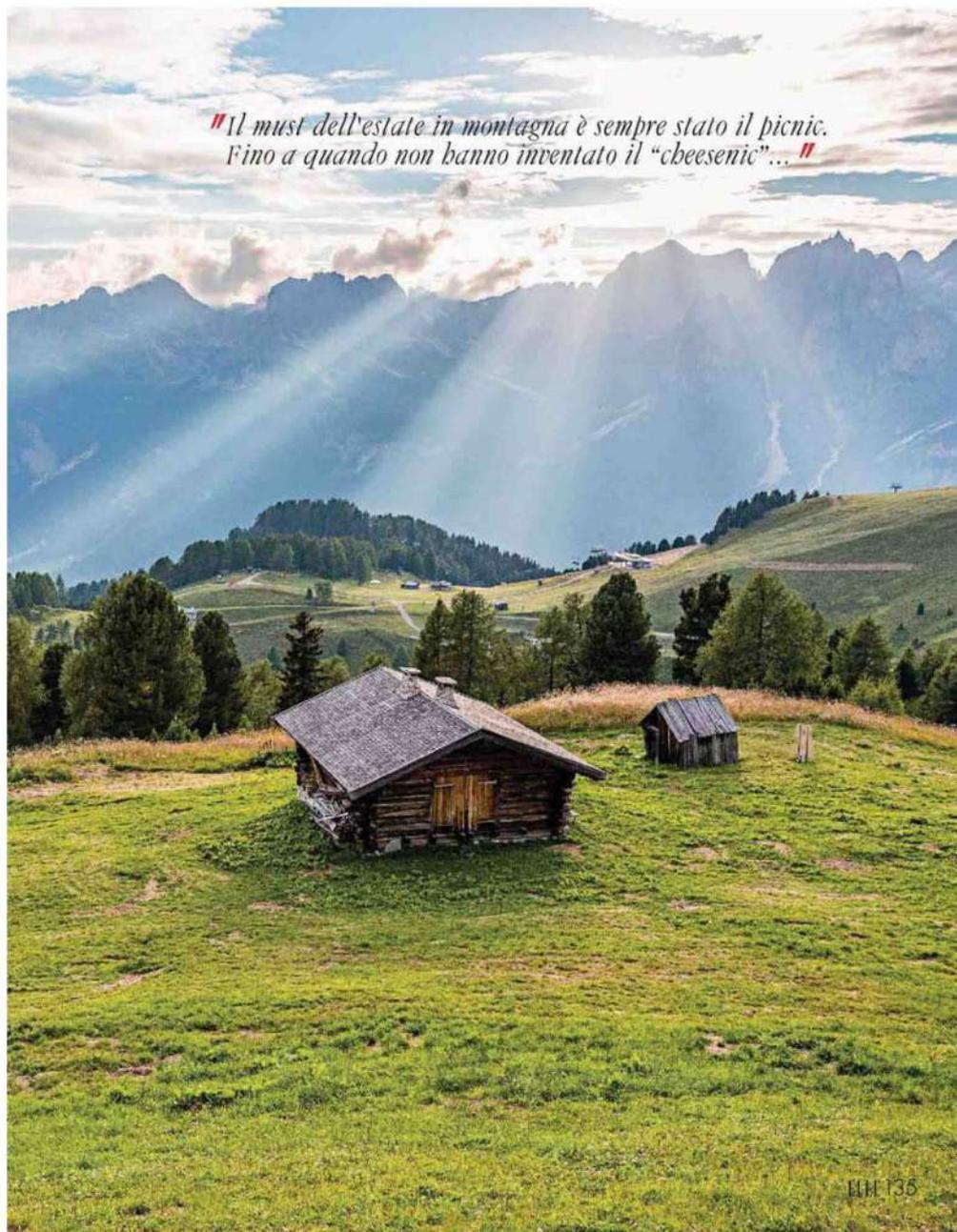


Sopra. Le piramidi di terra dell'Altipiano del Renon. A sinistra. Mucche al pascolo all'Alpe di Siusi e il Lago di Braies, nella valle omonima in Alto Adige. Nelle pagine accanto. Panorama degli olpeggi sopra Pozzo di Fassa, in Trentino.



si può consolare con le romantiche suite Art Nouveau dell'unico albergo del lago ([tessu.altapusteria.com](#)). **Alpe di Siusi.** Che detenga il record di altipiano più grande d'Europa forse è noto: d'estate, però, questo primato si trasforma nell'incredibile cifra di 450 km di sentieri sullo stesso palcoscenico, da percorrere a piedi, di corsa, in bici, a cavallo, in parapendio... Semplicemente, arrivate qui e dimenticatevi dell'auto: non serve. Se poi vi accorgete di esservi scordati qualcosa - o l'avete fatto apposta per viaggiare leggeri - non preoccupatevi: ci sono i *Wanderhotel*, con tutto quel che serve per mettersi in cammino ([reisenalm.it](#)). **Val di Fassa.** Un premio per il neologismo più allegro e gustoso dell'estate: *cheesenic*, il picnic a tema, ma non solo, "formaggi". Si prenota il cestino in malga o rifugio e si consulta la mappa che ti regalano quando arrivi in valle: il *Vademecum delle passeggiate da picnic*. Impossibile sbagliare, o non sorridere ([fassa.com](#)).





"Mare, isole, riserve naturali,
 campagna, arte e ottimo cibo.
 Cosa volere di più?"



Dall'alto. Cena sul mare al Trabucco di Mimi. Faraglioni di Torre Sant'Andrea a Melendugno. Un cesto di delizie: la burrata, tra i prodotti caseari più amati, condita con olio extravergine d'oliva e origano, accompagnata da pomodori secchi e pane.



PUGLIA

Quanto è lunga la Puglia! E quanto è bella... Si parte da nord, dal Parco Nazionale del **Gargano**, dove fare arrampicate e birdwatching (parcogargano.it) per poi tuffarsi nel mare cristallino della baia delle Zagare, tra l'arco di Diomede e la Finestrella dei sogni, grandi rocce di falesia. **Isole Tremiti**. 12 miglia a largo del Gargano c'è l'arca marina protetta costituita da un pugno di 5 isole uniche: le tre disabitate Cretaccio, Pianosa e Capraia - famosi i capperi - e le poco affollate San Nicola e San Domino, casa del cuore di Lucio Dalla. Da provare qui: l'emozione di un'immersione subacquea sotto le stelle (aquodivingtremiti.com). **Peschi-**

ci. Qui da cinque generazioni la famiglia Ottaviano coccola e vizia gli ospiti del suo ristorante incastonato su un costone roccioso di Punta San Nicola: è il Trabucco da Mimi, con la tipica struttura in legno sospesa sul mare e usata per la pesca. La **Murgia barese** sa stupire con grotte carsiche (grottedicastellana.it) e canyon come il Pulo di Altamura (parcoaltamura.gov.it), da esplorare con il trekking rupestre e le escursioni tra i "grandi vecchi", gli ulivi (ulivisecolariinpuglia.com). **Valle d'Itria**. Dormire in un trullo e mangiare doc? AuthenticPuglia organizza *tour on the road* per vivere il territorio come un pugliese vero (authenticpugliatours.com). **Ostuni**. Nella città bianca l'esperienza da fare è un soggiorno con cooking class di focaccia e orecchiette con una famiglia del luogo (wonderfulitaly.eu). Rotolando verso sud, si arriva in **Salento**. A **Melendugno** per "salutare" Le due sorelle, i faraglioni di Torre Sant'Andrea. Un giro nel centro storico di **Otranto** per poi "tagliare" l'interno della regione e arrivare a **Gallipoli** e rilassarsi a Baia Verde con i suoi 3 km di sabbia che sembra talco. E poi già, fino alla punta estrema dell'Italia, a **Santa Maria di Leuca**, dove i due mari Ionio e Adriatico si abbracciano.





ELLEVIAGGI

Un incontestabile scorcio del mare sotto Duino, dove sorge l'antico castello che fu visitato, tra gli altri, da Johann Strauss, Gabriele D'Annunzio e la Principessa Sisal.

"Passeggiare guardando il mare dall'alto, romanticamente sospesi tra Mediterraneo e Mitteleuropa"

FRIULI VENEZIA GIULIA

Duino. Ideale da percorrere in coppia, la Passeggiata Rilke si snoda sul mare - siamo nel lembo più settentrionale del Mediterraneo, nel golfo di Trieste - tra Sistiiana e Duino, nel cui castello il poeta boemo R.M. Rilke compose le sue *Elegie Duinesi*. Il castello merita una visita (castellodiduino.it). Da segnarsi in agenda l'appuntamento con il Piccolo Opera Festival del Friuli Venezia Giulia (piccolofestival.org) che si terrà dal 20 agosto al 13 settembre in suggestive location all'aperto come il Castello di Spessa (Go), il Castello di Cordovado (Pd), Piazza Capitolo ad Aquileia (Ud).

Da destra, in senso orario. Indicazioni turistiche a Favignana, nelle isole Egadi. Un banchetto al mercato del Capo e l'antico ficus dell'Orto botanico, a Palermo. Cspiti nell'agriturismo Marianeddi a Vendicari. Un gregge nella tenuta Tasca D'Almerita.

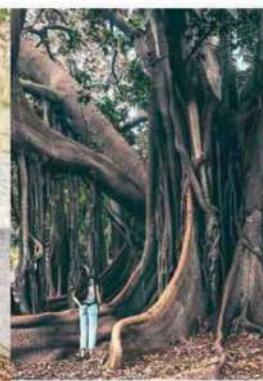
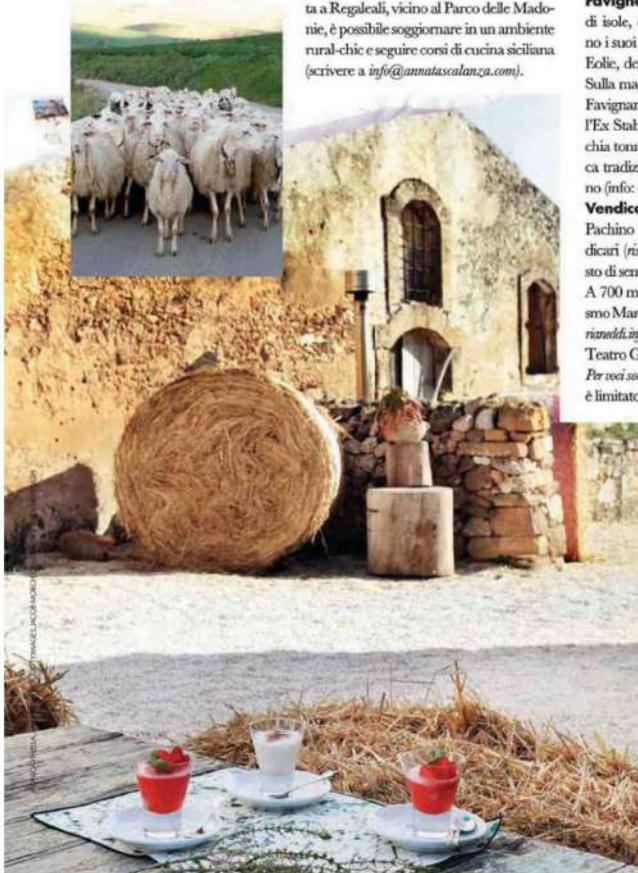
SICILIA

Palermo. Indispensabile un giro ai mercati cittadini. Oltre a Ballarò e alla Vucciria c'è Il Capo: dall'ingresso principale, la trecentesca Porta Carini, ci si immerge subito nei profumi e nei sapori di Palermo. Dopo, per ritrarsi, consigliata una fuga al meraviglioso Orto botanico (ortobotanico.unipa.it): dopo aver visto la collezione di agrumi, il baniano sacro dell'India e i papiri è d'obbligo porgere gli omaggi al gigantesco Ficus Magnolioides che si trova qui da quasi 200 anni. **Parco delle Madonie.** Per un'esperienza unica nella Sicilia profonda, nell'agriturismo di Anna Tasca Lanza (annatascalanza.com), situato nella tenuta vitivinicola di Tasca d'Almerita a Regaleadi, vicino al Parco delle Madonie, è possibile soggiornare in un ambiente rural-chic e seguire corsi di cucina siciliana (scrivere a info@annatascalanza.com).



Favignana. Gli appassionati di isole, oltre alla Sicilia adorano i suoi arcipelaghi: quelli delle Eolie, delle Pelagie, delle Egadi. Sulla maggiore di queste ultime, Favignana, è possibile visitare l'Ex Stabilimento Florio, la vecchia tonnara: per scoprire l'antica tradizione della pesca al tonno (info: 0923/925443).

Vendicari. Situada tra Noto e Pachino (Sr), la Riserva di Vendicari (riserva-vendicari.it) è un posto di sensazionale bellezza che include cinque spiagge. A 700 metri da quella di Marianelli si trova l'agriturismo Marianeddi, dove godersi riposo e cibo ottimo (marianeddi.info). In 45 minuti si raggiunge Siracusa dove, al Teatro Greco, dal 10 luglio al 30 agosto andrà in scena *Per così sole*, una serie di monologhi d'autore. L'ingresso è limitato a 480 spettatori (info: indafondazione.org).






SARDEGNA

Spiagge. Mare! Mare! Mare! Chi arriva in Sardegna in estate non chiede altro; e soddisfare il desiderio di azzurro accumulato in inverno qui non è difficile. Tra i luoghi top: all'estremo nord c'è l'arcipelago della Maddalena, con l'indimenticabile spiaggia di Cavalieri (sull'isola di Budelli); sulla Costa Verde (a occidente) c'è quella selvaggia di Scivu - detta "parlante" per via dell'eco che si sente camminandoci sopra - che si trova all'interno di un'ossa del WWF; sul litorale orientale, nell'oasi protetta di Capo Carbonara, c'è Villasimius: qui il lussuoso Resort Capo Boi offre una spiaggia privata incastonata in una baia (falkensteiner.com/it/). **Berchidda.** Dal 9 al 16 agosto torna Time in Jazz (timein jazz.it), festival organizzato dal jazzista sardo Paolo Fresu: tra gli ospiti anche Daniele Silvestri.

Carloforte. La Rete del Turismo Astronomico Astronomitaly (astronomitaly.com) certifica "I cicli più belli d'Italia": le location ideali per godere di stellate doc e pernottare. Sulla piccola isola di Carloforte quattro delle nove Case di Carloforte (casadicarloforte.com), cioè Casa Maia, Morgana, Giunco e Calypso, fanno parte del circuito. Con Astronomitaly si può prenotare una sessione privata di *stargazing* con guide munite di telescopio.

Sopra: l'isola di Budelli, nell'arcipelago della Maddalena. A sinistra: la spiaggia di Scivu, sulla Costa Verde. A destra: Culi stellati sull'isoletta di Carloforte.




Sotto: Un'immagine dei calanchi, bellissime formazioni geologiche a Montalbano Jonico, vicino Matera.

BASILICATA

Montalbano Jonico. Di Matera si è molto parlato nel 2019: è stata Capitale della Cultura e sfondo alle avventure di *Inma Tataranni - Sostituto procuratore*, serie tv su Rai1. Ma la Basilicata racchiude un altro tesoro: i calanchi, straordinarie formazioni geologiche. La riserva più estesa è quella di Montalbano Jonico, ideale per un trekking "sulla luna": li organizza il Centro di Educazione Ambientale I calanchi (caiacalanchi.com).

GOTTSCHE LOWE/STUDIO MARCHI



ELLEVIAGGI

*"Frittura di pesciolini
 e bianco di Portofino:
 una poesia per il palato"*

LIGURIA

Cinque Terre. Non solo mare. Escursioni e passeggiate a tutto sport con l'iniziativa Cinque Terre Walking Park per fare trekking con guide organizzate ogni fine settimana tra sentieri costellati di vitigni, ulivi e antichi insediamenti del Parco Nazionale delle Cinque Terre, sito Unesco e area marina protetta (parconazionale5terre.it). **Riomaggiore.** Questo pittoresco borgo stretto tra due ripide colline terrazzate

è noto per le caratteristiche case coloratissime da ammirare nella loro verticalità. Sosta golosa: il classico cono da passeggio con fritto di calamari, gamberi, paranza, baccalà e verdure. Dove? Alla friggitoria *Il Pescato Cucinato*, in via Colombo 199. **Manarola.** Altra perla inerpicata su un costone roccioso, è collegata a Riomaggiore dalla famosa via dell'Amore. **Sarzana.** Ad agosto, dall'8 al 23, il centro storico della città si anima con le bancarelle del mercatino *La soffitta nella strada* per souvenir d'antan. **Monterosso.** Sono qui i "dorsi di colli e di cieli" di cui si legge nella poesia *Riviere* della raccolta *Ossi di Seppia* di Eugenio Montale. Ed è al premio Nobel che è dedicato il Parco letterario del borgo ligure, da esplorare in un "mergiare pallido e assorto" percorrendo uno degli itinerari naturalistici letterari organizzati per tutta l'estate. **Finale Ligure.** Perla della riviera di Ponente, è nota per le spiagge sabbiose e il centro storico di Finalborgo con gli eventi medievali come il Palio delle Compagne Finalesi a luglio e il Trofeo Nazionale degli Sbandieratori la terza settimana di agosto. **Ventimiglia.** Per rigenerarsi tra colori e profumi di piante e fiori dell'area mediterranea, approfittate della riapertura dei Giardini Botanici Hanbury a Ventimiglia: sul sito trovate il calendario puntuale delle fioriture (giardinihanbury.com).

Dall'alto in senso orario, Manarola, frazione del comune di Riomaggiore. Uno scorcio della Spiaggia del Castelletto a Finale Ligure. Lo street food alla ligure, la *Fritta de pignù* cantata in *Créuza de mè* da Fabrizio De André.

METE

d'Italia e del mondo

Anno XIV
Agosto 2020
Trimestrale

AEROPORTO DI BOLOGNA
NUOVE COMPAGNIE NUOVI VOLI

Grado L'isola che c'è...

**Vacanze green
al Villaggio Salute Più**

**Riapre la Reggia
di Monza**

BrodettoFest a Fano

**Dolomiti: nuova
Cabinovia Tofana**

32 LA REGGIA DI MONZA
HA RIAPERTO LE
PORTE



36 BOLZANO DI NUOVO
IN PISTA!

42 L'ISOLA BELLA, L'ISOLA
MADRE E LA ROCCA
DI ANGERA



48 BUDONI SUL PODIO. IN
SARDEGNA ALL'INSEGNA
DEL TURISMO LENTO

50 VILLAGGIO DELLA
SALUTE. UN'OASI
PER UNA VACANZA
GREEN



56 *Andar per mostre e musei*
NEL REGNO DELLA CERAMICA
– MIC DI FAENZA

58 *Andar per mostre e musei*
MUSEO MAN DI NUORO . "REGNO
SEGRETO" FRA SARDEGNA E PIEMONTE

60 *Andar per mostre e musei*
POLITICO GRIFFONI, CAPOLAVORO
DEL RINASCIMENTO A BOLOGNA

62 DOLOMITI, NUOVA
CABINOVIA TOFANA



66 ESTATE ALLE TERME,
PERCHÉ NO?

70 *Emozioni del gusto*
GAGGIOLI VINI. QUANDO L'ALTA GAMMA
SPOSA L'ECOLOGIA

72 *Emozioni del gusto*
BRODETTOFEST, FANO CELEBRA
LA TRADIZIONE MARINARA
ITALIANA

74 I MONDI DEL PO



76 PEDIBUS CALCANTIBUS CON LO ZAINO
IN SPALLA

80 VAL D'EGA: UNA PERLA NASCOSTA

82 VENEZIA MAI VISTA, LA LAGUNA
IN HOUSEBOAT

84 MAREMMA UN
FASCINO CHE
NON TRAMONTA



88 NATURALMENTE YOGA

90 L'ULTIMA FRONTIERA DEL DETOX ALPINO

92 SEI FAMIGLIE PER SEI VILLE FAVOLOSE,
LE "DIMORE AMICHE"
DEL VENETO



BRODETTOFEST, FANO CELEBRA LA TRADIZIONE MARINARA ITALIANA

Da piatto povero mangiato a bordo dei pescherecci a piatto trendy e salutare, perfetto abbinamento a vini e prodotti del territorio marchigiano

di Marco Giovenco



72

Un buon brodetto o una gustosa zuppa di pesce sono saporite sinfonie racchiuse su un piccolo palcoscenico chiamato piatto. E in quanto tali meritano consona celebrazione. Così, dall'11 al 13 settembre 2020, Fano, graziosa cittadina marchigiana in provincia di Pesaro e Urbino, torna a essere la capitale italiana della pietanza popolare e marinara per eccellenza con la XVIII edizione del BrodettoFest. Il brodetto fa parte della storia di Fano, praticamente al pari della sua tradizione millenaria esaltata dai fasti della romanità. Origini umili; proprio per questo preziose: nacque a bordo dei pescherecci, fra le mani di pescatori che, abituati a far di necessità virtù, utilizzavano per l'autoconsumo i pesci non idonei alla vendita. O perché troppo piccoli o perché rovinati dalle reti. Dal mare azzurro al fondo di un tegame con olio, cipolla, concentrato di pomodoro e aceto il passo era assai breve. Colori e profumi eccezionali immersi nel gustoso brodo di pesce davvero perfetto per ridar nuova vita a quel tozzo di pane raffermo che a bordo non mancava mai.

La storia apre il sipario sul presente, nel massimo della sicurezza e con ampi spazi studiati per garantire il distanziamento sociale: per tre giornate la passeggia-

ta del lungomare Simonetti, in zona Lido, e il centro storico saranno letteralmente apparecchiati all'insegna del festival, tra assaggi e sfide a suon di brodetti e zuppe di pesce dell'Adriatico, degustazioni di Bianchetto del Metauro Doc (vitigno autoctono della zona, ottimo abbinamento con piatti a base di pesce, ndr.), la spettacolare cucina con alcuni fra i più noti chef italiani, il villaggio delle eccellenze marchigiane e l'amato spazio "MeetMoretta" dedicato alla "Moretta", dagli inizi del '900, bevanda simbolo dei pescatori fanesi. La "Moretta", un bicchierino di storia e poesia. Di che si tratta? È un gustoso mix di caffè, rum, brandy, una punta d'anice, una scorzetta di limone e zucchero. E il segreto sta proprio nella sapiente lavorazione delle dosi. Ottima da gustare a fine pasto, dal 2006





è nell'elenco ufficiale dei cocktail Aibes (Associazione italiana barmen e sostenitori) e dal 2011 tra i prodotti tradizionali regionali. Un vero e proprio "must" per chi visita Fano.

FUORI BRODETTO

La passione per il brodetto di pesce va oltre il Festival: chiusa la kermesse, per un mese intero sarà possibile gustare il brodetto alla fanese in numerosi ristoranti del territorio che proporranno il piatto tradizionale a un prezzo convenzionato.

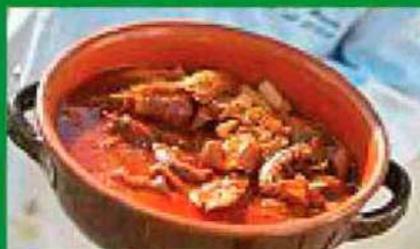
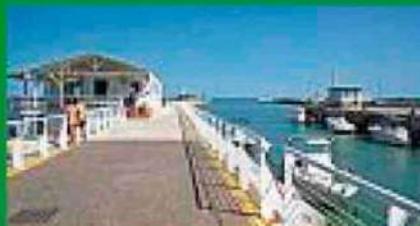
Il BrodettoFest è organizzato da Confesercenti in collaborazione con il Comune di Fano e con il sostegno di Regione Marche, Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo FEAMP 2014-2020, Camera di Commercio delle Marche e BCC Fano.

www.festivalbrodetto.it



A Fano si celebra il brodetto

Dal lungomare al centro storico: tutta Fano dall'11 al 13 settembre profumerà del piatto simbolo dell'identità marinara del territorio (sotto). In occasione del BrodettoFest, giunto alla XVIII edizione, ci saranno



degustazioni e cooking show, spazi dedicati ai più piccoli e anche alla Moretta fanese, alias il caffè corretto alla maniera dei pescatori. Facile l'accesso, grazie al Brodetto Bus, che collegherà i parcheggi all'area del festival, e all'app per prenotare gli eventi. A fine kermesse, per un mese, il brodetto sarà servito nei ristoranti del territorio a prezzo convenzionato.

E.R.

Camping Club
FANO



Sì, viaggiare...

Notiziario per i Soci del Camping Club Fano - copia gratuita - n. 5/2020 Set/Ott

Scan me



L'Italia
riparte.
In camper



A Parma le novità del Salone

Norcia

Sigillo - Monte Cucco

Valsinni

Insieme e in allegria andiamo alla scoperta dei luoghi più incantevoli!

**Vieni anche tu..., con il
Camping Club Fano
c'è più gusto!**



**Tutto questo al
costo di appena
2 caffè al mese!**

Tanti vantaggi!



**Numerose convenzioni
Uscite organizzate
Tessera Federcampeggio
e... *Si viaggiare...***

il bimestrale del Club!

Sommario

Pagina 4: L'editoriale del Direttore

Pagina 5: BrodettoFest, Fano celebra la tradizione marinara italiana

Pagina 6: Camper, a Parma si guarda al futuro del comparto

Pagina 8: Norcia: là dove il tempo si è fermato

Pagina 11: Dite... click!

Pagina 12: Parco del Monte Cucco, fra natura, relax e tante sorprese

Pagina 14: Pranzo sociale e bilancio del Club, grande partecipazione

Pagina 16: On the road, fra L'Aquila e Matera

Pagina 18: A Valsinni con Isabella Morra, poetessa senza pace ma con tanto amore

Pagina 21: A Padova, nell'anima di Van Gogh

Pagina 22: Le convenzioni del Club e le uscite del 2020



Ci ritroviamo ogni primo martedì del mese alle 21,00 presso la nostra sede in via Caprera 1 a Centinarola.

Per informazioni, iscrizioni o rinnovi al Camping Club Fano rivolgersi a:

Roberto Ceccarelli (0721.808306)

Anno XII
Num. 5/2020



Notiziario per
i soci del

Si viaggiare...

Autorizzazione Tribunale di Pesaro
n° 562 del 14/07/2009

Proprietario ed Editore
Camping Club Fano
Prodotto in proprio

Stampa
Digital Team, via dei Platani 4, Fano

Direttore responsabile
Marco Giovenco

Redazione
Marco Giovenco, Umberto Spezi

Hanno collaborato a questo numero
Anna Grazia Garuti, Marco Giovenco, Umberto Spezi

Foto di copertina
Castelluccio di Norcia, il bosco a forma d'Italia
di Anna Grazia Garuti

Numero chiuso il
20/08/2020

Sito Internet
www.campingclubfano.altervista.org

E-mail
campingclubfano@hotmail.it

Il nostro club è associato alla



Riproduzione riservata. È vietata la riproduzione e traduzione anche parziale di contenuti senza l'autorizzazione scritta del proprietario

Partecipare le difficoltà in modo costruttivo

di Marco Giovenco



Doveroso puntare i riflettori su quanto si sta consumando, ormai da troppo tempo, in territori che negli ultimi anni sono stati profondamente colpiti da terremoti e che, purtroppo, in numerosi casi, non riescono a tornare a situazioni di normalità. Restando nel Centro Italia l'attenzione va su Marche, Umbria, Abruzzo, Lazio ed Emilia-Romagna, anche se in quest'ultima le ricostruzioni sono state quasi tutte completate. Regioni che hanno pagato

prezzi altissimi, a cominciare dal dolore per le vittime.

Nel piccolo del nostro seppur numeroso club di camperisti abbiamo sempre fatto il possibile per sostenere questi territori, ben consci del fatto che il turismo itinerante – proprio perché si regge sull'autonomia di equipaggi che viaggiano con la casetta al seguito – rappresenta uno dei pochi settori in grado di alimentare un circuito virtuoso di ripresa economica, sociale e di immagine.

Scorrendo le pagine di questo numero di “Sì, viaggiare...” troverete la denuncia relativa alle zone di Norcia, Castelluccio, L'Aquila, territori-simbolo di drammatici eventi sismici che in pochi secondi hanno cancellato vite, sorrisi, speranze. Non a caso il tema in copertina è “L'Italia riparte. In camper”: perché come formichine sempre all'opera i turisti itineranti possono fare tanto per ridare speranza e risollevare intere aree. Tutto passa da piccole e semplici azioni utili a ridare linfa a un indotto economico che è stato brutalmente interrotto.

Mostrando coraggio, determinazione e fierezza, chi abita quelle terre martoriate ha avuto la forza di ispirarsi al lavoro degli avi e proseguire la loro opera: sono nate nuove esperienze turistiche, produzioni tipiche e biologiche di qualità, percorsi che hanno permesso di riscoprire meraviglie del passato fino a trasformarle in attrazioni uniche.

Vi portiamo anche a Valsinni, borgo incantevole nel cuore della Basilicata dove, grazie all'intuizione di un Parco Letterario, è stato possibile contribuire in maniera interessante allo sviluppo del tessuto economico locale.

Buona ripartenza..., buon viaggio!

(Foto in apertura: la piana di Castelluccio di Norcia)

BrodettoFest, Fano celebra la tradizione marinara italiana

A settembre torna l'amata manifestazione articolata fra centro storico e zona mare

La Città della Fortuna si prepara a celebrare il brodetto di pesce, suo piatto principe collegato alla secolare tradizione marinara. E lo fa dall'11 al 13 settembre con la XVIII edizione del BrodettoFest, manifestazione che coniuga gusto e storia, cultura e sano divertimento all'insegna del territorio.

Origini umili e quindi preziose per questo piatto che appartiene alla storia fanese: nacque a bordo dei pescherecci, fra le mani di pescatori

che, abituati a far di necessità virtù, utilizzavano per l'autoconsumo i pesci non idonei alla vendita. O perché troppo piccoli o perché rovinati dalle reti. Dal mare azzurro al fondo di un tegame con olio, cipolla, concentrato di pomodoro e aceto il passo era assai breve. Colori e profumi eccezionali immersi nel gustoso brodo di pesce davvero perfetto per ridar nuova vita a quel tozzo di pane raffermo che a bordo non mancava mai.

Il Festival di quest'anno ha dovuto fare i conti – come tutto del resto – con la pandemia: studiati ampi spazi per garantire il distanziamento sociale e il massimo della sicurezza: per tre giornate la passeggiata del lungomare Simonetti, in zona Lido, e il centro storico saranno letteralmente apparecchiati all'insegna del festival, tra assaggi e sfide a suon di brodetti e zuppe di pesce dell'Adriatico, degustazioni di Bianchetto del Metauro Doc (vitigno autoctono della zona, ottimo abbinamento con piatti a base di pesce, ndr.), la spettacolare cucina con alcuni fra i più noti chef italiani, il villaggio delle eccellenze marchigiane e l'amato spazio "MeetMoretta" dedicato alla "Moretta", dagli inizi del '900, bevanda simbolo dei pescatori fanesi.



www.festivalbrodetti.it



Appuntamento con il Fuori Brodetti

La passione per il brodetti di pesce va oltre il Festival: per un mese intero sarà possibile gustare il brodetti alla fanese in numerosi ristoranti del territorio che proporranno il piatto tradizionale a un prezzo convenzionato. Il BrodettiFest è organizzato da Confesercenti in collaborazione con il Comune di Fano e con il sostegno di Regione Marche, Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo FEAMP 2014-2020, Camera di Commercio delle Marche e BCC Fano. (M.G.)

Camper, a Parma si guarda al futuro del comparto

Dal 12 al 20 settembre il Salone del camperismo mondiale propone novità, idee e mete per una vacanza all'aria aperta in sicurezza

Testo e foto di Marco Giovenco



Tutto è pronto a Parma per la XI edizione del Salone del Camper 2020, in programma a Fiere di Parma dal 12 al 20 settembre. Si tratta del primo grande evento “live” che il complesso fieristico promuove dopo la pandemia e i numeri sono incoraggianti, come confermano le cifre rese note dall'APC – Associazione Produttori Caravan e Camper, primo partner di

Fiere di Parma nell'organizzazione della kermesse. Un milione e 200mila camperisti lungo le strade del nostro Paese nel corso dell'estate (800.000 italiani e 400.000 stranieri circa) e bene anche le immatricolazioni di camper: nei primi mesi post-lockdown sono tornate a numeri eccellenti con un maggio uguale al 2019, ma con un +17% per i camper a noleggio, e addirittura un giugno che ha fatto registrare +50% sull'omologo dell'anno scorso.

Da sabato 12 a domenica 20 settembre nei padiglioni 3-4-5-6 delle Fiere di Parma il gotha del camperismo si ritroverà come al solito in un clima di festa e di gioia, adottando naturalmente tutte le misure sanitarie e sociali che l'emergenza Covid-19 prevede ma senza per questo snaturare lo spirito del Salone. Sui 61.000 metri quadrati di superficie espositiva sarà possibile toccare con mano le novità più interessanti di tutti i grandi marchi di produttori e accessori.



Ma il Salone non è solo veicoli ricreazionali e accessori. È anche turismo e voglia di conoscere nuove località da visitare a bordo del proprio camper: la sezione “Percorsi & Mete” consente di conoscere luoghi e destinazioni ideali per il Turismo in Libertà, con una ricca proposta di guide e prodotti editoriali in grado di indirizzare e consigliare esperti e neofiti di

questo life-style. Per questa edizione 2020, il Salone consiglia le seguenti location top:

Parma, Capitale Italiana della Cultura 2020 e 2021, e la sua provincia alla scoperta delle bellezze paesaggistiche, artistiche e gastronomiche del territorio. Visita i Musei del Cibo: Parmigiano Reggiano, Salame di Felino, Culatello di Zibello, pasta, pomodoro, per un'esperienza degli eccellenti prodotti tipici targati Parma.

I 4 cantoni della Toscana interna: incastrate fra Appennini e Alpi Apuane si aprono le due valli della Garfagnana (con i Comuni di Fabbriche di Vergemoli e Galliciano) e della Lunigiana (con i comuni di Casola in Lunigiana e Fosdinovo).

Tour alla Pietra di Bismantova, nell'Appennino Reggiano, dove è possibile trovare in ogni stagione colori, panorami, attività e ovviamente sapori che soddisfino tutte le esigenze di chi viaggia.

Camping e villaggi della Romagna, classificati a 3 e 4 stelle, affacciati sulla Costa Adriatica dell'Emilia Romagna, dal Delta del Po a Riccione.

In Puglia alla scoperta del grande patrimonio artistico, culturale e naturale della penisola Salentina: i gioielli di Trani, Castel del Monte, Alberobello con i famosi trulli, la "Città Bianca" di Ostuni, Lecce e Otranto.

Langhe, Roero e Monferrato, un pittoresco angolo geologico collinare a cavallo di un Piemonte che genera immediatamente immagini legate ai gusti ed ai sapori delle produzioni locali: vini, oli, tartufi, piccoli frutti di bosco, nocciole di alta qualità, prodotti della pasticceria e della cioccolateria italiana.

Sulle orme di San Francesco d'Assisi, percorrendo l'Umbria e visitando Todi, Gubbio, Perugia, Camaldoli e molti altri punti importanti e affascinanti della regione.

In Calabria, tra monti, parchi naturali, spiagge bianchissime e mare limpido, ma anche tesori archeologici, borghi affascinanti e sapori unici come la cipolla di Tropea, i peperoncini di Soverato (spiaggia d'oro), la 'nduja, la liquirizia e il bergamotto.

Il Friuli Venezia Giulia, tra i leggendari cammini nei luoghi della Grande Guerra o i numerosi itinerari culturali con ricchezze come Aquileia o i sentieri ebraici di Trieste o, ancora, alla scoperta dei percorsi pasoliniani.

L'offerta del Salone prevede anche sezioni a tema che, col passare degli anni, sono diventate sempre più "cult" per i visitatori: "La Strada dei Sapori" (vetrina di eccellenze artigianali della tradizione regionale italiana); il Baby Parking (area di custodia e intrattenimento attivo tutti i giorni, con la presenza di educatori professionali); Area Amici a 4 Zampe (attività ludiche e sportive da svolgere insieme ai fedeli amici dell'uomo. Prove guidate e consigli di istruttori esperti); Educazione stradale – a cura della Polizia Municipale di Parma (attività per adulti e bambini volte a fornire le conoscenze di base sulle regole che disciplinano la circolazione nelle strade, attraverso video lezioni relative agli aggiornamenti del Codice della Strada che riguardano anche l'uso di monopattini elettrici e camper per gli adulti.



Info: www.salonedelcamper.it

Norcia: là dove il tempo si è fermato

Il turismo itinerante è un settore che può contribuire a ridare vita e speranza a paesi e territori devastati dai terremoti degli ultimi anni

Testo di Umberto Spezi, foto di Raffaella Turolla Turati e Anna Grazia Garuti



Parlando di paesi e città, “Là dove il tempo si è fermato” è un’espressione usata generalmente per indicare un luogo ameno dove strade e abitazioni sembrano essere usciti da un bel libro di favole o di storia. Invece se parliamo di Norcia, ma in generale di tutte le città e paesi che anni fa subirono i disastrosi terremoti che colpiscono l’Umbria, le Marche, l’Abruzzo e il Lazio, l’espressione vuole indicare il criminale immobilismo in cui versa la fase

di ricostruzione. Ed alcune delle cause di tale stato sono ben identificabili: nei soldi che sovente vengono dirottati verso le altrui tasche, nella mostruosa burocrazia che

allunga a dismisura i tempi per completare pratiche, avere permessi e così via, nella Grande Piovra Oscura che con i suoi tentacoli pesca dove può trarre un illecito profitto a dispetto di questo o quel governo.



Il mese scorso in tre equipaggi ci siamo recati a Castelluccio e a Norcia per rivedere dopo tanti anni la famosa “fiorita” e riscoprire strade e piazze della città natale di San Benedetto da Norcia, ma se il ritardo della fioritura ci ha un

po’ deluso, il vedere lo stato di distruzione in cui versano Castelluccio e Norcia ha onestamente lasciato il segno. Dopo il sisma del 2016 Castelluccio sembra una città

bombardata, quasi rasa al suolo e con l’accesso praticamente interdetto, mentre a Norcia si respira un’aria di rassegnazione e sopravvivenza, con attività commerciali chiuse e con la scritta “ci siamo trasferiti a...”, altre alloggiate in una serie di prefabbricati in legno (fatti molto bene) che il Comune ha messo a disposizione vicino agli impianti sportivi a un centinaio di metri dall’ingresso in città, altre con la saracinesca abbassata e senza alcuna



scritta, segno forse di una chiusura totale. Fortunatamente molte cittadini e alcuni piccoli alberghi, assieme ad alcuni ristoranti, negozi di alimentari, souvenir, bar e altre attività sono potuti rientrare nei propri locali e riprendere in un qualche modo la propria vita evitando così che il paese diventasse un "paese fantasma", comunque l'aria che si percepisce è strana, innaturale....

In un palazzo della piazza principale è appeso uno striscione con la scritta "Sbloccate la ricostruzione. Siamo stati dimenticati", ed in effetti è questa la sensazione che si prova. Norcia è una città dimenticata, non fa più notizia e quindi, come le altre cittadine umbre, marchigiane, abruzzesi, laziali che per un po' di tempo hanno tenuto banco sui vari media, è stata abbandonata a sé stessa, con buona pace per chi vi abita. Nel nostro piccolo, noi viaggiatori initeranti possiamo dare un contributo a queste popolazioni così duramente colpite recandoci presso di loro, acquistando i loro prodotti, ma soprattutto divulgando il più



possibile un messaggio di speranza per la loro rinascita e contemporaneamente un duro rimprovero per chi specula sulla loro disgrazia. Non è molto, ma si può fare.





Fano

Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea

La piana di Castelluccio di Norcia



Punto camper



Parcheggio Pian Grande
SP477, 06046 Norcia (PG)
N 42.805480, E 13.195420



**BATTERIE
GENGA & GALDELLI**

Via Avogadro, 26/A - 61032 FANO (PU)
Tel. 0721.864844-860029 - Fax 0721.860029

dite... click!

Se avete piacere di veder pubblicate su “Sì Viaggiare...” alcune foto scattate durante i vostri viaggi è sufficiente inviare via mail qualche scatto corredato da informazioni relative a luogo, data e nome dell'autore. La pubblicazione è ad esclusiva discrezione della Redazione. Grazie!

Lavarone (TN) 17 agosto 2020, autori Raffaella Turolla Turati, Mariarosa Rampazzo e Paolo Pascali



DIGITAL TEAM®

Via dei platani, 4 - 61032 Fano (PU)
Tel. 0721 825870
www.digital-team.com

Biglietti da visita

Editoria

Brochures

Album fotografici digitali

STAMPA DIGITALE Locandine



Manualistica
Mailing

Parco del Monte Cucco, fra natura, relax e tante sorprese

Un luogo ideale, a due passi da Fano, per trascorrere un weekend in pieno relax. Ottima area con servizi

Testo di Umberto Spezi, foto Claudio Ceccarelli



Quando ho aderito all'uscita del Club, dal 10 al 13 luglio, pensavo che la destinazione fosse solo un posto buono per passare in libertà alcuni giorni con gli amici, fra grigliate e digestivi, ma nulla di più. Invece mi sono dovuto ricredere perché a parte le grigliate ed i digestivi che comunque ci sono stati, Monte Cucco, o meglio, il Parco del Monte Cucco è un luogo molto noto fra gli appassionati di parapendio e deltaplanismo, fra gli amanti del trekking proponendo loro delle valenze ambientali come la Forra di Rio Freddo, l'Orrido del Balzo dell'Aquila, tanto per citarne solo due, ed anche fra chi si interessa di paleontologia con il Sito Paleontologico di Valdorbina; oltre a questo, per i più tranquilli, ci sono le passeggiate più o meno impegnative fra le tante faggete che circondano l'area di sosta ed il paesino.



Sì perché questa località è dotata di una piccola ma funzionale area di sosta per camper, con una quindicina di stalli dotati di corrente, servizi completi di docce, wc, lavabi interni ed esterni (quest'ultimi per il lavaggio delle stoviglie), zona di carico/scarico e, dulcis in fundo, di un eccellente barbecue a disposizione di chi vuole cimentarsi nella nobile arte della

grigliata. Fortunatamente il buon Roberto aveva provveduto per tempo a riservare l'intera area di sosta perché altrimenti almeno una metà di noi avrebbe dovuto restarsene fuori. Da sottolineare anche la disponibilità del gestore che oltre a darci le chiavi dei servizi in modo da poterne avere l'uso esclusivo (cosa che non abbiamo fatto



dato



Che c'erano alcuni camper sistemati in una zona limitrofa), ha anche accompagnato due dei nostri a Sigillo a fare gli acquisti necessari per la maxi-grigliata.



Tutto perfetto direi, visto che chi voleva camminare fra i boschi camminava, chi voleva pisolare pisolava, chi voleva lamentarsi per il troppo caldo di giorno o il troppo freddo di notte si lamentava (e nessuno lo stava ad ascoltare), chi voleva giocare a Burraco "burracava", chi voleva raccontare barzellette (magari con una spintarella iniziale, vero Alberto?) le raccontava..., insomma, giorni realmente passati in pieno relax. Direi che ci voleva, dopo tanto isolamento forzato! Il clou dell'uscita è stata ovviamente la grigliatona che ha visto impegnata una ben collaudata squadra di professionisti; chi cercava la legna, chi preparava la brace, chi si scottava le dita per manipolare salsicce, fette di lombo ed altro, chi dava consigli che nessuno seguiva, chi faceva foto e filmati, chi porgeva aperitivi agricoli e patatine ai sudatissimi cuochi... tutto come da prassi! Più di tante parole valgono le foto che sono state fatte, ed a chi non ha partecipato all'uscita e si mangia le mani nel leggere queste righe dico: non trascurate di seguire nel nostro magazine e nel sito l'iniziativa proposte se volete davvero passare delle giornate spensierate e dimenticare per un po' i guai quotidiani. A buon intenditor.....



Punto camper

Area Attrezzata Monte
Cucco - Val di Ranco,
Sigillo (PG)
Tel: 335/6447708



Email:
ass.amicidelparco@gmail.com

Pranzo sociale e bilancio del Club, grande partecipazione

L'iniziativa statutaria è stata abbinata a un'uscita con i camper, molto divertente, rilassante e gestita nella consueta allegria

Testo di Umberto Spezi, foto di Claudio Ceccarelli



Come da programma e finalmente liberi di organizzare - seppur con le dovute cautele - un pranzo sociale, quest'anno il Direttivo del Club ha voluto cambiare sia il menu che il posto scegliendo come location l'agriturismo "da Mezzanotte" a Ca' Rio di Cagliari. Per l'occasione si è voluto premiare i Soci offrendo loro il pranzo e, un po' per questo, ma certamente più per il desiderio di muoversi,

sta di fatto che quel giorno attorno alle tavolate eravamo in 55 e tutti ben intenzionati a dar lavoro alle mascelle. L'attesa (si fa per dire!) presentazione del bilancio

consuntivo dell'anno passato e quello preventivo per l'anno in corso è stata esaustiva e soprattutto veloce (merito dell'appetito di tutti?) e l'approvazione finale è stata come da consuetudine all'unanimità. Purtroppo abbiamo dovuto prendere atto che quest'anno probabilmente il bilancio finale sarà inferiore a quello dell'anno scorso sia perché alcuni soci non hanno rinnovato le tessere, sia perché il

Covid-19 ha pesantemente influito su alcuni nostri Sponsor e potrebbe darsi che questi non intendano rinnovare la pubblicità sul nostro magazine "Sì Viaggiare...!". Vedremo! Tornando al pranzo sociale, visto che le previsioni del tempo erano eccellenti e che il gestore dell'agriturismo aveva

dato la sua disponibilità ad ospitare i camper dei partecipanti, diversi di noi si sono presentati con i propri giocattoloni addirittura fin dal venerdì pomeriggio parcheggiando dietro la piscina (sì, perché c'era anche la piscina) dando vita al solito allegro raggruppamento.



E tanto per far onore all'ospite, sia venerdì sera che sabato a pranzo alcuni di noi hanno voluto pregustare quanto previsto per la domenica mangiando nell'accogliente sala messa a nostra disposizione. Un'uscita in totale relax, come si può vedere dalle foto, passata a mangiare assieme, a ridere delle barzellette dell'intramontabile Lupo Alberto, a prendere il sole in piscina o nello spazio fra i camper... insomma, quello che ci voleva dopo tanta sosta forzata.



Punto camper



Strada Ca' Rio 81, Cagli,

tel. +39 0721 797366

info@agriturismodamezzanotte.it



**SERVIZI PER LA TUA AUTO
e IL TUO FURGONE:
OFFICINA MECCANICA
ELETTRAUTO
GOMMISTA
ASSISTENZA**



NOLEGGIO, RIPARAZIONI e PERSONALIZZAZIONE CAMPER

via Ugo La Malfa, 8 - Fano - Z.I. Bellocchi - tel 334.6933778 (Marco Urbinati)

officinaevosport.it - noleggiocamperfano.it

On the road, fra L'Aquila e Matera

Itinerario in Abruzzo nell'area del sisma del 2009 e poi alla scoperta della magnifica Matera

Testo e foto di Anna Grazia Garuti



Si parte da Fano con l'intento di raggiungere Matera, capitale europea della cultura 2019: si percorre l'autostrada in direzione dell'Aquila dove si sosta in una piccola area comunale, in via 24 maggio, presso Porta Napoli (sosta per 3 camper, poco agevole la manovra). Passeggiata verso il vicino centro storico, percorrendo viale Crispi, fiancheggiando il giardino pubblico e intersecando viale di Collemaggio: sullo sfondo, in tutta la sua magnificenza, la splendida Basilica di Collemaggio (foto), completamente ristrutturata dopo il terremoto dell'aprile 2009.

Centro storico e città sono ancora disseminati di numerosi cantieri in attività, ma ricomporre il tessuto sociale è difficilissimo. Fieri del ruolo di turisti itineranti contribuiamo, nei nostri piccoli, ad acquisti di prodotti tipici del territorio: torrione, confetti Pelino, biscotti delle "Sorelle Nurzia") e proseguiamo lungo il corso Federico II che conduce a Piazza Duomo per visitare Santa Maria del Suffragio e la Cattedrale.

Centro storico e città sono ancora disseminati di numerosi cantieri in attività, ma ricomporre il tessuto sociale è difficilissimo. Fieri del ruolo di turisti itineranti contribuiamo, nei nostri piccoli, ad acquisti di prodotti tipici del territorio: torrione, confetti Pelino, biscotti delle "Sorelle Nurzia") e proseguiamo lungo il corso Federico II che conduce a Piazza Duomo per visitare Santa Maria del Suffragio e la Cattedrale.



La Basilica di Collemaggio: è il luogo-simbolo del terremoto de L'Aquila e monumento ricco di storia. Qui, il 29 agosto 1294, fu incoronato Papa Celestino V, al secolo Pietro da Morrone, benedettino ed eremita dal 1239 su monte Morrone, Pontefice per brevissimo tempo, fino al 13 dicembre dello stesso anno, in seguito alla rinuncia del ministero petrino.

Si prosegue e, per riprendere l'autostrada Adriatica, scegliamo un percorso alternativo immerso nel verde: la SS17 verso Popoli per entrare poi sull'autostrada Chieti-Pescara fino all'inserimento in A14 e, all'altezza di Bari, seguire le indicazioni per la superstrada Altamura – Matera. Matera è città curiosa, affascinante, intrigante: il tour guidato per il centro storico conduce alla scoperta dei Sassi di Matera, due "quartieri" – Sasso Barisano (in direzione Bari) e Sasso Caveoso - che si elevano sull'intersecarsi delle

caratteristiche "gravine", ovvero profonde gole simili a canyon scavate nella

roccia calcarea dalle acque meteoriche nel corso di millenni.

La visita fra i Sassi prosegue con le chiese più antiche e alcune "case grotta" abitate con gli animali fino ai primi anni '50. Nelle vicinanze, da non perdere, anche il parco delle Murge materane con le interessanti chiese rupestri e l'azienda agricola Dragone nella cui area privata si trova la "Gravina di Picciano", lungo la quale si apre la cavità naturale della "Cripta del Peccato Originale" (o dei Cento Santi), adibita a chiesa dai monaci benedettini, ricca di affreschi (VIII-IX sec.) ben illuminati.



I Sassi di Matera e la cripta



Punto camper

Area Camper "Matera" - gestione familiare - tel. +39 347 6868099 / +39 347 5357798 - SS 7 via Appia, km. 582+560
Contrada Pedale della Palomba - servizio navetta per il centro



RISTORANTE
PIZZERIA
da Jano

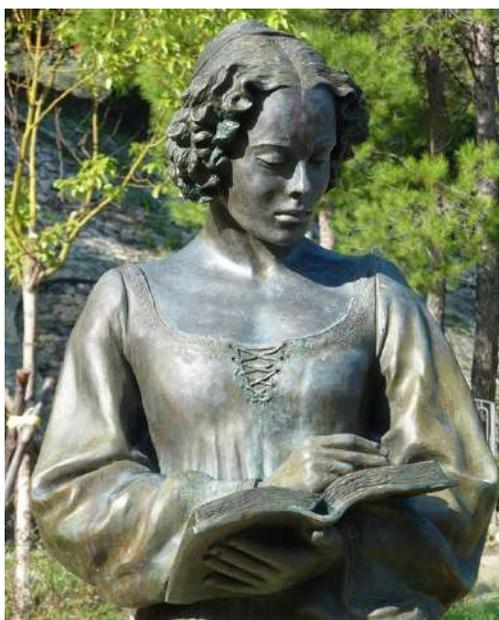


Strada Nazionale Flaminia, 169
61031 Cuccurano PU - Tel. 0721 850100

A Valsinni con Isabella Morra, poetessa senza pace ma con tanto amore

Nel cuore della Basilicata pulsa la vivacità di un Parco Letterario che regala emozioni e svela la ricchezza di una storia millenaria

Testo di Marco Giovenco, foto di Piera Chierico

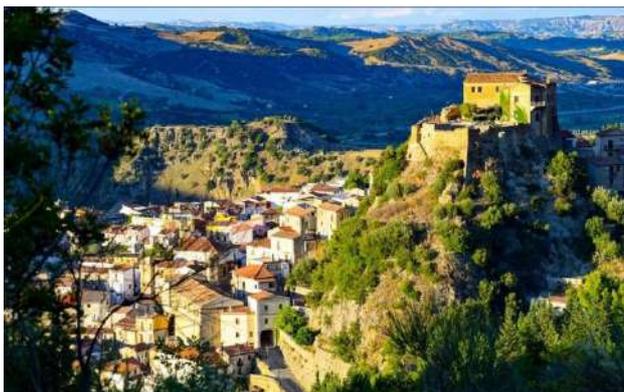


Il fantasma della giovanissima poetessa Isabella Morra vaga ancora fra le segrete del castello dove i fratelli la rinchiusero nel 1546, appena 25enne, per una futile questione d'onore. È uno degli affascinanti segreti di Valsinni, grazioso borgo – bandiera arancione dal 2003 – in provincia di Matera che domina la vallata del fiume Sinni e che dal 1993 ha avuto un grande impulso turistico grazie al Parco Letterario dedicato proprio a Isabella Morra.

Valsinni, un territorio morfologicamente strategico e fin dall'antichità teatro di eventi che hanno spesso cambiato il corso della storia: sulle rive del Sinni è ancora possibile udire i lamenti dei soldati morenti di Pirro, re dell'Epiro, intenti a guardare il fiume per raggiungere Maleventum (Benevento) e combattere contro i romani. C'è di più: secondo quanto scrive lo storico Archiloco, alla confluenza tra il fiume Sinni e il Sarmiento il mitico Ercole uccise il mostro Idra.



Attorno al Parco Letterario Isabella Morra si è sviluppato un interessante canale di business culturale ed etico a favore del territorio. «Numerosi i giovani collaborano attivamente per proporre le visite durante l'anno e nel corso della manifestazione clou, "L'estate d'Isabella", che ogni agosto richiama tra le 20 e le 25mila presenze – spiega Piera Chierico, appassionata animatrice del Parco Letterario -. Questa istituzione si è trasformata in occasione di lavoro per il territorio: enogastronomia, produzioni tipiche artigianali, visite turistiche e un canale d'accoglienza che sta sempre più puntando sul turismo diffuso e su quello itinerante con camper e caravan».



Falco o farfalla, ecco il fantasma di Isabella

La dolce e giovane Isabella fu rinchiusa nel castello fino alla morte, forse per mano assassina o per stenti. Non ricevette mai degna sepoltura e il suo fantasma vaga ancora senza pace tra gli ambienti del castello dove, talvolta, riecheggiano rumori di passi e flebili lamenti. Si narra che lo spirito di Isabella sia annunciato dal volo di una candida farfalla o dal volo di un falco, simboli della purezza e della forza della giovanissima poetessa.



Punto camper



Area sosta Camper all'incrocio tra Via De Gasperi e Via Umberto. Gratuita
Per info e prenotazioni Pro Loco Valsinni 392.3922551
parcomorra@tiscali.it

Il borgo Bandiera arancione di Valsinni che, ogni estate, in agosto, diventa palcoscenico della manifestazione "L'estate d'Isabella".

Tra le animatrici Piera Chierico, foto a destra, impegnata in uno degli spettacoli.

Le visite vengono proposte tutto l'anno

Info: www.parchiletterari.com



MICHELIN

PNEUMATICI VETTURA

PNEUMATICI AUTOCARRO

**SERVIZIO REVISIONE
VEICOLI FINO 35 Q.LI
MOTOCICLI E CICLOMOTORI**

BOLLINO BLU



FANOGOMME Soc. a r.l.

SEDE PRINCIPALE: VIA C. PISACANE, 33 FANO (PU) - TEL. 0721 809762

FILIALE:

VIA FILIPPINI, SN BELLOCCHI DI FANO (PU) - TEL E FAX 0721 854776



AGENTE FALCIONI LUCA & C. S.A.S Convenzione Confedercampeggio

GARANZIE SEMPRE INCLUSE:

- ⇒ Copertura per peso non regolamentare (sovraccarico)
- ⇒ Polizza R.C. Auto a tariffa fissa
- ⇒ Guida illimitata
- ⇒ Responsabilità civile dei trasportati
- ⇒ Copertura dei trasportati con il massimale R.C.A.
- ⇒ Carta Verde (valida anche per il Marocco)
- ⇒ Possibilità di sospensione

GARANZIE ACCESSORIE:

- Incendio (incluso ricorso terzi da incendio per € 155.000,00)
- Incendio e furto con scoperto (incluso ricorso terzi da incendio per € 155.000,00)
- Incendio e furto senza scoperto (incluso ricorso terzi da incendio per € 155.000,00)
- Atti vandalici ed eventi naturali
- Assistenza Lloyd service base + Tutela giudiziaria
- Assistenza Lloyd multiservice (soccorso stradale illimitato) + tutela giudiziaria
- Assistenza Lloyd service furto (da abbinarsi alla garanzia Incendio e furto)
- Cristalli (max 600,00 € compresi i plexiglas)

Inoltre condizioni agevolate per l'autovettura, motociclo e ciclomotore del camperista.

PER INFORMAZIONI:

AGENZIA DI FANO
VIA IV NOVEMBRE, 83- 61032 FANO (PU)
TEL. 0721/800730 – 863424

SUBAGENZIA DI MAROTTA
VIA DAMIANO CHIESA 23/C
TEL. 0721.969590

mercato

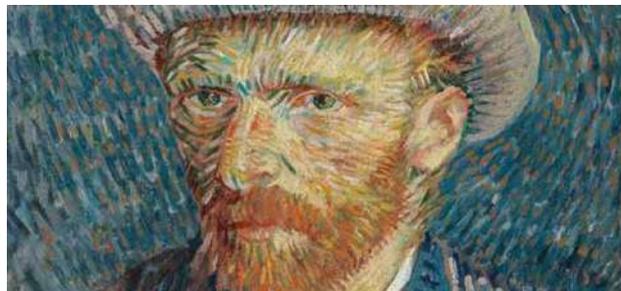
Vendo fuoribordo Mercury 20cv 2 tempi gambo corto. Il fuoribordo è degli anni '90 ed è perfettamente funzionante ed in regola con i documenti. Cedo anche il suo serbatoio e la timoneria del gommone su cui era installato. Per info chiamare Roberto - cell. 329 0916155

Vendo letto singolo di noce nazionale massello, fatto da un artigiano, compreso di rete a doghe, e scrivania abbinata dello stesso materiale. Per informazioni telefonare al numero 335 5252989 (Paolo)

A Padova, nell'anima di Van Gogh

Una mostra presenta aspetti meno conosciuti dell'artista olandese

Si intitola "Van Gogh. I colori della vita" ed è la mostra che si apre il prossimo 10 ottobre a Padova presso il Centro San Gaetano. Un evento culturale di grande respiro che rimarrà a disposizione del pubblico fino all'11 aprile 2021. L'esposizione, curata da Marco Goldin e promossa da Linea d'ombra, Comune di Padova e Gruppo Baccini, propone un allestimento di ben novanta opere provenienti da numerosi musei prestatori. Ai primi posti, ovviamente, le due istituzioni museali dei Paesi Bassi: il Van Gogh Museum di Amsterdam e il Kröller-Müller Museum di Otterlo.



La mostra ha l'ambizione di inserire Van Gogh nel flusso del suo tempo, nella precisa relazione con altri artisti che per lui hanno contato. Un'esposizione che dunque non si ferma a una visione esclusivamente monografica, ma presenta l'opera del grande artista olandese con tanti approfondimenti non così usuali da vedersi, e in questo modo colloca quell'opera meravigliosa entro confini non abituali. Dai due anni nelle miniere del Borinage in Belgio, al tempo nel Brabante olandese, fino agli anni francesi che la mostra indaga in modo approfondito.

Info: www.lineadombra.it

(M.G.)



OFFICINA E CARROZZERIA AUTORIZZATA
AUTO E VEICOLI COMMERCIALI



Servizi e Vendita

B.B.M.

Tel. 0721.899744
Cell. 345 5843999

CONVENZIONATA:









convenzioni



In qualità di soci del Camping Club Fano/ Federcampeggio si ha la possibilità di fruire di una serie di vantaggiose agevolazioni e convenzioni.

Per quanto riguarda quelle collegate direttamente al possesso della tessera federale è possibile consultarle sul sito www.federcampeggio.it e nel volumetto

“convenzioni” che viene rilasciato al momento dell’iscrizione o rinnovo.

ZONA FANO: Museo del Balì, Loc. San Martino, Colli al Metauro. Sconto di 2,00 euro su ingresso a Museo + Planetario. Tel. 0721.892390

Anche il **Camping Club Fano**, nel suo territorio di competenza, ha attivato alcune convenzioni dedicate agli associati e loro familiari. È fondamentale che venga sempre presentata la tessera in corso di validità.

Batterie Genga & Galdelli, via Avogadro 26/A Fano. Tel. 0721.864844 - 860029 (5%)

Panicali Ambienti, articoli per arredo, giardino, camping e outdoor, via Albertario, 77/B, Z.I. Bellocchi di Fano. Tel. 0721.823331 (10%)

uscite e weekend

L'emergenza Covid19 continua a imporre la massima attenzione nella gestione degli eventi. Gli appuntamenti potrebbero essere ridefiniti o annullati alla luce di nuove disposizioni. Qualsiasi variazione sarà comunque comunicata attraverso mail e canali social. Grazie, il Direttivo

Ottobre:	Festa della Castagna (da definire in base a date delle sagre)
5-8 Dicembre:	Piacenza
13 Dicembre	Pranzo sociale e tradizionale scambio degli auguri presso la Sala Parrocchiale della Chiesa di Sant'Orso
31 Dicembre:	Capodanno in una grande città (da definire)

I programmi sopra esposti sono di massima e possono essere soggetti a variazioni. I programmi definitivi verranno pubblicati nei prossimi numeri del giornalino, sul sito web e comunicati via mail.

da non perdere 

BRODETTO FEST 11-13 SETTEMBRE, 2020



Si rinnova per il diciottesimo anno l'appuntamento con una delle manifestazioni gastronomiche marchigiane più famose. Torna a al Lido di Fano il BrodettoFest - conosciuto fino allo scorso anno come Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce. Con l'edizione 2020 la kermesse cambia nome. L'evento gustoso, che si doveva svolgere per la prima volta in primavera, è stato riprogrammato dall'11 al 13 settembre.

Brodetto Fest 2020 | Il programma

Come di consueto, la manifestazione si focalizza sul piatto povero per eccellenza della tradizione marinara locale. Ecco allora gustose porzioni di zuppa di pesce servite a pochi passi dal mare, con un calendario fitto e ospiti importanti. Nelle edizioni

passate hanno interpretato la celebre ricetta chef del calibro di Mauro Uliassi, Daniel Canzian, Moreno Cedroni, Carmelo Carnevale, Giorgio "Giorgione" Barchiesi, Andy Luotto, Stefano Ciotti, Andrea Mainardi, Enrico Recanati, Hirohiko Shoda, Luigi Pomata, Igles Corelli, i Costardi Bros.

Anche quest'anno è atteso un parterre di chef stellati per show cooking e approfondimenti sul mondo della pesca.

Le novità di questa edizione? Innanzi tutto l'area di svolgimento: il festival, infatti, si allarga dalla tradizionale zona mare per raggiungere il centro storico, coinvolgendo l'intera città nella celebrazione di un piatto che omaggia l'identità marinara del territorio. I ristoranti della città, poi, proporranno menu a base di zuppa, e tavoli e sedie riem-

piranno gli spazi all'aperto di Fano, pronta a diventare una "città aperta". Una rivoluzione voluta dagli organizzatori - Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, in collaborazione con Regione Marche - per supportare la stagione turistica e gli esercizi locali. Nato a bordo dei pescherecci, il brodetto fa parte della cultura di Fano. La cittadina adriatica custodisce una delle cinque ricette "codificate" marchigiane assieme a Porto Recanati, Ancona, Porto San Giorgio e San Benedetto del Tronto.

Una ricetta semplice e versatile, che grazie alla manifestazione è stata rilanciata, trovando una seconda vita. Da non perdere anche l'iniziativa collaterale del Fuori Brodetto: subito dopo lo svolgimento della kermesse, decine di ristoranti del territorio proporranno il tipico piatto locale a un prezzo convenzionato.

info: www.festivalbrodetto.it



► 1 settembre 2020

Marche Fano (PU)

11-13 SETTEMBRE

BRODETTO FESTIVAL

Il Brodetto Fest di cui abbiamo diffusamente parlato nel numero di aprile, ma che per colpa del lockdown non ha potuto avere luogo, avrà regolare svolgimento nelle date sopracitate.



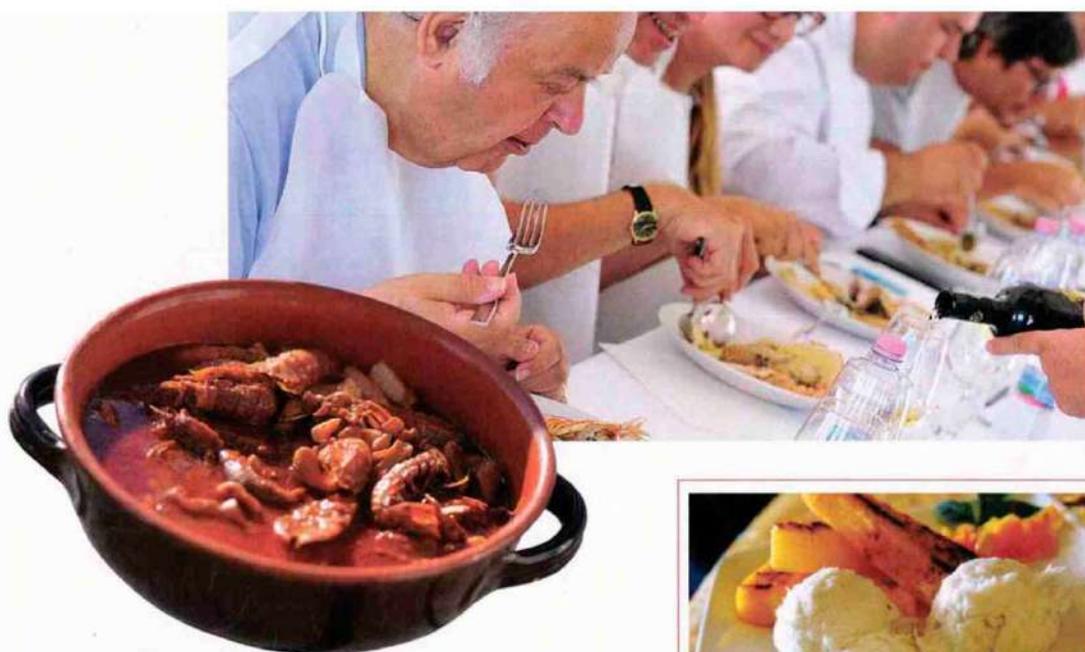
► 1 settembre 2020

Dall'11 al 13 settembre
FANO (PU)
Brodetto Fest

Dall'11 al 13 settembre si svolgerà a Fano la nuova edizione di BrodettoFest, kermesse culinaria dedicata al piatto simbolo della città. Diverse saranno le novità previste per la XVIII edizione come, ad esempio, l'allargamento dell'area di festa: dalla zona mare l'evento raggiungerà anche il centro storico coinvolgendo anche i ristoranti della città che proporranno menù dedicati. Altra novità saranno il Brodetto bus, che collegherà i visitatori dai parcheggi alle diverse location, e l'applicazione che permetterà di prenotarsi per i vari appuntamenti del festival. Si svolgeranno anche cooking show, con le creazioni di grandi chef, e talk show che vi faranno conoscere personaggi legati al mondo del cibo. Per i più piccoli verranno organizzate diverse attività presso l'area Brodetto & Kids.
www.festivalbrodetto.it

SOSTA - Area Jf Kennedy in viale Kennedy e area di sosta Azzurra in Viale Ruggeri





 **AGENDA FANO (PU)**

TUTTO FA BRODETTO

Dall'11 al 13 settembre torna l'evento che promuove il piatto simbolo della cucina fanese



Camminando tra il lungomare Sassonia, la Passeggiata del Lisippo e i trabucchi non è raro sentire i pescatori usare l'espressione *brudet*. L'intingolo simbolo della tradizione marinara, ricco di varianti a seconda della regione dove viene servito e degli ingredienti utilizzati, fu creato sui pescherecci dai marinai che per utilizzare il pescato non destinato alla vendita per dimensioni o perché rovinato dalle reti. Senza essere sfiletato, veniva cucinato in un tegame con olio, cipolla, concentrato di pomodoro e aceto e accompagnato con il pane raffermo. Per assaggiare le più svariate versioni della zuppa di pesce fate un salto al BrodettoFest, che torna a Fano dall'11 al 13 settembre con una novità: l'intenso profumo che si sprigiona dalla cucine del lido invade anche le viuzze e le piazze del centro storico. Ai fornelli si alternano chef del calibro di Moreno Cedroni, Mauro Uliassi, Lui-

FACCIAMOLO ALLA VICENTINA

Come condimento dei bigoli con gli gnocchetti oppure in abbinamento alla polenta al cucchiaino. Lo stoccafisso preparato alla vicentina si può gustare nelle più diverse varianti alla **Festa del Bacalà di Sandrigo (VI)**. Il coronavirus non fermerà l'edizione della 2020 della sagra, che torna dal 16 al 21 settembre in Piazza Santi Filippo e Giacomo (si accede su prenotazione con ingressi scaglionati e i visitatori verranno serviti direttamente ai tavoli). Il piatto della tradizione veneta sarà servito per tutto il mese di settembre nei ristoranti della zona (www.festadelbacalala.com).

gi Pomata, Igles Corelli, Errico Recanati, Costardi Bros, Stefano Ciotti e Carmelo Carnevale. Il brodetto alla fanese si potrà gustare per un mese nei ristoranti del territorio a un prezzo convenzionato (www.festivalbrodetto.it).

Tempo **LIBERO**A cura di *Maria Giuseppina Buonanno*Festival, incontri, corsi, libri e molto altro
per essere sempre aggiornati sul mondo del benessere

Appuntamenti in agenda

11•13 settembre

BrodettoFest

FANO (PU) Da 18 anni, appuntamento immancabile dell'estate, quello col **BrodettoFest** che dall'11 al 13 settembre anima la città adriatica, celebrando la sua specialità più amata, il brodetto di pesce, nato a bordo dei pescherecci e diventato piatto simbolo della sua identità marinara. I pesci vengono cucinati in un tegame con olio, concentrato di pomodoro, cipolla e aceto, il tutto accompagnato con il pane raffermo. Oltre alla zona mare, il profumo di brodetto avvolge tutto il centro storico di Fano, nei ristoranti come nei banchi all'aperto potete trovare menu a base



di zuppa di pesce, oppure assistere a talk show a tema food o partecipare agli show cooking di famosi chef. Non manca poi lo spazio Brodetto & Kids, dove i bambini imparano a conoscere il grande tesoro dell'Adriatico, mentre voi intanto potete rilassarvi gustando la zuppa tipica dei pescatori di Fano.

festivalbrodetto.it

Fano

Cuochi contadini protagonisti al Brodetto Fest

Pesci di mare e d'acqua dolce. La cucina della costa e quella dell'entroterra. Contaminazioni culinarie e tradizioni del territorio grandi protagonisti nei giorni scorsi al Brodetto Fest di Fano grazie anche allo show cooking organizzato da Coldiretti Pesaro Urbino al PalaBrodetto con la cuoca contadina Laura Calvani, dell'agriturismo XIX Secolo di Pergola, alle prese con la ricetta, tradizionale di Cantiano, delle tagliatelle con i gamberi di fiume. Appuntamento del gusto - ma anche istruttivo, prendere appunti - per imparare dal vivo la ricetta, esempio di cucina del territorio, con ingredienti a chilometro zero: dalla pasta all'uovo fatta in casa al sugo con il gambero di fiume al quale, proprio a Cantiano, viene dedicata una sagra agostana. Una tradizione, che nelle aree interne del pesarese e non solo comprende anche i pesci d'acqua dolce come la trota, che proprio attraverso le aziende agricole e gli agriturismi viene proposta e promossa in tavola. La provincia di Pesaro Urbino è la prima in regione per numero di attività ospitando quasi il 30% del totale marchigiano delle strutture agrituristiche e la quarta in Italia per agriturismi certificati bio. Una forza importante per l'economia delle aree interne che durante l'estate, pur facendo sold out di prenotazioni, non è riuscita a recuperare le perdite causate dal lockdown che in primavera ha fatto saltare i ponti di Pasqua, 25 aprile, 1° maggio e tutte le cerimonie come battesimi, comunioni, cresime e matrimoni.

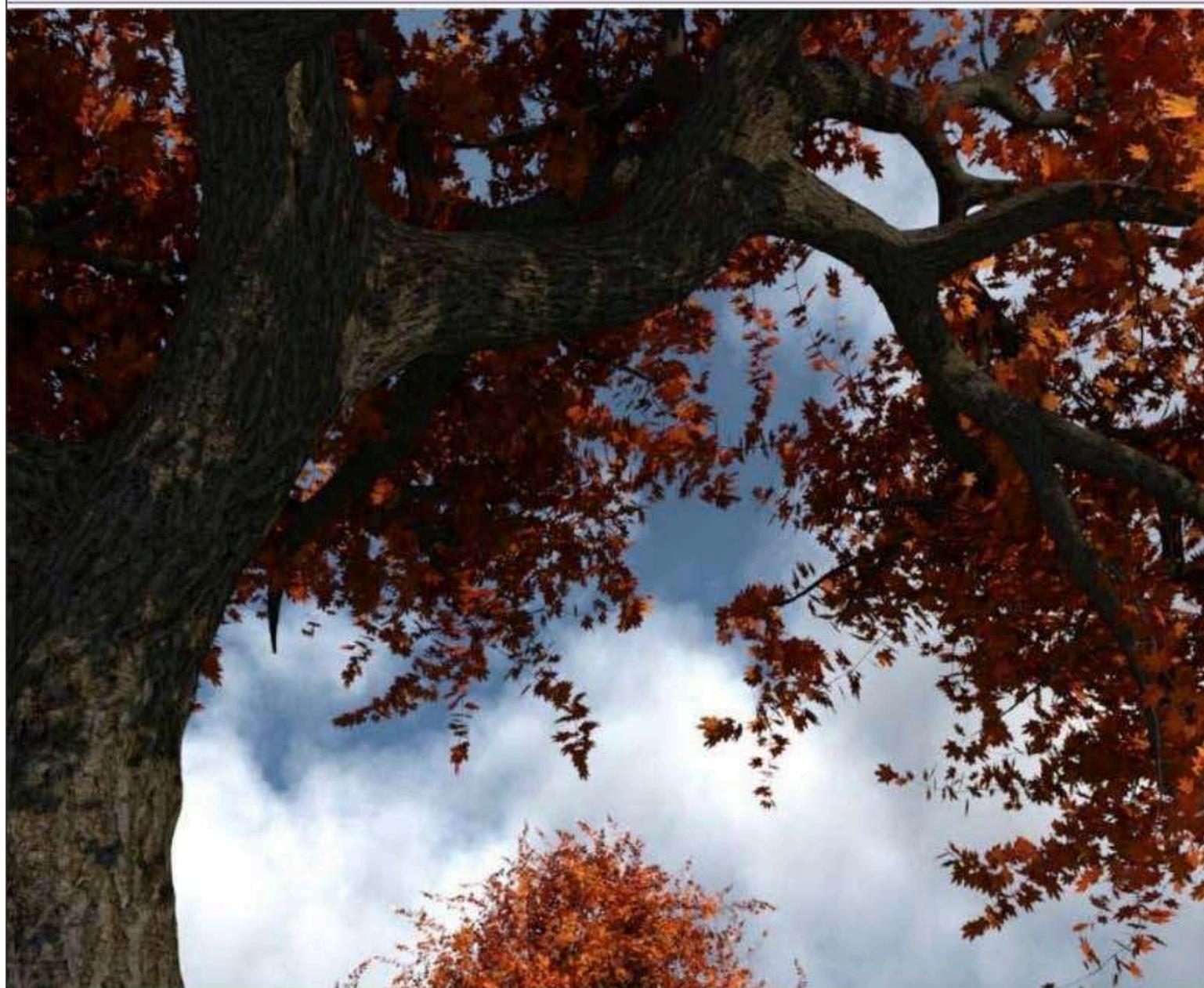


ASA Magazine

Anno 4 — Numero 14 — Settembre 2020 — Rivista Quadrimestrale

LA RIVISTA DELL' ASSOCIAZIONE STAMPA AGROALIMENTARE ITALIANA

Registrazione Tribunale Lg. 48/1948 — Tutti i diritti riservati — Dir. Resp. Roberto Rabachino



Prosecco DOC

Da sempre e costantemente
attivo nella tutela
del prodotto e del consumatore,
in tutto il mondo.





Sommario

EDITORIALE

La crisi del vino al tempo del Coronavirus

a cura di Roberto Babichino, Presidente Nazionale ASA

6

APPROFONDIMENTO

Prosecco DOC: da sempre attivo nella tutela del prodotto e del consumatore

a cura di Redazione Centrale

8

TURISMO NAZIONALE

Alpe Cimbra: una "perla virtuosa"

di Franca Dell'Acquapete Scotti

14

Un percorso nei luoghi di Dante tra Romagna e Toscana

di Giovanna Terzu Vismara

20

Monferrato: colori e golosità

di Franca Dell'Acquapete Scotti

28

Umbria: scoprirla in dimore di charme

di Franca Dell'Acquapete Scotti

34

Tesori di Puglia, Murge da scoprire e da assaporare, senza fretta

di Carmela Gehringer

38

"Orizzonti Verticali", si veste di nuovo San Gimignano

di Nicoletta Corradi

44

Viaggio nella Tuscia tra natura e antica nobiltà

di Nicoletta Corradi

49



TURISMO INTERNAZIONALE

La culla del rum mondiale, Gran Canaria

di Silvia Donatello

52

Creta, c'è più gusto tra spiagge remote, villaggi tipici e trekking in montagna

di Carmen Guerriero

58

I castelli dei paesi catari e il fascino delle città

di Giovanna Turchi Vismara

62

AGROALIMENTARE NAZIONALE

Asiago: non solo formaggio, ma luogo ideale di vacanza nel Bel Paese

di Nicoletta Corradi

72

A Fano torna il BrodettoFest

di Franco Miele

76

Greco di Tufo DOCG, lo storico Oro di Irpinia

di Carmen Guerriero

82

Sardegna, il turismo punta a enogastronomia e tradizioni

di Carmen Guerriero

88

NEWS DALL'ITALIA

Le aziende vinicole toscane al tempo del Covid 19

di Nicoletta Corradi

92

Il biologico e il naturale ripartono da SANA RESTART

a cura di Redazione Centrale

98

Siddùra Golf Cup, vino e sport, in costa Smeralda

di Carmen Guerriero

104



A Fano torna il BRODETTO FEST

Dall'11 al 13 settembre si danno appuntamento i grandi nomi della cucina italiana.

di Franco Micini – Foto Omnia Comunicazione

I Festival del Brodetto si prepara a trasformare la città adriatica in un immenso dehors dedicato al suo piatto simbolo. La kermesse affermata negli anni con il nome di "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce" si prepara a rendere ancora una volta Fano capitale del Brodetto e a catturare i turisti del gusto con le numerose novità in programma per la diciottesima edizione. Info: FestivalBrodetto.it. Prima fra tutte l'area in cui si svolgerà (con ingresso gratuito): il Festival si allarga dalla tradizionale zona mare per raggiungere (e riempire di profumo di brodetto) il centro storico. Il risultato finale? Un'intera città pronta a celebrare

sulla tavola il piatto simbolo dell'identità marinara del territorio, dove i ristoranti saranno coinvolti nel proporre menu, a pranzo e a cena, a base di zuppa. Tavoli e sedie riempiranno gli spazi all'aperto di Fano, pronta a diventare una città aperta caratterizzata anche visivamente dall'immagine del Festival, per coinvolgere il pubblico e per celebrare il piatto. Una rivoluzione voluta dagli organizzatori, Confesercenti di Pesaro-Urbino e Comune di Fano in collaborazione con la Regione Marche, per estendere e dar man forte sia alla stagione turistica che agli esercenti locali. Tra le novità di quest'anno il "Brodetto Bus", che collegherà i visitatori del Festival dai parcheggi alle diverse location del Festival,

e poi l'App per prenotare tutti gli appuntamenti della kermesse. La macchina organizzativa è inoltre al lavoro per confermare gli altri ingredienti che hanno reso grande, nel corso degli anni, il BrodettoFest: gli spettacolari cooking show con gli chef di fama nazionale si svolgeranno, come di consueto, al Pala Brodetto; qui la storia della zuppa di pesce abbraccerà l'interpretazione del presente e il pubblico potrà degustare i piatti di chef blasonati del calibro di Moreno Cedroni, Mauro Uliassi, Luigi Pomata, Igles Corelli, Errico Recanati, Costardi Bros, Stefano Ciotti, Carmelo Carnevale, che hanno calcato il palco-cucina di Fano nelle precedenti edizioni. Nelle tre giornate della





L'ANTICA ZUPPA DEI PESCATORI

Il brodetto, che fa parte della storia di Fano quanto cultura, mura, chiese e antiche vestigia, è un piatto nato a bordo dei pescherecci. 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, concentrato di pomodoro e aceto; il tutto veniva accompagnato con il pane raffermo. Una ricetta

semplice, un piatto versatile che sarebbe potuto finire nel passato gastronomico marchigiano se Confesercenti di Pesaro e Urbino non avesse avuto l'intuizione di recuperare storia e onori del "Brodetto alla fanese", rilanciarlo e, per 18 anni, rendergli onore attraverso il Festival e l'iniziativa collaterale "Fuori Brodetto" che, da settembre 2020, coinvolgerà i ristoranti del territorio nel proporre il piatto a un prezzo convenzionato.





diciottesima edizione sarà inoltre possibile assistere ai talk show per conoscere personaggi legati al mondo del food e non solo: approfondire le tematiche, le criticità e i progetti del settore della pesca; partecipare insieme ai più piccoli agli appuntamenti dell'area Brodetto & Kids, lo spazio per far conoscere ai bimbi il grande tesoro dell'Adriatico; rilassarsi durante il Festival con la bevanda tipica dei pescatori di Fano, a cui il Festival riserva l'area del MeetMoretta. Vivere, quindi, contornati da splendidi paesaggi di mare e collina, una città da scoprire seguendo gli itinerari legati all'arte, alla storia e alla cultura.

Confermato anche il "Fuori Brodetto", che subito dopo lo svolgimento della kermesse permetterà di gustare il brodetto alla fanese per un mese a un prezzo convenzionato nei ristoranti del territorio. ■



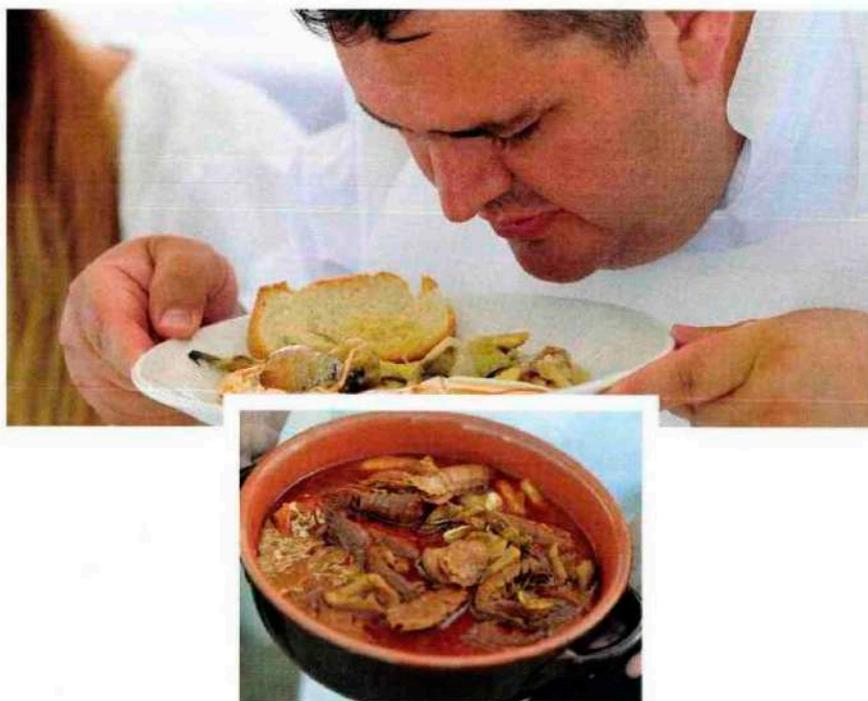
BRODETTO FEST A FANO, UNA SPECIALE EDIZIONE 2020

Si è svolta dall'11 al 13 settembre a Fano la XVIII edizione di **BrodettoFest**, manifestazione dedicata al piatto simbolo della tradizione marinara, con degustazioni di zuppe, cooking show, assaggi e abbinamenti "mondiali" di vino, laboratori per i bimbi dedicati alla scoperta del mare, grandi ospiti. Il coordinamento di tutto l'evento e del programma è affidato ad **Antonio Bedini**, Consigliere Nazionale APCI e Presidente della **Delegazione APCI Marche**.

Un nuovo format che ha visto al posto degli stand gastronomici un servizio di ristorazione di qualità. Una scelta fatta dagli organizzatori - Confesercenti Pesaro e Urbino, Comune di Fano e Regione Marche - per valorizzare un grande piatto, assaporarlo in piena sicurezza e garantire a tutti di inebriarsi con il sapore unico del **"Brodetto alla fanese"**. I visitatori hanno potuto gustare la zuppa di pesce, per tre giorni, al prezzo convenzionato di 20 Euro prenotando nei **30 ristoranti della città**, collegati ai luoghi della kermesse da una navetta gratuita, il **"Brodetto Bus"**.

Nuove anche le **arec** dell'evento: il **Palabrodetto**, che ha accolto lo spettacolo della cucina, allestita nella Terrasostruttura del lungomare; il **Palco centrale**, collocato nella Cavea del Lido e la divertente area **"Brodetto& Kids"**. Tra gli chef protagonisti **Ernesto Lombardo**, **Cristina Bowerman**, **Max Mariola** e **Giorgio "Giorgione" Barchiesi**.

I loro piatti sono stati serviti in abbinamento al vino ufficiale del Festival: il **Bianchetto del Metauro Doc**, proposto dalle 9 cantine del progetto **"Bianchetto d'Autore"**. La tutela del mare, le specificità dell'Adriatico e i temi d'attualità del settore sono stati al centro dei talk show, condotti da **Federico Quaranta**, conduttore di **Linea Verde Radici** (Rai) e **Decanter** (Radio2 - Rai). **Luca Gardini**, campione del mondo dei sommelier, ha guidato le degustazioni di vino. Spunti d'attualità, approfondimento e nuovi progetti sono stati presentati durante gli appuntamenti promossi in collaborazione con **Coldiretti**, **Assam** e **Svim** (società di Sviluppo della Regione Marche).



Brodetto Fest, l'identità di un territorio si gusta in un piatto

di Massimiliano Rella

Una cittadina apparecchiata con tavoli, sedie e centinaia di zuppe di pesce in un fine settimana all'insegna del gusto (11-13 settembre) per la XVIII edizione del Brodetto Fest, il "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce", a Fano (Pesaro-Urbino), da sempre "capitale del Brodetto", piatto simbolo dell'identità marinara del territorio. Quest'anno, infatti, l'evento si è allargato dalla tradizionale zona mare (lido) per raggiungere il centro storico; novità voluta dagli

organizzatori — Confesercenti Pesaro e Urbino e comune di Fano, in collaborazione con Regione Marche — per estendere e dar man forte sia alla stagione turistica, che agli esercenti locali in un anno difficile come il 2020.

Come sempre il programma culturale di *cooking show* con chef di fama nazionale (MORENO CEDRONI, MAURO ULIASSI, LUIGI POMATA, IGLES CORELLI, ERICO REGANATI, COSTARDI BROS, STEFANO CIOTTI, CARMELO CARNEVALE), ma anche incontri con

autorità del mondo enogastronomico e approfondimenti sul mondo della pesca.

Il brodetto nacque come piatto povero dei pescatori a bordo dei pescherecci. Si usavano pesci non adatti 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 pane raffermo; una ricetta semplice e versatile che sarebbe potuta finire nel dimenticatoio.



Brodetto alla fanese (photo © Luca Toni).



ticatoio del passato gastronomico marchigianose Confesercenti Pesaro e Urbino non avesse avuto l'intuizione di recuperare storia e onori di questo grande piatto, rilanciarlo e, per 18 anni, rendergli omaggio attraverso il Festival e l'iniziativa collaterale "Fuori Brodetto" che, da settembre 2020, coinvolge i ristoranti del territorio nel proporre il "Brodetto alla fanese" ad un prezzo convenzionato.

E tra i ristoranti di Fano non mancano certo le buone tavole. Un bravo interprete della nuova cucina marchigiana è lo chef d'origini siciliane ANTONIO SCARANTINO, allenatosi nelle "scuole" di MASSIMO BOTTURA, FRANCO CERRECI ed EMILIO BARBERI prima di sbarcare nella Città del Brodetto. Affacciato sull'Adriatico, sull'ido della spiaggia Sassonia, dalla cucina del ristorante *Almare* (www.ristorantealmare.it) Scarantino pro-



In alto: Antonio Scarantino.
A sinistra: partecipanti al Brodetto Fest.

pone la sua filosofia del "km buono", unendo la migliore materia prima locale (scelta da più fornitori in base alla qualità che la loro provenienza e il metodo di pesca, conservazione e consegna, possono garantire) e punte d'eccellenza che ricerca in Italia e all'estero per piatti di grande equilibrio. Da provare, naturalmente, la sua interpretazione del piatto di Fano, il "Brodetterò".

Massimiliano Rella

ONLINE





BRODETTOFESE: TRIONFO DI GUSTO E CULTURA FANESE

1 luglio 2020 | Redazione James | Foto: News / Primo Piano

Torna il **BrodettoFest** e si prepara a trasformare **Fano** in un immenso dehors dedicato al piatto simbolo della città. La kermesse che, negli anni, con il nome di **Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce**, si prepara a sancire ancora una volta Fano come "capitale del Brodetto" da venerdì 11 a domenica 13 settembre (ingresso gratuito) e a catturare i "turisti del gusto" con le numerose novità in programma per la XVIII edizione.



Prima fra tutte l'area in cui si svolgerà: il Festival si allarga dalla tradizionale zona mare per raggiungere, e riempire di profumo di brodetto, il centro storico. Il risultato finale? Un'intera città pronta a celebrare, sulla tavola, il piatto simbolo dell'identità marinara del territorio. I ristoranti della città saranno coinvolti nel proporre menu, a pranzo e a cena, a base di zuppa e tivoli e sedie riempiranno gli spazi all'aperto di Fano, pronta a diventare una "città aperta" caratterizzata, anche visivamente, dall'immagine del Festival per coinvolgere il pubblico e per celebrare il piatto. Una rivoluzione voluta dagli organizzatori, **Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano**, in collaborazione con **Regione Marche**, per estenderne e dargli man forte sia alla stagione turistica, sia agli esercizi locali.

Tra le novità della XVIII edizione, il "Brodetto Bus" che collegherà i visitatori del Festival da parcheggi alle diverse location del Festival e l'App per prenotare tutti gli appuntamenti della kermesse.



La macchina organizzativa è inoltre al lavoro per confermare gli altri ingredienti che hanno reso grande, nel corso degli anni, il BrodettoFest: gli spettacolari cooking show con gli chef di fama nazionale si svolgeranno, come di consueto, al PalaBrodetto. Qui la storia della zuppa di pesce abbraccerà l'interpretazione del presente e il pubblico potrà degustare i piatti di chef bisanzoni del calibro di **Moreno Cedroni, Mauro Uliassi, Luigi Pomata, Igles Corelli, Errico Recanatì, Costardi Bros, Stefano Ciotti, Carmelo Carnevale**, che hanno calcato il palco/cucina di Fano nelle precedenti edizioni.

Per le tre giornate, sarà possibile inoltre assistere a talk show per conoscere personaggi legati al mondo del food e non solo: approfondire le tematiche, le criticità e i progetti del settore della pesca, partecipare, insieme ai più piccoli agli appuntamenti dell'area Brodetto & Kids, lo spazio pensato per far conoscere ai bimbi il grande tesoro dell'Adriatico; rilassarsi, durante il Festival, con la bevanda tipica dei pescatori di Fano a cui il Festival riserva favele del **MeatMoretta**; vivere Fano, una città da scoprire seguendo gli itinerari legati all'arte, la storia, la cultura: immerci in splendidi paesaggi di mare e collina.



Confermato anche il **"Fuori Brodetto"** che, subito dopo lo svolgimento della kermesse, permetterà di gustare il brodetto alla fanese, per un mese, nei ristoranti del territorio, ad un prezzo convenzionato.

Il brodetto, che fa parte della storia di Fano, quanto cultura, mara, oltrese e antiche vestigia, è un piatto nato a bordo dei pescherecci. Per realizzarlo, i pescatori utilizzavano i pesci non idonei alla vendita per dimensioni o perché rovinati dalle reti. Senza essere sfiletati venivano cucinati in un tegame con olio, cipolla, concentrato di pomodoro e aceto. Il tutto veniva accompagnato con il pane raffermo. Una ricetta semplice, un piatto versatile che sarebbe potuto finire nel passaiato gastronomico marchigiano se Confesercenti Pesaro e Urbino non avesse avuto l'intuizione di recuperare storia e onori del "Brodetto alla fanese", rilanciarlo e, per 18 anni, rendergli onore attraverso il Festival e l'iniziativa collaterale "Fuori Brodetto" che, da settembre 2020, coinvolgerà i ristoranti del territorio nel proporre il piatto a un prezzo convenzionato.

FESTIVAL.BRODETTO.IT

Tags: brodetto alla fanese, brodetto di pesce, BrodettoFest, Carmelo Carnevale, Comune di Fano, Confesercenti Pesaro e Urbino, Costardi Bros, cucina marchigiana, Errico Recanatì, Fano, Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce, Fuoribrodetto, Igles Corelli, Luigi Pomata, Marche, Mauro Uliassi, Moreno Cedroni, morietta fanese, Regione Marche, Stefano Ciotti

Viaggi a Km 0. L'estate 2020 sarà italiana e sarà bellissima

— Da nord a sud, dal mare ai monti, dalla campagna alle isole alla scoperta dell'Italia meravigliosa

02/07/2020



L'estate 2020 sarà italiana e sarà bellissima. Dall'azzurro perfetto del Mediterraneo al verde dei boschi alpini, dalla fragranza di un giardino fiorito al fascino di un cielo stellato, alla magia di un concerto in un castello antico. Tour per la Penisola a caccia di incanto. Qualche suggestione e tanti indirizzi da segnare nel diario di viaggio 2020.

(A cura di Alessandra Pon, Gabriella Grasso e Désirée Paola Capozzo. Photo courtesy: Monica Vinella, Andrea Wyner, Gettyimages, Jacob Morch, Cristina Gottardi/Unsplash/Gettyimages, Auberge De La Maisonmonica Vinella, Gettyimages, Anna Church, Cristina Gottardi/Unsplash).



COURTESY

Marche

Bellezza infinita. 15 bandiere blu e 12 verdi per il mare e le spiagge kids friendly: il paradiso a misura di famiglia. Gli sportivi, poi, hanno ben 100 km tra mare e monti e 24 percorsi ciclabili per una fuga in bike (marcheoutdoor.it). Fano. Un pranzo pieds dans l'eau? Sì, al ristorante **AIMare** dello chef Antonio Scarantino, protagonista di questo meraviglioso scatto in acqua (ristorantealmare.it). Da non perdere il **BrodettoFest**, dall'11 al 13 settembre, dedicato alla ricetta must della regione. Urbino. Pausa d'artista: dal 18 luglio con la mostra su Raffaello. Shopping gourmet: la **Casciotta d'Urbino Dop**, delle Fattorie Marchigiane, a Colli al Metauro, dove i "casci" arrivano dopo pochi minuti dal confezionamento.

A settembre, a Fano, torna il BrodettoFest

07.01.2020

[Mi piace](#)
[Condividi](#)
 Di che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

I grandi nomi della cucina italiana si danno appuntamento dall'11 al 13 settembre nella città adriatica, pronta a trasformarsi in un enorme dehors.

Torna il **BrodettoFest** e si prepara a trasformare Fano in un immenso dehors dedicato al piatto simbolo della città.

La kermesse che, negli anni, con il nome di "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce", si prepara a sancire, ancora una volta **Fano** come "capitale del Brodetto" da **venerdì 11 a domenica 13 settembre** (ingresso gratuito) e a catturare i "turisti del gusto" con le numerose novità in programma per la XVIII edizione.



Prima fra tutte l'area in cui si svolgerà: il Festival si **allarga dalla tradizionale zona mare** (Lido) per raggiungere, e riempire di profumo di brodetto, il centro storico. Il risultato finale? Un'intera città apparecchiata di zuppa, con tavoli e sedie di ristoranti, bar, attività commerciali e artigianali fanesi a riempire viuzze, viali, piazze e strade. Una "città aperta" caratterizzata, anche visivamente, dall'immagine del Festival per coinvolgere il pubblico e per celebrare il piatto simbolo dell'identità marinara del territorio.

Una rivoluzione voluta dagli organizzatori - Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, in collaborazione con Regione Marche - per estendere e dar man forte sia alla stagione turistica, sia agli esercenti locali. La macchina organizzativa è inoltre al lavoro per confermare gli altri ingredienti che hanno reso grande, nel corso degli anni, il BrodettoFest: i **cookingshow** con gli chef di fama nazionale (sul suo palco-cucina si sono alternati chef del calibro di Moreno Cedroni, Mauro Uliassi, Luigi Pomata, Igles Corelli, Enrico Recanatì, Costardi Bros, Stefano Ciotti, Carmelo Carnevale); gli incontri con le autorità del mondo enogastronomico; gli approfondimenti dedicati al mondo della pesca.

Confermato anche il "Fuori Brodetto" che, subito dopo lo svolgimento della kermesse, permetterà di gustare il brodetto alla fanese, per un mese, nei ristoranti del territorio, ad un prezzo convenzionato. Info: FestivalBrodetto.it

FANO E IL BRODETTO DI PESCE

Il brodetto - che fa parte della storia di Fano, quanto cultura, mura, chiese e antiche vestigia - è un piatto nato a bordo dei pescherecci. 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, concentrato di pomodoro e aceto. Il tutto veniva accompagnato con il pane raffermo.

Una ricetta semplice, un piatto versatile che sarebbe potuto finire nel passato gastronomico marchigiano se **Confesercenti Pesaro e Urbino** non avesse avuto l'intuizione di recuperare storia e onori del "Brodetto alla fanese", rilanciarlo e, per 18 anni, rendergli onore attraverso il Festival e l'iniziativa collaterale "Fuori Brodetto" che, da settembre 2020, coinvolgerà i ristoranti del territorio nel proporre il piatto a un prezzo convenzionato.

INFORMAZIONI UTILI

- Guida all'ospitalità
- Orari di Apertura
- Numeri Utili
- Info Manifestazioni Eventi
- Guarda i Nostri Video

SITI TEMATICI

- Teatro della Fortuna
- Fano Jazz by the sea
- Carnevale di Fano
- Museo Civico
- Mediateca Montanari MeMo
- Festival del brodetto
- Passaggi Festival
- Il paese del balocchi
- La Valle del Metauro
- Fano International Film Festival
- ColleMar-athon

SITI ISTITUZIONALI

- Regione Marche
- Turismo Regione Marche
- Alberghi Consorziati Riviera Di Fano-Torrette-Marotta
- Provincia di Pesaro E Urbino
- Turismo - Provincia di Pesaro e Urbino
- Camera di Commercio di Pesaro e Urbino
- Ente Nazionale Italiano per il Turismo

INFO E CONTATTI



Tel. +39 0721 887314/617/312
 Fax +39 0721 820337
 ✉ info@tucismofano.com

- IAT
- URP
- Comune di Fano



Home / Gusto / Lifestyle / BrodettoFest, Fano celebra la tradizione marinara italiana

BrodettoFest, Fano celebra la tradizione marinara italiana

8 Luglio 2020 | Marco Giovenco | Gusto, Lifestyle



Un buon brodetto o una gustosa zuppa di pesce sono saporite sinfonie racchiuse su un piccolo palcoscenico chiamato piatto. E in quanto tali meritano consona celebrazione. Così, dall'11 al 13 settembre 2020, Fano, graziosa cittadina marchigiana in provincia di Pesaro e Urbino, torna a essere la capitale italiana della pietanza popolare e marinara per eccellenza con la XVIII edizione del BrodettoFest.

Il brodetto fa parte della storia di Fano, praticamente al pari della sua tradizione millenaria esaltata dai fasti della romanità. Origini umili; proprio per questo preziose: nacque a

bordo dei pescherecci, fra le mani di pescatori che, abituati a far di necessità virtù, utilizzavano per l'autoconsumo i pesci non idonei alla vendita. O perché troppo piccoli o perché rovinati dalle reti. Dal mare azzurro al fondo di un tegame con olio, cipolla, concentrato di pomodoro e aceto il passo era assai breve. Colori e profumi eccezionali immersi nel gustoso brodo di pesce davvero perfetto per ridar nuova vita a quel tozzo di pane raffermo che a bordo non mancava mai.

La storia apre il sipario sul presente, nel massimo della sicurezza e con ampi spazi studiati per garantire il distanziamento sociale: per tre giornate la passeggiata del lungomare Simonetti, in zona Lido, e il centro storico saranno letteralmente apparecchiati all'insegna del festival, tra assaggi e sfide a suon di brodetti e zuppe di pesce dell'Adriatico, degustazioni di Bianchello del Metauro Doc (vitigno autoctono della zona, ottimo abbinamento con piatti a base di pesce, ndr.), la

spettacolare cucina con alcuni fra i più noti chef italiani, il villaggio delle eccellenze marchigiane e l'amato spazio "MeetMoretta" dedicato alla "Moretta", dagli inizi del '900, bevanda simbolo dei pescatori fanesi.

La "Moretta", un bicchierino di storia e poesia

Di che si tratta? È un gustoso mix di caffè, rhum, brandy, una punta d'anice, una scorzetta di limone e zucchero. E il segreto sta proprio nella sapiente lavorazione delle dosi. Ottima da gustare a fine pasto, dal 2006 è nell'elenco ufficiale dei cocktail Aibes (Associazione italiana barmen e sostenitori) e dal 2011 tra i prodotti tradizionali regionali. Un vero e proprio "must" per chi visita Fano.



La "Moretta", tipica bevanda dei pescatori di Fano

Fuori Brodetto

La passione per il brodetto di pesce va oltre il Festival: chiusa la kermesse, per un mese intero sarà possibile gustare il brodetto alla fanese in numerosi ristoranti del territorio che proporranno il piatto tradizionale a un prezzo convenzionato.

Il BrodettoFest è organizzato da Confesercenti in collaborazione con il Comune di Fano e con il sostegno di Regione Marche, Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo FEAMP 2014-2020, Camera di Commercio delle Marche e BCC Fano.



La "Moretta", tipica bevanda dei pescatori di Fano



Stampa come PDF



ULTIMO NUMERO



GLI ARRETRATI



STORICO NEWS

AREA VIDEO



ARCHIVI



IL TOUR DEL BRODETTO MARCIUGIANO, DA FANO A SAN BENEDDETTO

di **Roberto Gatti** | 12 settembre 2014 | [L'Espresso](#) | [L'Espresso](#) | [L'Espresso](#)

UNA

- 1. [L'Espresso](#)
- 2. [L'Espresso](#)
- 3. [L'Espresso](#)
- 4. [L'Espresso](#)
- 5. [L'Espresso](#)
- 6. [L'Espresso](#)

Il brodetto è un piatto di pesce che si prepara in tutta la costa adriatica, dalla Romagna al Gargano. È un piatto di pesce che si prepara in tutta la costa adriatica, dalla Romagna al Gargano. È un piatto di pesce che si prepara in tutta la costa adriatica, dalla Romagna al Gargano.

4 BRUCI ALLA RIVA DEL BRODETTO

È un piatto di pesce che si prepara in tutta la costa adriatica, dalla Romagna al Gargano. È un piatto di pesce che si prepara in tutta la costa adriatica, dalla Romagna al Gargano. È un piatto di pesce che si prepara in tutta la costa adriatica, dalla Romagna al Gargano.



Brodetto di Fano

1. [L'Espresso](#)
2. [L'Espresso](#)
3. [L'Espresso](#)
4. [L'Espresso](#)
5. [L'Espresso](#)
6. [L'Espresso](#)

PER IL BRODETTO MARCIUGIANO: 5 TAPPE DA SCORRERE PER

GIUNGERE ALLA COPERTURA

Il brodetto è un piatto di pesce che si prepara in tutta la costa adriatica, dalla Romagna al Gargano. È un piatto di pesce che si prepara in tutta la costa adriatica, dalla Romagna al Gargano. È un piatto di pesce che si prepara in tutta la costa adriatica, dalla Romagna al Gargano.

5. IL BRODETTO DI ANCONA

Il brodetto di Ancona è un piatto di pesce che si prepara in tutta la costa adriatica, dalla Romagna al Gargano. È un piatto di pesce che si prepara in tutta la costa adriatica, dalla Romagna al Gargano. È un piatto di pesce che si prepara in tutta la costa adriatica, dalla Romagna al Gargano.

6. IL BRODETTO DI PORTO SAN GEORGIO



Brodetto di Porto San Giorgio

Il brodetto di Porto San Giorgio è un piatto di pesce che si prepara in tutta la costa adriatica, dalla Romagna al Gargano. È un piatto di pesce che si prepara in tutta la costa adriatica, dalla Romagna al Gargano. È un piatto di pesce che si prepara in tutta la costa adriatica, dalla Romagna al Gargano.

7. IL BRODETTO DI FANO



Brodetto di Fano

Il brodetto di Fano è un piatto di pesce che si prepara in tutta la costa adriatica, dalla Romagna al Gargano. È un piatto di pesce che si prepara in tutta la costa adriatica, dalla Romagna al Gargano. È un piatto di pesce che si prepara in tutta la costa adriatica, dalla Romagna al Gargano.

8. IL BRODETTO DI SAN BENEDDETTO



Brodetto di San Benedetto

Il brodetto di San Benedetto è un piatto di pesce che si prepara in tutta la costa adriatica, dalla Romagna al Gargano. È un piatto di pesce che si prepara in tutta la costa adriatica, dalla Romagna al Gargano. È un piatto di pesce che si prepara in tutta la costa adriatica, dalla Romagna al Gargano.

9. IL BRODETTO DI PORTO RICCIARDI



Brodetto di Porto Ricciardi

Il brodetto di Porto Ricciardi è un piatto di pesce che si prepara in tutta la costa adriatica, dalla Romagna al Gargano. È un piatto di pesce che si prepara in tutta la costa adriatica, dalla Romagna al Gargano. È un piatto di pesce che si prepara in tutta la costa adriatica, dalla Romagna al Gargano.



Brodetto di Porto Ricciardi

Il brodetto di Porto Ricciardi è un piatto di pesce che si prepara in tutta la costa adriatica, dalla Romagna al Gargano. È un piatto di pesce che si prepara in tutta la costa adriatica, dalla Romagna al Gargano. È un piatto di pesce che si prepara in tutta la costa adriatica, dalla Romagna al Gargano.



Foto: Courtesy of Brodetto Fest

SINCROTECA

MARCHE

11-13 Settembre, 2020

Brodetto Fest, l'evento gustoso torna a settembre

Torna con qualche novità la manifestazione dedicata alla tipica zuppa di pesce dell'Adriatico. Appuntamento a Fano per la diciottesima edizione della festa del mitico brodetto.

f
t
p
in

Si rinnova per il diciottesimo anno l'appuntamento con una delle manifestazioni gastronomiche marchigiane più famose. Torna a al **Lido di Fano** il **BrodettoFest** - conosciuto fino allo scorso anno come *Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce*. Con l'edizione 2020 la kermesse cambia nome. L'evento gustoso, che si doveva svolgere per la prima volta in primavera, è stato riprogrammato **dall'11 al 13 settembre**.

Brodetto Fest 2020 | Il programma

Come di consueto, la manifestazione si focalizza sul **piatto povero per eccellenza della tradizione marinara locale**. Ecco allora **gustose porzioni di zuppa di pesce** servite a pochi passi dal mare, con un calendario fitto e ospiti importanti. Nelle edizioni passate hanno interpretato la celebre ricetta chef del calibro di Mauro Uliassi, Daniel Canzian, Moreno Cedroni, Carmelo Carnevale, Giorgio "Giorgione" Barchiesi, Andy Luotto, Stefano Ciotti, Andrea Mainardi, Enrico Recanati, Hirohiko Shoda, Luigi Pomata, Igles Corelli, i Costardi Bros.



Anche quest'anno è atteso un parterre di **chef stellati** per **show cooking** e approfondimenti sul **mondo della pesca**.

Le novità di questa edizione? Innanzi tutto **l'area di svolgimento**: il festival, infatti, **si allarga dalla tradizionale zona mare per raggiungere il centro storico**, coinvolgendo l'intera città nella celebrazione di un piatto che omaggia l'identità marinara del territorio.

I ristoranti della città, poi, proporranno menu a base di zuppa, e tavoli e sedie riempiranno gli spazi all'aperto di Fano, pronta a diventare una "città aperta".

Una rivoluzione voluta dagli organizzatori - Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, in collaborazione con Regione Marche - per supportare la stagione turistica e gli esercizi locali.

Nato a bordo dei pescherecci, il brodetto fa parte della cultura di Fano. La cittadina adriatica custodisce una delle cinque ricette "codificate" marchigiane assieme a Porto Recanati, Ancona, Porto San Giorgio e San Benedetto del Tronto.

Una ricetta semplice e versatile, che grazie alla manifestazione è stata rilanciata, trovando una seconda vita. Da non perdere anche l'iniziativa collaterale del **Fuori Brodetto** subito dopo lo svolgimento della kermesse, decine di ristoranti del territorio proporranno il tipico piatto locale a un prezzo convenzionato.

Avete in programma un viaggio nelle Marche, tra le dieci regioni del mondo da visitare nel 2020, secondo *Lonely Planet*? **Ecco tutto quello che non dovete perdere in un tour gastronomico nelle Marche.**

Qui invece trovate la ricetta del brodetto nella versione tradizionale e in quella rivisitata.

Cosa: Brodetto Fest 2020

Quando: dall'11 al 13 settembre 2020

Dove: Fano

Sito

Segui Fine Dining Lovers anche su Facebook





BRODETTOFEST: TRIONFO DI GUSTO E CULTURA FANESE

1 luglio 2020 / [Redazione James](#) / [Food](#) / [News](#) / [Prima Pagina](#)

Torna il **BrodettoFest** e si prepara a trasformare **Fano** in un immenso dehors dedicato al piatto simbolo della città. La kermesse che, negli anni, con il nome di **Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce** si prepara a sancire ancora una volta Fano come "capitale del Brodetto" da venerdì 11 a domenica 13 settembre (ingresso gratuito) e a catturare i "turisti del gusto" con le numerose novità in programma per la XVIII edizione.



Prima fra tutte l'area in cui si svolgerà, il Festival si allarga dalla tradizionale zona mare per raggiungere, e riempire di profumo di brodetto, il centro storico. Il risultato finale? Un'intera città pronta a celebrare, sulla tavola, il piatto simbolo dell'identità marinara del territorio. I ristoranti della città saranno coinvolti nel prossimo mese, a pranzo e a cena, a base di zuppa e favei e sede rimpallano gli spazi all'aperto di Fano, pronti a diventare una "città aperta" caratterizzata, anche visivamente, dall'immaginario del Festival per coinvolgere il pubblico e per celebrare il piatto. Una rivoluzione voluta dagli organizzatori, **Confescenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano**, in collaborazione con **Regione Marche**, per estendere e dar man forte sia alla stagione turistica, sia agli esercenti locali.

Tra le novità della XVIII edizione, il "Brodetto Bus" che collegherà i visitatori del Festival dai parcheggi alle diverse location del Festival e l'App per prenotare tutti gli appuntamenti della kermesse.



La macchina organizzativa è inoltre al lavoro per confermare gli altri ingredienti che hanno reso grande, nel corso degli anni, il BrodettoFest: gli spettacolari cooking show con gli chef di fama nazionale si svolgeranno, come di consueto, al PalaBrodetto. Qui la storia della zuppa di pesce abbraccerà l'interpretazione del presente e il pubblico potrà degustare i piatti di chef blasonati del calibro di **Moreno Cedroni, Mauro Uliassi, Luigi Pomata, Igles Corelli, Erico Recanatì, Costardi Bros, Stefano Ciotti, Carmelo Carnevale**, che hanno cabato il palco-cucina di Fano nelle precedenti edizioni.

Per le tre giornate, sarà possibile inoltre assistere a talk show per conoscere personaggi legati al mondo del food e non solo, approfondire le tematiche, le criticità e i progetti del settore della pesca, partecipare, insieme ai più piccoli agli appuntamenti dell'area Brodetto & Kids, lo spazio pensato per far conoscere ai bimbi il grande tesoro dell'Adriatico; rilassarsi, durante il Festival, con la bevanda tipica dei pescatori di Fano a cui il Festival riserva l'area del **MeetMoretta**, vivere Fano, una città da scoprire seguendo gli itinerari legati all'arte, la storia, la cultura immersi in splendidi paesaggi di mare e collina.



Confermato anche il **"Fuori Brodetto"** che, subito dopo lo svolgimento della kermesse, permetterà di gustare il brodetto alla fanese, per un mese, nei ristoranti del territorio, ad un prezzo convenzionato. Il brodetto, che fa parte della storia di Fano, quarto cultura, mura, chiese e antiche vestigia è un piatto nato ai bordi dei pescherecci. Per realizzarlo, i pescatori utilizzavano i pesci non idonei alla vendita per dimensioni o perché rovinati dalle reti. Senza essere affittati venivano cucinati in un tegame con olio, cipolla, concentrato di pomodoro e aceto. Il tutto veniva accompagnato con il pane raffermo. Una ricetta semplice, un piatto versatile che sarebbe potuto finire nel passato gastronomico marchigiano se Confescenti Pesaro e Urbino non avesse avuto l'intuizione di recuperare storia e onori del "brodetto alla fanese", rilanciato e, per 18 anni, rendergli onore attraverso il Festival e l'iniziativa collaterale "Fuori Brodetto" che, da settembre 2020, coinvolgerà i ristoranti del territorio nel proporre il piatto a un prezzo convenzionato.

FESTIVALBRODETTO.IT

Tags: brodetto alla fanese, brodetto di pesce, BrodettoFest, Carmelo Carnevale, Comune di Fano, Confescenti Pesaro e Urbino, Costardi Bros, cucina marchigiana, Erico Recanatì, Fano, Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce, FuoriBrodetto, Igles Corelli, Luigi Pomata, Marche, Mauro Uliassi, Moreno Cedroni, moretta fanese, Regione Marche, Stefano Ciotti



Piatti tipici marchigiani: 16 specialità delle Marche da provare

La cucina delle Marche è variegata come i suoi panorami. Ecco 16 piatti tipici marchigiani da provare, da brodetto a crescia, vincisgrassi e olive ascolane.

Home > Cucina > Piatti tipici marchigiani: 16 specialità delle Marche da provare

di SILVANA DANIELI 23 Luglio 2020



Una terra che si allunga tra il mare Adriatico e gli Appennini, ondulata da boschi e colline: non sorprende che le Marche abbiano ispirato tanta poesia, dai sonetti del Leopardi alle note del Rossini. L'arte che ci interessa qui è però quella culinaria, e anche in questo campo troviamo abbondanza di opere ed interpreti. Oggi parliamo di piatti tipici marchigiani, un ricettario variegato che passa in maniera disinvolta da corroboranti piatti contadini come crescia e ciavarro, alle preparazioni elaborate di olive all'ascolana e coniglio in porchetta, per sfociare letteralmente sul mare con tutti i tipi di brodetto e uno stoccafisso da leccarsi i baffi. E poi tantissimi tipi di dolci, accomunati dalle rispettive basi alcoliche e dalla frutta secca, anche sotto forma di insaccato.

Se per le vacanze 2020 (in Italia, mi raccomando!) cercate il mix perfetto di natura, cultura e gastronomia, qui trovate il pacchetto completo. Nel frattempo viaggiate con noi alla scoperta di 16 specialità delle Marche da provare, dal pane fino all'ammazzacaffè.

Brodetto marchigiano



Sulla fascia costiera dell'Adriatico è battaglia aperta per il brodetto: la zuppa di pesce e crostacei ha interpretazioni, o per meglio dire scuole di pensiero radicalmente diverse in merito a ingredienti e tecniche di preparazione. Anzi, facciamo prima a definirle vere e proprie tifoserie, tutte pronte a sgolarsi con il loro slogan-ricetta da regione a regione. La situazione è particolarmente drammatica nelle Marche, che da nord a sud offre un'impressionante gamma di versioni: ma noi non ci facciamo intimorire e proviamo ad assaggiarle tutte. Pronti?

Cominciamo con il brodetto alla fanese, completo di Confraternita e Festival dedicato: composto da canocchie, gattuccio, seppia, tracina, rana pescatrice, pesce San Pietro, razza, scorfano e mazzola, è caratterizzato dall'aggiunta di aceto e concentrato di pomodoro. Ci spostiamo ad Ancona, dove troviamo la versione più antica e codificata di questo piatto. Le specie ammesse nel brodetto anconetano sono 13, così come i commensali che, sfidando la sorte, dovrebbero gustarlo tutti insieme: prendetevi il vostro tempo perché per il primo che si alza sono guai!

Il **brodetto di Porto Recanati** si caratterizza per l'assenza di pomodoro e l'aggiunta di zafferano. Una zuppeta in bianco, quasi gialla, che prevede fra le nove e le undici varietà di pesce: a differenza di Fano qui sono incluse triglie, gallinella, sogliola e merluzzo. Il brodetto alla sangioiese utilizza esclusivamente specie locali come suro, gronco, baraccola e palombo, e si distingue per l'aggiunta di pomodori verdi. Infine, a San Benedetto del Tronto troviamo *lu vradette*, un tipo di brodetto dal gusto più acidulo e vegetale con l'aggiunta di cipolle, aceto, peperoni e pomodori verdi.



Scoprire le Marche attraverso i suoi prodotti migliori

Le Marche sono una regione ricca di prodotti tipici e di alta qualità. Scopriamo alcuni dei migliori prodotti che questa regione ha da offrire.



DISCOPOLI LITTORIA (CONVINO)



Il Convino di Littoria è un vino rosso di alta qualità, prodotto in una zona di collina con vigna e uliveto.



Il Pecorino di Littoria è un formaggio a pasta filata, prodotto con latte di pecora.



Il Conoscino è un salume a base di carne di maiale, tipico della zona di Conca.



Il Casu Marzu è un formaggio a pasta filata, prodotto con latte di pecora e contenente un uovo.



Il Pecorino di Conca è un formaggio a pasta filata, prodotto con latte di pecora.



Il Rosso di Conca è un vino rosso di alta qualità, prodotto in una zona di collina con vigna e uliveto.



Il Rosso di Conca è un vino rosso di alta qualità, prodotto in una zona di collina con vigna e uliveto.



Il Rosso di Conca è un vino rosso di alta qualità, prodotto in una zona di collina con vigna e uliveto.



Il Rosso di Conca è un vino rosso di alta qualità, prodotto in una zona di collina con vigna e uliveto.



Il Rosso di Conca è un vino rosso di alta qualità, prodotto in una zona di collina con vigna e uliveto.



Il Rosso di Conca è un vino rosso di alta qualità, prodotto in una zona di collina con vigna e uliveto.



Il Rosso di Conca è un vino rosso di alta qualità, prodotto in una zona di collina con vigna e uliveto.



Il Rosso di Conca è un vino rosso di alta qualità, prodotto in una zona di collina con vigna e uliveto.



Il Rosso di Conca è un vino rosso di alta qualità, prodotto in una zona di collina con vigna e uliveto.



Il Rosso di Conca è un vino rosso di alta qualità, prodotto in una zona di collina con vigna e uliveto.



Il Rosso di Conca è un vino rosso di alta qualità, prodotto in una zona di collina con vigna e uliveto.



Il Rosso di Conca è un vino rosso di alta qualità, prodotto in una zona di collina con vigna e uliveto.



Home > Turismo > Italia > Le Marche, l'Italia in una regione

Le Marche, l'Italia in una regione

Di Sebastiano Gengè - 24 luglio 2020

29



Questo articolo è disponibile in

Nell'immaginario collettivo pensare alle Marche fa subito coniare la mente ad una distesa di colline coltivate costellate da città d'arte e antichi borghi. Un'armoniosa fusione di storia, arte, natura, che si integra con la bellezza della costa e la forza delle montagne in un'unione che affascina il turista che può scegliere tra diversi itinerari. Una regione che si contraddistingue anche per l'essere terra d'ispirazione di poeti, artisti e musicisti: come Giacomo Leopardi, Raffaello da Urbino che sarà celebrato in tutto il mondo nel 2020, Gentile da Fabriano, Bramante, Federico Barocci, Gioacchino Rossini, Giovan Battista Pergolesi, Gaspare Spontini, Padre Matteo Ricci, che qui sono nati.

Le Marche sono un museo diffuso – pieno di capolavori di Raffaello, Piero della Francesca e Lorenzo Lotto, P.P. Rubens e Tiziano – contrappuntato da stredde e anfiteatri romani, abbazie, monasteri, chiese, castelli, librerie storiche, botteghe di ceramica. Una regione ricca di manifestazioni culturali come il Roketi Opera Festival a Pesaro, lo Sferisterio Opera Festival e il Festival Pergolesi Spontini a Jesi. Le Marche sono la regione italiana in cui grazie alla qualità della vita e dell'ambiente si vive più a lungo.



MARE

180 km di costa, 26 località che si affacciano sul Mar Adriatico attrezzate per vacanze, ben 16 Bandiere Blu, ottenute per la qualità delle acque e della costa, per i servizi e l'educazione ambientale. Si può scegliere tra spiagge di sabbia finissima, ghiaia o roccia, con scogli o palme. Tra Gattice Mare e Pesaro una suggestiva strada panoramica di circa 20 chilometri lambisce pittoreschi paesi di pescatori, a picco sull'azzurro dell'Adriatico, che fanno parte del Parco regionale del Monte San Bartolomeo. A sud di Ancona inizia il Parco regionale del Monte Conero, che si specchia sul mare offrendo uno spettacolo di rara suggestione. Nelle coste marchigiane si possono praticare numerosi sport, come il wind surf, lo sci nautico, la vela, l'attività subacquea, il kitesurf, il beach volley. Le serate sono animate da

manifestazioni come il famoso Summer Jamboree di Senigallia dedicato alle musica anni '40 e '50. Le sagre che celebrano il pesce, come i noti Festival del Brodetto di Fano e di Porto Recanati, sono spesse in tutta la regione e si svolgono principalmente da giugno a settembre.

CENSI LOCALI

Ad Urbino, città natale di Raffaello Sanzio, una delle capitali del Rinascimento, degno di nota è il Palazzo ducale, dimora principesca tra le più belle d'Europa fatta realizzare dal duca Federico da Montefeltro. Loroio è sede di uno dei saraceni mariani più celebri d'Europa e nel contempo è ricca di opere d'arte. Ascoli Piceno è una città medievale tra le più belle d'Italia, con le sue torri e i palazzi in travertino. Fabriano è la città dell'ingegno e dell'arte, nota per la fabbricazione della carta ed è città Creativa UNESCO. Nel 2017 anche Pesaro è entrata nel circuito UNESCO come Città della musica. A Jesi nacque Federico II Hohenstaufen, il grande imperatore medievale (1194-1250) cui è stato dedicato il museo multimediale Federico II Super Mund. La profonda connessione storica tra cultura e civiltà del fare, arte e ingegno, creatività e artigianato hanno fatto del "Made in Marche" un sistema riconoscibile a livello mondiale.



ENOGASTRONOMIA

Le Marche sono la sintesi delle prelibatezze italiane raggruppate in un'unica terra. In virtù della conformazione del territorio, dominato dai monti e affacciato sul mare, si possono incantare diverse tradizioni culinarie. La cucina è caratterizzata da ingredienti semplici e genuini, da piatti dai sapori forti e decisi sia a base di carne, che a base di crostacei, pesce azzurro e frutti di mare. I piatti più famosi a base di pesce sono il brodetto, le sode di rospo in patacchia, cioè in olio, aglio e rosmarino, le seppie con piselli; lo stoccafisso all'Anconitana; le mezzane con le alici; le alici marinate; la frittata di alici; gli sgombri al pomodoro. C'è poi un'ottima produzione di tutte le principali specie di tartufo meno noto di fiume, in montagna, è la raccolta dei funghi. La storia dei salumi è intimamente connessa con le origini mezzadrili della popolazione, che utilizzava quasi tutte le parti del maiale per alimentarsi, senza spreco alcuna. Da qui hanno origine i due salumi più tipici del territorio, il salame di Fabriano e il ciauscolo, diffuso soprattutto nel maceratese.

Grazie ai 7.200 ettari di uliveti, le Marche sono una regione particolarmente vocata alla produzione di olio dalle grandi proprietà organolettiche, qualità legata in modo indissolubile all'oliva: molto pregiata quella tenera ascolana, ritenuta la migliore olive verde da tavola, nota nella sua versione in salamoia, farcita e finta "all'ascolana". Dall'abbondanza di pascoli derivano tanti squisiti formaggi di latte vaccino, ovino, caprino e misto. Le colline marchigiane sono il territorio ideale per la coltura delle viti e la produzione di uve zuccherine e profumate, ideali per ottenere vini di eccellente qualità. Il carattere autentico della cucina marchigiana trova felice espressione anche nei dolci quasi tutti di matrice contadina: Cessagnole, Biscotti al vino, Merochini, Scughetti o polenta di misso, Bostrengo, Saleme di fichi, Fiascirga, Ciambellone, Piza sbastusa, Ciocchiatia, Ravicci di marconi, Finghetti di Ofida, Calcioni o Piccini. Frappa, croccante con le mandorle o con le noci, cavallucci di Cingoli, la Ciocchiatia. Dolci con poco zucchero, perché un tempo era un bene prezioso da usare con parsimonia e il miele aveva il compito di dolcificare gli ingredienti.





A settembre, a Fano, torna il BrodettoFest

Dettagli Categoria: News Visite: 150



I grandi nomi della cucina italiana si danno appuntamento dall'11 al 13 settembre nella città adriatica, pronta a trasformarsi in un enorme dehors

Fano (PU – Marche), luglio 2020 - Torna il BrodettoFest e si prepara a trasformare Fano in un immenso dehors dedicato al piatto simbolo della città.

La kermesse che, negli anni, con il nome di "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce", si prepara a sancire, ancora una volta Fano come "capitale del Brodetto" da venerdì 11 a domenica 13 settembre (ingresso gratuito) e a catturare i "turisti del gusto" con le numerose novità in programma per la XVII edizione.

Prima fra tutte l'area in cui si svolgerà: il Festival si allarga dalla tradizionale zona mare per raggiungere, e riempire di profumo di brodetto, il centro storico. Il risultato finale? Un'intera città pronta a celebrare – sulla tavola – il piatto simbolo dell'identità marinara del territorio. I ristoranti della città saranno coinvolti nel proporre menu – a pranzo e a cena – a base di zuppa e tavoli e sedie riempiranno gli spazi all'aperto di Fano, pronta a diventare una "città aperta" caratterizzata, anche visivamente, dall'immagine del Festival per coinvolgere il pubblico e per celebrare il piatto. Una rivoluzione voluta dagli organizzatori – Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, in collaborazione con Regione Marche – per estendere e dar man forte sia alla stagione turistica, sia agli esercenti locali.





Home » Marche » Eventi » BrodettoFest – Fano

MARCHE REGIONE TERRITORIO EVENTI CIBO&VINO PERSONAGGI FAMOSI INFO



BrodettoFest – Fano

11-13 Settembre 2020. L'apoteosi delle ricette italiane in 3 giorni di pesce, pesce, pesce.



11 Set 2020 - 13 Set 2020 MARCHE - Fano (PU) Cibo/Vino | Festival

Visualizza la mappa

Torna dal **11 al 13 settembre 2020** per la **28esima edizione, BrodettoFest**, l'ormai classico festival di Fano Lido, della riviera adriatica e del suo piatto-bandiera: la zuppa di pesce in tutte le sue varianti, anche di nome – infatti, qui nelle Marche, si chiama **Brodetto**.

Esibizioni di grandi chef, gare gastronomiche, conferenze, degustazioni di vini, spettacoli musicali e molto altro a far da cornice alla grande sfida per il miglior piatto di pesce, selezionato da due giurie: tecnica e popolare.

C'è anche lo spazio dedicato ai bambini, **Brodetto & Kids**, con intrattenimenti, giochi di movimento per ogni età, attività didattiche, approfondimenti sul pesce dell'Adriatico, e merenda a base di pesce con lo scopo di avvicinare i bambini a questo prodotto, in particolar modo quello locale.

Oltre alle degustazioni legate al festival che avvengono al Palabrodetto (un nome, una garanzia), un circuito di ristoranti chiamato il **'FuoriBrodetto'** propone il mitico piatto a prezzo speciale per tutto il mese.



(foto: sito ufficiale dell'evento)



Italy by Events rende indimenticabile il tuo viaggio in Italia. Ti fa scoprire eventi, cibo e territorio in tutta Italia. Folklore, musica, attività per bambini, sagre, buon cibo, itinerari nella natura, arte e molto di più.

Su Italy by Events trovi la grande bellezza italiana.

VEDI ANCHE



Cortona On The Move – Cortona



Regata Storica di Venezia



Palio del Duca Sponsalia – Acquaviva Picena

CERCA PER NOME

Cerca CERCA

SEGUICI SU



Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce

Quando: 11/09/2020 - 13/09/2020
 Regione: Marche • Provincia: Pesaro-Urbino

Torna il **BrodettoFest** e si prepara a trasformare Fano in un immenso dehors dedicato al piatto simbolo della città.

Fano e il brodetto di pesce

Il **brodetto** - che fa parte della storia di Fano, quanto cultura, mura, chiese e antiche vestigia - è un piatto nato a bordo dei pescherecci. Per realizzarlo, i pescatori utilizzavano i pesci non idonei alla vendita per dimensioni o perché rovinati dalle reti. Senza essere sfilattati venivano cucinati in un tegame con olio, cipolla, concentrato di pomodoro e aceto. Il tutto veniva accompagnato con il pane raffermo.

Una ricetta semplice, un piatto versatile che sarebbe potuto finire nel passato gastronomico marchigiano se Confesercenti Pesaro e Urbino non avesse avuto l'intuizione di recuperare storia e onori del **"Brodetto alla fanese"**, rilanciarlo e, per 18 anni, rendergli onore attraverso il Festival e l'iniziativa collaterale **"Fuori Brodetto"** che, da settembre 2020, coinvolgerà i ristoranti del territorio nel proporre il piatto a un prezzo convenzionato.



La kermesse che, negli anni, con il nome di **"Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce"**, si prepara a sancire, ancora una volta Fano come **"capitale del Brodetto"** da venerdì 11 a domenica 13 settembre (ingresso gratuito) e a catturare i "turisti del gusto" con le numerose novità in programma per la XVIII edizione.

Prima fra tutte l'area in cui si svolgerà: il Festival si allarga dalla tradizionale zona mare per raggiungere, e riempire di profumo di brodetto, il centro storico. Il risultato finale? Un'intera città pronta a celebrare - sulla tavola - il piatto simbolo dell'identità marinara del territorio. I ristoranti della città saranno coinvolti nel proporre menu - a pranzo e a cena - a base di zuppa e tavoli e sedie riempiranno gli spazi all'aperto di Fano, pronta a diventare una "città aperta" caratterizzata, anche visivamente, dall'immagine del Festival per coinvolgere il pubblico e per celebrare il piatto. Una rivoluzione voluta dagli organizzatori - Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, in collaborazione con Regione Marche - per estendersi e dar man forte sia alla stagione turistica, sia agli esercenti locali.

Tra le novità della XVIII edizione, il **"Brodetto Bus"** che collegherà i visitatori del Festival dai parcheggi alle diverse location del Festival e l'App per prenotare tutti gli appuntamenti della kermesse.

La macchina organizzativa è inoltre al lavoro per confermare gli altri ingredienti che hanno reso grande, nel corso degli anni, il BrodettoFest: gli **spettacolari cooking show** con gli chef di fama nazionale si svolgeranno, come di consueto, al **PalaBrodetto**. Qui la storia della zuppa di pesce abbraccerà l'interpretazione del presente e il pubblico potrà degustare i piatti di chef blasonati del calibro di Moreno Cedroni, Mauro Uliassi, Luigi Pomata, Igles Corelli, Enrico Recanatì, Costardi Bros, Stefano Ciotti, Carmelo Carnevale, che hanno calcato il palco-cucina di Fano nelle precedenti edizioni.

Per le tre giornate, sarà possibile inoltre assistere a **talk show** per conoscere personaggi legati al mondo del food e non solo; approfondire le tematiche, le criticità e i progetti del settore della pesca; partecipare, insieme ai più piccoli agli appuntamenti dell'area **Brodetto & Kids**, lo spazio pensato per far conoscere ai bimbi il grande tesoro dell'Adriatico; rilassarsi, durante il Festival, con la bevanda tipica dei pescatori di Fano a cui il Festival riserva l'area del **MeetMoretta**; vivere Fano, una città da scoprire seguendo gli itinerari legati all'arte, la storia, la cultura immersi in splendidi paesaggi di mare e collina.

Confermato anche il **"Fuori Brodetto"** che, subito dopo lo svolgimento della kermesse, permetterà di gustare il brodetto alla fanese, per un mese, nei ristoranti del territorio, ad un prezzo convenzionato.

Info: FestivalBrodetto.it

Titolo dell'evento: Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce

Torna il Festival internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce di Fano (PU), sul lungomare della città marchigiana. L'evento dedicato al piatto ovvero della tradizione marinara, richiama ogni anno circa 50mila visitatori e propone migliaia di porzioni di brodetto servite a pochi passi dal mare. In programma cooking show, concerti e intrattenimento.

Luogo: Lido di Fano (PU)

Indirizzo: Fano (PU)

Sito web per approfondire: <https://www.festivalbrodetto.it/>

Evento Selezionato

Home / Eventi / Enogastronomia / 18° FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE DI FANO

[Torna Indietro](#)



11/09/2020 - 13/09/2020

[CALENDARIO](#)

18° FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE DI FANO



TIPOLOGIA Enogastronomia

ORARI

PERIODO Venerdì - Sabato - Domenica (Orari come da Programma)

LOCATION All'aperto

ORGANIZZATORE: CONFESERCENTI PESARO e URBINO - COMUNE DI FANO
 Telefono: 0721.54708 (Organizzazione) - 0721.40671 (Confesercenti) - 0721.8871 (Comune)
 Email: [Invia Email](#)
 Sito Web: [Vai al sito](#)

INGRESSO Gratuito

SOCIAL [Segui su facebook](#)

INFO SoloSagre.it consiglia sempre di consultare il link degli Organizzatori prima di partire!



Descrizione:

A Fano (PU) la cucina tipica a base di pesce torna, finalmente, con il Festival più gustoso della Riviera Adriatica.

Peloscenito della cultura gastronomica con Chef di altissimo livello e ambasciatore della tradizione locale, il **FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL BRODETTO e delle ZUPPE DI PESCE** promette ogni anno di stupire il pubblico con i profumi e i sapori che riempiono, da 18 anni, il Lungomare Simonetti di Fano (PU).

Organizzato da **Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano**, in collaborazione con **Regione Marche, Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, Camera di Commercio Pesaro e Urbino**, il Festival torna da **Venerdì 11 a Domenica 13 Settembre 2020**.

Sarà, dunque, un weekend di fine Estate, a ospitare la **18° Edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce** di Fano, quella post-lockdown, con il profumo inconfondibile del brodetto che inonderà la cittadina marchigiana.

Il Lungomare della città si trasformerà, ancora una volta in una **cucina a cielo aperto** per onorare il **brodetto alla fanese**, piatto povero simbolo della tradizione marinara di Fano e - in quanto **zuppa di pesce** - dell'Italia intera.

Sarà l'occasione anche per divertirsi, informarsi, incontrare i **grandi nomi della cucina italiana** e i **personaggi celebri** del mondo dell'enogastronomia, gustare grandi **interpretazioni** del piatto e conoscere una delle **città più vivaci** dell'Adriatico.

Ingresso gratuito.

PER CONOSCERE IL PROGRAMMA DEL FESTIVAL 2020 --> RESTATE AGGIORNATI QUI

In alto le forchette... il Festival più gustoso dell'Adriatico torna ad animare Fano, la Capitale delle Zuppe di Pesce!!!

Posizione sulla mappa



Evento in programma

18° FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE DI FANO
 Marche, Fano (PU) - Lungomare C. Simonetti

Home	Cerca Sagre	Festa con Data Mobile	Vacanze LAST MINUTE	Scuola Temi da scaricare	- Scopri Chi sei - Test personalità, amore, psicologici
----------------------	-----------------------------	---------------------------------------	-------------------------------------	--	---

Le informazioni relative all'evento riportato in questa pagina sono state fornite dagli organizzatori, da simpatizzanti o reperite su internet; noi ci limitiamo soltanto a segnalarvele, ma non siamo responsabili di eventuali modifiche delle date, orari e contenuti dell'evento. Vi invitiamo, prima di partire, a contattare i comuni o le strutture competenti.

Fano (PU)
"BRODETTOFEST -Festival del Brodetto e delle Zuppe di Pesce"
11-12-13 Settembre 2020



A Fano la cucina tipica di pesce torna, ogni anno, a farsi spettacolo con il festival più gustoso della riviera adriatica. Palcoscenico della cultura gastronomica con chef di altissimo livello e ambasciatore della tradizione locale, il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce promette ogni anno di stupire il pubblico con i profumi e i sapori che riempiono, da 17 anni, il lungomare della città.

In **programma 3 giorni a tutto brodetto**, la partecipazione di **grandi chef** della cucina di pesce, **sfide tra le ricette** della tradizione dell'Adriatico, uno spazio 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 da gustare, un'intera città inondata dall'inconfondibile profumo di **"brodetto alla fanese"**.



telefono
0721 54708 / 0721 855872 / 0541 827254

mail
info@festivalbrodetto.it



SEPTEMBER, 2020

 11-13
SEP

BRODETTOFEST
FANO


TIME

september 11 (Friday) - 13 (Sunday)

EVENT DETAILS

BRODETTOFEST. LE NOVITÀ DELLA KERMESSE

Fano, in settembre, si trasformerà per tre giorni in un immenso dehors dedicato al piatto simbolo della città, il Brodetto, con molte novità rispetto alle precedenti edizioni.

Prima fra tutte l'area in cui si svolgerà: il Festival si allarga dalla tradizionale zona mare per raggiungere, e riempire di profumo di brodetto, il centro storico. Il risultato finale? Un'intera città pronta a celebrare – sulla tavola – il piatto simbolo dell'identità marinara del territorio. I ristoranti della città saranno coinvolti nel proporre menu – a pranzo e a cena – a base di zuppa e tavoli e sedie riempiranno gli spazi all'aperto di Fano, pronta a diventare una "città aperta" caratterizzata, anche visivamente, dall'immagine del Festival per coinvolgere il pubblico e per celebrare il piatto. Una rivoluzione voluta dagli organizzatori – Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, in collaborazione con Regione Marche – per estendere e dare man, visitatori del Festival dai parcheggi alle diverse location del Festival e l'App per prenotare tutti gli appuntamenti della kermesse.

La macchina organizzativa è inoltre al lavoro per confermare gli altri ingredienti che hanno reso grande, nel corso degli anni, il BrodettoFest: gli spettacolari cooking show con gli chef di fama nazionale si svolgeranno, come di consueto, al PalaBrodetto. Qui la storia della zuppa di pesce abbraccerà l'interpretazione del presente e il pubblico potrà degustare i piatti di chef blasonati del calibro di Moreno Cedroni, Mauro Uliassi, Luigi Pomata, Iglés Corelli, Errico Recanati, Costardi Bros, Stefano Ciotti, Carmelo Carnevale, che hanno calcato il palco-cucina di Fano nelle precedenti edizioni.

Per le tre giornate, sarà possibile inoltre assistere a talk show per conoscere personaggi legati al mondo del food e non solo; approfondire le tematiche, le criticità e i progetti del settore della pesca; partecipare, insieme ai più piccoli agli appuntamenti dell'area Brodetto & Kids, lo spazio pensato per far conoscere ai bimbi il grande tesoro dell'Adriatico; rilassarsi, durante il Festival, con la bevanda tipica dei pescatori di Fano a cui il Festival riserva l'area del MeetMoretta; vivere Fano, una città da scoprire seguendo gli itinerari legati all'arte, la storia, la cultura immersi in splendidi paesaggi di mare e collina.

Confermato anche il "Fuori Brodetto" che, subito dopo lo svolgimento della kermesse, permetterà di gustare il brodetto alla fanese, per un mese, nei ristoranti del territorio, ad un prezzo convenzionato.

Il Brodetto

Il brodetto – che fa parte della storia di Fano, quanto cultura, mura, chiese e antiche vestigia – è un piatto nato a bordo dei pescherecci. 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, concentrato di pomodoro e aceto. Il tutto veniva accompagnato con il pane raffermo.

WORLDTOUR

ULTIME NOTIZIE



Chiara Pavan e Francesco Brutto a Venissa. Coppia d'assi a tutta sostenibilità



New York. De Blasio persegue la sua linea: non ci sono le condizioni per la ristorazione indoor



Mangiare al Museo. Al Filatoio di Caraglio il nuovo progetto di Nicola Di Tarsia



Zunica 1880. La storia del ristorante con una delle brigate più giovani d'Italia



La favola ingannevole di StraBerry. Accusa di caporalato per la cascina dei frutti di bosco di Milano

tuttigusti

topnews

lorinosette

tuttolibri

tuttosalute

tuttoscienze

tuttosoldi

MANGIARE E BERE

VIAGGIARE

RUBRICHE

MANGIARE E BERE



Dal formaggio di fossa al brodetto, ecco dove mangiare le specialità marchigiane

GIOVANNI ANGELUCCI

A CURA DI

ELISABETTA PAGANI



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

VIDEO



Gli hamburger vegani che sanno di carne possono trarre in inganno chi li assaggia al buio? Ecco com'è andato il test e di cosa sono fatti

TUTTI I VIDEO >



Dal formaggio di fossa al brodetto, ecco dove mangiare le specialità gastronomiche marchigiane

S lastampa.it/tuttigusti/mangiare-e-bere/2020/08/06/news/dal-formaggio-di-fossa-al-brodetto-ecco-dove-mangiare-le-specialita-gastronomiche-marchigiane-1.39141531

6 agosto 2020

PESARO E URBINO. Siamo nella regione del ciauscolo (un insaccato), delle olive all'ascolana, dell'anice, del brodetto di pesce. **Le Marche** (che qui abbiamo raccontato in un itinerario da fare in bicicletta) sono una regione che cambia veste da nord a sud e si racconta in maniera diversa; e allora consigliato concentrarsi su un'unica zona per approfondirne tutti gli aspetti enogastronomici.

Pesaro e Urbino, provincia più a nord della regione, patria di **Raffaello Sanzio e Gioacchino Rossini**, si fa lustro a tavola tra casciotte, tartufi e vini sinceri. Non si può dire di esser stati da queste parti se non ci si avvicina almeno con l'assaggio al formaggio di fossa, prodotto non soltanto nelle Marche, ma che qui pare avere particolare successo.



Il formaggio di fossa di Sogliano Dop (@Massimo Colombo)



Esempio è il **Sogliano Dop**, tipico della zona compresa tra la vallata del Rubicone e del Marecchia dove corrono gli Appennini dell'Emilia Romagna e delle Marche. Nel 2009 ha ottenuto il marchio Dop con la denominazione «Formaggio di Fossa di Sogliano Dop» ma la sua storia risale al 1400, al periodo dei Malatesta; prodotto con latte ovino intero (pecorino), vaccino intero o miscela dei due (rispettivamente minimo 20% e massimo 80%), varia non solo in base alla composizione ma anche all'ancestrale infossatura, come racconta Bruno Giacomini (Località Rosciano), esperto e proprietario di diverse fosse in cui si occupa dei formaggi ricevuti dai medio-grandi produttori (le produzioni più contenute normalmente hanno le proprie fosse). «La prima maturazione - spiega Giacomini - avviene per almeno 60 giorni in caseificio, poi si passa all'interno delle fosse di tufo e l'infossatura può avvenire sia in primavera che in estate».



Le forme di formaggio raccolte in sacchetti di cotone vengono sistemate una a fianco all'altra (@Massimo Colombo)

Questi «spazi», profondi anche più di tre metri, sono dotati di un particolare microclima: «Hanno diversi anni sulle spalle e questo è importante perché così all'interno si formano quelle particolari **colonie di batteri** che riescono a caratterizzare il formaggio con le tipiche note di profumo e sapore», spiega. Il processo, quasi un rituale (soprattutto nel momento della sfossatura) è oculato e preciso: «Prima di contenere i formaggi, le fosse si sterilizzano - continua Giacomini -. Una volta lo si faceva bruciandovi della paglia, oggi utilizzando la fiamma ossidrica. Sempre con la paglia, sorretta da canne, vengono rivestite le pareti». Quando la fossa è vestita a pennello, le forme di formaggio raccolte in sacchetti di cotone (sui quali compaiono il numero di protocollo, il peso e il nome del proprietario) vengono piano piano sistemate con geometria eccezionale ricordando la versione arcaica del Tetris perché non rimangano vuoti d'aria; «Terminata l'operazione, che richiede fino a tre ore, la fossa viene chiusa con un coperchio di legno e **sigillata con il gesso** in modo che si inneschi la fermentazione e il formaggio faccia la sua evoluzione». Resta sottoterra per un

periodo che va da 80 a 100 giorni, perde peso ma è in questo oblio momentaneo che acquisisce il suo caratteristico e prezioso aroma, fino all'attesa sfossatura che avviene nel giorno della festa di Santa Caterina, il 25 novembre.

Si può mangiare un formaggio senza vino? La risposta è ovvia: non esiste assaggio senza un buon calice. In base all'intensità aromatica ottenuta si dovrà scegliere il vino, e se il profilo è lieve e il formaggio fresco, ecco che compare il **Bianchello del Metauro**, una Doc che alle spalle ha ormai mezzo secolo ma che è ancora troppo poco conosciuta. Per valorizzarla è nato il Bianchello d'Autore, un consorzio di 9 produttori della provincia di Pesaro e Urbino.



Le vigne del Bianchello del Metauro (@Massimo Colombo)

La rinascita che questo vino (biotipo del Trebbiano) sta vivendo negli ultimi tempi è anche opera loro, delle famiglie che da ben tre generazioni lavorano con passione. Tra loro spicca l'Azienda Fiorini nelle mani di Carla Fiorini, enologa. In Località Barchi, è da visitare non solo per ripercorrere la storia vinicola che qui cominciò nel 1930, ma soprattutto per assaggiare i suoi **vini franchi**, capaci di raccontare un territorio e di regalare una bevuta appagante. Chiaro focus sull'autoctono, conduzione biologica, colpisce L'Andy nell'annata 2017 per mineralità e frutto netto, una versione del varietale Bianchello più ardita che parla di intraprendenza dal finale candito.



La birra della Tenuta Collesi (@Massimo Colombo)

Ma oggi non c'è regione, anche la più vocata al vino, che non abbia un'importante presenza di birra artigianale di qualità sul territorio. Ad Apecchio, Tenuta Collesi gioca un ruolo da protagonista nel mondo brassicolo italiano. Giuseppe Collesi, fondatore e titolare dell'azienda, iniziò con il papà nella distilleria di famiglia (tuttora in funzione e da cui proviene una cangiante linea di gin), ma l'animo dell'imprenditore è stato capace di creare da zero un birrifico che oggi è tra i primi 5 italiani per fatturato. Appurata la bontà delle birre, c'è fermento per il nuovo progetto da inaugurare: uno spazio in cui immergersi nel mondo della birra approfondendone l'essenza e la composizione attraverso un percorso cultural-dimostrativo e una sala di **analisi sensoriale** unica in Italia. Di più, il birrifico ha lanciato una brand extension nel settore cosmetico, producendo la sua linea di prodotti naturali a base di birra artigianale, nati da un progetto di ricerca dell'Università di Camerino (MC).

La birra insieme al vino è perfetta nell'abbinamento con il formaggio, in questo caso una tenue Blanche Collesi è la tipologia giusta per accompagnare un altro formaggio tipico della zona, la **Casciotta di Urbino Dop** (latte ovino e vaccino), a pasta molle, dal sapore delicato e dolce frutto degli appena 20 giorni di stagionatura.



La Casciotta di Urbino Dop (@Massimo Colombo)

Un altro prodotto che ha reso le Marche celebri sulle tavole italiane è la carne di «**Razza Marchigiana**»: una delle 5 razze bianche italiane è l'unica insieme alla Chianina e alla Romagnola ad aver ottenuto il riconoscimento Igp per la carne bovina in Italia (con la denominazione «Vitellone bianco dell'Appennino centrale»). Ad occuparsene in regione è Bovinmarche, la Cooperativa di 500 piccoli allevatori, e se vorrete averne un assaggio che non sia al ristorante, entrate nella macelleria Alessi di Pesaro: qui lavora Roberto da trent'anni, e non solo gioca con le frollature della carne ottenendo risultati idilliaci (la scottona di Marchigiana frollata 58 giorni degustata senza condimento alcuno è stata tra le migliori dell'anno), ma possiede anche un laboratorio in cui vedono la luce salumi da capogiro.



Insaccati della macelleria Alessi di Pesaro (@Massimo Colombo)

Dopo la grande abbuffata carnivora è giunto il momento del celebre brodetto, rigorosamente «alla fanese» da provare in giro per la città ma soprattutto al ristorante Il Galeone (Fano) di Marco Vegliò per la perfezione dimostrata nella cottura dei diversi pesci impiegati. Il brodetto è parte integrante dell'identità cittadina, è squisito e racconta una storia: è un piatto nato a bordo dei pescherecci dove per realizzarlo i pescatori utilizzavano **i pesci di scarto**, non sfilettati, in un tegame con olio, cipolla, concentrato di pomodoro, aceto e pane raffermo ad accompagnare. Una ricetta semplice in grado di raccontare la cultura di un popolo, che ha rischiato di essere dimenticata e che è stata invece rilanciata da Confesercenti Pesaro e Urbino con il BrodettoFest che anche per il 2020 (dall'11 al 13 settembre) trasformerà Fano in un immenso dehor dedicato al piatto simbolo della città.



Il brodetto del ristorante Il Galeone

A darne un'interpretazione diversa e decisamente moderna ci pensa il giovane cuoco Antonio Scarantino del ristorante **ALMare**, telentuooso chef di origini siciliane impegnato in quello che definisce «chilometro buono». Scarantino propone **la sua versione chiamata Brodetterò** in cui l'unione del piatto parte dalla separazione: i pesci vengono serviti sfilettati, cotti a bassa temperatura e poi tostati, la salsa servita a parte, e solo quando il piatto arriva in tavola il cliente può scegliere quale ingrediente gustare per primo o quanta salsa versare, creando quindi il proprio brodetto.



Una delle creazioni di Antonio Scarantino (@Massimo Colombo)

La ciliegina sulla torta è sul lungo mare di Pesaro: qui la stella (Michelin) di **Stefano Ciotti** non conosce intermittenze e serve la sua espressione solare di cucina nel ristorante Nostrano. Tanta importante gavetta alle spalle, portano oggi il cuoco riminese ad usare la propria tecnica per esaltare ingredienti e sapori di un passato casalingo, con proposte sempre delicate e attraenti. La cura del dettaglio è alla portata anche dello sguardo più distratto e i piatti regalano un viaggio solare. Da non perdere i tortelli di baccalà, calamaretti, vongole e aglio nero.



La squadra del ristorante Nostrano di Stefano Ciotti



#Mariola

Wed Sep 09 2020 10:13:16 GMT+0200 (Ora legale dell'Europa ce

GDS.IT

17 ORE FA

GAMBEROR



BrodettoFest, Fano innova la tradizione delle zuppe di pesce

(ANSA) - ROMA, 08 SET - Ci sono i frutti di mare in quella di Lombardo e alghe e pasta mista in quella di Bowerman; Mariola la abbina alla polentina di mais me [...]

[Leggi l'articolo completo: BrodettoFest, Fano innova la tradizione ... →](#)

I panini d'Italia -

Ogni mese, panini della con Max M Protagonis

[Leggi l'articolo grandi salu](#)

#MAX

2020-08-27

Home > Tendenze > Fano: al BrodettoFest i ristoranti ora sono i protagonisti

Fano: al BrodettoFest i ristoranti ora sono i protagonisti

Di [Martino Ragusa](#) - 11 Agosto 2020



Torna a **Fano**, dall'11 al 13 settembre, il **BrodettoFest** con un'auspicata novità: il coinvolgimento dei ristoratori. Al posto delle consuete tavolate predisposte sul lungomare dagli stand gastronomici, **ci saranno singoli allestimenti personalizzati a cura dai ristoratori**. Il nuovo format garantirà una maggiore qualità dei piatti che saranno finalmente "d'autore", aumenterà la fluidità della partecipazione e consentirà al pubblico di prenotare pranzi e cene nel proprio locale preferito. Il format prevede la **degustazione di diverse varianti del brodetto marchigiano a al prezzo forfettario, uguale in tutti i locali, di 20 euro**.

I ristoranti che fino a oggi hanno aderito al BrodettoFest sono più di 20 e saranno segnalati da totem posti davanti al locale. Saranno anche individuati da un'apposita mappa della città, mentre gli spostamenti saranno agevolati dal "Brodetto Bus" che collegherà gratuitamente le principali location con fermate a Lido, Sassonia, Rastatt, via Cavour e i parcheggi cittadini.

Tutti i ristoranti di Fano delle zone del circuito gastronomico (Lido, Sassonia e centro storico) che volessero aderire all'iniziativa **BrodettoFest possono ancora farlo chiamando [RistorItalia](#) allo 0721.54708**.

Il "brodetto marchigiano" è **in realtà una costellazione di ricette diverse che portano tutte lo stesso nome ma sono tante quanti i porti e i porticcioli pescherecci della costa**. C'è una versione in bianco e una con i pomodori rossi, una con i pomodori verdi (proprio così!) e una con l'estratto di pomodoro, ci sono brodetti conditi con l'aceto e altri con il vino... In comune hanno tutti il criterio di scelta del pesce che deve essere di qualità diverse e naturalmente freschissimo. Questa, l'occasione per assaggiare e confrontare.

Foto: [Martino Ragusa](#)

BrodettoFest a Fano (PU), ristoranti protagonisti. E c'è anche il "BrodettoBus"

12 Agosto 2020 | Redazione | **Gusto, Lifestyle**



Dall'11 al 13 settembre **BrodettoFest** torna ad animare **Fano**, in provincia di **Pesaro e Urbino**, per la gioia dei buongustai appassionati di pesce. La XVIII edizione del Festival dedicato al piatto simbolo dell'identità marinara ha in serbo tanti ingredienti ricchi e invitanti. **Novità 2020 è il ruolo dei ristoranti**, veri protagonisti della kermesse: i locali cittadini saranno infatti inseriti in un circuito gastronomico che dalla zona mare del Lido si estenderà fino alla Sassonia e al centro storico.

Le tavolate allestite sul lungomare a cura degli stand gastronomici, saranno infatti sostituite dagli allestimenti su misura previsti dai

ristoratori. Una scelta fatta per garantire qualità dei piatti, cucinati appositamente per ogni amante del brodetto, e fluidità di partecipazione per il pubblico, che avrà possibilità di prenotare pranzi e cene nel proprio locale preferito.

Oltre venti – ma l'elenco è in continuo aggiornamento – i ristoranti che hanno già aderito al nuovo format e che sono pronti ad offrire diverse versioni di brodetto al **prezzo convenzionato di 20 euro**. Grande merito, in questo, va a RistorItalia, associazione umbro-marchigiana a difesa dell'Ho.re.ca guidata dal presidente Luca Vissani, che ha collaborato affinché l'innovazione del Festival prendesse corpo.

A valorizzarne il ruolo e semplificarne la fruizione, saranno i materiali promozionali previsti dal BrodettoFest: totem appositamente studiati e collocati davanti alle attività coinvolte segneranno le tappe del gusto, mentre una pratica mappa della città faciliterà l'individuazione dei punti di interesse del Festival. L'altra novità del 2020 riguarda il trasporto: grazie alla collaborazione con **Adriabus** sarà istituito il **"BrodettoBus"** che collegherà gratuitamente i luoghi dove gustare la zuppa di pesce alla fanese e i principali parcheggi della città.

Il BrodettoFest è organizzato da **Confesercenti** in collaborazione con il **Comune di Fano** e con il sostegno di **Regione Marche, Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo FEAMP 2014-2020, Camera di Commercio delle Marche e BCC Fano**.

Leggi anche: [BrodettoFest, Fano celebra la tradizione marinara italiana](#)

o [scarica il magazine METE d'Italia e del Mondo](#)



Cerca

ULTIMO NUMERO



GLI ARRETRATI



STORICO NEWS

Scegli

Stampa come PDF





Commercio

Ristoratori protagonisti al festival del brodetto di Fano



Dall'11 al 13 settembre tornerà BrodettoFest a Fano per deliziare i palati della costa adriatica. La novità 2020 sarà il ruolo dei ristoratori: i locali fanesi saranno inseriti in un circuito gastronomico dalla spiaggia al centro storico. Finora sono più di 20 i ristoranti che hanno aderito.

FOOD - RICETTE

Zuppa di pesce: storia e ricette del piatto più amato del Mediterraneo

14 AGOSTO 2020
di MAURIZIO BERTERA

MORE

È uno dei piatti che unisce i popoli, dalle isole greche alla Catalogna. E in Italia, ogni regione propone una o più versioni, a partire dal brodetto e dal cacciucco. Con la stessa filosofia: rendere goloso il pesce «povero»

«...Carvalho oltrepassò lo scudo appeso all'ingresso del Mercato della Boqueria. Voleva cenare bene. Aveva bisogno di starsene un po' a cucinare mentre rifletteva sulla vicenda, nella solitudine della propria casa e decise di concludere la giornata con la promessa di una buona cena. Comprò della coda di raspo e del merluzzo freschi, un pugno di vongole e pecci, alcuni gamberoni...».

È la spesa di Pepe Carvalho, il detective gourmet creato da Manuel Vazquez Montalban, per la sua amata *calleirada*: la zuppa di pesce della Galizia, la regione di Pepe.

Nelle pagine seguenti di *Tatuaje* (1977) – lo scrittore catalano racconta la preparazione in modo perfetto, da grande competente di cucina. È un omaggio a un piatto, semplice ma straordinario, che unisce tutti i popoli mediterranei, dai greci con la *kakavia* (leggenda vuole sia stata creata da Venere per deliziare Vulcano) ai catalani con la *sarzuela* che nelle varianti più ricche prevede anche pezzi di aragosta. Passando per la francese *houillbaisse* (sintesi tra i verbi *bouillir* e *abaisser*, bollire e abbassare), proposta in decine di versioni. Quella originale è rivendicata da Marsiglia che ha depositato la ricetta originale nel 1980, per difenderla dalle «contaminazioni» sempre più raffinate, a opera dei ristoranti parigini. La peculiarità? La nota fortemente aromatica che deriva dall'utilizzo di finocchietto, zafferano e scorza d'arancia.

Ricette differenti, un mare di sfumature ma un concetto che da Gibilterra a Rodi resta identico: utilizzare il pesce «povero», spesso di piccola pezzatura, nel modo più goloso possibile e senza complicazioni: si bolleva tutto insieme in un pentolone e via. Ma un tempo, più che povero, era il pescato invendibile e più che alla golosità, i pescatori dovevano pensare a sfamarsi (e sfamare la famiglia), potenziando la parte ittica con gallette, pane vecchio, polenta.

Di sicuro, la zuppa di pesce è uno dei piatti meno edificabili della nostra cucina. Tanto è vero che non figura nel Ricettario della Cucina Regionale Italiana, testo sacro dell'Accademia. Ma è giusto, visto che si fatica a trovare un dogma per le più famose, ossia il cacciucco e il brodetto, il primo, identificato come simbolo di Livorno (anche se è «pratico» intensamente anche a Viareggio dove – dicono i toscani – il pesce «è di rena e non di scoglio»), si allunga sino alla Riviera Ligure dove prende il nome di *buridda*. Il secondo, essenza dell'Adriatico, parte dal confine con la Slovenia – vedi quello di Grado – e arriva sino in Abruzzo dove viene celebrato a Vasto, passando per Veneto, Romagna e Marche. Qua e là spuntano altre preparazioni molto amate come il *ciupin* ligure (più un passato che una vera zuppa) o la *ciambotta* pugliese.

La ricetta originale del cacciucco (sulla cui origine abbondano leggende, ma probabilmente deriva dal turco *kâğıt*, che significa «di piccole dimensioni») prevedeva l'utilizzo tra le tredici e le sedici tipologie ittiche. Oggi se ne utilizzano meno ma dovrebbero almeno essere presenti le cinque tipologie come cinque sono le C che compongono il suo nome: pesce da taglio (senza spine) come palombo, rana pescatrice, nocciolo, gorgo; pesce da zuppa (quindi con lisca) quali gallinella, scorfano, pesce prete; i molluschi bivalvi come cozze e vongole; i cefalopodi vedi polpo, polipetti, seppia e calamari; i crostacei quali canocchie, scampi, gamberi. Quanto al brodetto è argomento che fa litigare da secoli i marchigiani da Pesaro a San Benedetto del Tronto: ovviamente non ci pronunciamo sul migliore, ma ricordiamo che a Fano si terrà – dall'1 al 13 settembre – la divertente Brodetto Fest – ed esiste una Confraternita che difende la ricetta originaria del piatto, dove sono fondamentali il concentrato di pomodoro e l'aceto. Dal mare arrivano mazzole, rana pescatrice, gattuccio, tracina, rizza, boccaincava, sanpietro, canocchie, seppie, scorfano.

Lungo le nostre coste – ma anche nelle principali città – si gustano buone zuppe di pesce: non è solo merito di una buona scelta di materia prima ma anche della preparazione. Un conto è cucinare il mix nel tempo giusto e con attenzione, un conto è mettere tutto a bollire, con un po' pomodoro. In questo senso, a noi piace l'idea di Raffaele Luzzi, ragazzo di Puglia, che da anni gestisce uno dei migliori locali in Romagna: lo stellato Locanda Luzzi, a Cattolica. La sua Zuppeta di pesce risolve benissimo il problema, perché effettua una prima «scottata» di ogni elemento (nel caso: canocchie, sanpietro, scorfano, vongole «poveracce», cozze di Cattolica, humachini, seppioline, scampi e gamberi) seguendo le regole tradizionali della cucina di mare e recupera ogni volta il singolo liquido di cottura per creare un guazzetto «complessivo». Versato bollente da una tisaniere, questo brodo filtrato completa la preparazione sul pesce, i molluschi e crostacei adagiati in una fondina. «In questo modo mantengono intatte le loro caratteristiche organolettiche, senza che un elemento sovrasti l'altro: il loro filo d'unione è il guazzetto» sottolinea Luzzi. Ha ragione: quindi se non avete fretta, è il caso di provare a casa.

A ottobre torna la fiera del tartufo

Allegria alla scoperta dei prodotti tipici. Al centro: il tartufo. In alto: il tartufo. In basso: il tartufo.



Il tartufo è un fungo ipogeo che cresce in modo spontaneo in alcune zone della foresta. È considerato uno dei prodotti più preziosi e ricercati al mondo.



Il tartufo è un fungo ipogeo che cresce in modo spontaneo in alcune zone della foresta. È considerato uno dei prodotti più preziosi e ricercati al mondo.



Il tartufo è un fungo ipogeo che cresce in modo spontaneo in alcune zone della foresta. È considerato uno dei prodotti più preziosi e ricercati al mondo.



Il tartufo è un fungo ipogeo che cresce in modo spontaneo in alcune zone della foresta. È considerato uno dei prodotti più preziosi e ricercati al mondo.



Il tartufo è un fungo ipogeo che cresce in modo spontaneo in alcune zone della foresta. È considerato uno dei prodotti più preziosi e ricercati al mondo.



Il tartufo è un fungo ipogeo che cresce in modo spontaneo in alcune zone della foresta. È considerato uno dei prodotti più preziosi e ricercati al mondo.



Il tartufo è un fungo ipogeo che cresce in modo spontaneo in alcune zone della foresta. È considerato uno dei prodotti più preziosi e ricercati al mondo.

Il tartufo è un fungo ipogeo che cresce in modo spontaneo in alcune zone della foresta. È considerato uno dei prodotti più preziosi e ricercati al mondo.



Il tartufo è un fungo ipogeo che cresce in modo spontaneo in alcune zone della foresta. È considerato uno dei prodotti più preziosi e ricercati al mondo.



Il tartufo è un fungo ipogeo che cresce in modo spontaneo in alcune zone della foresta. È considerato uno dei prodotti più preziosi e ricercati al mondo.



Il tartufo è un fungo ipogeo che cresce in modo spontaneo in alcune zone della foresta. È considerato uno dei prodotti più preziosi e ricercati al mondo.



I ROMANZI DI SVEVA CASATI MODIGNANI
I grandi successi e le storie più emozionanti

28 AGOSTO 2020

OGGI

Accedi / Registrati

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



ATTUALITÀ PEOPLE GOSSIP BENESSERE FAMIGLIA CUCINA METEO OROSCOPO VIDEO POSTA



CUCINA



UN DOLCE DAL GUSTO DELICATO
Soufflé alla vaniglia



NEWS

BrodettoFest, a Fano tutto pronto per il festival del brodetto di pesce: tutta la città attorno a un piatto [Leggi](#)



Festival del Brodetto di Fano 2020: appuntamento 11-12-13 settembre

Di [Valeria Dell'Aglio](#) - 27 Agosto 2020 - [www.waccinews.com](#)

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

Torna il Festival del Brodetto di Fano 2020: appuntamento nel weekend 11-12-13 settembre. Tutte le informazioni utili.



Festival del Brodetto di Fano (www.festivalbrodetto.it)

Torna anche quest'anno a settembre, nonostante l'emergenza sanitaria per la pandemia di Covid-19, l'appuntamento con il **Festival del Brodetto di Fano**. In programma nel secondo weekend del mese: **11-12-13 settembre**. Una tre giorni golosa dedicata al pesce e alle zuppe nella città balneare marchigiana della provincia di Pesaro-Urbino. Un'occasione da non perdere per gustare del buon pesce, andare al mare e visitare questa bella città, il suo porto e il centro storico, con monumenti importanti.

Fano si anima con gli **stand gastronomici** e soprattutto con gli incontri e gli **workshop** con chef famosi. Ecco tutto quello che bisogna sapere su questo importante evento gastronomico.



Leggi anche -> [Escursioni e degustazioni tra le colline del Prosecco](#)

Indice dei contenuti

- 1. Festival del Brodetto di Fano 2020: 11-12-13 settembre:
 - 1.1. Il programma del BrodettoFest 2020

Festival del Brodetto di Fano 2020: 11-12-13 settembre

Il **BrodettoFest** o **Festival del Brodetto di Fano** (Pù) torna puntuale anche quest'anno nella città balneare marchigiana famosa per la sua **zuppa di pesce**. Diverse varianti della zuppa si preparano in diverse città di mare in Italia (nelle Marche c'è anche San Benedetto del Tronto, mentre in Toscana, e Livorno, si chiama cacciucco). Il **brodetto di pesce** di Fano è uno dei più rinomati, non a caso gli è stato dedicato un festival che ogni anno attira esperti e appassionati da tutta Italia e non solo.



L'appuntamento quest'anno con il Festival del Brodetto è per i giorni **11-12-13 settembre**, nel secondo weekend del mese. Si tratta della **XVIII** edizione della kermesse, organizzata da Confezionari Pesaro e Urbino e Comune di Fano, in collaborazione con Regione Marche. Il BrodettoFest rimodula la sua proposta di **spettacolo gourmet** per accogliere al meglio i "turisti del gusto" attesi per sedersi ai tavoli di un suggestivo ristorante a cielo aperto, in tutta sicurezza, nel rispetto delle norme anti-Covid.

Il protagonista indiscusso sarà, ancora una volta, il **brodetto alla fanese**, un piatto povero ma gustoso, simbolo della tradizione marinara di Fano e - in quanto zuppa di pesce - dell'Italia intera.

Leggi anche -> [Frutti di mare freschi, come riconoscerli? Consigli per una cena in vacanza](#)



Festival del Brodetto di Fano (www.festivalbrodetto.it)

Il programma del BrodettoFest 2020

Sarà un'occasione per divertirsi, informarsi, incontrare i **grandi nomi della cucina italiana** e i personaggi celebri del mondo dell'enogastronomia, gustare grandi **interpretazioni del piatto** e conoscere una delle città più belle e vivaci dell'Adriatico.

Il festival ogni anno propone interessanti **cooking show con grandi chef di fama nazionale**, talk show con le autorità del **mondo enogastronomico** e **laboratori per bambini**.

La **novità dell'edizione 2020** del festival sarà un ampio **circolo gastronomico** all'aperto che dalla **zona Lido** coinvolgerà anche quella della **Sassonia** e del **centro storico**, trasformando Fano in un grande dehors dedicato al piatto simbolo della città.

L'ingresso alla manifestazione è **gratuito**. A breve il programma in dettaglio, con i principali eventi e gli ospiti.

Per ulteriori informazioni: www.festivalbrodetto.it

Leggi anche -> [Street Food più buono in Italia: la guida del Camerò Russo 2021](#)



Brodetto di pesce (Giacca)



A Fano c'è il BrodettoFest 2020. L'evento che onora il piatto simbolo del territorio

Dall'11 al 13 settembre torna la kermesse dedicata alla zuppa di pesce più golosa dell'Adriatico. In programma lo spettacolo della cucina stellata, talk show, i laboratori per bambini del Mipeaf e il nuovo format della ristorazione

di Silvia Amari

Ultima Modifica: 04/06/2020

Centa alla rovescia per la XVII edizione di **BrodettoFest**, manifestazione dedicata al piatto simbolo della tradizione marinara in programma dall'11 al 13 settembre, a Fano con degustazioni di pesce, cooking show, talk show, degustazioni "tematiche" di vino, laboratori per i bimbi dedicati alla scoperta del mare, grandi ospiti. Torna la novità in serbo, a partire dall'inedito menu del ristorante **profegonisti** dell'edizione 2020. Il nuovo format della kermesse costruisce infatti gli stand gastronomici all'esterno nel lungomare con un servizio di ristorazione di qualità.

Una scelta degli organizzatori - **Confesarcanti Pesaro e Urbino, Comune di Fano e Regione Marche** - fatta per valorizzare un grande piatto, assaporato in piena sicurezza, celebrato e garantito la massima qualità.



Il brodetto alla fanese

I visitatori del Festival potranno gustare il "brodetto alla fanese" per tre giorni, al prezzo convenzionato di 2,00€ (prenotazione no-fee). **abitanti della città** che parteciperanno all'iniziativa tutti collegati al luogo della kermesse dal "Brodetto bus", la navetta gratuita dei brodettofest.

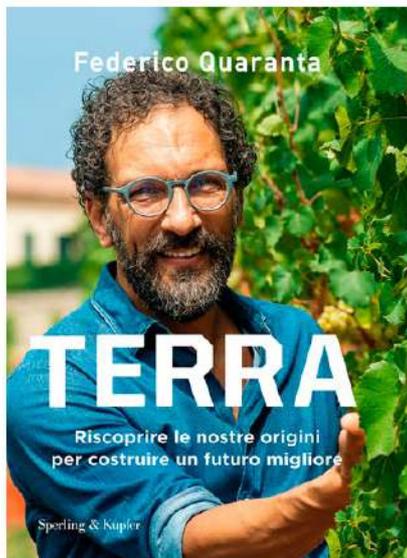
Nuove anche le aree di svolgimento dell'evento: il **PalaBadetta**, che accoglierà lo spettacolo della cucina, sarà allestito nella Termostruttura di Lungomare Simonetti; il Parco centrale, dove si svolgeranno talk show e le presentazioni, sarà collocato nella Cavea del Lido; la diversiva area "**BrodettoBimba**" in largo Seneca, area centrale della passeggiata Fiorini mare. Tutti gli stand e gli eventi saranno accessibili solo su prenotazione da effettuare al numero 0723.54708 o tramite **PreziosiamoApp**.

I grandi chef alla prova del pesce (e non solo) dell'Adriatico

Per tre giorni torneranno poi anche le conferme attese dal pubblico di afficionados dell'evento: come il cooking show da **Paoloberto**, in cui il pubblico potrà assistere alla preparazione dei piatti di chef bioartati, gustandosi. Si parte venerdì 11 settembre, alle 20, con **Chef Ernesto Lombardo**, il "cuoco d'Italia" pronto a preparare e far assaggiare "Maccheroncini di Campofiore con vongole, fagoli e carciofi". L'appuntamento si concluderà con la degustazione indicata e lezioni dal libro "Vini Veri. Viaggio nei sensi" (Edizioni Pirola, 2019) di **Davide Eusebi e Daria Deoti** il prossimo sabato 12 settembre, alle 20, con **Cristina Boverman** del Casa-Mercato di Sirolo e sua "Vasca vivace, alghe e frutti di mare"; domenica 13 settembre largo alle stalle di **Giancarlo Bosco Channel** alle 15 il divulgatore **Max Mariella** presenterà la sua "dieta di mais atofolia con cozze e pomodoro pendolino marchigiano" intorno alle ore 20 il cuoco contadino **Giorgio "Cicciolino" Barchiesi** il suo "il Mare con i piedi nudi".

I loro piatti, proposti al pubblico (costo 25€, prenotazione obbligatoria al numero 0723.54708 o tramite **PreziosiamoApp**) saranno serviti in abbinamento al wine ufficiale del Festival: il **Barchello del Mezzadro Doc** proposto dalle Brancine del progetto **Bianchetto d'Asmare**.

Federico Quaranta presenterà il suo libro "Terra"



La cucina del mare, le specialità dell'Adriatico e i temi d'attualità del settore saranno al centro del talk show che si alterneranno sul Parco centrale della Cavea, coordinato dallo storico amico del Festival **Federico Quaranta**, conduttore di **Linea Verde Radio (Rai)** e **Decanter (Radio2 - Rai)** che presenterà il suo libro "**Terra**" (Sperling & Kupfer, 2019) sabato 12 settembre, ore 19.30.

Le degustazioni di vino a cura di Luca Gardini

Da non perdere le degustazioni di vino a cura di **Luca Gardini**, il campione del mondo del sommelier, assessore di Gardini Wine Notes "The Wine Killo" sarà a Fano per guidare gli appuntamenti alla scoperta della Doc del territorio, il **Bianchetto del Mezzadro**, sabato e domenica, alle ore 18. Costo 10€, prenotazione obbligatoria.

Sport d'attualità, assosfondimento e nuovi progetti saranno presentati durante gli appuntamenti pomeridiani in collaborazione con **Celebretti, Assam e Sime** (società di sviluppo della Dogana Marche) che alle 16 di domenica 13 settembre proporrà "Ingiocare in Blu" con la divulgazione di **Yusuf** (masterfish) per servizi innovativi in Pesca e Acquacoltura e il cooking show dimostrativo del progetto **Suolani**.

Per i più piccoli tornano poi le iniziative di "Brodetto & KUB" realizzate in collaborazione con il **MIPAAF** nel centralissimo Largo Seneca del Lungomare Simonetti. Si confermano infatti, per il terzo anno consecutivo, la collaborazione di prestigio tra il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e il BrodettoFest, un connubio che - con laboratori, presentazioni ed eventi dedicati - punta a valorizzare il patrimonio ambientale, culturale e formativo di un territorio, promuovendo la pesca italgiana e compatibile e lo sviluppo sostenibile e inclusivo delle comunità che da essa dipendono. "Brodetto&KUB" sarà attivo nei giorni dell'evento, dalle 10 alle 22, con gli appuntamenti a prenotazione obbligatoria.

BrodettoFest è organizzato da Confesarcanti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, con il contributo di Regione Marche, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, e Camera di Commercio delle Mar
LUNEDÌ PER I PIÙ PICCOLI MARITTIMI E IL PESCE, E LUNEDÌ DI COMMERCIO DELLE MAR



Ricette



Eventi



Letture di Gusto



Gazzetta del Vino



Alimentazione e diete



Ristoranti



MARCHE **EVENTI**
BrodettoFest 2020: a Fano è di scena il principe della cucina marchigiana di mare
🕒 31/08/2020 🗍 Malinda Sassu



VAGABONDARE SARDEGNA
Enoturismo in Sardegna, una risorsa su cui puntare tra prospettive e sfide
🕒 20/08/2020 🗍 Redazione



ALIMENTAZIONE E DIETE
Sicurezza alimentare: come vanno conservati i cibi in frigorifero?
🕒 19/08/2020 🗍 Camilla Sanvenero



VENETO **GAZZETTA DEL VINO**
Custoza Cà del Magro 2017, un bianco che lascia il segno
🕒 18/08/2020 🗍 Amanda Arena

CONDIVIDI | **PIRPA**

BrodettoFest 2020: a Fano è di scena il principe della cucina marchigiana di mare

di **11/09/2020** | **Roberta Sassi**

In programma dall'11 al 13 settembre, la tre giorni che celebra il "Brodetto alla Farnese": Chef show, sfide culinarie e degustazioni di Bianchetto del Metauro al centro della kermesse dedicata alla zuppa di pesce più golosa dell'Adriatico



Il Brodetto alla Farnese (Foto © Denis Comanduzzi)

Argomenti di questo articolo

Esistono ancora il brodetto?
BrodettoFest 2020: tante novità a Fano, dall'11 al 13 settembre
Il programma dell'evento, tra cucina di qualità e approfondimenti
Valorizzazione dell'ambiente e servizi del BrodettoFest 2020

Pesce di santi, poeti e naviganti, ma anche di chef e zuppe di pesce in lungo e in largo del nostro Stivale, il pescato è onorato in mille preparazioni diverse, più o meno fantasiose, grazie all'abbondanza dei nostri mari che - da nord a sud dell'Italia - offrono le più svariate varietà di pesce e frutti di mare.

Zuppa di pesce o brodetto?

Numero e tantissime le varietà, saporiti e sapori emulati dalle lavole di marinai e pescatori, su tutte il **zuppa di pesce** che trova la sua base come la fusione della cucina italiana: regione che vuol riciclarla che trovi, è zuppa lungo le coste tirreniche, rigorosamente **Brodetto alla Farnese** al **Adriatico**.

Ma il **brodetto Marche** che si sa celebra la tradizione più antica, tanto importante da indicare gli addirittura sei ingredienti che ne fanno il ricetto e l'importanza storica. Olio, cipolla, concentrato di pomodoro, aceto o vino bianco, peperoncino e sale ma soprattutto, pesce fresco dell'Adriatico nelle varietà legate alla stagionalità che rimane il differenziale ogni famiglia ha la sua versione di una "ricetta" - non ricetta" che nasce come piatto povero e che a Fano, nella provincia di Pesaro Urbino, è intonato nel **BrodettoFest**, la manifestazione dedicata al piatto simbolo della tradizione marinara locale, giunta ormai alla sua diciannovesima edizione.

BrodettoFest 2020: tante novità a Fano, dall'11 al 13 settembre

Brodetto ma non solo: tanta infatti la novità di quest'anno, a partire dal nuovo format che sostituirà gli stand gastronomici allestiti sul lungomare con un servizio di ristorazione di alta qualità in oltre trenta ristoranti.

Non più festival di strada ma un vero e proprio evento socio-culturale, una creata degli organizzatori - **Confederazione Pesaro e Urbino, Comune di Fano e Regione Marche** - fatta per valorizzare un grande piatto, associarlo in piena sicurezza, celebrarlo e garantirne la massima qualità.

Il programma dell'evento, tra cucina di qualità e approfondimenti

La bella cittadina di Fano come cuore pulsante di sapori, cibi, culture e idee dell'Adriatico, attraverso un fitto programma di incontri. Si parte dal cooking show organizzati nel **Palabrodetto**, la tenistruttura allestita sul lungomare **domenica 11 settembre alle ore 20**, lo chef **Enrico Lombardi**, il "suoco d'Italia" presenterà i suoi **Maschiocchi al Campofiore** con vignette, **Avanzi** e **convivio** di evento legato dalla degustazione esaltata e dalle letture fratte da **Il Mio "Viel Veci" Viaggio nel Sema"** di **Davide Eusebi** e **Olella Rurali**.



Later gli chef in cucina (Foto © Denis Comanduzzi)

Si prosegue il sabato 12 settembre con **Cristina Boverman** chef del **Gioco** di **Roma** e la sua **Pasta mista**, **globe** e **frutti di mare** mentre domenica 13 settembre, la sua volta da **la Poltrona di** **Luca** **Sette** con **cuore** e **pancetta** **pendente** **allegria** di **Max Marola**, chef del **Canbario** **Rocco** **Chianini** che si alternerà ad un'altra stella, il cuoco **leonardo** **Giorgio** **"Giorgio"** **Barchiesi** e il suo **Miso** con **paté** **all'antico**.

Piatti importanti proposti al pubblico al costo di 20€ (la prenotazione è obbligatoria al numero 0721.54708 o tramite **Prenotazioni** **Appl** e che saranno allestiti in uno ufficio del Festival: **Il Bianchetto del Metauro** **Dec** proposto dalle nove cantine del progetto **Bianchetto** **di** **Fano**.

La tutela del mare e lo spettacolo dell'Adriatico saranno al centro dei talk show che si alterneranno sul **Palco** **centrale** della **Cassa del Lido**, co-organizzati da **Federico Quaranta**, conduttore di **Linea Verde**, **Radios** e **Decorator** che, per l'occasione, presenterà sabato 12 settembre alle 19.30 il suo nuovo libro **"Zena"** gli eventi presenterà in alternanza alle degustazioni di **Luca Gardini**, sommelier **campione** del mondo e **idatore** di **Carli Wine Notes**, che guiderà il pubblico alla scoperta della **Doi** del territorio, il **Bianchetto del Metauro**.



Anche il Bianchetto del Metauro in salotto (degustazione) approvato dal PIRPA (Foto © Denis Comanduzzi)

Suoni di attualità, approfondimenti e nuovi progetti saranno presentati, **invece**, negli appuntamenti, **promossi** in **collaborazione** con **Caldinetti**, **Assam** e **Sovin** **Società** di **Sviluppo** della **Regione Marche** che alle ore 16 di domenica 13 settembre **proporranno** il **format** **"Progetto in Blu"** con la **coordinata** con **Walter** **Immediati** per **servizi** **innovativi** in **Pesaro** e **Agroalimentare** **unitamente** al **cooking** **show** **dimostrativa** del progetto **SoloAdriano**.

Fano, la città di **giochi**, **non dimentica** i **piccoli** e **più piccoli** come infatti l'iniziativa di **"Brodetto & Kids"** dalle 18 alle 22, nel **ventiduesimo** **Largo** **Seneca** del **lungomare** **Simenetti**.

Valorizzazione dell'ambiente e servizi del BrodettoFest 2020

Un comitato che veda la collaborazione del **MIPAAF** per il terzo anno consecutivo e che punta valorizzare il patrimonio ambientale, culturale e formativo del territorio, promuovendo la **pausa** **intelligente** e **compatibile**, nonché lo sviluppo **sostenibile** e **inclusivo** delle **comunità** che da esso **pendono**.

Da non dimenticare che il **veicolo** **stagionalità** della **biomassa**, il **Brodetto alla Farnese** è **disponibile** in **oltre** **trecento** **ristoranti** della città e che **adattando** all'attività **organizzata** di **BrodettoFest**, **Collegio** **in** **un** **vero** **proprio** **circuito** della **investigazione** **del** **"Brodetto Blu"**, una **navetta** **gratuita** **permetterà** di **raggiungere** **luoghi** e **iniziative**, un'occasione che **santerà** **il** **voluntario** di **guidare** **le** **serie** **versioni** **popolo** **dei** **ristoranti** **nel** **loro** **locali**, al **prezzo** **comune** **intra** **di** **20** **euro**.

Maggiori informazioni e orari e programmi sono disponibili sul sito: www.festivalbrodetto.it

© Riproduzione vietata

Per info: pirpa@comune.fano.it

Condividi su:

[Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#) [Pinterest](#) [Google+](#) [YouTube](#)



Food Magazine

News, eventi, storie e incursioni
nel mondo dell'enogastronomia

Botteghe Gelaterie Paninoteche Pasticcerie Pizzerie Ristoranti Street Food Aziende Vinicole Birrifici

PROSSIMI APPUNTAMENTI

EVENTI GOLOSI DEL MESE – Settembre 2020

DI DANIELA MARFISA - 1 SETTEMBRE 2020



SHARE



DALL'11 AL 13 SETTEMBRE

BrodettoFest

Manifestazione dedicata al Brodetto alla fanese a **Fano** (Pesaro e Urbino).

Il nuovo format gastronomico sostituisce gli stand del lungomare con un servizio di ristorazione di qualità che coinvolge 30 locali della città collegati da una navetta gratuita.

Info: <https://www.festivalbrodetto.it/>



DALL'11 AL 20 SETTEMBRE

Vinòforum

Dieci giorni di degustazione di vino e di cibo presso **Parco Tor di Quinto a Roma**.

Info: <https://www.lospaziodelgusto.it/>



Italia a Tavola



Seleziona lingua Powered by [Google Traduttore](#)

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Martedì 01 Settembre 2020 | aggiornato alle 09:40 | 67454 articoli in archivio

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

[VIDEO](#) [OPINIONI](#) [RIVISTA](#) [NETWORK](#) [LA SQUADRA](#) [CONTATTI](#) [ABBONAMENTI](#)

CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE



Produttiva e flessibile.
Come mai prima d'ora.
Prestazioni, Qualità, Efficienza. Ogni giorno.
Sempre allo stesso livello elevato. Grazie a iKITCHEN.



iscrittivi al webinar di presentazione.
rational.com/ita



DA OLTRE 35 ANNI
AL SERVIZIO
DELLA TUA CREATIVITÀ



Sanremo allargata di qualità dal 1984

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

[FIERE](#) | [MANIFESTAZIONI](#) | [PREMIO ITALIA A TAVOLA](#) | [AWARD ITALIA A TAVOLA](#) | [RISULTATI PREMIO IAT](#) | [CULTURA](#)
| [GOURMET](#) | [EXPO](#)

[1](#) | [2](#) | [3](#) | [4](#) | [5](#) | [Successive >>](#)



Torna il BrodettoFest a Fano 3 giorni di assaggi in sicurezza

Publicato il 01/09/2020 06:40

BrodettoFest: presentate – le novità dell’edizione 2020

DI GAMPiero | SETTEMBRE 2, 2020



Dall'11 al 13 settembre torna a Fano l'evento dedicato al piatto simbolo dell'Adriatico: in programma lo spettacolo della cucina stellata, talk show, laboratori per bambini, escursioni in mare e il nuovo format della ristorazione

È stata presentata questa mattina la XVIII edizione di *BrodettoFest* la manifestazione dedicata al piatto simbolo della tradizione marinara in programma a Fano dall'11 al 13 settembre.

A partecipare alla presentazione sono stati: Massimo Seri, sindaco di Fano; Ebbeni Lucarelli, assessore al Turismo; Renato Claudio Minard, vice presidente del Consiglio Regionale Marche; Tommaso Di Santa, consigliere Camera di Commercio Marche e Pier Stefano Fiorelli, presidente Confesercenti Pesaro e Urbino.

"L'edizione 2020 doveva essere quella dell'anno della maturità per il nostro Festival – ha affermato Fiorelli – Grazie alla collaborazione del Comune e della Regione abbiamo rimosso da parte i dubbi e deciso di lavorare sulla sicurezza e sugli operatori per garantire comunque la manifestazione. Che sarà, lo anticipiamo, ricca di appuntamenti e gusto."



"Abbiamo voluto che il *BrodettoFest* rimanesse nella programmazione degli eventi del Comune – ha detto l'assessore Lucarelli – sia perché è un appuntamento che identifica la città; sia per dare un sostegno al comparto turistico e a quello della ristorazione. Ringraziamo perciò, non solo Confesercenti, ma anche tutti coloro che hanno voluto investire sulla realizzazione del Festival."

"Fano c'è, *BrodettoFest* c'è" ha sottolineato il sindaco Massimo Seri che ha aggiunto: "Non c'è niente di scontato in quello che stiamo facendo. *BrodettoFest* è il Festival più longevo della nostra città, non potevamo che trovare, con Confesercenti, il modo per garantirne la XVIII edizione. Grazie in particolare alla Regione, interlocutore fondamentale, senza il quale sarebbe stato se non impossibile, molto difficile riuscirci. La kermesse viene in forte considerazione il momento storico e la sicurezza di tutti, e garantisce di contempo un alto livello gastronomico e culturale nelle sue proposte".

"Per la sua XVIII edizione – ha dichiarato Tommaso Di Santa, della Camera di Commercio delle Marche – il Festival ha saputo creare sinergie importanti sul territorio capaci di coinvolgere operatori dell'enogastronomia e della cultura e forze economiche imprenditoriali; sinergie che la Camera di Commercio delle Marche non poteva che appoggiare".

È partito dunque il conto alla rovescia per la XVIII edizione di *BrodettoFest* che promette una straordinaria qualità, con degustazioni di zuppe, cooking show stellari, assaggi e abbinamenti "mondiali" di vino, laboratori per i bimbi dedicati alla scoperta del mare, grandi ospiti, nonostante la garanzia di sicurezza.

Il nuovo format della kermesse sostituisce gli stand gastronomici del lungomare con un servizio di ristorazione di qualità: novità dell'edizione 2020. Una scelta fatta dagli organizzatori –

Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano con il contributo di Regione Marche, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, e Camera di Commercio delle Marche – per valorizzare un grande piatto, assaporarlo in piena sicurezza e garantire a tutti di inebriarsi con il sapore unico del "Brodetto alla fanese". I visitatori del Festival potranno, infatti, gustare la zuppa di pesce, per i tre giorni del festival, al prezzo convenzionato di 20€ prenotando nei 30 ristoranti della città che partecipano all'iniziativa e che saranno collegati ai luoghi della kermesse da una navetta gratuita, il "Brodetto Bus" Fano (venerdì dalle 19 alle 23; sabato e domenica dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 23).

Nuove anche le aree dell'evento: il **Palabrodetto**, che accoglierà lo spettacolo della cucina, sarà allestito nella Tenseostruttura del lungomare; il **Palco centrale**, dove si svolgeranno i talk show e le presentazioni, sarà colorato nella Cavea del Lido; la divertente area "**Brodetto&Kids**" animerà la go Seneca, al centro della passeggiata. Tutti gli spazi e gli appuntamenti saranno accessibili **solo su prenotazione** da effettuarsi tramite telefono allo 0721 547080 o tramite Prenotiamo App.

Per tre giorni torneranno anche le conferme attese dagli *eficionados* del *BrodettoFest*: come i **cooking show** del Palabrodetto, in cui il pubblico potrà assistere alla preparazione dei piatti di chef blasonati, gustandoli. Si parte venerdì 11 settembre, alle 20, con Chef **Erny Lombardo**, il "cuoco d'Italia" pronto a preparare, e far assaggiare, "Maccheroncini di Campofione con vongole, fasolari e candelicchi"; si prosegue sabato 12 settembre, ore 20, con **Cristina Bowerman** del Glass Hostaria di Roma e la sua "Pasta mista, alghe e frutti di mare"; domenica 13 settembre largo alle stelle di Gambero Rosso Channel: alle 13 il travolgente **Max Mariola** presenterà la sua "Polentina di maisottofile con cozze e pomodoro pendolino marchigiano" mentre alle ore 20 il cuoco contadino **Giorgio "Giorgione" Barchiesi** il suo "Il Mare con i piedi nell'orto". I loro piatti, proposti al pubblico (costo 20€, prenotazione obbligatoria) saranno serviti in abbinamento al vino ufficiale del Festival: il Bianchetto del Metauro Doc proposto dalle 9 cantine del progetto **Bianchetto d'Autore**.

La tutela del mare: le specificità dell'Adriatico e i temi d'attualità del settore saranno al centro dei talk show che si alterneranno sul Palco centrale della Cavea. La loro coordinazione sarà affidata allo storico amico del Festival **Federico Quaranta**, conduttore di Linea Verde Radio (Ra 1) o Decanter (Radio2 – Ra) che sabato 12 settembre alle 19 presenterà il suo libro "**Terra**" (Sparlink & Kupfer, 2019) e che domenica 13 settembre alle 19 coinvolgerà il pluripremiato ciocco-gelatiere e artista del dolce **Paolo Brunelli** con l'intervista "Memoria gustativa, gelateria evolutiva: che Combel!" a cui seguirà la degustazione del suo "Gelato Mandorle e Casciotta d'Urbino Dop".

Da non perdere le degustazioni di vini a cura di **Luca Gardini**, il campione del mondo dei sommelier, ideatore di Gardini Wine Notes. "**The Wine Killer**" sarà a Fano per guidare gli appuntamenti alla scoperta della Doc del territorio, il Bianchetto del Metauro, sabato 12 e domenica 13 settembre, alle ore 18 al Palabrodetto. Costo 10€, prenotazione obbligatoria.

Spunti d'attualità, approfondimenti e nuovi progetti saranno inoltre presentati durante gli appuntamenti promossi da **Coldiretti**, la Confederazione Nazionale Coltivatori Diretti (sabato 12 settembre, ore 13, cooking show di Laura Calvani e Franca Duro – costo 15€, prenotazione obbligatoria); **Assam**, l'Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche (domenica 13 settembre, ore 11, degustazione di olio con Barbara Alfai); **Suim** (società di Sviluppo della Regione Marche) che alle 16 di domenica 13 settembre proporrà l'appuntamento "Progettare in Blu" con la consegna dei Voucher Investfish per servizi innovativi in Pesca e Acquacoltura e il cooking show dimostrativo del progetto SeaLand nell'ambito dei voucher 4heX+ Talk sul Civic Crowdfunding nel settore dell'economia blu.

Per i più piccoli tornano poi le iniziative di "**Brodetto & Kids**" realizzate in collaborazione con il MIPAAF nel centralissimo Largo Seneca del lungomare Simonetti. Si conferma infatti, per il terzo anno consecutivo, la **collaborazione di prestigio** tra il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e il *BrodettoFest*. Un connubio che – con laboratori, presentazioni ed eventi dedicati – punta a valorizzare il patrimonio ambientale, culturale e formativo di un territorio, promuovere la pesca intelligente e competitiva e lo sviluppo sostenibile e inclusive delle comunità che da essa dipendono. "**Brodetto&kids**" sarà attivo nei giorni dell'evento, dalle 18 alle 22, con gli appuntamenti a prenotazione obbligatoria.

Per i più curiosi sarà inoltre possibile, sabato 12 settembre, alle 9 e alle 11 (costo 5€, prenotazione obbligatoria), salpare sulla **BrodettoBoat** per l'escursione "**Tutti a moll...uschi**" alla scoperta degli allevamenti di cozze dell'Adriatico e della pesca di vongole insieme al Professor Corrado Piccnetti, biologo marino.

Inaugurazione venerdì 11 settembre, ore 19, Palco Cavea.





10/11/2020 | 10/11/2020 | 10/11/2020 | 10/11/2020

Fano: al via il BrodettoFest 2020

di Rossana Buffa alla Notte | 10/11/2020



FANO - È stata presentata in conferenza stampa questa mattina (venerdì 2 settembre) al ristorante Lido sul Fossatello, la XVIII edizione di BrodettoFest che si svolgerà a Fano **dall'11 al 13 settembre**.

A partecipare alla presentazione sono stati: il sindaco del Comune di Fano Massimo Serri, il presidente della Regione Marche **Roberto Lucarelli**, dal vice presidente del Consiglio Regionale **Marino Romano Claudio Minardi**, dai consiglieri della Camera di Commercio **Tommaso Di Sante** e del presidente dei Confcommerci di Fano e Urbino **Mer Stefano Fiorini**. "Questo 2020 doveva essere l'anno della maturità per il nostro Festival - ha affermato Fiorini -". Grazie anche alla collaborazione del Comune e della Regione abbiamo messo da parte i dubbi e deciso di lavorare sulla sicurezza e sugli aspetti che garantire comunque la manifestazione. A questo pare, ci siamo riusciti."

"Abbiamo fortemente voluto che il BrodettoFest rimanesse nella programmazione degli eventi del Comune - aggiunge l'assessore Lucarelli - in prima perché caratterizza fortemente la città e, inoltre, perché ci sembra necessario come amministrazione appoggiare il comparto dell'ospitalità e della ristorazione che ha purtroppo subito un forte shock. Ringraziamo perciò, non solo Confcommerci che ha lavorato con noi a garantire la sicurezza, ma anche tutti coloro che hanno voluto investire nella realizzazione di questa edizione".

Dunque, "una città BrodettoFest città". Con questo spirito il Sindaco **Massimo Serri** ha voluto introdurre il suo intervento durante il quale ha sottolineato che "non c'è niente di scontato in quello che stiamo facendo".

BrodettoFest è il Festival più longevo della nostra città, non potevamo che trovare, con Confcommerci, il modo per garantirne la XVIII edizione. Grazie in particolare alla Regione, interlocutore fondamentale, senza il quale sarebbe stato se non impossibile, comunque molto difficile dare vita a questa edizione del Festival.

Una keremese che tiene in forte considerazione il momento storico e la sicurezza di tutti, ma garantisce comunque un altissimo livello gastronomico e culturale".

"Grazie a tutta l'organizzazione per aver dimostrato interesse e per aver messo al centro della manifestazione gli operatori". Così, il rappresentante della Camera di Commercio della Marche **Tommaso Di Sante** che aggiunge: "BrodettoFest ha saputo creare sinergie molto importanti sul territorio tra operatori dell'ospitalità e della cultura e forze economiche imprenditoriali, emerge che la Camera di Commercio della Marche, prima per estensione territoriale in Italia, non poteva che ospitarlo". In merito agli interventi della conferenza è stato il Presidente Confcommerci di Fano **Adolfo Cuccoli** in quale ha rilevato i ringraziamenti istituzionali e commerciali alle amministrazioni e agli sponsor e all'organizzazione fatta per aver lavorato alla sicurezza del pubblico.

È partito da questo momento, il conto alla rovescia per la XVIII edizione di BrodettoFest che prevede una straordinaria qualità, con degustazioni di Zuppa, cooking show stabili, assaggi e abbinamenti "mandelli" di vino, laboratori per i bimbi dedicati alla scoperta del mare, grandi ospiti, necessaria la garanzia di sicurezza.

Il nuovo format della keremese sostituirà gli stand gastronomici del lungomare con un servizio di ristorazione di qualità: questa è la più importante delle novità dell'edizione 2020. Una serie fatta dagli organizzatori - Confcommerci Pesaro e Urbino e Comune di Fano con il contributo di Regione Marche, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, e Camera di Commercio delle Marche - per selezionare un grande piatto, assaporarlo in piena sicurezza e garantire a tutti di intrattenersi con il sapere unico del "Brodetto alla Keremese". I visitatori del Festival potranno, infatti, gustare la Zuppa di pesce, per tre giorni dal martedì, al prezzo convenzionato di 20€ prenotando nei 30 ristoranti della città che parteciperà all'iniziativa e che saranno collegati ai luoghi della keremese da una navetta gratuita, il "brodetto bus" Fano (venerdì dalle 19 alle 23; sabato e domenica dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 23).

Nuove anche le aree del festival: il Palabrodetto, che accoglierà lo staff della cucina, sarà allestita nella Tensostruttura del lungomare, il Palco centrale, dove si svolgeranno i talk show e le presentazioni, sarà collocato nella Corteo del Lido; la divertente area "brodetto&kids" a piazza Largo Ferruccio, al centro della passeggiata. Tutti gli spazi e gli appuntamenti saranno accessibili solo su prenotazione da effettuarsi tramite **telefono allo 0731.34708** o tramite **Prenotiamo.App**.

Per tre giorni terranno anche le conferenze attese dagli aficionados del BrodettoFest: dalle 19 cooking show del Palabrodetto, in cui il pubblico potrà assistere alla preparazione dei piatti di chef illustri, guidando, si parla venerdì 11 settembre, alle 20, con **Chef Enry Lamberti**, il "buco ritale" pronto a preparare, e far assaggiare, "Machonocchi di Candelione con venturi, fiaschi e piccolicchi" si propongono sabato 12 settembre, ore 20, con **Cristina Boverman** del Glaxo Hospital di Roma e la sua "Paola rivola, alghe e frutti di mare"; domenica 13 settembre larga alle stelle di Gambero Rosso **Chiara**, alle 13 il divulgatore **Max Marile** presenterà la sua "Epurina di mare soffice con uovo e peperoncino pendente marquantina" mentre alle ore 18 il cuoco romano **Giorgio "Giorgione" Barchiesi** il suo "Di Mare con i piedi nudi". I loro piatti, proposti al pubblico (costo 20€, prenotazione obbligatoria) saranno serviti in abbinamento al vino unico del Festival: il Brancotto dei Mariani dal proprio vino a cuneo del vigneto Barchiesi d'Alzore. La festa del mare, le specificità dell'Adriatico e i temi d'attualità del settore saranno al centro dei talk show che si alternano sul palco centrale della Cavità. La loro coordinazione sarà affidata allo storico amico del Festival **Federico Quaranta**, conduttore di L'uno viene Bello (10/11 e dicembre 2019) - 10/11 che sabato 12 settembre alle 18 presenterà il suo libro "Bene" (Spartak & Kapfer, 2019) e che domenica 13 settembre alle 19 consiglierà il pluripremiato cuoco-giornale e artista del cibo **Paolo Brunelli** con l'intervista "Memoria gustativa, gelazione evolutiva: che Combi" a cui seguirà la degustazione del suo "Gelato Mandorle e Cioccolato d'ortino Dop".

De non perdere le degustazioni di vino a cura di **Luca Gardini**, il campione del mondo del Seminare, abbinato di Corallo Wine Notes. "The Wine Aker" sarà a Fano per guidare gli appuntamenti alla scoperta della Doca del Sorbello, il Barchiesi del Mare, sabato 12 e domenica 13 settembre, alle ore 18 al Palabrodetto. Costo 10€, prenotazione obbligatoria. Spunti d'attualità, approfondimento e nuovi progetti saranno inoltre presentati durante gli appuntamenti promossi da Calèrom, la Conferenza Nazionale Carivattari (10/11) (sabato 12 settembre, ore 13, cooking show di **Laura Calvini** e **Francesca Diaro** - costo 10€, prenotazione obbligatoria), Assam, l'Agenda Servizi Settore Agroalimentare delle Marche (domenica 13 settembre, ore 11, degustazione di olio con **Barbara Affini**), Svm (società di sviluppo della Regione Marche) che alle 16 di domenica 13 settembre proporrà l'agguantamento "Inquartiere in blu" con la degustazione di voucher investimenti per prodotti innovativi in Pesca e Acquacoltura e il cooking show dimostrativo del progetto Squaland nell'ambito dei voucher Aker. Talk sul Civic Crowdfunding nel settore dell'economia blu. Per i più piccoli contare poi le iniziative di "Brodetto & Kids" realizzate in collaborazione con il MIPAAF nel meraviglioso Largo Sirena del lungomare Sirenetti.

Si conferma infatti, per il terzo anno consecutivo, la collaborazione di prestigio tra il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e il BrodettoFest. Un contratto che - con la garanzia, presentandosi ad eventi dedicati - punta a valorizzare il patrimonio ambientale, culturale e formativo di un territorio, promuovendo la pesca intelligente e compatibile e lo sviluppo sostenibile e inclusivo delle comunità che da essa dipendono. "brodetto&kids" sarà attivo nei giorni dell'evento, dalle 18 alle 22, con gli appuntamenti a prenotazione obbligatoria.

Per i più curiosi sarà inoltre possibile, sabato 12 settembre, alle 9 e alle 11 (costo 5€, prenotazione obbligatoria), seguire sulla Brodetto&Kids per l'istrucione "Tutti a mo' iacchi" alla scoperta degli abbinamenti di cuore dell'Adriatico e della pesca di sempre insieme al Professore **Conrado Piccinetti**, biologo marino.



Ansa Marche

Responsabile Sede
Alessandro Massi
Indirizzo
Lungomare Vanvitelli, 6
09121 ANCONA
Indirizzo Mail
ansa_marche@ansa.it
Telefono
+39 071152205
Fax
+39 0711206417
Facebook
www.facebook.com/AnsaMarche

METEO

Città	min	max
Ascoli piceno	+14	+26
Ancona	+17	+26
Fermo	+16	+25
Macerata	+15	+26
Pesaro	+17	+25
Urbino	+15	+24

LINK UTILI

- Giunta Regionale Marche
- Consiglio Regionale Marche
- Iniziative Adriatico Ionica
- Comuni di Ancona
- Istituto per la Sicurezza Sociale

NOTIZIE

Ex A. Merloni: sindacati-vescovo, salvare coesione sociale

Marche |
Metalmeccanici da morte. Massara, 583 posti indebiti e rischio



Sanità: via libera a voli notturni elisoccorso dal "Sanzio"

Marche |
Ordinanza direttore. Elisocroce Torrette in manutenzione



Scuola: plessi non 'anti-covid', bus gratuito a studenti

Marche |
San Benedetto T., ragazzi in altri edifici per attività didattica



Morto Daverio: Pesaro, "cultura eccezionale e spirito libero"

Marche |
A luglio partecipò a Popsophia per i 90 anni di Pier Luigi Pizzi



• Morto Daverio: Popsophia, punto riferimento per divulgazione

18/o "Brodettfest" a Fano punta su ristorazione di qualità

Marche |
11-13/9 senza stand sul lungomare, "brodette bus" tra ristoranti



PRIMOPIANO

LIBERAZIONE

Pesaro, in murales Liliana Segre futuro della Memoria

Marche |

"Il futuro della Memoria" a Pesaro ha il volto di Liliana Segre, senatrice a vita, sopravvissuta ad Auschwitz. Un murales realizzato davanti all'Ipote Benelli, intitolato nel giorno del 79/o anniversario della Liberazione della città.

Cadavere ragazza in mare: autopsia, morte per annegamento

Marche |
E' morta per annegamento la ragazza trovata cedevare il 30 agosto in mare di San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno) vicino alla Riserva naturale Sentina. Riconoscimento non ufficiale ma potrebbe trattarsi di 17enne della Repubblica Ceca in vacanza in Abruzzo con il fidanzato, anche lui scomparso.



- Cadavere ragazza in mare: appello Procura per testimoni
- Cadavere ragazza trovata in mare a San Benedetto del Tronto

Musica: Neri Marcorè a Jesi per omaggio Raffaello Sanzio

Marche |
Neri Marcorè inaugurerà, domenica 6 settembre alle ore 21 al Teatro Pergolesi di Jesi, la 23/a edizione del Festival Pergolesi Spontini, con lo spettacolo "Rispondimi Bellezza", quale voce narrante di un evento immersivo per musica, poesia, animazione 3D.



Coronavirus: ricoveri fermi a 15, positivi in casa oltre 300

Marche |
E' rimasto invariato nelle ultime 24ore il quadro dei ricoveri nelle Marche per coronavirus: restano 15 di cui quattro a Marche Nord (tre in Malattie infettive, uno in Terapia intensiva), dieci ad Ancona, uno a Fermo.



• Coronavirus: Marche, 17 nuovi contagiati, 5 hanno sintomi

ANSA.it · Marche · 18/o "Brodettfest" a Fano punta su ristorazione di qualità

18/o "Brodettfest" a Fano punta su ristorazione di qualità

11-13/9 senza stand sul lungomare, 'brodetto bus' tra ristoranti

Redazione ANSA

FANO

02 settembre 2020

16:35

NEWS

Suggestisci

Facebook

Twitter

Altri

Stampa

Scrivi alla redazione



- RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER INGRANDIRE

Presentata a Fano la 18/a edizione di "BrodettoFest", rassegna dedicata ad uno dei piatti tipici della tradizione marinara italiana, che si svolgerà dall'11 al 13 settembre. Nuovo il format della kermesse, che avrebbe dovuto tenersi a giugno e invece chiude la stagione estiva: al posto degli stand gastronomici sul lungomare del Lido di Fano un servizio di ristorazione di qualità. Una scelta degli organizzatori - Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano con il contributo di Regione, ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Fondo europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, e Camera di Commercio delle Marche - per valorizzare un grande piatto, assaporarlo nel rispetto delle norme anti covid e garantire a tutti il sapore unico del "Brodetto alla fanese". I visitatori potranno gustare la zuppa di pesce, per i tre giorni del festival, a un prezzo convenzionato prenotando nei 30 ristoranti della città che partecipano, collegati a luoghi della kermesse da una navetta gratuita, "Brodetto Bus". (ANSA).

BrodettoFest

IMMAGINI

MAPPA

Festo po



dal 11 Settembre
al 13 Settembre

Fano (PU)

0721.54708

www.festivalbrodetto.it



Descrizione

Conto alla rovescia per la XVIII edizione di BrodettoFest, manifestazione dedicata al piatto simbolo della tradizione marinara in programma a Fano dall'11 al 13 settembre con degustazioni di zuppe, cooking show stellari, assaggi e abbinamenti "mondiali" di vino, laboratori per i bimbi dedicati alla scoperta del mare, grandi ospiti.

"L'edizione 2020 doveva essere quella dell'anno della maturità per il nostro Festival - ha affermato Confesercenti Pesaro e Urbino -. Grazie alla collaborazione del Comune e della Regione abbiamo messo da parte i dubbi e deciso di lavorare sulla sicurezza e sugli operatori per garantire comunque la manifestazione. Che sarà, lo anticipiamo, ricca di appuntamenti e gusto."

"Fano c'è, BrodettoFest c'è" ha sottolineato il sindaco di Fano Massimo Seri che ha aggiunto: "Non potevamo che trovare, con Confesercenti, il modo per garantire la XVIII edizione del Festival più longevo - e gustoso - della nostra città. Un plauso anche alla Regione senza la quale sarebbe stato difficile riuscirci".

Tra le novità dell'edizione alle porte il nuovo format gastronomico della kermesse che sostituisce gli stand del lungomare con un servizio di ristorazione di qualità. Una scelta fatta dagli organizzatori - Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano con il contributo di Regione Marche, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, e Camera di Commercio delle Marche - per valorizzare un grande piatto, assaporarlo in piena sicurezza e garantire a tutti di inebriarsi con il sapore unico del "Brodetto alla fanese".

I visitatori del Festival potranno, infatti, gustare la zuppa di pesce, per i tre giorni del festival, al prezzo convenzionato di 20€ prenotando nei 30 ristoranti della città che partecipano all'iniziativa e che saranno collegati ai luoghi della kermesse da una navetta gratuita, il "Brodetto Bus" Fano (venerdì dalle 19 alle 23; sabato e domenica dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 23).

Nuove anche le aree dell'evento: il Palabrodetto, che accoglierà lo spettacolo della cucina, sarà allestito nella Tensostruttura del lungomare; il Palco centrale, dove si svolgeranno i talk show e le presentazioni, sarà collocato nella Cavea del Lido; la divertente area "Brodetto&Kids" animerà largo Seneca, al centro della passeggiata. Tutti gli spazi e gli appuntamenti saranno accessibili solo su prenotazione da effettuarsi tramite telefono allo 0721.54708 o tramite Prenotiamo.App.

Per tre giorni torneranno anche le conferme attese dagli aficionados del BrodettoFest: come i cooking show del Palabrodetto, in cui il pubblico potrà assistere alla preparazione dei piatti di chef blasonati, gustandoli. Si parte venerdì 11 settembre, alle 20, con Chef Erny Lombardo, il "cuoco d'Italia" pronto a preparare, e far assaggiare, "Maccheroncini di Campofione con vongole, fasolari e canolicchi"; si prosegue sabato 12 settembre, ore 20, con Cristina Bowerman del Glass Hostaria di Roma e la sua "Pasta mista, alghe e frutti di mare"; domenica 13 settembre largo alle stelle di Gambero Rosso Channel: alle 13 il travolgente Max Mariola presenterà la sua "Polentina di mais otfofle con cozze e pomodoro pendolino marchigiano" mentre alle ore 20 il cuoco contadino Giorgio "Giorgione" Barchiesi il suo "Il Mare con i piedi nell'orto". I loro piatti, proposti al pubblico (costo 20€, prenotazione obbligatoria) saranno serviti in abbinamento al vino ufficiale del Festival: il Bianchetto del Metauro Doc proposto dalle 9 cantine del progetto Bianchetto d'Autore.

La tutela del mare, le specificità dell'Adriatico e i temi d'attualità del settore saranno al centro dei talk show che si alterneranno sul Palco centrale della Cavea. La loro coordinazione sarà affidata allo storico amico del Festival Federico Quaranta, conduttore di Linea Verde Radici (Rai1) e Decanter (Radio2 - Rai) che sabato 12 settembre alle 19 presenterà il suo libro "Terra" (Sperlink & Kupfer, 2019) e che domenica 13 settembre alle 19 coinvolgerà il pluripremiato ciocco-gelatiere e artista del dolce Paolo Brunelli con l'intervista "Memoria gustativa, gelateria evolutiva: che Combo!" a cui seguirà la degustazione del suo "Gelato Mandorle e Casciotta d'Urbino Dop".

Da non perdere le degustazioni di vino a cura di Luca Gardini, il campione del mondo dei sommelier, ideatore di Gardini Wine Notes. "The Wine Killer" sarà a Fano per guidare gli appuntamenti alla scoperta della Doc del territorio, il Bianchetto del Metauro, sabato 12 e domenica 13 settembre, alle ore 18 al Palabrodetto. Costo 10€, prenotazione obbligatoria.

Spunti d'attualità, approfondimento e nuovi progetti saranno inoltre presentati durante gli appuntamenti promossi da Coldiretti, la Confederazione Nazionale Coltivatori Diretti (sabato 12 settembre, ore 13, cooking show di Laura Calvani e Franca Duro - costo 15€, prenotazione obbligatoria); Assam, l'Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche (domenica 13 settembre, ore 11, degustazione di olio con Barbara Alfei); Svim (società di Sviluppo della Regione Marche) che alle 16 di domenica 13 settembre proporrà l'appuntamento "Progettare in Blu" con la consegna dei Voucher Investinfish per servizi innovativi in Pesca e Acquacoltura e il cooking show di mostrativo del progetto SealLand nell'ambito dei voucher 4helix+ Talk sul Civic Crowdfunding nel settore dell'economia blu.

Per i più piccoli tornano poi le iniziative di "Brodetto & Kids" realizzate in collaborazione con il MIPAAF nel centralissimo Largo Seneca del lungomare Simonetti. Si conferma infatti, per il terzo anno consecutivo, la collaborazione di prestigio tra il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e il BrodettoFest. Un connubio che - con laboratori, presentazioni ed eventi dedicati - punta a valorizzare il patrimonio ambientale, culturale e formativo di un territorio, promuovere la pesca intelligente e compatibile e lo sviluppo sostenibile e inclusivo delle comunità che da essa dipendono. "Brodetto&kids" sarà attivo nei giorni dell'evento, dalle 18 alle 22, con gli appuntamenti a prenotazione obbligatoria.

Per i più curiosi sarà inoltre possibile, sabato 12 settembre, alle 9 e alle 11 (costo 5€, prenotazione obbligatoria), salpare sulla BrodettoBoat per l'escursione "Tutti a moll...uschi" alla scoperta degli allevamenti di cozze dell'Adriatico e della pesca di vongole insieme al Professor Corrado Piccinetti, biologo marino.

Inaugurazione venerdì 11 settembre, ore 19, Palco Cavea.



A Fano torna il BrodettoFest: un pieno di novità per la XVIII edizione

Dettagli

Categoria: Altre notizie

Publicato: Giovedì 3 Settembre 2020 - 13:37

Visite: 42



FANO - Dall'11 al 13 settembre torna l'evento dedicato al piatto simbolo dell'Adriatico: in programma lo spettacolo della cucina stellata, talk show, laboratori per bambini, escursioni in mare e il nuovo format della ristorazione

Conto alla rovescia per la XVIII edizione di BrodettoFest, manifestazione dedicata al piatto simbolo della tradizione marinara in programma a Fano dall'11 al 13 settembre con degustazioni di zuppa, cooking show stellari, assaggi e abbinamenti "mondiali" di vino, laboratori per i bimbi dedicati alla scoperta del mare, grandi ospiti.

"L'edizione 2020 doveva essere quella dell'anno della maturità per il nostro Festival – ha affermato Confesercenti Pesaro e Urbino –. Grazie alla collaborazione del Comune e della Regione abbiamo messo da parte i dubbi e deciso di lavorare sulla sicurezza e sugli operatori per garantire comunque la manifestazione. Che sarà, lo anticipiamo, ricca di appuntamenti e gusto."



"Fano c'è, BrodettoFest c'è" ha sottolineato il sindaco di Fano Massimo Seri che ha aggiunto: "Non potevamo che trovare, con Confesercenti, il modo per garantire la XVIII edizione del Festival più longevo – e gustoso - della nostra città. Un plauso anche alla Regione senza la quale sarebbe stato difficile riuscirci".

Tra le novità dell'edizione alle porte il nuovo format gastronomico della kermesse che sostituisce gli stand del lungomare con un servizio di ristorazione di qualità. Una scelta fatta dagli organizzatori – Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano con il contributo di Regione Marche, Ministero

delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, e Camera di Commercio delle Marche - per valorizzare un grande piatto, assaporarlo in piena sicurezza e garantire a tutti di inebriarsi con il sapore unico del "Brodetto alla fanese".

I visitatori del Festival potranno, infatti, gustare la zuppa di pesce, per i tre giorni del festival, al prezzo convenzionato di 20€ prenotando nei 30 ristoranti della città che partecipano all'iniziativa e che saranno collegati ai luoghi della kermesse da una navetta gratuita, il "Brodetto Bus" Fano (venerdì dalle 19 alle 23; sabato e domenica dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 23).

Nuove anche le aree dell'evento: il Palabrodetto, che accoglierà lo spettacolo della cucina, sarà allestito nella Tensostruttura del lungomare; il Palco centrale, dove si svolgeranno i talk show e le presentazioni, sarà collocato nella Cavea del Lido; la divertente area "Brodetto&Kids" animerà largo Seneca, al centro della passeggiata. Tutti gli spazi e gli appuntamenti saranno accessibili solo su prenotazione da effettuarsi tramite telefono allo 0721.54708 o tramite Prenotiamo.App.

Per tre giorni torneranno anche le conferme attese dagli aficionados del BrodettoFest: come i cooking show del Palabrodetto, in cui il pubblico potrà assistere alla preparazione dei piatti di chef blasonati, gustandoli. Si parte venerdì 11 settembre, alle 20, con Chef Erny Lombardo, il "cuoco d'Italia" pronto a preparare, e far assaggiare, "Maccheroncini di Campofilone con vongole, fasolari e canolicchi"; si prosegue sabato 12 settembre, ore 20, con Cristina Bowerman del Class Hostaria di Roma e la sua "Pasta mista, alghe e frutti di mare"; domenica 13 settembre largo alle stelle di Gambero Rosso Channel: alle 13 il travolgente Max Mariola presenterà la sua "Polentina di mais ottofile con cozze e pomodoro pendolino marchigiano" mentre alle ore 20 il cuoco contadino Giorgio "Giorgione" Barchiesi il suo "Il Mare con i piedi nell'orto". I loro piatti, proposti al pubblico (costo 20€, prenotazione obbligatoria) saranno serviti in abbinamento al vino ufficiale del Festival: il Bianchetto del Metauro Doc proposto dalle 9 cantine del progetto Bianchetto d'Autore.

La tutela del mare, le specificità dell'Adriatico e i temi d'attualità del settore saranno al centro dei talk show che si alterneranno sul Palco centrale della Cavea. La loro coordinazione sarà affidata allo storico amico del Festival Federico Quaranta, conduttore di Linea Verde Radici (Rai1) e Decanter (Radio2 - Rai) che sabato 12 settembre alle 19 presenterà il suo libro "Terra" (Sperlink & Kupfer, 2019) e che domenica 13 settembre alle 19 coinvolgerà il pluripremiato ciocco-galabiere e artista del dolce Paolo Brunelli con l'intervista "Memoria gustativa, gelateria evolutiva: che Combo!" a cui seguirà la degustazione del suo "Gelato Mandorle e Casciotta d'Urbino Dop".

Da non perdere le degustazioni di vino a cura di Luca Gardini, il campione del mondo dei sommelier, ideatore di Gardini Wine Notes. "The Wine Killer" sarà a Fano per guidare gli appuntamenti alla scoperta della Doc del territorio, il Bianchetto del Metauro, sabato 12 e domenica 13 settembre, alle ore 18 al Palabrodetto. Costo 10€, prenotazione obbligatoria.

Spunti d'attualità, approfondimento e nuovi progetti saranno inoltre presentati durante gli appuntamenti promossi da Coldiretti, la Confederazione Nazionale Coltivatori Diretti (sabato 12 settembre, ore 13, cooking show di Laura Calvani e Franca Duro - costo 15€, prenotazione obbligatoria); Assam, l'Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche (domenica 13 settembre, ore 11, degustazione di olio con Barbara Alfei); Svim (società di Sviluppo della Regione Marche) che alle 16 di domenica 13 settembre proporrà l'appuntamento "Progettare in Blu" con la consegna del Voucher Investifish per servizi innovativi in Pesca e Acquacoltura e il cooking show dimostrativo del progetto SeaLand nell'ambito dei voucher 4helix+ Talk sul Civic Crowdfunding nel settore dell'economia blu.

Per i più piccoli tornano poi le iniziative di "Brodetto & Kids" realizzate in collaborazione con il MIPAAF nel centralissimo Largo Seneca del lungomare Simonetti. Si conferma infatti, per il terzo anno consecutivo, la collaborazione di prestigio tra il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e il BrodettoFest. Un connubio che – con laboratori, presentazioni ed eventi dedicati – punta a valorizzare il patrimonio ambientale, culturale e formativo di un territorio, promuovere la pesca intelligente e compatibile e lo sviluppo sostenibile e inclusivo delle comunità che da essa dipendono. "Brodetto&kids" sarà attivo nei giorni dell'evento, dalle 18 alle 22, con gli appuntamenti a prenotazione obbligatoria.

Per i più curiosi sarà inoltre possibile, sabato 12 settembre, alle 9 e alle 11 (costo 5€, prenotazione obbligatoria), salpare sulla BrodettoBoat per l'escursione "Tutti a moll...uschi" alla scoperta degli allevamenti di cozze dell'Adriatico e della pesca di vongole insieme al Professor Corrado Piccinetti, biologo marino.

Inaugurazione venerdì 11 settembre, ore 19, Palco Cavea.



Torna il BrodettoFest



A Fano torna il *BrodettoFest*: un pieno di novità per la XVIII edizione

Dall'11 al 13 settembre torna l'evento dedicato al piatto simbolo dell'Adriatico:

in programma lo spettacolo della cucina stellata, talk show, laboratori per bambini, escursioni in mare e il nuovo format della ristorazione

*Fano (PU – Marche), settembre 2020 – Conto alla rovescia per la XVIII edizione di *BrodettoFest*, manifestazione dedicata al piatto simbolo della tradizione marinara in programma a Fano dall'11 al 13 settembre con degustazioni di zuppe, cooking show stellari, assaggi e abbinamenti “mondiali” di vino, laboratori per i bimbi*

dedicati alla scoperta del mare, grandi ospiti.

“L'edizione 2020 doveva essere quella dell'anno della maturità per il nostro Festival – ha affermato Confesercenti Pesaro e Urbino –. Grazie alla collaborazione del Comune e della Regione abbiamo messo da parte i dubbi e deciso di lavorare sulla sicurezza e sugli operatori per garantire comunque la manifestazione. Che sarà, lo anticipiamo, ricca di appuntamenti e gusto.”

“Fano c'è, BrodettoFest c'è” ha sottolineato il sindaco di Fano Massimo Seri che ha aggiunto: “Non potevamo che trovare, con Confesercenti, il modo per garantire la XVIII edizione del Festival più longevo – e gustoso – della nostra città. Un plauso anche alla Regione senza la quale sarebbe stato difficile riuscirci”.

Tra le novità dell'edizione alle porte il nuovo format gastronomico della kermesse che sostituisce gli stand del lungomare con un servizio di ristorazione di qualità. Una scelta fatta dagli organizzatori – **Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano** con il contributo di Regione Marche, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, e Camera di Commercio delle Marche – per valorizzare un grande piatto, assaporarlo in piena sicurezza e garantire a tutti di inebriarsi con il sapore unico del “Brodetto alla fanese”.

I visitatori del Festival potranno, infatti, gustare la zuppa di pesce, per i tre giorni del festival, al prezzo convenzionato di 20€ prenotando nei **30 ristoranti della città** che partecipano all'iniziativa e che saranno collegati ai luoghi della kermesse da una navetta gratuita, il **“Brodetto Bus”** Fano (venerdì dalle 19 alle 23; sabato e domenica dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 23).

Nuove anche le **aree** dell'evento: il **Palabrodetto**, che accoglierà lo spettacolo della cucina, sarà allestito nella Tensostruttura del lungomare; il **Palco centrale**, dove si svolgeranno i talk show e le presentazioni, sarà collocato nella Cavea del Lido; la divertente area **"Brodetto&Kids"** animerà largo Seneca, al centro della passeggiata. Tutti gli spazi e gli appuntamenti saranno accessibili **solo su prenotazione** da effettuarsi tramite telefono allo 0721.54708 o tramite Prenotiamo.App.

Per tre giorni torneranno anche le conferme attese dagli *aficionados* del **BrodettoFest**: come i **cooking show** del Palabrodetto, in cui il pubblico potrà assistere alla preparazione dei piatti di chef blasonati, gustandoli. Si parte venerdì 11 settembre, alle 20, con Chef **Erny Lombardo**, il "cuoco d'Italia" pronto a preparare, e far assaggiare, "Maccheroncini di Campofilone con vongole, fasolari e canolicchi"; si prosegue sabato 12 settembre, ore 20, con **Cristina Bowerman** del Glass Hostaria di Roma e la sua "Pasta mista, alghe e frutti di mare"; domenica 13 settembre largo alle stelle di Gambero Rosso Channel: alle 13 il travolgente **Max Mariola** presenterà la sua "Polentina di mais ottofile con cozze e pomodoro pendolino marchigiano" mentre alle ore 20 il cuoco contadino **Giorgio "Giorgione" Barchiesi** il suo "Il Mare con i piedi nell'orto". I loro piatti, proposti al pubblico (costo 20€, prenotazione obbligatoria) saranno serviti in abbinamento al vino ufficiale del Festival: il Bianchetto del Metauro Doc proposto dalle 9 cantine del progetto **Bianchetto d'Autore**.

La tutela del mare, le specificità dell'Adriatico e i temi d'attualità del settore saranno al centro dei talk show che si alterneranno sul Palco centrale della Cavea. La loro coordinazione sarà affidata allo storico amico del Festival **Federico Quaranta**, conduttore di Linea Verde Radici (Rai1) e Decanter (Radio2 – Rai) che sabato 12 settembre alle 19 presenterà il suo libro **"Terra"** (Sperlink & Kupfer, 2019) e che domenica 13 settembre alle 19 coinvolgerà il pluripremiato ciocco-gelatiere e artista del dolce **Paolo Brunelli** con l'intervista "Memoria gustativa, gelateria evolutiva: che Combo!" a cui seguirà la degustazione del suo "Gelato Mandorle e Casciotta d'Urbino Dop".

Da non perdere le degustazioni di vino a cura di **Luca Gardini**, il campione del mondo dei sommelier, ideatore di Gardini Wine Notes. **"The Wine Killer"** sarà a Fano per guidare gli appuntamenti alla scoperta della Doc del territorio, il Bianchetto del Metauro, sabato 12 e domenica 13 settembre, alle ore 18 al Palabrodetto. Costo 10€, prenotazione obbligatoria.

Spunti d'attualità, approfondimento e nuovi progetti saranno inoltre presentati durante gli appuntamenti promossi da **Coldiretti**, la Confederazione Nazionale Coltivatori Diretti (sabato 12 settembre, ore 13, cooking show di Laura Calvani e Franca Duro – costo 15€, prenotazione obbligatoria); **Assam**, l'Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche (domenica 13 settembre, ore 11, degustazione di olio con Barbara Alfei); **Svim** (società di Sviluppo della Regione Marche) che alle 16 di domenica 13 settembre proporrà l'appuntamento "Progettare in Blu" con la consegna dei Voucher Investinfish per servizi innovativi in Pesca e Acquacoltura e il cooking show dimostrativo del progetto SeaLand nell'ambito dei voucher 4helix+ Talk sul Civic Crowdfunding nel settore dell'economia blu.

Per i più piccoli tornano poi le iniziative di **"Brodetto & Kids"** realizzate in collaborazione con il MIPAAF nel centralissimo Largo Seneca del lungomare Simonetti. Si conferma infatti, per il terzo anno consecutivo, la **collaborazione di prestigio** tra il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e il BrodettoFest. Un connubio che – con laboratori, presentazioni ed eventi dedicati – punta a valorizzare il patrimonio ambientale, culturale e formativo di un territorio, promuovere la pesca intelligente e compatibile e lo sviluppo sostenibile e inclusivo delle comunità che da essa dipendono. **"Brodetto&kids"** sarà attivo nei giorni dell'evento, dalle 18 alle 22, con gli appuntamenti a prenotazione obbligatoria.

Per i più curiosi sarà inoltre possibile, sabato 12 settembre, alle 9 e alle 11 (costo 5€, prenotazione obbligatoria), salpare sulla **BrodettoBoat** per l'escursione **"Tutti a moll...uschi"** alla scoperta degli allevamenti di cozze dell'Adriatico e della pesca di vongole insieme al Professor Corrado Piccinetti, biologo marino.

Inaugurazione venerdì 11 settembre, ore 19, Palco Cavea.

FestivalBrodetto.it

HOME ▾ PESARO ▾ CRONACA

BrodettoFest, dallo stand al ristorante

Nuovo format per la kermesse che celebra, dall'11 al 13 settembre, la zuppa di pesce alla fanese, tra ospiti stellari e cooking show.

Publicato il 3 settembre 2020



Ospiti stellari, cooking show e degustazioni di zuppe di pesce dal centro al mare. E poi ancora: laboratori per bambini, visite guidate per adulti ed escursioni per famiglie via terra e via mare. Conto alla rovescia per la XVIII edizione del BrodettoFest, la manifestazione enogastronomica fanese dedicata al piatto simbolo della tradizione marinara cittadina. Torna dall'11 al 13 settembre con un nuovo format: gli stand gastronomici che solitamente venivano posizionati sul lungomare, al tempo del Covid sono stati sostituiti da un servizio di ristorazione diffuso.

Il BrodettoFest 2020 si allarga infatti alla città coinvolgendo tutti i ristoratori che hanno scelto di aderire al progetto di Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano (con il contributo di Regione, Ministero e Camera di Commercio delle Marche) per valorizzare il sapore unico del "Brodetto alla fanese". I visitatori del Festival potranno, infatti, gustare la zuppa di pesce, per i tre giorni del festival, al prezzo convenzionato di 20 euro prenotando nei 30 ristoranti della città che partecipano all'iniziativa e che saranno collegati ai luoghi della kermesse da una navetta gratuita, il "Brodetto Bus" Fano (venerdì dalle 19 alle 23; sabato e domenica dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 23). Nuove anche le aree dell'evento: il Palabrodetto, che accoglierà lo spettacolo della cucina con i cooking show delle 20 (venerdì chef Emy Lombardo con i suoi "Maccheroncini di Campofilone con vongole, fasolari e canolicchi"; sabato Cristina Bowerman del Glass Hostaria di Roma e la sua "Pasta mista, alghe e frutti di mare" e domenica la stelle di Gambero Rosso Channel, il cuoco contadino Giorgio "Giorgione" Barchiesi con il suo "Il Mare con i piedi nell'orto" preceduto alle 13 da Max Mariola e la sua "Polentina di mais ottofile con cozze e pomodoro pendolino marchigiano") sarà allestito nella Tensostruttura del lungomare; il Palco centrale, dove si svolgeranno i talk show e le presentazioni, sarà collocato nella Cavea del Lido; la divertente area "Brodetto&Kids" animerà invece il largo Seneca, al centro della passeggiata.

Tutti gli spazi e gli appuntamenti saranno accessibili solo su prenotazione da effettuarsi tramite telefono allo 0721.54708 o tramite Prenotiamo.App. La tutela del mare, le specificità dell'Adriatico e i temi d'attualità del settore saranno al centro dei talk show affidati allo storico amico del Festival Federico Quaranta, che sabato alle 19 presenterà il suo libro "Terra" (Sperlink & Kupfer, 2019) e che domenica coinvolgerà il pluripremiato ciocco-gelatiere e artista del dolce Paolo Brunelli con l'intervista "Memoria gustativa, gelateria evolutiva: che Combo!" a cui seguirà la degustazione del suo "Gelato Mandorle e Casciotta d'Urbino Dop". Spunti d'attualità saranno presentati durante gli appuntamenti promossi da Coldiretti, Assam e Svim.

Per i più curiosi sarà inoltre possibile, sabato 12 settembre, alle 9 e alle 11 (costo 5, euro, prenotazione obbligatoria), salpare sulla BrodettoBoat per l'escursione "Tutti a moll...uschi" alla scoperta degli allevamenti di cozze dell'Adriatico e della pesca di vongole insieme a Corrado Piccinetti, biologo marino. È la grande novità dell'evento, che quest'anno si spinge in alto mare. "Nell'anno della sua maturità, il BrodettoFest doveva essere l'evento di apertura della stagione turistica - ha sottolineato il presidente di Confesercenti PierStefano Fiorelli -, invece ci troviamo ad essere quello di chiusura. Abbiamo lavorato tanto sulla sicurezza e con gli operatori della città". "È stata un anno particolare - il commento del sindaco Seri -, ma nella difficoltà è stata una bella estate".

Approfondimenti: INSERISCI un approfondimento

Dove: Lido di Fano
Lungomare Simonetti
da venerdì 11 settembre 2020,
alle 12:00

Data: e domenica 13 settembre 2020,
alle 23:00

Intrattenimenti: Si mangia

Info Sul Luogo: L'evento si svolge sia all'aperto
che al coperto

Qui trovi maggiori informazioni su questo evento

Organizzazione: Confesercenti Pesaro e Urbino e
Comune di Fano

Referente: Confesercenti

E-Mail: Contatta il referente

Telefono: 0721.54708



Descrizione evento:

Conta alla rovescia per la XVIII edizione di BrodettoFest - manifestazione dedicata al piatto simbolo della tradizione marinara in programma dall'11 al 13 settembre - a Fano con degustazioni di zuppe, cooking show stellari, assaggi e abbinamenti "mondiali" di vino, laboratori per i bimbi dedicati alla scoperta del mare, grandi ospiti. Tutte le novità, a partire dall'inedito ruolo dei ristoranti, protagonisti dell'edizione 2020. Il nuovo format della kermesse sottolinea gli stadi gastronomici del lungomare con un servizio di ristorazione di qualità. Una scelta fatta dagli organizzatori: Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano con il contributo di Regione Marche, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, e Camera di Commercio delle Marche - per valorizzare un grande piatto, assaporarlo in piena sicurezza e garantire a tutti di indugiare con il sapore unico del "Brodetto alla Fianese".

Un'opportunità per i visitatori del Festival resa possibile anche grazie al supporto dei main sponsor: Conad, G&S, BCC Fano e Meta Informatica; e a quello dei partner tecnici: Ballarini Professionale, Mega Furniture Altareghiera, Padini Cucine e ToGo tour. Fondamentale anche l'apporto comunicativo dei media partner: Il Resto del Carlino e Radio Subasio (radio ufficiale).

I visitatori del Festival potranno dunque gustare la zuppa di pesce, per tre giorni, al prezzo convenzionato di 20€, prenotando nel 30 ristoranti della città che partecipano all'iniziativa e che saranno collegati ai luoghi della kermesse da una navetta gratuita, il "Brodetto Bus" Fano (venerdì dalle 19 alle 23; sabato e domenica dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 23). Nuova anche la sede dell'evento: il Palabrodetto, che accoglierà lo spettacolo della cucina, sarà allestito nella Terrestriatura del lungomare; il Palco centrale, dove si svolgeranno i talk show e le presentazioni, sarà collocato nella Cavata del Lido; la divertente area "BrodettoBimbi" animerà largo Salsica, al centro della passeggiata. Tutti gli spazi e gli appuntamenti saranno accessibili solo su prenotazione da effettuarsi tramite telefono allo 0721.54708 o tramite Prenotiamo.App.

Per tre giorni tomeranno anche le conferme attese dagli aficionados del BrodettoFest: come i cooking show del Palabrodetto, in cui il pubblico potrà assistere alla preparazione dei piatti di chef bionardi, gustandoli. Si parte venerdì 11 settembre, alle 20, con Chef Enry Lombardi, il "Cuoco d'Italia" pronto a preparare, e far assaggiare, "Maccheroncini di Campofilone con vongole, fave e cannellini"; si prosegue sabato 12 settembre, ore 20, con Clabina Bowerman del Glaxo Heitana di Roma e la sua "Pasta mista, alghe e frutti di mare"; domenica 13 settembre largo alla stalla di Cambano Rosso Chianini: alle 19 il travolgente Max Mariotti presenterà la sua "Polentina di mais soffita con cozze e pomodoro pendolino marchigiano" mentre alle ore 20 il cuoco costantino Giorgio "Dionigi" Barchiesi il suo "Di Mare con i piedi nell'orto".

I loro piatti, proposti al pubblico (costo 20€, prenotazione obbligatoria) saranno serviti in abbinamento al vino ufficiale del Festival: il Bianchetto del Metauro Doc proposto dalle 9 cantine del progetto Bianchetto d'Autor.

La tutela del mare, le specificità dell'Adriatico e i temi d'attualità del settore saranno al centro dei talk show che si svolgeranno sul Palco centrale della Cavata. La loro coordinazione sarà affidata allo storico amico del Festival Federico Quaranta, conduttore di Linea Verde Radio (Rai1) e Decanter (Radio2 - Rai) che sabato 12 settembre alle 19 presenterà il suo libro "Terra" (Sperditi & Kupfer, 2019) e che domenica 13 settembre alle 19 coinvolgerà il pluripremiato cicco-galatiere e artista del dolce Paolo Brunelli con l'intervista "Memoria gustativa, gelateria evolutiva: che Cambiati" a cui seguirà la degustazione del suo "Oleato Mandorle e Casciotta d'Urbino Dop".

Da non perdere le degustazioni di vino a cura di Luca Gardini, il campione del mondo del sommelier, ideatore di Gardeni Wine Notes. "The Wine Killer" sarà a Fano per guidare gli appuntamenti alla scoperta della Doc del territorio, il Bianchetto del Metauro, sabato 12 e domenica 13 settembre, alle ore 18 al Palabrodetto. Costo 10€, prenotazione obbligatoria.

Spunti d'attualità, approfondimento e nuovi progetti saranno inoltre presentati durante gli appuntamenti promossi da Coldiretti, la Confederazione Nazionale Coltivatori Diretti (sabato 12 settembre, ore 13, cooking show di Laura Calvari e Franca Duro - costo 15€, prenotazione obbligatoria); Assam, l'Agenda Servizi Settore Agroalimentare delle Marche (domenica 13 settembre, ore 11, degustazione di olio con Barbara Affini); Bvni (feccia di Sviluppo della Regione Marche) che alle 16 di domenica 13 settembre proporrà l'appuntamento "Progettare in Blu" con la consegna del Voucher Investifish per servizi innovativi in Pesca e Acquacoltura e il cooking show dimostrativo del progetto SeaLand nell'ambito del voucher Athelva+ Talk sul Civic Crowdfunding nel settore dell'economia blu.

Per i più piccoli tornano poi le iniziative di "Brodetto & Kids" realizzate in collaborazione con il MIPAAF nel centralissimo Largo Seneca del lungomare Simonetti. Si conferma infatti, per il terzo anno consecutivo, la collaborazione di prestigio tra il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e il BrodettoFest. Un connubio che - con laboratori, presentazioni ed eventi dedicati - punta a valorizzare il patrimonio ambientale, culturale e formativo di un territorio, promuovere la pesca intelligente e compatibile e lo sviluppo sostenibile e inclusivo della comunità che da essa dipende. "BrodettoBimbi" sarà attivo nei giorni dell'evento, dalle 18 alle 22, con gli appuntamenti a prenotazione obbligatoria.

Per i più curiosi sarà inoltre possibile, sabato 12 settembre, alle 9 e alle 11 (costo 9€, prenotazione obbligatoria), salpare sulle BrodettoFest per l'escursione "Tutto a milli, unchi" alla scoperta degli allevamenti di cozze dell'Adriatico e delle specie di vongole insieme al Professor Conrado Piccinetti, biologo marino.

Inaugurazione venerdì 11 settembre, ore 19, Palco Cavata.

A settembre torna a Fano il BrodettoFest

Figura 2020

CONDIVIDI Facebook Twitter YouTube LinkedIn



A settembre torna a Fano il BrodettoFest



Non comprare apparecchi acustici prima di leggere questo articolo

Il BrodettoFest 2020 premia la ristorazione. A Fano dall'11 al 13 settembre la qualità del brodetto coinvolgerà i ristoratori di Lido, Sassonia e centro.

Fano (PU - Marche), 5 agosto 2020 - Dall'11 al 13 settembre BrodettoFest tornerà a Fano per amare i piatti della costa adriatica. Si fa così con un sapore unico, più ricco e invitante. La XVIII edizione del Festival dedicato al piatto simbolo dell'identità marinara del territorio manterrà la promessa annuale: ancora la tradizione, rinnovata con un appuntamento spettacolare. Perché 2020: il ruolo dei ristoratori, veri protagonisti della XVIII edizione. I locali fanesi saranno infatti inseriti in un circuito gastronomico che dal Lido coinvolgerà anche la Sassonia e il centro storico.

La facoltà ideale nel scegliere e con degli ideati gastronomici, saranno infatti modulate dagli allestimenti le misure previsti dai ristoratori. Una scelta che garantirà qualità dei piatti, curati appositamente per ogni erante del brodetto, e fluidità di partecipazione per il pubblico, che potrà prendere parte a una nel proprio locale preferito. Ad oggi, sono più di 20 i ristoratori che hanno aderito al nuovo format e che sono pronti ad offrire diverse versioni di brodetto al prezzo convenzionato di 20€. Grande merito, in questo, va a BrodettoFest, associazione unico-marchigiana a difesa del territorio guidata dal presidente Luca Vassari, che ha collaborato affinché l'innovazione del Festival prendesse corpo. Tali i ristoratori che volessero aderire all'iniziativa possono ancora farlo chiamando il 0722.54705.

A valorizzare il ruolo e semplificarne la fruizione, saranno i materiali promozionali previsti dal BrodettoFest: come i totem che segneranno le tappe del gusto, collocati davanti alle attività coinvolte, e la mappa delle aree semplifichino anche ai partecipanti - l'individuazione delle stesse e delle altre aree del Festival. Non solo: tra i servizi previsti per ristoratori e partecipanti, oltre novità 2020, anche il "Brodetto Bar" che, in collaborazione con AdriaLido, collegherà gratuitamente le principali location in cui gustare le zuppe di pesce alla fanesa (fermate previste a Lido, Sassonia, Radatt, via Caruso) e i parcheggi più importanti della città.



Innanzitutto, il circuito gastronomico continua ad allargarsi nell'area turistica che i sapori tradizionali delle zuppe di pesce invadono la capitale del brodetto. Non resta che affinare il palato!

Advertisement for a 500,000€ pension plan with a 'Scopri di più' button.

TI POTREBBERO INTERESSARE

Advertisement for FIBRA and VODAFONE TV services.

Advertisement for Carta Oro gift card.

Advertisement for beauty products like 'Scopri in 3 click il siero perfetto per la tua pelle'.

Advertisement for 'Pack Super Colazione' by headyking.

Advertisement for 'Pancake proteici' by headyking.

Advertisement for 'Scopri in 3 click il siero perfetto per la tua pelle'.

Advertisement for 'FIBRA e 27.90€ e 8 mesi...'.

Advertisement for 'Per le 20€ di sconto sulla componente...'.

Advertisement for 'Volley, allenamento congiunto della Lube con Perugia'.

Advertisement for 'Covid, sono 17 i nuovi tamponi positivi nelle Marche'.

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE

Advertisement for 'Perché i medici non prescrivono più farmaci per la pressione'.

Advertisement for 'Ritira moglie rivela come ha fatto milioni online'.

Advertisement for 'Produzioni innovative, 1,3 milioni di fondi a sostegno'.

Advertisement for 'Covid, undici nuovi tamponi positivi nelle Marche'.

Advertisement for '10 azioni da comprare oggi'.

Advertisement for '10 azioni da comprare adesso'.

Advertisement for '10 titoli da comprare adesso'.

Advertisement for '10 azioni da comprare adesso'.

Advertisement for '10 titoli da comprare adesso'.

Advertisement for 'Assalto al bancomat, ma è registrato...'.

Advertisement for 'Dopo le vacanze un italiano su tre non fa più sesso'.

A Fano torna il BrodettoFest: un pieno di novità per la XVIII edizione

di [Piero](#) - [Cultura](#) - [14 settembre 2020](#) - [10 min](#)



Dall'11 al 13 settembre torna l'evento dedicato al piatto simbolo dell'Adriatico: in programma la spaltata della cucina stellata, talk show, laboratori per bambini, escursioni in mare e il nuovo format della ristorazione

RMCC - Conto alla rovescia per la XVIII edizione di BrodettoFest, manifestazione dedicata al piatto simbolo della tradizione marinara in programma a Fano dall'11 al 13 settembre con degustazioni di nappo, cooking show stellati, assaggi e dibattimenti "mondiali" di vino, laboratori per i bambini dedicati alla scoperta del mare, grandi ospiti.

Tra le novità dell'edizione alle porte il nuovo format di gastronomia delle borse che sostituisce gli stand del furore con un servizio di ristorazione di qualità, una scelta fatta dagli organizzatori - **Chiaffarenza Fiesse e Unife** e **Camera di Fano** con il contributo di Regione Marche, Ministero della Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, e Camera di Commercio della Marche - per valorizzare un grande piatto, associarlo in piena sicurezza e garantire a tutti di impostarsi con il sapore unico del "Brodetto alla Fanesca".

I visitatori del Festival potranno, infatti, gustare la zuppa di pesce per tre giorni del Festival, al prezzo convenzionato di 20€ (previsto nei **30 ristoranti della città**) che per facilitare l'affidabilità e che saranno adatti ai luoghi della fermata da una mattina gratuita. Il **"Brodetto Bio"** Fano (venerdì dalle 19 alle 23, sabato e domenica dalle 10 alle 19 e dalle 19 alle 23).

Nuove anche le aree dell'evento: il **PaleoBrodetto**, che accoglierà lo spettacolo della cucina, sarà allestito nella ferrovia dismessa dell'impoverito: il **Paleo centrale**, dove si analizzeranno i talk show e le presentazioni, sarà collocato nella Caserma del Lido, lo show room "Brodetto&Kids" annesso al parco Sereca, al centro della passeggiata. Tutti gli spazi e gli appuntamenti saranno accessibili **solo su prenotazione** (a effetto) al telefono (072454798) o tramite [Prenotiamo App](#).

Per tre giorni torneranno anche le conferme attese dagli appassionati di **BrodettoFest**, come il **cooking show** del **PaleoBrodetto**, in cui il pubblico potrà assistere alla preparazione dei piatti di chef italiani, giapponesi, di gusto nuovo. Il sabato (11 settembre, alle 20) con **Chef Enzo Lombardi**, il "cuoco d'Italia" pronto a preparare, e far assaggiare, "Maucheroncini di Campolongo con vongole, fagioli e cavolfetti" (il prossimo sabato 12 settembre, ore 20, con **Christina Rosermai** del **Clava** bistrot di Roma e il suo "Pasta di patate, aglio e fave di mare", domenica 13 settembre lungo alle stelle di **Giuseppe Rocco Chianini** alle 13 il **laboratorio Max Maridà** presenterà la sua "Pasta di mais affumicata con sardine e provolone piccante marinellato" mentre alle ore 20 il cuoco sardo **Diego "Dieguito" Sardinai** il suo "Il mare con i piatti nell'aria". I suoi piatti, proposti al pubblico (costo 20€, prenotazioni obbligatorie) saranno in abbinamento al vino affinato del Festival e il marchio del **Milano Due** proposto dalla Fiemme del progetto **Bianchetto d'Autore**.

La salute del mare, le scoperte dell'antico e i temi d'attualità del settore saranno al centro del talk show che si svolgerà il 12 settembre al **Paleo centrale** della Camera. La sua moderazione sarà affidata allo storico amico del Festival **Federico Quaranta**, sostituito di **Luca Verde Radici** (Rai) e **Decamer** (Radio) - Rai) che sabato 12 settembre alle 18 presenterà il suo libro **"Terra"** (Sportelli & Galati, 2019) e che domenica 13 settembre alle 19 convocherà il giurista e conduttore **Giuseppe** e artista di **Radio Paolo Brunelli** con l'iniziativa "Memoria giuristica, giustizia evolutiva che Cambi" a cui seguirà la degustazione del suo "Gastronomia e Casistica d'Unico Galati".

Da non perdere le degustazioni di vino e olio di **Luca Gardini**, il campione del mondo del sommelier, sindaco di Grotto (non sono **The Wine Club**) - con a Fano per guidare gli appuntamenti alla scoperta della DOP del territorio, il **Bianchetto del Mare**, sabato 12 e domenica 13 settembre, alle ore 19 al **PaleoBrodetto**, costo 10€, prenotazione obbligatoria.

Spunti di attualità, approfondimenti e nuovi progetti saranno inoltre presentati durante gli appuntamenti promossi da **Calabrese**, la **Direzione Nazionale Carabinieri** (evento sabato 12 settembre, ore 15, cooking show di **Luca Calabrese** e **Francesca Bardi** - costo 10€, prenotazione obbligatoria), **Assam** (Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche (domenica 13 settembre, ore 11 degustazione di olio con **Barbara Albi**), **Bain** (società di Sviluppo della Regione Marche) che alle 10 di domenica 13 settembre proporrà l'appuntamento "Progettare in Bio" con la saggio del **Wolker** investito per servizi innovativi in Pesca e Acquacoltura e il cooking show dimostrativo del progetto **Disastri marittimi** dei **Volontari Anitra** Talk sul **Canale** Conduttore nel settore dell'economia bio.

Per i più piccoli torneranno poi le iniziative di **"Brodetto & Kids"** realizzate in collaborazione con il **RMCC** nel contempo **Laura Seneca** del **gruppo Smeraldo**, **Giulia Marini**, per il terzo anno consecutivo, la **collaborazione di prestigio** tra il **Ministero della Politiche Agricole, Alimentari e Forestali** e il **BrodettoFest**. Un consorzio che - con laboratori, presentazioni ed eventi didattici - punta a valorizzare il patrimonio ambientale, culturale e turistico del territorio, promuovere la pesca intelligente e competitiva e lo sviluppo sostenibile e inclusivo della comunità che da esso dipende. **"Brodetto&Kids"** sarà attivo nei giorni dell'evento, dalle 10 alle 12, con gli appuntamenti a prenotazione obbligatoria.

Per i più curiosi sarà molto interessante, sabato 12 settembre, alle 9 e alle 11 (costo 5€, prenotazioni obbligatorie) capire su **Brodetto&Bio** per l'iniziativa **"Tutti a metà, tutti"** alla scoperta degli allevamenti di razze dell'Adriatico e dell'efficacia di un'acqua insieme al **Professor Corrado Pozzetti**, biologo marino.

Inaugurazione visuale: 11 settembre, ore 19, **Rato Casca**.

FestivoBrodetto.it



QUOTIDIANO DI INFORMAZIONE ONLINE
Le news della tua provincia in tempo reale

VIA SERRA 16 - 61122 PESARO (PU)
TEL. 0721 283108 -FAX 0721 - 281912
EMAIL: PANICALITREBBI@TIN.IT

RENATO CLAUDIO
MINARDI



MINARDI

CANDIDATO REGIONALE
20 e 21 settembre

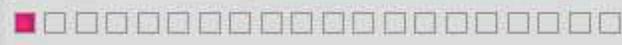
- Cronaca
- Politica
- Cultura e spettacoli
- Società
- Sport
- Pesaro
- Urbino
- Fano
- Plan d

L'appuntamento



A FANO IL 18° BRODETTOFEST DALL'11 AL 13 SETTEMBRE

FANO – Conto alla rovescia per la XVIII edizione di BrodettoFest, manifestazione dedicata al piatto simbolo della tradizione marinara in [...]



Flash news

A Fano il 18° BrodettoFest dall'11 al 13 settembre

Coronavirus, 4 nuovi casi in provincia di Pesaro-Urbino, 21 nelle Marc...

Ieri le celebrazioni per il 76° Anniversario della Liberazione di Pesa...

Segnali di fumo da Cagli: nel weekend la 20^ Festa della Pipa

Al Campus il murale dedicato a Liliana Segre per i suoi 90 anni. La te...

A Fano il 18° BrodettoFest dall'11 al 13 settembre

di **Redazione**

3 settembre 2023



FANO – Conto alla rovescia per la XVlll edizione di *BrodettoFest*, manifestazione dedicata al piatto simbolo della tradizione marinara in programma a Fano dall'11 al 13 settembre con degustazioni di zuppa, cooking show stellari, assaggi e abbinamenti "mondiali" di vino, laboratori per i bimbi dedicati alla scoperta del mare, grandi ospiti.

Tra le novità dell'edizione alle porte il nuovo format gastronomico della kermesse che sostituisce gli stand del lungomare con un servizio di ristorazione di qualità.

Una scelta fatta dagli organizzatori – **Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano** con il contributo di Regione Marche, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, e Camera di Commercio delle Marche – per valorizzare un grande piatto, assaporarlo in piena sicurezza e garantire a tutti di inebriarsi con il sapore unico del "Brodetto alla fanese".

I visitatori del Festival potranno, infatti, gustare la zuppa di pesce, per i tre giorni del festival, al prezzo convenzionato di 20€ prenotando nei **30 ristoranti della città** che partecipano all'iniziativa e che saranno collegati ai luoghi della kermesse da una navetta gratuita, il "**Brodetto Bus**" Fano (venerdì dalle 19 alle 23; sabato e domenica dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 23).

Nuove anche le **aree** dell'evento: il **Palabrodetto**, che accoglierà lo spettacolo della cucina, sarà allestito nella Tensostruttura del lungomare; il **Palco centrale**, dove si svolgeranno i talk show e le presentazioni, sarà

collocato nella Cavea del Lido; la divertente area "**Brodetto&Kids**" animerà Largo Seneca, al centro della passeggiata. Tutti gli spazi e gli appuntamenti saranno accessibili **solo su prenotazione** da effettuarsi tramite telefono allo 0721.54708 o tramite Prenoliamo.App.

Per tre giorni torneranno anche le conferme attese dagli *aficionados* del **BrodettoFest**: come i **cooking show** del Palabrodetto, in cui il pubblico potrà assistere alla preparazione dei piatti di chef blasonati, gustandoli. Si parte venerdì 11 settembre, alle 20, con Chef **Erny Lombardo**, il "cuoco d'Italia" pronto a preparare, e far assaggiare, "Maccheroncini di Campofilone con vongole, fasolari e canolicchi"; si prosegue sabato 12 settembre, ore 20, con **Cristina Bowerman** del Glass Hostaria di Roma e la sua "Pasta mista, alghe e frutti di mare"; domenica 13 settembre largo alle stelle di Gambero Rosso Channel: alle 13 il travolgente **Max Mariola** presenterà la sua "Polentina di mais otfoffe con cozze e pomodoro pendolino marchigiano" mentre alle ore 20 il cuoco contadino **Giorgio "Giorgione" Barchiesi** il suo "Il Mare con i piedi nell'orto". I loro piatti, proposti al pubblico (costo 20€, prenotazione obbligatoria) saranno serviti in abbinamento al vino ufficiale del Festival: il Bianchetto del Metauro Doc proposto dalle 9 cantine del progetto **Bianchetto d'Autore**.



Cristina Bowerman (Foto Brambilla-Semani)

La tutela del mare, le specificità dell'Adriatico e i temi d'attualità del settore saranno al centro dei talk show che si alterneranno sul Palco centrale della Cavea. La loro coordinazione sarà affidata allo storico amico del Festival **Federico Quaranta**, conduttore di Linea Verde Radici (Rai1) e Decanter (Radio2 – Rai) che sabato 12 settembre alle 19 presenterà il suo libro "**Terra**" (Sperling & Kupfer, 2019) e che domenica 13 settembre alle 19 coinvolgerà il pluripremiato cicco-gelatiere e artista del dolce **Paolo Brunelli** con l'intervista "Memoria gustativa, gelateria evolutiva: che Combo!" a cui seguirà la degustazione del suo "Gelato Mandorle e Casciotta d'Urbino Dop".

Da non perdere le degustazioni di vino a cura di **Luca Gardini**, il campione del mondo del sommelier, ideatore di Gardini Wine Notes. "**The Wine Killer**" sarà a Fano per guidare gli appuntamenti alla scoperta della Doc del territorio, il Bianchetto del Metauro, sabato 12 e domenica 13 settembre, alle ore 18 al Palabrodetto. Costo 10€, prenotazione obbligatoria.



Paolo Brunelli

Spunti d'attualità, approfondimento e nuovi progetti saranno inoltre presentati durante gli appuntamenti promossi da **Coldiretti**, la Confederazione Nazionale Coltivatori Diretti (sabato 12 settembre, ore 13, cooking show di Laura Calvani e Franca Duro – costo 15€, prenotazione obbligatoria); **Assam**, l'Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche (domenica 13 settembre, ore 11, degustazione di olio con Barbara Alfei); **Svim** (società di Sviluppo della Regione Marche) che alle 16 di domenica 13 settembre proporrà l'appuntamento "Progettare in Blu" con la consegna del Voucher Investifish per servizi innovativi in Pesca e Acquacoltura e il cooking show dimostrativo del progetto SeaLand nell'ambito dei voucher 4helix+ Talk sul Civic Crowdfunding nel settore dell'economia blu.

Per i più piccoli tornano poi le iniziative di "**Brodetto & Kids**" realizzate in collaborazione con il MIPAAF nel centralissimo Largo Seneca del lungomare Simonetti. Si conferma infatti, per il terzo anno consecutivo, la collaborazione di prestigio tra il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e il BrodettoFest. Un connubio che – con laboratori, presentazioni ed eventi dedicati – punta a valorizzare il patrimonio ambientale, culturale e formativo di un territorio, promuovere la pesca intelligente e compatibile e lo sviluppo sostenibile e inclusivo delle comunità che da essa dipendono. "Brodetto&kids" sarà attivo nei giorni dell'evento, dalle 18 alle 22, con gli appuntamenti a prenotazione obbligatoria.

Per i più curiosi sarà inoltre possibile, sabato 12 settembre, alle 9 e alle 11 (costo 5€, prenotazione obbligatoria), salpare sulla **BrodettoBoat** per l'escursione "**Tutti a moll...uschi**" alla scoperta degli allevamenti di cozze dell'Adriatico e della pesca di vongole insieme al Professor Corrado Piccinetti, biologo marino.

Inaugurazione venerdì 11 settembre, ore 19, Palco Cavea.

CRONACA

A Fano torna il BrodettoFest: un pieno di novità per la XVIII edizione

3 settembre 2020



FANO - Canto alla navecia per la XVIII edizione di BrodettoFest, manifestazione dedicata al piatto simbolo della tradizione marinara in programma a Fano dall'11 al 15 settembre con degustazioni di suppe, cooking show stellari, assaggi e abbinamenti "mondiali" di vino, laboratori per i bimbi dedicati alla scoperta del mare, grandi ospiti.

Tra le novità dell'edizione alle porte il nuovo format gastroeconomico delle torrimese che costituisce gli stand del langamaro con un servizio di ricottazione di qualità. Una scelta fatta dagli organizzatori - **Confesortimenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano** con il contributo di Regione Marche, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, e Camera di Commercio delle Marche - per valorizzare un grande piatto, assaporarlo in piena sicurezza e garantire a tutti di inebriarsi con il sapore unico del "Brodetto alla fanese".

I visitatori del Festival potranno, infatti, gustare la zuppa di pesce, per i tre giorni del festival, al prezzo convenzionato di 20€ prenotando nei 30 ristoranti della città che partecipano all'iniziativa e che saranno collegati ai luoghi della kermesse da una navetta gratuita, il "Brodetto Bus" Fano (venerdì dalle 19 alle 25; sabato e domenica dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 25).

Nuove anche le aree dell'evento: il **Palabrodetto**, che accoglierà lo spettacolo della cucina, sarà allestito nella Tenosstruttura del langamaro; il **Palco centrale**, dove si svolgeranno i talk show e le presentazioni, sarà collocato nella Cava del Lido; la divertente area "**Brodetto&Kids**" animerà largo Seneca, al centro della passeggiata. Tutti gli spazi e gli appuntamenti saranno accessibili solo su prenotazione da effettuarsi tramite telefono allo 0721.54708 o tramite Prenciamo.App.

Per tre giorni torneranno anche le conferme attese dagli *eficendos* del **BrodettoFest**: come i **cooking show** del Palabrodetto, in cui il pubblico potrà assistere alla preparazione dei piatti di chef bioserati, gustandoli. Si parte venerdì 11 settembre, alle 20, con **Chef Eryk Lombardo**, il "cuoco d'Italia" pronto a preparare, e far assaggiare, "Maccheroncini di Campofilone con vongole, fiasani e candelieri"; si prosegue sabato 12 settembre, ore 20, con **Cristina Beserman** del Glasi Hostaria di Roma e la sua "Pasta mista, alghe e frutti di mare"; domenica 13 settembre largo alle stelle di Cambrero Rosso Chirnel: alle 15 il travolgente **Max Mariola** presenterà la sua "Potentina di maia stoffile con cozze e pomodoro pendolino marchigiano" mentre alle ore 20 il cuoco contadino **Giorgio "Giorgione" Barchiesi** il suo "Il Mare con i piedi nell'orto". I loro piatti, proposti al pubblico (costo 20€, prenotazione obbligatoria) saranno serviti in abbinamento al vino ufficiale del Festival: il **Bianchetto del Metauro Doc**, proposto dalle 9 cantine del progetto **Bianchetto d'Autore**.

La tutela del mare, le specificità dell'Adriatico e i temi d'attualità del settore saranno al centro dei talk show che si alterneranno sul Palco centrale della Cava. La loro cocondizione sarà affidata allo storico amico del Festival **Federico Quaranta**, conduttore di Linea Verde Radio (Rai1) e Decaster (Radio2 - Rai) che sabato 12 settembre alle 19 presenterà il suo libro "**Terra**" (Sperlink & Kupfer, 2019) e che domenica 13 settembre alle 19 coinvolgerà il pharmacista ciocco-goliatere e artista del dolce **Pablo Brunelli** con l'intervista "Memoria gustativa, gustatore evolutivo: che Camboli" a cui seguirà la degustazione del suo "Calato Mardorio e Casciotta d'Urbino Dop".

Da non perdere le degustazioni di vino a cura di **Luca Gardini**, il campione del mondo del sommelier, creatore di Gardini Wine Notes. "**The Wine Killer**" sarà a Fano per guidare gli appuntamenti alla scoperta della Doc del territorio, il **Bianchetto del Metauro**, sabato 12 e domenica 13 settembre, alle ore 18 al Palabrodetto. Costo 10€, prenotazione obbligatoria.

Spunti d'attualità, approfondimento e nuovi progetti saranno inoltre presentati durante gli appuntamenti promossi da **Coldiretti**, la Confederazione Nazionale Coltivatori (sabato 12 settembre, ore 15, cooking show di Laura Calvani e Franca Duro - costo 19€, prenotazione obbligatoria); **Assam**, l'Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche (domenica 13 settembre, ore 11, degustazione di olio con Barbara Affei); **Svini** (società di Sviluppo della Regione Marche) che alle 16 di domenica 13 settembre proporrà l'appuntamento "Progettare in Blu" con la consegna dei Voucher Investifish per servizi innovativi in Pesca e Acquacoltura e il cooking show dimostrativo del progetto SeaLand nell'ambito dei voucher 4elix - Talk sul Civic Crowdfunding nel settore dell'economia blu.

Per i più piccoli tornano poi le iniziative di "**Brodetto & Kids**" realizzate in collaborazione con il MIPAAF nel centralissimo Largo Seneca del langamaro Simonetti. Si conferma infatti, per il terzo anno consecutivo, la **collaborazione di prestigio** tra il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e il BrodettoFest.

Un coanabo che - con laboratori, presentazioni ed eventi dedicati - punta a valorizzare il patrimonio ambientale, culturale e formativo di un territorio, promuovere la pesca intelligente e compatibile e lo sviluppo sostenibile e inclusivo delle comunità che da essa dipendono. "**Brodetto&Kids**" sarà attivo nei giorni dell'evento, dalle 18 alle 22, con gli appuntamenti a prenotazione obbligatoria.

Per i più curiosi sarà inoltre possibile, sabato 12 settembre, alle 9 e alle 11 (costo 3€, prenotazione obbligatoria), salpare sulla **BrodettoBoat** per l'escursione "**Tutti a moll...uschi**" alla scoperta degli allevamenti di cozze dell'Adriatico e della pesca di vongole insieme al Professor **Corrado Piccinetti**, biologo marino.

Inaugurazione venerdì 11 settembre, ore 19, Palco Cava.



A FANO C'È IL BRODETTOFEST 2020: NOVITÀ E PROGRAMMA DELL'EVENTO

[Mi piace](#)
[Condividi](#)
01.09.2020

In arrivo l'edizione 2020, a Fano dall'11 al 13 settembre

Tante le 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 ristorazione di qualità. Una scelta fatta dagli organizzatori -



Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano con il contributo di Regione Marche, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, e Camera di Commercio delle Marche - per valorizzare un grande piatto, assaporarlo in piena sicurezza e garantire a tutti di inebriarsi con il sapore unico del "Brodetto alla fanese".

Un'opportunità per i visitatori del Festival resa possibile anche grazie al supporto dei main sponsor: Conad, GLS, BCC Fano e Meta Informatica; o a quello dei partner tecnici: Ballarini Professionale, Mepe Furniture Albergiere, Pedini Cucine e TuQui tour. Fondamentale anche l'apporto comunicativo dei media partner: il Resto del Carlino e Radio Subasio (radio ufficiale).

I visitatori del Festival potranno dunque gustare la zuppa di pesce, per tre giorni, al prezzo convenzionato di 20€ prenotando nei **30 ristoranti della città** che partecipano all'iniziativa e che saranno collegati ai luoghi della kermesse da una navetta gratuita, il "Brodetto Bus" Fano (venerdì dalle 19 alle 23; sabato e domenica dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 23). Nuove anche le aree dell'evento: il **Palabrodetto**, che accoglierà lo spettacolo della cucina, sarà allestito nella Tensostruttura del lungomare; il **Palco centrale**, dove si svolgeranno i talk show e le presentazioni, sarà collocato nella Cavea del Lido; la divertente area **"Brodetto&Kids"** animerà largo Seneca, al centro della passeggiata. Tutti gli spazi e gli appuntamenti saranno accessibili **solo su prenotazione** da effettuarsi tramite telefono allo 0721.54708 o tramite Prenotiamo App.

Per tre giorni torneranno anche le conferme attese dagli *afficionados* del BrodettoFest: come il **cooking show** del Palabrodetto, in cui il pubblico potrà assistere alla preparazione dei piatti di chef biasonati, gustandoli. Si parte venerdì 11 settembre, alle 20, con Chef **Erny Lombardo**, il "cuoco d'Italia" pronto a preparare, e far assaggiare, "Maccheroncini di Campafione con vongole, fasolari e canolicchi"; si prosegue sabato 12 settembre, ore 20, con **Cristine Bowerman** del Glass Hostaria di Roma e la sua "Pasta mista, alghe e frutti di mare"; domenica 13 settembre largo alle stelle di Gambero Rosso Channel: alle 13 il travolgente **Max Mariola** presenterà la sua "Polentina di mais otfafale con cozze e pomodoro pendolino marchigiano" mentre alle ore 20 il cuoco contadino **Giorgio "Giorgione" Barchiesi** il suo "Il Mare con i piedi nell'orto".

I loro piatti, proposti al pubblico (costo 20€, prenotazione obbligatoria) saranno serviti in abbinamento al vino ufficiale del Festival: il Bianchetto del Metauro Doc proposto dalle 9 cantine del progetto **Bianchetto d'Autore**.

La tutela del mare, le specificità dell'Adriatico e i temi d'attualità del settore saranno al centro dei talk show che si alterneranno sul Palco centrale della Cavea. La loro coordinazione sarà affidata allo storico amico del Festival **Federico Quaranta**, conduttore di Linea Verde Radici (Rai1) e Decanter (Radio2 - Rai1)che sabato 12 settembre alle 19 presenterà il suo libro "Terra" (Sperling& Kupfer, 2019) e che domenica 13 settembre alle 19 coinvolgerà il pluripremiato cocco-gelatore e artista del dolce **Paolo Brunelli** con l'intervista "Memoria gustativa, gelateria evolutiva: che Combi?" a cui seguirà la degustazione del suo "Gelato Mandorle e Casciotta d'Urbino Dop".

Da non perdere le degustazioni di vino a cura di **Luca Gardini**, il campione del mondo del sommelier, ideatore di Gardini Wine Notes. "The Wine Killer" sarà a Fano per guidare gli appuntamenti alla scoperta della Doc del territorio, il Bianchetto del Metauro, sabato 12 e domenica 13 settembre, alle ore 18 al Palabrodetto. Costo 10€, prenotazione obbligatoria.

Spunti d'attualità, approfondimento e nuovi progetti saranno inoltre presentati durante gli appuntamenti promossi da **Caldiretti**, la Confederazione Nazionale Coltivatori Diretti (sabato 12 settembre, ore 13, cooking show di Laura Calvani e Franca Duro - costo 15€, prenotazione obbligatoria); **Assam**, l'Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche (domenica 13 settembre, ore 11, degustazione di olio con Barbara Alfa); **Svim** (società di Sviluppo della Regione Marche) che alle 16 di domenica 13 settembre proporrà l'appuntamento "Progettare in Blu" con la consegna dei Voucher Investifish per servizi innovativi in Pesca e Acquacoltura e il cooking show dimostrativo del progetto SeaLand nell'ambito dei voucher 4helix+ Talk sul CivicCrowdfunding nel settore dell'economia blu.

Per i più piccoli tornano poi le iniziative di **"Brodetto & Kids"** realizzate in collaborazione con il MIPAAF nel centralissimo Largo Seneca del lungomare Simonetti. Si conferma infatti, per il terzo anno consecutivo, la **collaborazione di prestigio** tra il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e il BrodettoFest. Un connubio che - con laboratori, presentazioni ed eventi dedicati - punta a valorizzare il patrimonio ambientale, culturale e formativo di un territorio, promuovere la pesca intelligente e compatibile e lo sviluppo sostenibile e inclusivo delle comunità che da essa dipendono. **"Brodetto&kids"** sarà attivo nei giorni dell'evento, dalle 18 alle 22, con gli appuntamenti a prenotazione obbligatoria.

Per i più curiosi sarà inoltre possibile, sabato 12 settembre, alle 9 e alle 11 (costo 5€, prenotazione obbligatoria), salpare sulla **BrodettoBoat** per l'escursione **"Tutti a moll...uschi"** alla scoperta degli allevamenti di cozze dell'Adriatico e della pesca di vongole insieme al Professor Corrado Piccinetti, biologo marino.

Inaugurazione venerdì 11 settembre, ore 19, Palco Cavea.

Programma completo > <https://www.festivalbrodetto.it/>

Degustazioni nei ristoranti, cooking show ed escursioni in barca: "BrodettoFest" compie 18 anni e si rifà il look



8 di lettura Fano 03/09/2020 - Conto alla rovescia per la XVIII edizione di BrodettoFest, manifestazione dedicata al piatto simbolo della tradizione marinara in programma a Fano dall'11 al 13 settembre con degustazioni di zuppe, cooking show stellari, assaggi e abbinamenti "mondiali" di vino, laboratori per i bimbi dedicati alla scoperta del mare, grandi ospiti.

"L'edizione 2020 doveva essere quella dell'anno della maturità per il nostro Festival - ha affermato

Confesercenti Pesaro e Urbino -. Grazie alla collaborazione del Comune e della Regione abbiamo messo da parte i dubbi e deciso di lavorare sulla sicurezza e sugli operatori per garantire comunque la manifestazione. Che sarà, lo anticipiamo, ricca di appuntamenti e gusto."

"Fano c'è, BrodettoFest c'è" ha sottolineato il sindaco di Fano Massimo Seri che ha aggiunto: "Non potevamo che trovare, con Confesercenti, il modo per garantire la XVIII edizione del Festival più longevo - e gustoso - della nostra città. Un plauso anche alla Regione senza la quale sarebbe stato difficile riuscirci".

Tra le novità dell'edizione alle porte il nuovo format gastronomico della kermesse che sostituisce gli stand del lungomare con un servizio di ristorazione di qualità. Una scelta fatta dagli organizzatori - Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano con il contributo di Regione Marche, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, e Camera di Commercio delle Marche - per valorizzare un grande piatto, assaporarlo in piena sicurezza e garantire a tutti di inebriarsi con il sapore unico del "Brodetto alla fanese".

I visitatori del Festival potranno, infatti, gustare la zuppa di pesce, per i tre giorni del festival, al prezzo convenzionato di 20€ prenotando nei 30 ristoranti della città che partecipano all'iniziativa e che saranno collegati ai luoghi della kermesse da una navetta gratuita, il "Brodetto Bus" Fano (venerdì dalle 19 alle 23; sabato e domenica dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 23).

Nuove anche le aree dell'evento: il Palabrodetto, che accoglierà lo spettacolo della cucina, sarà allestito nella Tensostruttura del lungomare; il Palco centrale, dove si svolgeranno i talk show e le presentazioni, sarà collocato nella Cavea del Lido; la divertente area "Brodetto&Kids" animerà largo Seneca, al centro della passeggiata. Tutti gli spazi e gli appuntamenti saranno accessibili solo su prenotazione da effettuarsi tramite telefono allo 0721.54708 o tramite Prenotiamo.App.

Per tre giorni torneranno anche le conferme attese dagli aficionados del BrodettoFest: come i cooking show del Palabrodetto, in cui il pubblico potrà assistere alla preparazione dei piatti di chef blasonati, gustandoli. Si parte venerdì 11 settembre, alle 20, con Chef Erny Lombardo, il "cuoco d'Italia" pronto a preparare, e far assaggiare, "Maccheroncini di Campofilone con vongole, fasolari e canolicchi"; si prosegue sabato 12 settembre, ore 20, con Cristina Bowerman del Glass Hostaria di Roma e la sua "Pasta mista, alghe e frutti di mare"; domenica 13 settembre largo alle stelle di Gambero Rosso Channel: alle 13 il travolgente Max Mariola presenterà la sua "Polentina di mais ottofile con cozze e pomodoro pendolino marchigiano" mentre alle ore 20 il cuoco contadino Giorgio "Giorgione" Barchiesi il suo "Il Mare con i piedi nell'orto". I loro piatti, proposti al pubblico (costo 20€, prenotazione obbligatoria) saranno serviti in abbinamento al vino ufficiale del Festival: il Bianchetto del Metauro Doc proposto dalle 9 cantine del progetto Bianchetto d'Autore.

La tutela del mare, le specificità dell'Adriatico e i temi d'attualità del settore saranno al centro dei talk show che si alterneranno sul Palco centrale della Cavea. La loro coordinazione sarà affidata allo storico amico del Festival Federico Quaranta, conduttore di Linea Verde Radici (Ra1) e Decanter (Radic2 - Rai) che sabato 12 settembre alle 19 presenterà il suo libro "Terra" (Sperlink & Kupfer, 2019) e che domenica 13 settembre alle 19 coinvolgerà il pluripremiato ciocco-gelatiere e artista del dolce Paolo Brunelli con l'intervista "Memoria gustativa, gelateria evolutiva: che Combo" a cui seguirà la degustazione del suo "Gelato Mandorle e Casciotta d'Urbino Doc".

Da non perdere le degustazioni di vino a cura di Luca Gardini, il campione del mondo dei sommelier, ideatore di Gardini Wine Notes. "The Wine Killer" sarà a Fano per guidare gli appuntamenti alla scoperta della Doc del territorio, il Bianchetto del Metauro, sabato 12 e domenica 13 settembre, alle ore 18 al Palabrodetto. Costo 10€, prenotazione obbligatoria.

Spunti d'attualità, approfondimento e nuovi progetti saranno inoltre presentati durante gli appuntamenti promossi da Coldiretti, la Confederazione Nazionale Coltivatori Diretti (sabato 12 settembre, ore 13, cooking show di Laura Calvani e Franca Duro - costo 15€, prenotazione obbligatoria); Assam, l'Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche (domenica 13 settembre, ore 11, degustazione di olio con Barbara Alfei); Svim (società di Sviluppo della Regione Marche) che alle 16 di domenica 13 settembre proporrà l'appuntamento "Progettare in Blu" con la consegna dei Voucher Investinfish per servizi innovativi in Pesca e Acquacoltura e il cooking show dimostrativo del progetto SeaLand nell'ambito dei voucher 4helix+ Talk sul Civic Crowdfunding nel settore dell'economia blu.

Per i più piccoli tornano poi le iniziative di "Brodetto & Kids" realizzate in collaborazione con il MIPAAF nel centralissimo Largo Seneca del lungomare Simonetti. Si conferma infatti, per il terzo anno consecutivo, la collaborazione di prestigio tra il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e il BrodettoFest. Un connubio che - con laboratori, presentazioni ed eventi dedicati - punta a valorizzare il patrimonio ambientale, culturale e formativo di un territorio, promuovere la pesca intelligente e compatibile e lo sviluppo sostenibile e inclusivo delle comunità che da essa dipendono. "Brodetto&kids" sarà attivo nei giorni dell'evento, dalle 18 alle 22, con gli appuntamenti a prenotazione obbligatoria.

Per i più curiosi sarà inoltre possibile, sabato 12 settembre, alle 9 e alle 11 (costo 5€, prenotazione obbligatoria), salpare sulla BrodettoBoat per l'escursione "Tutti a moll...uschi" alla scoperta degli allevamenti di cozze dell'Adriatico e della pesca di vongole insieme al Professor Corrado Piccinetti, biologo marino.

Inaugurazione venerdì 11 settembre, ore 19, Palco Cavea.

EVENTI MARCHE NEWS

Il BrodettoFest torna a Fano dall'11 al 13 settembre

A di 04/08/2023 13 settembre 4, 2023



Cardività



Come alla novità per la XVIII edizione di **BrodettoFest**, manifestazione dedicata al piatto simbolo della tradizione marinara in programma a **Fano dall'11 al 13 settembre** con degustazioni di *nappe*, *cooking show* stellari, assaggi e *abbinamenti "miracoli"* di vini, abbinamenti per i bambini dedicati alla scoperta del mare, grandi ospiti.

"L'edizione 2023 doveva essere quella di Fano: della marinara per il nostro Festival - ha affermato **Consorzio Pesce e Ulivo** -. Grazie alla collaborazione del **Comune** e della **Regione** abbiamo messo di parte i dubbi e deciso di lavorare nella sicurezza e negli operatori per garantire comunque la manifestazione. Che sarà, lo assicuriamo, ricca di appuntamenti e gusto."



Scopri le tendenze di consumo

basato sulla ricerca di Think with Google per trend insights

Massimo Sisti che ha aggiunto: "Non potevamo che tornare, con **Consorzio**, il modo per garantire la XVIII edizione del Festival più logoro - e gustoso - della nostra città. Un passo anche alla **Regione** senza il quale sarebbe stato difficile riuscire".

Tra le novità dell'edizione alle porte il nuovo format gastronomico della kermesse che sostituisce gli stand del lungomare con un *sereno* di ristorazione di qualità. Una scelta fatta dagli organizzatori - **Consorzio Pesce e Ulivo** e **Comune** di Fano con il contributo di **Regione Marche**, **Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali** e del **Fondo Europeo** per gli Affari Marittimi e la Pesca - e **Consorzio di Consorzio delle Marche** - per valorizzare un grande piatto, scoprire lo *spazio* e garantire a tutti di *incontrare* con il sapere unico del **"Brodetto alla fano"**.

all'iniziativa e che saranno collegati ai luoghi della kermesse da una *navetta gratuita*, il **"Brodetto Bus"** Fano (così) dalle 19 alle 21, sabato e domenica dalle 11 alle 15 e dalle 19 alle 21.

Nuove anche le *aree* dell'evento: il **Palafroneto**, che accoglierà lo spettacolo della cucina, sarà allestito nella **Strada** del lungomare, il **Pala centrale**, dove si svolgeranno i *talk show* e le presentazioni, sarà collocato nella **Cava del Lido**, la *divertente* area **"Brodetto&Kids"** animerà **Lago Seneca**, al centro della *spettacolo* della cucina, sarà allestito nella **Strada** del lungomare, il **Pala centrale**, dove si svolgeranno i *talk show* e le presentazioni, sarà collocato nella **Cava del Lido**, la *divertente* area **"Brodetto&Kids"** animerà **Lago Seneca**, al centro della *passaggio*. **Tutti gli spazi** e gli *appuntamenti* saranno accessibili solo su prenotazione. Da effettuare tramite telefono allo 0754 517111 o tramite **ProdottoApp**.

Per 20 giorni torneranno anche le *conferme*, *atteso* dagli aficionados del **BrodettoFest**, come i *cooking show* del **Palafroneto**, in cui il pubblico potrà assistere alla *preparazione* dei piatti di chef italiani, *gustandoli*. Si parte venerdì 11 settembre, alle 20, con **Chef Emy Lombardi**, il *"cuoco di casa"* *pianta* a *preparati*, e *far assaggiare*. **Manfredina** di **Campofelice** con *veganità*, *frutti e carote*, il *giornale* sabato 12 settembre, alle 20, con **Cristina Boverman** del **Clau** **Historia** di **Roma** e la sua *"Pasta mista, aglio e fave di mare"*, domenica 13 settembre *lago* alle 10, di **Giuseppe Rossi** **Chianti**, alle 11 di **Arrogante** **Mar**. **Marche** presenterà la sua *"Pizzeria di mare"* con *conce* e *passioni* *predileto* *marittimo* *manifattura* *manifattura* alle ore 10 il *conce* *consiglio* **Giorgio "Giorgio"** **Bardoli** il suo *"Il Mare con i piedi nel fango"*. I loro piatti, *proposti* al *pubblico* *lavoro* 20€, *presentazione* *obbligatoria* *servizi* *in* *abbinamento* *al* *vino* *ufficiali* del Festival. **Bianchetto** del **Metano** **Due** *proposte* *dalle* *5* *cantine* *del* *progetto* **Bianchetto** **d'Aniene**.

La *tavola* del mare, le *specificità* dell'**Adriatico** e i *temi* *formati* del *sereno* saranno al *centro* dei *talk show* che si *alterneranno* sul *Pala* *centrale* della **Cava**. La *buona* *coordinazione* sarà *affidata* allo *spazio* *anno* del Festival **Isolino** **Quaranta**, *coordinatore* di **Laura** **Vedre** **Radi** **(R&R)** - **Ducato** **Radice** - **R&R** che sabato 12 settembre alle 19 presenterà il suo libro *"Terra"* **Opitalia** & **Kapite**, 2019 e che domenica 13 settembre alle 19 *concederà* il *piacimento* *vicino* *gallerie* e *arriva* *dal* *doc* **Paolo** **Berni** con l'intervista *"Mamma* *gustato* *gustato* *gustato* *evoluta* *che* *Così"* e con *aggià* la *disposizione* *del* *suo* *"Gelato* *Mandole* *e* *Casciotta* *d'Ulivo* *Dop"*.

Da non perdere le degustazioni di vino a cura di **Lara** **Garlini**, il *campione* *del* *mondo* *dei* *semestre*, *ideatore* *di* **Garlini** **Wine** **Notes**. *"The* *Wine* *Killer"* sarà a *Fano* per *guidare* gli *appuntamenti* alla *scoperta* *della* *Dog* *del* *territorio*, *di* **Bianchetto** **del** **Metano**, sabato 12 e domenica 13 settembre, alle ore 11 al **Palafroneto**. *Costo* 10€, *presentazione* *obbligatoria*.

Spazi d'attualità, *approfondimenti* e *nuovi* *progetti* *sanano* *inoltre* *presentati* *durante* *gli* *appuntamenti* *promossi* *da* **Collettivi**, la *Coordinazione* *Nazionale* **Collettivi** **Dintri** *saluno* 12 settembre, ore 19, *cooking show* *di* **Laura** **Calani** e **Franco** **Dani** - *costo* 10€, *presentazione* *obbligatoria*; **Anani**, **Aguzzini** **Servizi** **Senza** **Aguzzini** **delle** **Marche** *(domenica* 13 settembre, ore 11, *degustazione* *di* *olio* *con* **Barbara** **Albè** **Siani** *(società* *di* *Soleppo* *della* *Regione* *Marche* *che* *alle* *16* *di* *domenica* 13 settembre *proporrà* *l'appuntamento* *"Progetto* *in* *Blu"* *con* *la* *compagnia* *dei* *Vinchi* *Investimenti* *per* *servizi* *marittimi* *in* *Pesca* *e* *Acquicoltura* *e* *il* *cooking show* *di* *progetto* *Sealand* *nell'ambito* *dei* *vinchi* *ghetto"* *Talk* *in* *Cava* *Coastal* *Building* *nel* *settore* *dell'Economia* *bla*.

Per i più piccoli torneranno poi le iniziative di **"Brodetto & Kids"** realizzate in collaborazione con **MIPAAF** nel *centralissimo* *lago* *Seneca* *del* *lungomare* **Sinistra**. Si *confirma* *intenti*, per il *nuovo* *anno* *concorso*, la *collaborazione* *di* *prestigio* *tra* il *Ministero* *delle* *Politiche* *Agricole*, *Alimentari* *e* *Forestali* *e* *il* **BrodettoFest**. Un *consiglio* *che* - *con* *laboratori*, *presentazioni* *e* *eventi* *dedicati* - *punta* *a* *valorizzare* *il* *patrimonio* *ambientale*, *culturale* *e* *formativo* *di* *un* *territorio*, *promuovendo* *la* *pesca* *intelligente* *e* *compattibile* *e* *lo* *sviluppo* *sostenibile* *e* *inclusivo* *delle* *comunità* *che* *da* *essa* *dipendono*. **"Brodetto&Kids"** sarà *attivo* *nei* *giorni* *dall'11* *al* *13*, *con* *gli* *appuntamenti* *e* *presentazioni* *obbligatorie*.

Per i più curiosi sarà *inoltre* *possibile*, *soltanto* *12* *settembre*, *alle* *9* *e* *11* *le* *10* *del* *9"*, *presentazione* *obbligatoria*, *salpare* *sulla* *Barchetta* *per* *l'occasione* *"Tutti* *e* *noel* *noel"* *alla* *scoperta* *degli* *elementi* *di* *cuore* *dell'Adriatico* *e* *della* *pesca* *di* *veleggiare* *insieme* *al* *Professor* **Corrado** **Pizzocci**, *hobby* *marino*.

Inaugurazione *venerdì* *11* *settembre*, *alle* *19*, **Pala** **Cava**.

Il divertimento formativo del Mipaaf torna protagonista al Brodettofest di Fano

Si rinnova la collaborazione tra il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e l'evento. Il programma di Brodetto & Kids



Si conferma per il terzo anno consecutivo la collaborazione di prestigio tra MIPAAF – Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e BrodettoFest (11-12-13 settembre, zona mare e centro storico) di Fano. Un connubio che – con iniziative, convegni e appuntamenti dedicati – punta a valorizzare il patrimonio ambientale, culturale e formativo di un territorio; promuovere la pesca intelligente e compatibile; sostenere uno sviluppo sostenibile e inclusivo delle comunità che dipendono da quest'attività simbolo di un territorio e della sua storia.

Per tre giorni, la città adriatica, accoglierà dunque le iniziative promosse dal MIPAAF nell'ambito della XVIII edizione del Festival.

Il MIPAAF, grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMP) 2014/2020, ha infatti deciso di sostenere la XVIII edizione del Festival dedicato al piatto povero della tradizione marinara fanese, riconoscendo l'impegno della manifestazione nel promuovere un dibattito attento sui temi d'attualità legati alla pesca, acquacoltura e nel valorizzare la cultura del mare.

Temi nei quali è necessario far "immergere" anche i più piccoli. Obiettivo che si pone lo spazio "Brodetto&Kids" promosso dal Ministero e attivo tutti i giorni del Festival dalle 18 alle 22, a largo Seneca, spazio centrale del lungomare Simonetti.

BRODETTO & KIDS: IL PROGRAMMA

Lo spazio "Brodetto&kids" sarà attivo tutti i giorni dell'evento, dalle 18 alle 22, con gli appuntamenti a prenotazione obbligatoria (al numero 345 5949538, tramite mail a kartone05@gmail.com, o contattando su Messenger @K_artone): "Se lo dice il Prof." (dalle 18 alle 19), incontro con il Prof. Corrado Piccinetti, alla scoperta dei pesci del Mare Adriatico a cui seguirà merenda di pesce; "Letture di mare" a cura di Jessica Omizzolo, "Giochi del Mare" a cura di Michela Risveglio, ass. Il Ridosso, e "Laboratorio pittorico" a cura dello Studio K_artone (dalle 19 alle 21).

In programma inoltre altri eventi speciali, ogni sera: come la presentazione del libro di Elisa Sabatinelli "Mio padre è un palombaro" ed. Solferino (venerdì 11 settembre, dalle 21); lo spettacolo per bambini "Rodariando" (sabato 12 settembre, dalle 21); Giochi di movimento e laboratori pittorici (domenica 13 settembre, dalle 19 alle 22).



Siamo aperti 24/24
nostra app e WU.

Home > Eventi > A Fano la XVIII edizione del Brodetto Fest: ecco il programma

A Fano la XVIII edizione del Brodetto Fest: ecco il programma

di Marco Ferragó - 4 Settembre 2020



Dall'11 al 13 settembre torna l'evento dedicato al piatto simbolo dell'Adriatico con talk show, laboratori, escursioni e ristorazione

FANO - Conto alle rovesce per la XVIII edizione di BrodettoFest, manifestazione dedicata al piatto simbolo della tradizione marinara in programma a Fano dall'11 al 13 settembre con degustazioni di zuppe, cooking show (lettori, assaggi) e dibattimenti "mondiali" di vita, laboratori per i bimbi dedicati alla scoperta del mare, grandi ospiti.

"L'edizione 2020 doveva essere quella dell'anno della rinascita per il nostro Festival - ha affermato Confesercenti Pesaro e Urbino -. Grazie alla collaborazione del Comune e della Regione abbiamo messo su carta i dubbi e sbocco al lavoro sotto sicurezza e sugli operatori per garantire comunque la manifestazione. Che sarà, lo anticipiamo, ricca di appuntamenti e gusto."



Estpak: Built to Resist

Scopri le storie di alcuni giovani che si preparano a battere per un futuro...

Estpak

Scopri di più

"Fano c'è, BrodettoFest c'è" ha assicurato il sindaco di Fano Massimo Serli che ha aggiunto: "Non potevamo che trovare, con Confesercenti, il modo per garantire la XVIII edizione del Festival più longevo - e gustoso - della nostra città. Un piacere anche alla Regione senza la quale sarebbe stato difficile riuscire".

Tra le novità dell'edizione alle porte il nuovo format gastronomico della keremise che sostituisce gli stand del lungomare con un servizio di ristorazione di qualità. Una scelta fatta dagli organizzatori - Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano con il contributo di Regione Marche, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, e Camera di Commercio delle Marche - per valorizzare un grande piatto, assaporarlo in piena sicurezza e garantire a tutti di godersi con il sapere unico del "Brodetto alle fanese".

I visitatori del Festival potranno, infatti, gustare la zuppa di pesce, per i tre giorni del festival, al prezzo convenzionato di 20€ prenotando nei 30 ristoranti della città che parteciperanno all'iniziativa e che saranno collegati ai luoghi della keremise da una navetta gratuita, il "Brodetto Bus" (venerdì dalle 10 alle 22; sabato e domenica dalle 12 alle 23 e dalle 18 alle 23).

Nuove anche le aree dell'evento: il Palabrodetto, che accoglierà lo spettacolo della cucina, sarà allestito nella Tensostruttura del lungomare; il Paleo centrale, dove si svolgeranno i talk show e le presentazioni, sarà collocato nella Cavea del Lido; la divertente area "Brodetto&Kids" animerà largo Seneca, al centro della passeggiata. Tutti gli spazi e gli appuntamenti saranno accessibili solo su prenotazione da effettuarsi tramite telefono allo 0721.54700 o tramite Prenotiamo.App.

Per tre giorni torneranno anche le conferme attese dagli aficionados del BrodettoFest: come i cooking show del Palabrodetto, in cui il pubblico potrà assistere alla preparazione dei piatti di chef bisognati, guidandoli. Si parte venerdì 11 settembre, alle 20, con Chef Emu Lumbardo, il "Cuoco d'Italia" pronto a preparare, e far assaggiare, "Machcheroni di Campofilone con vongole, fiasoli e cannolicchi"; si prosegue sabato 12 settembre, ore 20, con Cristina Boverman del Glass Restaurant di Roma e la sua "Pasta mista, alghe e frutti di mare"; domenica 13 settembre largo alle stelle di Gianbattista Rossetti: alle 13 il travolgente Max Morola presenterà la sua "Pomodora di mais cotto con cozza e pomodoro giovane marinato" mentre alle ore 20 il ruolo centrale Giorgio "Gorgonzola" Santucci il suo "9 Men con i piedi nell'orto". I loro piatti, proposti al pubblico (costo 20€, prenotazione obbligatoria) saranno serviti in abbinamento al vino ufficiale del Festival: il Bianchetto del Metauro Doc proposto dalle 9 cantine del progetto Bianchetto d'Autore.

La tutela del mare, le specificità dell'Adriatico e i temi d'attualità del settore saranno al centro dei talk show che si alterneranno sul palco centrale della Cavea. La loro coordinazione sarà affidata allo storico amico del Festival Federico Quaranta, conduttore di Linea Verde Radio (Ra1) e Decanter (Radio2 - Ra) che sabato 12 settembre alle 19 presenterà il suo libro "Terra" (Sperling & Kupfer, 2019) e che domenica 13 settembre alle 19 coinvolgerà il plurinformato cicco-giornale e arteista del duce Paolo Brunelli con l'intervista "Memoria: giustizia, gestione evolutiva: che Comco?" a cui seguirà la degustazione del suo "Gelato Mandorle e Cioccolata d'Urbino Dop".

RICERCHE SPONSORIZZATE

Da non perdere le degustazioni di vino a cura di Luca Gardini, il campione del mondo del sommelier, direttore di Gardini Wine Notes. "The Wine Killer" sarà a Fano per guidare gli appuntamenti alla scoperta della Doc del territorio, il Bianchetto del Metauro, sabato 12 e domenica 13 settembre, alle ore 18 al Palabrodetto. Costo 10€, prenotazione obbligatoria.

Spunti d'attualità, approfondimento e nuovi progetti saranno inoltre presentati durante gli appuntamenti promossi da Colimetti, la Confederazione Nazionale Coltivatori Diretti (sabato 12 settembre, ore 13, cooking show di Laura Galvani e Franca Dure - costo 15€, prenotazione obbligatoria); Assam, l'Agenzia Servizi Settore Agrario/mercato delle Marche (domenica 13 settembre, ore 11, degustazione di olio con Barbara Allen); Sviri (società di Sviluppo della Regione Marche) che alle 16 di domenica 13 settembre proporrà l'appuntamento "Progettare in Blu" con la consegna dei Voucher Investifish per servizi innovativi in Pesca e Acquacoltura e il cooking show dimostrativo del progetto SeaLand nell'ambito dei voucher "fish+ Talk with Civic Crowdfunding nel settore dell'economia blu".

Per i più piccoli torneranno poi le iniziative di "Brodetto & Kids" realizzate in collaborazione con il MIPAAF nel centralissimo Largo Seneca del lungomare Simonetti. Si conferma infatti, per il terzo anno consecutivo, la collaborazione di prestigio tra il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e il BrodettoFest. Un consorzio che - con laboratori, presentazioni ed eventi dedicati - punta a valorizzare il patrimonio ambientale, culturale e formativo di un territorio, promuovere la pesca intelligente e compatibile e lo sviluppo sostenibile e inclusivo delle comunità che da essa dipendono. "Brodetto&Kids" sarà attivo nei giorni dell'evento, dalle 18 alle 22, con gli appuntamenti a prenotazione obbligatoria.

Per i più coraci sarà inoltre possibile, sabato 12 settembre, alle 9 e alle 11 (costo 5€, prenotazione obbligatoria), salpare sulla BrodettoBoat per l'escursione "Tutti e molti... uochi" alla scoperta degli allevamenti di cozze dell'Adriatico e della pesca di vongole insieme al Professor Corrado Piccinetti, biologo marino.

Inaugurazione venerdì 11 settembre, ore 19, Paleo Cavea.

tag: #eventi

ARTICOLI CORRELATI: ALTRI ARTICOLI DEL PAESE



PaesiOnLine @paesionline · 23min

Fauci all'erta per il Festival del Brodetto di Pesce, che quest'anno si svolgerà l'11-12-13 settembre a [#Fano](#). Scopri la personale ricetta del [#Brodettodipesce](#) di Antonio Scarantino, Chef del ristorante [#Almare](#) bit.ly/2EPxOyw su [#Voiceseaechtravel](#)



BRODETTOFEST A FANO DALL' 11 AL 13 SETTEMBRE

Mi piace 0



BRODETTOFEST A FANO DALL' 11 AL 13 SETTEMBRE

RICERCA

RIMANI CONNESSO CON NOI

f	15,148 Fans	LIKE
📷	4,335 Followers	FOLLOW
▶	620 Subscribers	SUBSCRIBE

- Pubblicità -

GUARDA ORA

Attiva Account
Crea il tuo account e guarda i tuoi film horror preferiti. Provalo gratis per 30 giorni

AL FESTIVAL DEL BRODETTO STORIE DI MARE E DI PESCATORI

di DAVIDE EUSEBI

[Condividi](#) [Tweet](#) [Invia tramite email](#)

di Davide Eusebi

Server bare metal: nuovi prezzi più bassi. Fino a 20 TB di larghezza di banda inclusa.

IBM

Anno 15

Giorgio Barchiesi, in arte Giorgione, volto televisivo della cucina (nella foto a sinistra), è uno dei protagonisti del cooking show di Brodetto Fest, il Festival del brodetto e delle zuppe di pesce in programma a Fano dall'11 al 13 settembre.

Giorgione, che cos'è un brodetto?

"È il piatto del popolo del mare. Se parti dalla Croazia e vai verso sud e poi risalisci per le coste italiane e ti fai tutto il giro dello stivale, trovi un brodetto ogni qualche chilometro. E nessuno è uguale all'altro. Ogni località ci mette del suo. C'è chi predilige i crostacei, chi il pesce povero, chi l'aceto e chi lo zafferano, solo per citare qualcuno dei numerosi esempi. Il brodetto è lo specchio della tradizione marinara locale, è il manifesto del gusto dei portolotti e della gente di mare".

Lei è un cuoco contadino, che brodetto presenterà a Fano?

"Il brodetto dell'orto perché anche l'Umbria ha il suo gusto di mare".

L'Umbria?

"Ma sì, certo, non siamo fiscali, è vero che il brodetto è un piatto di costa ma è vero anche che il pesce si mangiava e si mangia anche dove il mare non c'è. Per cui cucinerò il mio brodetto, ovvero la mia zuppa di pesce abbinata alle verdure del mio orto. Io non sono un integralista, penso che la cucina non abbia limiti e che si possa fare anche un brodetto fuor d'acqua. La cucina è invenzione, contaminazione, è questa la sua bellezza".

Anticipazioni sul brodetto contadino?

"Vi dico solo che sono romano, vivo in Umbria e mi piace cucinare senza frontiere. Il resto lo scoprirete a Fano".

Perché presentarlo a Fano?

"Perché è la capitale del brodetto. Qui questo piatto ha un seguito popolare, non è solo una ricetta turistica, è un rito di cultura enogastronomica che si rinnova ogni anno".

Come si rapporta il suo brodetto campagnolo con quello di Ernesto Lombardo, cuoco d'Italia, o Cristina Bowerman del Giass Hostaria di Roma, che saranno al festival di Fano?

"Ognuno fa il suo, per me vale tutto, dai sushi alla cucina molecolare, di certo rispetto ai grandi chef io non so impiattare e non mi interessa, per me l'importante è la sostanza".

Torniamo al Brodetto fest, che prevede anche la scuola di zuppa di pesce per bambini: come vede un timbo alle prese con il pesce?

"Benissimo, direi che è una iniziativa fantastica. È la risposta più bella alla triste abitudine delle merendine rispetto alle quali ho sempre preferito pane con burro e zucchero oppure pane e pomodoro. Non mi piacciono le mamme che inseguono i loro bambini con il cucchiaino. Mettiamo i bimbi e le bimbe in cucina, in tutta sicurezza certo, e facciamo loro capire cos'è il buon cibo".

Lei quindici anni fa non cucinava nemmeno. Adesso lo fa in pubblico a grande richiesta e la chiamano anche in tv. Ma come è potuto succedere?

"Sono di Roma. Un giorno vado a Montefalco, in Umbria, e mi innamoro di un ristorante che andava malissimo. In poco tempo c'era una fila di clienti di tre mesi. Di più non so dirvi".

FOOD

CHEF NOVITÀ RICETTE RISTORANTI MANGIAR BENE VINI



RICETTE

La vera ricetta del brodetto di Fano

Dall'11 al 13 settembre a Fano torna il BrodettoFest: ecco cosa si farà, e la ricetta verace per assaggiare anche a casa uno dei piatti più buoni delle Marche

di FABIANA SALSI



RICETTE

La colazione per rimanere in forma come Meghan Markle

Preparare una colazione reale non è mai stato così semplice. Ora non avete scuse. Questa si prepara la sera prima!

di MELANIA GUARDA CECCOLI



SPONSORED CONTENT
Weekend romantico in Austria
VF per CESTERREICH



RISTORANTI
Cascine fuoriporta: dove mangiare all'aperto, a un passo da Milano



NOVITÀ
Chiara Cajelli - La mia esperienza a Bake Off Italia, tra complici...

FOOD , RICETTE

La vera ricetta del brodetto di Fano

06 SETTEMBRE 2020
di FABIANA SALSÌ



MORE

Dall'11 al 13 settembre a Fano torna il BrodettoFest: ecco cosa si farà, e la ricetta verace per assaggiare anche a casa uno dei piatti più buoni delle Marche

Non c'è città o borgo d'Italia che non abbia il suo piatto e quando si tratta di **Fano** non c'è dubbio: è il **brodetto alla fanese**. Una ricetta che, come tutte le zuppe di pesce, è nata a **bordo dei pescherecci**, unica per gli ingredienti con cui viene preparata: **solo 10 specie** tra quelle che non si possono vendere perché troppo grandi o piccole per finire sui banchi del mercato, messe in pentola con aglio, olio, **concentrato di pomodoro e aceto**. Un piatto buonissimo, facilissimo da fare (trovate la ricetta nella gallery sopra), così celebre da essersi meritato un evento a sé che è un pretesto perfetto per un weekend d'autunno: il **BrodettoFest**, che quest'anno si terrà da venerdì 11 a domenica 13 settembre.

Da 18 anni - prima si chiamava Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce - trasforma **Fano nella capitale del brodetto** e quest'anno - organizzato da Confescercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, in collaborazione con Regione Marche - sarà ancora più in grande perché si terrà non solo **nella zona marinara della città, ma anche nel centro storico**. Per l'occasione i ristoranti della città proporranno il loro brodetto come protagonista di menu speciali che serviranno agli ospiti seduti tra **i tavoli che riempiranno tutti gli spazi aperti di Fano** e, come sempre, oltre ad assaggiarlo, ci saranno tante occasioni per conoscere meglio questo piatto. Per esempio **cooking show con grandi chef**, laboratori dedicati anche ai bambini, incontri con esperti che racconteranno tante curiosità anche sulla tradizione dei brodetti marchigiani.

Ogni città marinara delle Marche, infatti, ha il suo brodetto, che si differenzia dagli altri per un **dettaglio significativo**. Per esempio, nel **brodetto di Recanati non si mette il pomodoro ma si usa lo zafferano** (zafferano selvatico del Conero) e nove tipici di pesce anziché 10. Ad Ancona invece i pesci sono rigorosamente 13, tanti quanti i commensali che dovrebbero mangiarlo (in ricordo dei partecipanti all'Ultima Cena). *Per vedere la ricetta del brodetto alla fanese sfogliate la gallery sopra*

RICETTE

RICETTE DI PESCE



Home / Seconda Pagina / Fano, il MIPAAF torna protagonista al BrodettoFest

Seconda Pagina Archivio Notizie

Fano, il MIPAAF torna protagonista al BrodettoFest

By Redazione Occhio alla Notizia 7 Settembre 2020



FANO – Si conferma la collaborazione di prestigio tra MIPAAF – Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e BrodettoFest (11-12-13 settembre) di Fano.

Un connubio che – con iniziative, convegni e appuntamenti dedicati – punta a valorizzare il patrimonio ambientale, culturale e formativo di un territorio; promuovere la pesca intelligente e compatibile; sostenere uno sviluppo sostenibile e inclusivo delle comunità che dipendono da quest'attività simbolo di un territorio e della sua storia. Un'unione d'intenti che sarà testimoniata anche dalla presenza del Sottosegretario di Stato On. **Giuseppe L'Abbate**, che onorerà il Festival e la città con la sua partecipazione prevista per la giornata inaugurale di venerdì 11 settembre (taglio del nastro in programma alle 19, alla cavea del Lido).



7 giorni su 7
Orario continuato 8.00 - 22.00

Il MIPAAF, grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMP) 2014/2020, ha infatti deciso di sostenere la XVIII edizione del Festival dedicato al piatto povero della tradizione marinara fanese, riconoscendo l'impegno della manifestazione nel promuovere un dibattito attento sui temi d'attualità legati alla pesca, acquacoltura e nel valorizzare la cultura del mare.

Temi che per tre giorni, la città adriatica snocciolerà attraverso le iniziative promosse in collaborazione con il Ministero: lo spazio istituzionale allestito nello stand collocato in largo Seneca (di fianco all'area Brodetto&Kids); l'escursione "Tutti a moll... uschi" di sabato mattina (partenza ore 9 e ore 11 dal Porto di Fano, prenotazione obbligatoria al numero 0721.54708) alla scoperta degli allevamenti di cozze dell'Adriatico e della pesca di vongole con il Professor **Corrado Piccinetti**, biologo marino; a bordo della BrodettoBoat; le amate attività dello spazio "Brodetto&Kids" rivolto ai piccoli visitatori del Festival. Un'area su misura e attiva tutti i giorni dell'evento, dalle 18 alle 22, con gli appuntamenti a prenotazione obbligatoria (al numero 345 5949538, tramite mail a kartone05@gmail.com, o contattando su Messenger @K_artone). Il programma prevede "Se lo dice il Prof." (dalle 18 alle 19), incontro con il Prof. Corrado Piccinetti, alla scoperta dei pesci del Mare Adriatico a cui seguirà una squisita merenda preparata con prodotti ittici locali. In particolare con le vongole dell'Adriatico; "Lettere di mare" a cura di **Jessica Omizzolo**, "Giochi del Mare" a cura di **Michela Risveglio**, ass. Il Ridosso, e "Laboratorio pittorico" a cura dello Studio K_artone (dalle 19 alle 21). In programma inoltre altri eventi speciali, ogni sera: come la presentazione del libro di **Elisa Sabatinelli** "Mio padre è un palombaro" ed. Solferino (venerdì 11 settembre, dalle 21); lo spettacolo per bambini "Rodariando" (sabato 12 settembre, dalle 21); Giochi di movimento e laboratori pittorici (domenica 13 settembre, dalle 19 alle 22).

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



CULTURA | lunedì 07 settembre 2020

Il MIPAAF torna protagonista al BrodettoFest di Fano



di Ufficio Stampa

Si conferma la collaborazione di prestigio tra MIPAAF - Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e BrodettoFest (11-12-13 settembre) di Fano. Un connubio che - con iniziative, convegni e appuntamenti dedicati - punta a valorizzare il patrimonio ambientale, culturale e formativo di un territorio; promuovere la pesca intelligente e compatibile; sostenere uno sviluppo sostenibile e inclusivo delle comunità che dipendono da quest'attività simbolo di un territorio e della sua storia. Un'unione d'intenti che sarà testimoniata anche dalla presenza del Sottosegretario di Stato On. Giuseppe L'Abbate, che onorerà il Festival e la città con la sua partecipazione prevista per la giornata inaugurale di venerdì 11 settembre (taglio del nastro in programma alle 19, alla Cavea del Lido). Il MIPAAF, grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMP) 2014/2020, ha infatti deciso di sostenere la XVIII edizione del Festival dedicato al piatto povero della tradizione marinara fanese, riconoscendo l'impegno della manifestazione nel promuovere un dibattito attento sui temi d'attualità legati alla pesca, acquacoltura e nel valorizzare la cultura del mare.

Temi che per tre giorni, la città adriatica snocciolerà attraverso le iniziative promosse in collaborazione con il Ministero: lo spazio istituzionale allestito nello stand collocato in largo Seneca (di fianco all'area Brodetto&Kids); l'escursione "Tutti a moll... uschi!" di sabato mattina (partenza ore 9 e ore 11 dal Porto di Fano, prenotazione obbligatoria al numero 0721.54708) alla scoperta degli allevamenti di cozze dell'Adriatico e della pesca di vongole con il Professor Corrado Piccinetti, biologo marino; a bordo della BrodettoBoat; le amate attività dello spazio "Brodetto&Kids" rivolto ai piccoli visitatori del Festival. Un'area su misura e attiva tutti i giorni dell'evento, dalle 18 alle 22, con gli appuntamenti a prenotazione obbligatoria (al numero 345 5949538, tramite mail a kartone05@gmail.com, o contattando su Messenger @K_artone). Il programma prevede "Se lo dice il Prof." (dalle 18 alle 19), incontro con il Prof. Corrado Piccinetti, alla scoperta dei pesci del Mare Adriatico a cui seguirà una squisita merenda preparata con prodotti ittici locali, in particolare con le vongole dell'Adriatico; "Letture di mare" a cura di Jessica Omizzolo, "Giochi del Mare" a cura di Michela Risvegilia, ass. Il Ridosso, e "Laboratorio pittorico" a cura dello Studio K_artone (dalle 19 alle 21).

In programma inoltre altri eventi speciali, ogni sera: come la presentazione del libro di Elisa Sabatinelli "Mio padre è un palombaro" ed. Solferino (venerdì 11 settembre, dalle 21); lo spettacolo per bambini "Rodariando" (sabato 12 settembre, dalle 21); Giochi di movimento e laboratori pittorici (domenica 13 settembre, dalle 19 alle 22).

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



CONDIVIDI



Sei in: [Terra e Gusto](#) » [BrodettoFest, Fano innova la...](#) »

BrodettoFest, Fano innova la tradizione delle zuppe di pesce

08 settembre 2020



(ANSA) - ROMA, 08 SET - Ci sono i frutti di mare in quella di Lombardo e alghe e pasta mista in quella di Bowerman; Mariola la abbina alla polentina di mais mentre Giorgione la porta in campagna arricchendola con fave e ceci. Dall'11 al 13 settembre Fano presenta stellari zuppe di pesce in occasione della XVIII edizione del BrodettoFest,

manifestazione che da 18 anni celebra il piatto simbolo dell'identità marinara italiana. In occasione dell'edizione 2020 il BrodettoFest ospiterà i grandi nomi della cucina italiana pronti a presentare al pubblico innovative versioni di brodetto. Un'occasione unica per assistere a cooking show e ammirare come la ricetta "povera", nata a bordo dei pescherecci, si possa trasformare in piatto gourmet. Durante la kermesse il pubblico potrà assaporare le creazioni degli chef Erny Lombardo, Cristina Bowerman, Max Mariola e Giorgio "Giorgione" Barchiesi, servite in abbinamento al Bianchetto del Metauro, la Doc autoctona della provincia di Pesaro e Urbino, presentata dalle cantine del progetto Bianchetto d'Autore. Si comincia venerdì 11 settembre con Chef Erny Lombardo che, nella cucina del Festival, al Lido di Fano, presenterà la sua ricetta: "Maccheroncini di Campofilone con vongole, fasolari e canolicchi". L'ingrediente principale frutti di mare, cotti in brodo vegetale e sfumati con un bicchiere di vino bianco. Si prosegue sabato 12 settembre con l'attesissima Cristina Bowerman del Glass Hostaria di Roma. Chef italiana stellata che presenterà la sua "Pasta mista, alghe e frutti di mare": cozze, vongole, gamberi rossi e bianchi, percebes e pesce bianco serviti su un letto di alghe. Domenica 13 settembre con le stelle di Gambero Rosso Channel. Inizierà il travolgente Max Mariola con la sua "Polentina di mais Ottofile con cozze e pomodoro pendolino marchigiano", piatto fresco e colorato che punta sulla tipicità dei prodotti locali; seguito da Giorgio "Giorgione" Barchiesi con "Il Mare con i piedi nell'orto": zuppa preparata a strati, a seconda dei tempi di cottura di ciascun ingrediente, che non vengono mai mescolati per valorizzarne la qualità e preservare il sapore dei pesci e quello di terra dei legumi. (ANSA).

PAOLAMODA **MEGA VENDITA** [ACQUISTA ORA](#)

Prenota attività a Sud Tirolo

GET YOUR GUIDE

Goditi al massimo la tua destinazione. Visita le migliori attrazioni con GetYourGuide.



Foto

TOP VIDEO



Autostrada Brennero: il futuro della concessione in...



Esce dal portellone di emergenza per fare due passi...



I vigili del fuoco di Merano hanno bisogno di te! Lo dicono con ques...



Genova, ragazza colpita alla testa da asse di legno che sporge da u...

da Taboola

DAL WEB

Contenuti Sponsorizzati



Dipendenti Statali: la legge che li agevola in pochi...
Frestate per Dipendenti Pubblici e Statali

Il regalo perfetto per qualcuno a cui vuoi bene! Gioie...
Cattana Con Nome

informazione pubblicitaria



PRIMOPIANO



Migliaia di migranti in fuga dopo un incendio a Lesbo

Europa |

Da una prima ipotesi fiamme dolose, sarebbero state appiccate dai migranti in rivolta contro le regole di isolamento del coronavirus. Nell'enorme struttura di Moria vivono circa 12.500 persone. Commissaria Ue, sicurezza è la priorità

informazione pubblicitaria

PAOLAMODA



TG.

Terra & Gusto



BrodettoFest, Fano innova la tradizione delle zuppe di pesce

Dall'11 al 13 settembre grandi chef interpretano piatto marinaro

ANSAcom

- Consumi: il pesce locale italiano batte anche il Covid

BrodettoFest, Fano innova la tradizione delle zuppe di pesce

Dall'11 al 13 settembre grandi chef interpretano piatto marinaro



Redazione ANSA - ROMA - 08 settembre 2020 16:47 Scrivi alla redazione Stampa



MISURA
NUOVI SNACK CEREALI E SEMI
e PASTA MISURA CON INCARTO
100% COMPOSTABILE.
PER UN FUTURO A MISURA *d'ambiente*

BrodettoFest, Fano innova la tradizione delle zuppe di pesce (fonte: Omnia comunicazione) - RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER INGRANDIRE

(ANSA) - ROMA, 08 SET - Ci sono i frutti di mare in quella di Lombardo e alghe e pasta mista in quella di Bowerman; Mariola la abbina alla polentina di mais mentre Giorgione la porta in campagna arricchendola con fave e ceci. Dall'11 al 13 settembre Fano presenta stellari zuppe di pesce in occasione della XVIII edizione del BrodettoFest, manifestazione che da 18 anni celebra il piatto simbolo dell'identità marinara italiana.

In occasione dell'edizione 2020 il BrodettoFest ospiterà i grandi nomi della cucina italiana pronti a presentare al pubblico innovative versioni di brodettato. Un'occasione unica per assistere a cooking show e ammirare come la ricetta "povera", nata a bordo dei pescherecci, si possa trasformare in piatto gourmet. Durante la kermesse il pubblico potrà assaporare le creazioni degli chef Erny Lombardo, Cristina Bowerman, Max Mariola e Giorgio "Giorgione" Barchiesi, servite in abbinamento al Bianchello del Metauro, la Doc autoctona della provincia di Pesaro e Urbino, presentata dalle cantine del progetto Bianchello d'Autore.

Si comincia venerdì 11 settembre con Chef Erny Lombardo che, nella cucina del Festival, al Lido di Fano, presenterà la sua ricetta: "Maccheroncini di Campofilone con vongole, fasolari e canolicchi". L'ingrediente principale frutti di mare, cotti in brodo vegetale e sfumati con un bicchiere di vino bianco.

Si prosegue sabato 12 settembre con l'attesissima Cristina Bowerman del Glass Hostaria di Roma. Chef italiana stellata che presenterà la sua "Pasta mista, alghe e frutti di mare": cozze, vongole, gamberi rossi e bianchi, percebes e pesce bianco serviti su un letto di alghe.

Domenica 13 settembre con le stelle di Gambero Rosso Channel.

Inizierà il travolgente Max Mariola con la sua "Polentina di mais Ottofile con cozze e pomodoro pendolino marchigiano", piatto fresco e colorato che punta sulla tipicità dei prodotti locali; seguito da Giorgio "Giorgione" Barchiesi con "Il Mare con i piedi nell'orto": zuppa preparata a strati, a seconda dei tempi di cottura di ciascun ingrediente, che non vengono mai mescolati per valorizzarne la qualità e preservare il sapore dei pesci e quello di terra dei legumi. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



Scrivi alla redazione Stampa

informazione pubblicitaria



Nuova Touareg
Head up Display.

Marla-Berg-Str.

240 m 100 km/h 80 km/h

Configurala

DALLA HOME TERRA&GUSTO



Vendemmia di qualità in Piemonte ma preoccupa l'export
Vino



Vino, torna 'Cantine aperte in vendemmia' in Toscana
Vino



Nuova era Consorzio Pecorino Romano Dop, Palitta lascia
Prodotti Tipici



BrodettoFest, Fano innova la tradizione delle zuppe di pesce
Fiere e Eventi



Creami Relax 100 Postepay



Dal Kimchi al crudo di manzo, al via corsi on line gratuiti di cucina coreana
Ortofrutta

AgriUE
vai alla rubrica

Ue propone posticipo entrata in vigore riforma su biologico

Sostenibilità



Made in Marche | Cultura: The Genius of Marche | Parchi e natura attiva | Mare Marche in Blu | Antichi Borghi e dolci colline

Spiritualità e Meditazioni | Idee weekend nelle Marche | Ricettacci in Marche | Photowalk



Ambasciatori Marche

di più popolari

- Sottobere in natura nelle Marche**
Pubblicato il 22 Settembre 2016
Pubblicato da Georgia Benzi
- Mary Martressari, dalle Marche al mondo**
Pubblicato il 21 Aprile 2013
Pubblicato da Georgia Benzi
- Dal mare ai Monti Sibillini in bicicletta**
Pubblicato il 05 Aprile 2013
Pubblicato da Ue in Travel
- La Marche era il neonato: 10**

Brodetto nelle Marche: da Fano a San Benedetto del Tronto

Fra i numerosi piatti di pesce che appartengono alla tradizione, il **Brodetto nelle Marche**, ricopre un ruolo da protagonista, un po' sulle tavole di tutta la regione. Infatti, da Nord a Sud, dal Pescece all'Ascoli, quasi ogni città sulla costa, ha la "sua" ricetta del brodetto. Ne vogliamo una carissima, dei più famosi, partendo da Fano, città che ospita anche una manifestazione interamente dedicata al Brodetto, per arrivare a San Benedetto, passando per Ancona, Porto Recanati e per Porto S.Giorgio, che ha perfino codificato la preparazione ed i suoi ingredienti. Come in tutte le zone di mare, il brodetto nasce come piatto povero, dalla necessità di utilizzare anche il pescato meno richiesto dal mercato, meno pregiato e in quantità esigua, prima di tutto dal marinaio, che lo cucinavano a bordo, con i pochi ingredienti che avevano a disposizione. Poi, proprio per la sua bontà, iniziò a diffondersi anche sulla terra ferma ed ecco alcune versioni:

Brodetto alla Fanese



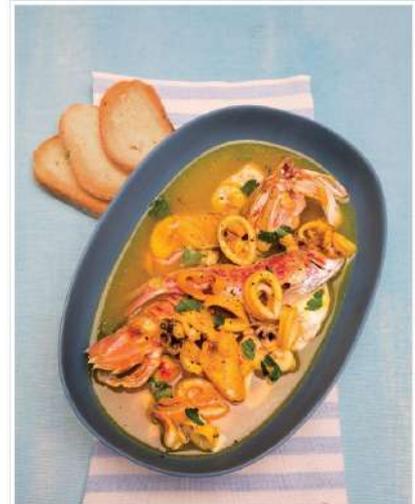
Da quando esiste il mestiere del pescatore, esiste questa zuppa di pesce che prende questo nome tipico in tutto l'Adriatico, ovviamente con tutte le varianti dialettali, in fanese infatti è **al brodetto**. Dall'11 al 13 settembre 2020 si celebra questo piatto con il **BrodettoFest** che vi aspetta con degustazioni di zuppe, cooking show stellari, assaggi e abbinamenti "mondiali" di vino, laboratori per i bimbi dedicati alle scoperte del mare, grandi ospiti. Nei tre giorni di festival potrete gustare la zuppa di pesce al prezzo convenzionato di 20€, prenotando nei 36 ristoranti della città che parteciperanno all'iniziativa e che saranno collegati ai luoghi della memoria. **BrodettoFest** nella Tavoliera: per gli appuntamenti di cucina, il Palco centrale nella Cava del Lido per i talk show e il **Brodetto&Kids** a largo Senese) da una navetta gratuita, il **"Brodetto Bus"** Fano (venerdì dalle 19 alle 23; sabato e domenica dalle 12 alle 10 e dalle 19 alle 23). Tutti gli orari e gli appuntamenti saranno accessibili solo su prenotazione da effettuare tramite telefono allo 0723.547708 o tramite ProclamaoApp. Nella versione fanese, il brodetto non ha una ricetta rigida, anche se secondo la **Confederazione del Brodetto**, i pesci "consentiti" per la zuppa sono esclusivamente: **canocchia, gattuccio, mazzola, pesce prete, rana pescatrice, rizza, pesce San Pietro, scorfanò, seppia e braccina**. La caratteristica del Brodetto fanese, sono il concentrato di pomodoro e l'aceto, in origine denominato "candelà", un vino chiamato quasi estinto, che usavano i pescatori come bevanda, diluita in acqua, quando lo cucinavano a bordo del peschereccio. Mano a mano poi, gli sono stati aggiunti ingredienti, fino ad arrivare alla zuppa di pesce che conosciamo oggi. --> [Cliccate nel link per scaricare la ricetta del brodetto fanese](#)

Brodetto all'Anconetana



Il brodetto **anconetano** è ritenuto la ricetta più antica, ed è l'unico rimasto immutato nella sua preparazione fin dalle origini. Ma perché il nome **Brodetto**? Perché la zuppa non deve mai risultare troppo asciutta, bimbi tanto succosità da poter stringere una di pane abbrustolito a volontà, anche se quello tipico di Ancona, deve essere abbastanza denso. La particolarità di questa ricetta è forse nel numero delle **qualità di pesce** della zona, che si dovrebbero usare, cioè 13, per l'esattezza, osaremmo dire come i commensali che dovrebbero gustarla ma come tutte le tradizioni, ci sono pareri discordanti in tal senso. Oltre alla ricetta base caratteristica, si partecipano dell'Ultime Dama, altri la fanno derivare dal numero di botte della Fontana del Calame (detta anche delle "13 cannelle") tanto cara agli anconetani. --> [Scarica la ricetta del brodetto anconetano](#)

Brodetto di Porto Recanati



Il MIPAAF torna protagonista al BrodettoFest di Fano

DI GIAMPIERO - SETTEMBRE 8, 2020



Si rinnova la collaborazione tra il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali che inaugura l'evento, venerdì 11, ore 19, insieme al Sottosegretario On. L'Abbate. Ecco le attività del Festival sostenute dal Mipaaf



Si conferma la collaborazione di prestigio tra MIPAAF – Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e BrodettoFest (11-12-13 settembre) di Fano. Un connubio che – con iniziative, convegni e appuntamenti dedicati – punta a valorizzare il patrimonio ambientale, culturale e formativo di un territorio; promuovere la pesca intelligente e compatibile; sostenere uno sviluppo sostenibile e inclusivo delle comunità che dipendono da quest'attività simbolo di un territorio e della sua storia. Un'unione d'intenti che sarà testimoniata anche dalla presenza

del Sottosegretario di Stato On. Giuseppe L'Abbate, che onorerà il Festival e la città con la sua partecipazione prevista per la giornata inaugurale di venerdì 11 settembre (taglio del nastro in programma alle 19, alla Cavea del Lido). Il MIPAAF, grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMP) 2014/2020, ha infatti deciso di sostenere la XVIII edizione del Festival dedicato al piatto povero della tradizione marinara fanese, riconoscendo l'impegno della manifestazione nel promuovere un dibattito attento sui temi d'attualità legati alla pesca, acquacoltura e nel valorizzare la cultura del mare.



Temi che per tre giorni, la città adriatica snocciolerà attraverso le iniziative promosse in collaborazione con il Ministero: lo spazio istituzionale allestito nello stand collocato in largo Seneca (di fianco all'area Brodetto&Kids); l'escursione "Tutti a moll... uschi!" di sabato mattina (partenza ore 9 e ore 11 dal Porto di Fano, prenotazione obbligatoria al numero 0721.54708) alla scoperta degli allevamenti di cozze dell'Adriatico e della pesca di vongole con il Professor

Corrado Piccinetti, biologo marino; a bordo della BrodettoBoat; le amate attività dello spazio "Brodetto&Kids" rivolto ai piccoli visitatori del Festival. Un'area su misura e attiva tutti i giorni dell'evento, dalle 18 alle 22, con gli appuntamenti a prenotazione obbligatoria (al numero 345 5949538, tramite mail a kartone05@gmail.com, o contattando su Messenger @K_artone). Il programma prevede "Se lo dice il Prof." (dalle 18 alle 19), incontro con il Prof. Corrado Piccinetti, alla scoperta dei pesci del Mare Adriatico a cui seguirà una squisita merenda preparata con prodotti ittici locali, in particolare con le vongole dell'Adriatico; "Lecture di mare" a cura di Jessica Omizzolo, "Giochi del Mare" a cura di Michela Risveglia, ass. Il Ridosso, e "Laboratorio pittorico" a cura dello Studio K_artone (dalle 19 alle 21).

In programma inoltre altri eventi speciali, ogni sera: come la presentazione del libro di Elisa Sabatinelli "Mio padre è un palombaro" ed. Solferino (venerdì 11 settembre, dalle 21); lo spettacolo per bambini "Rodariando" (sabato 12 settembre, dalle 21); Giochi di movimento e laboratori pittorici (domenica 13 settembre, dalle 19 alle 22).

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





Vendemmia di qualità in Piemonte ma preoccupa l'export



Vino, torna 'Cantine aperte in vendemmia' in Toscana



Nuova era Consorzio Pecorino Romano Dop, Palitta lascia



BrodettoFest, Fano innova la tradizione delle zuppe di pesce

08 Settembre 2020



BrodettoFest, Fano innova la tradizione delle zuppe di pesce (fonte: Omnia comunicazione)

© ANSA

(ANSA) - ROMA, 08 SET - Ci sono i frutti di mare in quella di Lombardo e alghe e pasta mista in quella di Bowerman; Mariola la abbina alla polentina di mais mentre Giorgione la porta in campagna arricchendola con fave e ceci. Dall'11 al 13 settembre Fano presenta stellari zuppe di pesce in occasione della XVIII edizione del BrodettoFest, manifestazione che da 18 anni celebra il piatto simbolo dell'identità marinara italiana.

In occasione dell'edizione 2020 il BrodettoFest ospiterà i grandi nomi della cucina italiana pronti a presentare al pubblico innovative versioni di brodetto.

Un'occasione unica per assistere a cooking show e ammirare come la ricetta "povera", nata a bordo dei pescherecci, si possa trasformare in piatto gourmet. Durante la kermesse il pubblico potrà assaporare le creazioni degli chef Erny Lombardo, Cristina Bowerman, Max Mariola e Giorgio "Giorgione" Barchiesi, servite in abbinamento al Bianchetto del Metauro, la Doc autoctona della provincia di Pesaro e Urbino, presentata dalle cantine del progetto Bianchetto d'Autore.

Si comincia venerdì 11 settembre con Chef Erny Lombardo che, nella cucina del Festival, al Lido di Fano, presenterà la sua ricetta: "Maccheroncini di Campofilone con vongole, fasolari e canolicchi". L'ingrediente principale frutti di mare, cotti in brodo vegetale e sfumati con un bicchiere di vino bianco.

Si prosegue sabato 12 settembre con l'attesissima Cristina Bowerman del Glass Hostaria di Roma. Chef italiana stellata che presenterà la sua "Pasta mista, alghe e frutti di mare": cozze, vongole, gamberi rossi e bianchi, percebes e pesce bianco serviti su un letto di alghe.

Domenica 13 settembre con le stelle di Gambero Rosso Channel.

Inizierà il travolgente Max Mariola con la sua "Polentina di mais Ottofile con cozze e pomodoro pendolino marchigiano", piatto fresco e colorato che punta sulla tipicità dei prodotti locali; seguito da Giorgio "Giorgione" Barchiesi con "Il Mare con i piedi nell'orto": zuppa preparata a strati, a seconda dei tempi di cottura di ciascun ingrediente, che non vengono mai mescolati per valorizzarne la qualità e preservare il sapore dei pesci e quello di terra dei legumi. (ANSA).



Home » Marche » Eventi » BrodettoFest - Fano

MARCHE REGIONE TERRITORIO EVENTI CIBO&VINO PERSONAGGI FAMOSI INFO

BrodettoFest – Fano

11-13 Settembre 2020. L'apoteosi delle ricette italiane in 3 giorni di pesce, pesce, pesce..



11 Set 2020 - 13 Set 2020 MARCHE - Fano (PU) Cibo/Vino | Festival

Visualizza la mappa

Torna dal **11 al 13 settembre 2020** per la **18esima edizione**, **BrodettoFest**, l'ormai classico festival di **Fano Lido**, della riviera adriatica e del suo piatto-bandiera: la zuppa di pesce in tutte le sue varianti, anche di nome.

Qui nelle Marche, si chiama **Brodetto** e tra le varietà di pesce nel brodetto si possono trovare: seppie, triglie, cefali, sgombri, muggini, granchi, vongole e sogliole..

Quest'anno nuovo format per garantire il rispetto delle norme di sicurezza. Il Brodetto Fest si sposta nei ristoranti che saranno collegati da un bus itinerante. Vai al sito per vedere tutte le novità 2020 >>>

C'è anche lo spazio dedicato ai bambini, **Brodetto & Kids**, con intrattenimenti, giochi di movimento per ogni età, attività didattiche, approfondimenti sul pesce dell'Adriatico, e merenda a base di pesce con lo scopo di avvicinare i bambini a questo prodotto, in particolar modo quello locale.

Oltre alle degustazioni legate al festival che avvengono al Palabrodetto (un nome, una garanzia), un circuito di ristoranti chiamato il "**Fuoirbrodetto**" propone il mitico piatto a prezzo speciale.

Vai anche alla [pagina Facebook del Brodetto Fest >>>](#)



Nel 2021 torneranno le esibizioni di grandi chef, le gare gastronomiche, conferenze, degustazioni di vini, spettacoli musicali e molto altro nelle piazze a far da cornice alla grande sfida per il miglior piatto di pesce, selezionato da due giurie: tecnica e popolare.

(foto: sito ufficiale dell'evento)

Se sei nelle Marche approfittane per gustare anche altre [ricette marchigiane >>>](#)
E per annaffiare il brodetto con un ottimo bicchiere scelto tra i [vini delle Marche >>>](#)





9 SETTEMBRE 2020
DI MARCO TRAINI

A Fano nel weekend torna il BrodettoFest

Fano (Pu), 9 settembre – Venerdì 11 settembre al Lido di Fano si apre l'edizione 2020 del *BrodettoFest*, manifestazione dedicata al piatto simbolo della tradizione marinara. Il taglio del nastro è previsto alle ore 19 sul palco Cavea del Lido, alla presenza degli organizzatori e sostenitori della kermesse.

Il programma prevede alle 20 il cooking show del "cuoco d'Italia", presso il *PalaBrodetto*. Protagonista sarà la cucina di **Erny Lombardo**, chef in grado di coniugare le diversità territoriali senza snaturarle. Durante l'evento Erny preparerà e farà assaggiare al pubblico i "Maccheroncini di Campo Filone con vongole, fasolari e canolicchi" una ricetta che onora il territorio e le sue radici gastronomiche e che sarà accompagnata dai vini di Bianchello del Metauro Doc delle cantine Fiorini e Cignano (abbinamento a cura di Bianchello D'Autore). A chiudere la cena con dolcezza sarà il dessert offerto dalla Gelateria Maki di Fano.

Chiude l'appuntamento al Palabrodetto la **degustazione meditata** durante la quale Otello Renzi e Davide Eusebi presenteranno alcuni estratti dal loro libro "Vini veri. Viaggio nei sensi" accompagnando le letture con la degustazione delle etichette protagoniste.

Intanto si accenderanno anche i riflettori alla Cavea del Lido. Dopo l'inaugurazione, infatti, sarà il palco ad ospitare, **dalle 21.30, il primo BrodettoTime**: il talk show in cui storie, progetti e personaggi legati alla pesca, al buon cibo e alla tutela dell'ambiente avranno occasione di confrontarsi e raccontarsi al pubblico. Con la conduzione di Federico Quaranta, autore e conduttore Rai, saranno protagonisti della serata lo chef Erny Lombardo e il Professor Corrado Piccinetti, direttore del Laboratorio di Biologia Marina di Fano.

Nel frattempo, già dalle 18, le famiglie potranno immergersi nel divertimento "formativo" di **Brodetto & Kids**, spazio realizzato in collaborazione con il MIPAAF – Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMP) 2014/2020. In programma, nell'area di largo Seneca, laboratori creativi e giochi di movimento, letture sul mare e attività dedicate a grandi e piccini.

Da venerdì sarà poi a regime anche il nuovo **format della ristorazione** che caratterizza l'edizione 2020 di BrodettoFest. Ideato e realizzato grazie alla collaborazione di Ristoritalia, Associazione umbro-marchigiana a difesa dell'Ho.Re.Ca, prevede la possibilità per ospiti, curiosi e gourmand di gustare, previa prenotazione obbligatoria alle singole strutture, il piatto simbolo dell'Adriatico in sicurezza nel circuito gastronomico che abbraccia tutta la città. Dalla Sassonia, al centro storico passando per il Lido, aderiscono alla manifestazione oltre 30 ristoranti nei quali è possibile mangiare brodetto a prezzo convenzionato.

A valorizzare i ristoranti aderenti e a renderli riconoscibili al pubblico saranno la **mappa del gusto** e i **totem** che si troveranno all'esterno delle strutture aderenti a segnalare la loro partecipazione.

Commenti

Commenti: 0

Ordina per

Al via il BrodettoFest 2020: venerdì, ore 19, l'inaugurazione sul Palco Cavea del Lido

DI GIAMPIERO - SETTEMBRE 9, 2020



Con il Sottosegretario, On. L'Abbate, prende il via la XVIII edizione della kermesse dedicata alla zuppa di pesce più golosa d'Italia. Il programma della giornata

Tutti ai blocchi di partenza: **venerdì 11 settembre**, al Lido di Fano, si apre l'edizione 2020 del **BrodettoFest** manifestazione dedicata al piatto simbolo della tradizione marinara. Il taglio del nastro è previsto alle ore 19 sul palco Cavea del Lido, alla presenza degli organizzatori e sostenitori della kermesse. Ospite d'eccezione sarà l'On. Giuseppe L'Abbate Sottosegretario di Stato del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali a testimoniare la collaborazione attuata tra il MIPAAF e il BrodettoFest.



Il programma prosegue, alle 20, con il cooking show del "cuoco d'Italia". Al **PalaBrodetto** (ore 20, prenotazione obbligatoria allo 0721.54708 – costo 20€ abbinamento piatto-vino incluso) in programma lo spettacolo della cucina di **Erny Lombardo**, (nella foto a fianco) chef in grado di coniugare le diversità territoriali senza snaturarle. Il "cuoco d'Italia" che si domanda: "Quale regione non possiede un lievito unico, una pasta speciale, una verdura o un prodotto unico, che cresce solo in quella determinata area geografica?". Durante il suo **cooking show** Erny preparerà e farà assaggiare al pubblico i "Maccheroncini di Campa Filone con vongole, fasolari e canalicchi" una ricetta che onora il territorio e le sue radici gastronomiche e che sarà accompagnata dai vini di Bianchello del Metauro Doc delle cantine Fiorini e Cignano (abbinamento a cura di Bianchello D'Autore). A chiudere la cena con dolcezza sarà il dessert offerto dalla Gelateria Maki di Fano.

Chiude l'appuntamento al Palabrodetto la **degustazione meditata** durante la quale Otello Renzi e Davide Eusebi presenteranno alcuni estratti dal loro libro "Vini veri. Viaggio nei sensi" (Edizioni Plan, 2019) accompagnando la lettura con la degustazione delle etichette protagoniste.

Intanto si accenderanno anche i riflettori alla Cavea del Lido. Dopo l'inaugurazione, infatti, sarà il palco ad ospitare, **dalle 21.30, il primo BrodettoTime** (accesso su prenotazione al numero 0721.54708): il talk show in cui storie, progetti e personaggi legati alla pesca, al buon cibo e alla tutela dell'ambiente avranno occasione di confrontarsi e raccontarsi al pubblico. Con la vulcanica conduzione di Federico Quaranta, autore e conduttore Rai, storico amico del Festival, saranno protagonisti della serata lo chef Erny Lombardo e il Professor Corrado Piccinetti, direttore del Laboratorio di Biologia Marina di Fano.

Nel frattempo, già dalle 18, le famiglie potranno immergersi nel divertimento "formativo" di **Brodetto & Kids**, spazio realizzato in collaborazione con il MIPAAF – Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMP) 2014/2020. In programma, nell'area di largo Seneca, 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. Tutti gli appuntamenti sono a prenotazione obbligatoria da effettuarsi al numero **345 5949538**, tramite mail a **kartone05@gmail.com** o contattando su Messenger **@K_artone**.

Da venerdì sarà poi a regime anche il nuovo **format della ristorazione** che caratterizza l'edizione 2020 di BrodettoFest. Ideato e realizzato grazie alla collaborazione di Ristoritalia, Associazione umbro-marchigiana a difesa dell'Ho.Re.Ca, prevede la possibilità per ospiti, curiosi e gourmand di gustare, previa prenotazione obbligatoria alle singole strutture, il piatto simbolo dell'Adriatico in sicurezza nel circuito gastronomico che abbraccia tutta la città. Dalla Sassonia, al centro storico passando per il Lido, aderiscono alla manifestazione oltre 30 ristoranti nei quali è possibile mangiare brodetto al prezzo convenzionato di 20€ sia a pranzo, sia a cena. Dunque non più stand gastronomici all'interno del solo perimetro del Festival, ma un vero e proprio *viaggio nel gusto che attraversa la città*.

A valorizzare i ristoranti aderenti e a renderli riconoscibili al pubblico saranno la **mappa del gusto** e i **totem** che si troveranno all'esterno delle strutture aderenti a segnalare la loro partecipazione. E per facilitare gli spostamenti arriva anche il **BrodettoBus**, navetta gratuita attivata in collaborazione con Ami Spa, che collegherà le principali location degli spettacoli ai ristoranti in cui gustare la zuppa di pesce alla fanese (fermate previste: Lido, Sassonia, Rastatt, via Cavour – venerdì 11 h 19 – 23; sabato 12 e domenica 13 settembre, h. 12 -15 e h. 19 – 23).

Gli spettacoli del BrodettoFest sono accessibili prenotando al numero 0721.54708



BrodettoFest, Fano innova la tradizione delle zuppe di pesce

Cucina, Miscellanea | Settembre 9, 2020 | ansa



Brodetto marchigiano, (fonte: Omnia comunicazione)
ROMA. – Ci sono i frutti di mare in quella di Lombardo e alghe e pasta mista in quella di Bowerman; Mariola la abbina alla polentina di mais mentre Giorgione la porta in campagna arricchendola con fave e ceci. Dall'11 al 13 settembre Fano presenta stellari zuppe di pesce in occasione della XVIII edizione del BrodettoFest, manifestazione che da 18 anni celebra il piatto simbolo dell'identità marinara italiana.

In occasione dell'edizione 2020 il BrodettoFest ospiterà i grandi nomi della cucina italiana pronti a presentare al pubblico innovative versioni di brodetto. Un'occasione unica per assistere a cooking show e ammirare come la ricetta "povera", nata a bordo dei pescherecci, si possa trasformare in piatto gourmet.

Durante la kermesse il pubblico potrà assaporare le creazioni degli chef Erny Lombardo, Cristina Bowerman, Max Mariola e Giorgio "Giorgione" Barchiesi, servite in abbinamento al Bianchello del Metauro, la Doc autoctona della provincia di Pesaro e Urbino, presentata dalle cantine del progetto Bianchello d'Autore.

Si comincia venerdì 11 settembre con Chef Erny Lombardo che, nella cucina del Festival, al Lido di Fano, presenterà la sua ricetta: "Maccheroncini di Campofilone con vongole, fasolari e canolicchi". L'ingrediente principale frutti di mare, cotti in brodo vegetale e sfumati con un bicchiere di vino bianco.

Si prosegue sabato 12 settembre con l'attesissima Cristina Bowerman del Glass Hostaria di Roma. Chef italiana stellata che presenterà la sua "Pasta mista, alghe e frutti di mare": cozze, vongole, gamberi rossi e bianchi, percebes e pesce bianco serviti su un letto di alghe.

Domenica 13 settembre con le stelle di Gambero Rosso Channel.

Inizierà il travolgente Max Mariola con la sua "Polentina di mais Ottofile con cozze e pomodoro pendolino marchigiano", piatto fresco e colorato che punta sulla tipicità dei prodotti locali; seguito da Giorgio "Giorgione" Barchiesi con "Il Mare con i piedi nell'orto": zuppa preparata a strati, a seconda dei tempi di cottura di ciascun ingrediente, che non vengono mai mescolati per valorizzarne la qualità e preservare il sapore dei pesci e quello di terra dei legumi.

(fonte: Omnia comunicazione)/ANSA

Al via il BrodettoFest 2020: venerdì l'inaugurazione al Lido di Fano

Di Redazione Flaminia - 5 Settembre 2020 - 21 - 0

Erny Lombardo

Con il Sottosegretario, On. L'Abbate, prende il via la XVIII edizione della kermesse dedicata alla zuppa di pesce più golesa d'Italia. Il programma della giornata



Erny Lombardo

Tutti ai blocchi di partenza: **venerdì 11 settembre**, al Lido di Fano, si apre l'edizione 2020 del **BrodettoFest**, manifestazione dedicata al piatto simbolo della tradizione marinara. Il taglio del nastro è previsto alle ore 19 sul palco Cavea del Lido, alla presenza degli organizzatori e sostenitori della kermesse. Capite d'eccezione sarà l'On. Giuseppe L'Abbate Sottosegretario di Stato del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali a testimoniare la collaborazione attuata tra il MIPAAF e il BrodettoFest.

Il programma prosegue, alle 20, con il cooking show del "cuoco d'Italia". Al **Palabrodetto** (ore 20, prenotazione obbligatoria allo 0721.54708 - costo 20€

abbinamento piatto-vino incluso) in programma lo spettacolo della cucina di **Erny Lombardo**, chef in grado di coniugare le diversità territoriali senza snaturarle. Il "cuoco d'Italia" che si domanda: "Quale regione non possiede un lievito unico, una pasta speciale, una verdura o un prodotto unico, che cresce solo in quella determinata area geografica?". Durante il suo **cooking show** Erny preparerà e farà assaggiare al pubblico i "Mecherondai di Campo Filene con vongole, fiasolari e canoltech" una ricetta che onora il territorio e le sue radici gastronomiche e che sarà accompagnata dai vini di Bianchetto del Metauro Doc delle cantine Fiorini e Cignano (abbinamento a cura di Bianchetto D'Autore). A chiudere la cena con dolcezza sarà il dessert offerto dalla Gelateria Maki di Fano. Chiude l'appuntamento al Palabrodetto la **degustazione meditata** durante la quale Otello Renzi e Davide Eusebi presenteranno alcuni estratti dal loro libro "Vini veri. Viaggio nel senso" (Edizioni Plan, 2019) accompagnando le letture con la degustazione delle etichette protagoniste.

Intanto si accenderanno anche i riflettori alla Cavea del Lido. Dopo l'inaugurazione, infatti, sarà il palco ad ospitare, **dalle 21.30, il primo BrodettoTime** (accesso su prenotazione al numero 0721.54708): il talk show in cui storie, progetti e personaggi legati alla pesca, al buon cibo e alla tutela dell'ambiente avranno occasione di confrontarsi e raccontarsi al pubblico.



Con la vulcanica conduzione di Federico Quaranta, autore e conduttore Rai, storico amico del Festival, saranno protagonisti della serata lo chef Erny Lombardo e il Professor Corrado Piccinetti, direttore del Laboratorio di Biologia Marina di Fano.



Federico Quaranta al BrodettoFest

Nel frattempo, già dalle 18, le famiglie potranno immergersi nel divertimento "formativo" di **Brodetto & Kids**, spazio realizzato in collaborazione con il MIPAAF - Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMP) 2014/2020. In programma,

nell'area di largo Seneca, laboratori creativi e giochi di movimento, letture sul mare e attività dedicate a grandi e piccoli, per vivere i temi del Festival liberando la fantasia. Tutti gli appuntamenti sono a prenotazione obbligatoria da effettuarsi al numero **345 5949538**, tramite mail a labrodetto95@gmail.com o contattando su Messenger @K_artone.

Da venerdì sarà poi a regime anche il nuovo **format della ristorazione** che caratterizza l'edizione 2020 di BrodettoFest. Ideato e realizzato grazie alla collaborazione di Ristoritalia, Associazione umbro-marchigiana a difesa dell'Ho.Re.Ca, prevede la possibilità per ospiti, curiosi e gourmand di gustare, previa prenotazione obbligatoria alle singole strutture, il piatto simbolo dell'Adriatico in sicurezza nel circuito gastronomico che abbraccia tutta la città. Dalla Sassonia, al centro storico passando per il Lido, aderiscono alla manifestazione oltre 30 ristoranti nei quali è possibile mangiare brodetto al prezzo convenzionato di 20 sia a pranzo, sia a cena. Dunque non più stand gastronomici all'interno del solo perimetro del Festival, ma un vero e proprio viaggio nel gusto che attraversa la città.

A valorizzare i ristoranti aderenti e a renderli riconoscibili al pubblico saranno la **mappa del gusto** e i **totem** che si troveranno all'esterno delle strutture aderenti a segnalare la loro partecipazione. E per facilitare gli spostamenti arriva anche il **BrodettoBus**, navetta gratuita attivata in collaborazione con Ami Spa, che collegherà le principali location degli spettacoli ai ristoranti in cui gustare la zuppa di pesce alla fanese (fermate previste: Lido, Sassonia, Rastavi, via Cavour - venerdì 11 h 19 - 23; sabato 12 e domenica 13 settembre, h. 12 - 15 e h. 19 - 23).



Gli spettacoli del BrodettoFest sono accessibili prenotando al numero 0721.54708-

Gli spettacoli del BrodettoFest sono accessibili prenotando al numero 0721.54708-

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



Home > [Seconda Pagina](#) > Venerdì si inaugura la 18esima edizione del BrodettoFest 2020

[Seconda Pagina](#) | [Archivio notizie](#)

Venerdì si inaugura la 18esima edizione del BrodettoFest 2020

By [Redazione Occhio alla Notizia](#) - 3 Settembre 2020

0 15 0



FANO – Tutti ai blocchi di partenza: **venerdì 11 settembre**, al Lido di Fano, si apre l'edizione 2020 del **BrodettoFest**, manifestazione dedicata al piatto simbolo della tradizione marinara il taglio del nostro è previsto alle ore 19 sul palco Cavea del Lido, alla presenza degli organizzatori e sostenitori della kermesse. Deputo d'eccezione sarà l'On. Giuseppe L'Abbate sottosegretario di Stato del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali a testimoniare la collaborazione attuata tra il MIPAAF e il BrodettoFest.

Il programma prosegue, alle 20, con il cooking show del "cuoco d'Italia". Al **Palabrodetto** (ore 20, prenotazione obbligatoria allo 0721.54708 - costo 20€ abbinamento piatto-vino incluso) in programma lo spettacolo della cucina di **Erny Lombardo**, chef in grado di coniugare le diversità territoriali senza snaturarle. Il "cuoco d'Italia" che si domanda: "Quale regione non possiede un lievito unico, una pasta speciale, una verdura o un prodotto unico, che cresce solo in quella determinata area geografica?". Durante il suo **cooking show** Erny preparerà e farà assaggiare al pubblico i "Maccheroncini di Campo Filene con vongole, fasolari e canolich", una ricetta che onora il territorio e le sue radici gastronomiche e che sarà accompagnata dai vini di Bianchetto del Metauro Doc delle cantine Fiorini e Cagnano (abbinamento a cura di Bianchetto D'Autore). A chiudere la cena con dolcezza sarà il dessert offerto dalla Gelateria Maci di Fano.

Chiude l'appuntamento al Palabrodetto la **degustazione meditata** durante la quale Otello Rehi e Davide Eusebi presenteranno alcuni estratti dal loro libro "Vini veni. Viaggio nei sensi" (Edizioni Plan, 2019) accompagnando le letture con la degustazione delle etichette protagoniste.

Intanto si accenderanno anche i riflettori alla Cavea del Lido. Dopo l'inaugurazione, infatti, sarà il palco ad ospitare, **dalle 21.30, il primo BrodettoTime** (accesso su prenotazione al numero 0721.54708): il talk show in cui storie, progetti e personaggi legati alla pesca, al buon cibo e alla tutela dell'ambiente avranno occasione di confrontarsi e raccontarsi al pubblico. Con la valiziana conduzione di Federico Quaranta, autore e conduttore Rai, storico amico del Festival, saranno protagonisti della serata lo chef Erny Lombardo e il Professor Corrado Piccinetti, direttore del Laboratorio di Biologia Manna di Fano.

Nel frattempo, già dalle 18, le famiglie potranno immergersi nel divertimento "formativo" di **Brodetto & Kids**, spazio realizzato in collaborazione con il MIPAAF - Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMP) 2014/2020. In programma, nell'area di largo Seneca, laboratori creativi e giochi di movimento, letture sul mare e attività dedicate a grandi e piccoli, per vivere i temi del Festival liberando la fantasia. Tutti gli appuntamenti sono a prenotazione obbligatoria da effettuarsi al numero **345 5949533**, tramite mail a kartono05@gmail.com o contattando su Messenger @K_artone.

Da venerdì sarà poi a regime anche il nuovo **format della ristorazione** che caratterizza l'edizione 2020 di BrodettoFest. Ideato e realizzato grazie alla collaborazione di Ristoratori, Associazione umbro-marchigiana a difesa dell'No.Re.Ca., prevede la possibilità per ospiti, curiosi e gourmand di gustare, previa prenotazione obbligatoria alle singole strutture, il piatto simbolo dell'Adriatico in sicurezza nel circuito gastronomico che abbraccia tutta la città. Dalla Sassonia, al centro storico passando per il Lido, atterriscono alla manifestazione oltre 30 ristoranti nei quali è possibile mangiare brodetto al prezzo convenzionato di 20 sia a pranzo, sia a cena. Dunque non più stand gastronomici all'interno del solo perimetro del Festival, ma un vero e proprio viaggio nel gusto che attraversa la città.

A valorizzare i ristoranti aderenti e a renderli riconoscibili al pubblico saranno le **mappe del gusto** o **totem** che si troveranno all'esterno delle strutture aderenti a segnalare la loro partecipazione. E per facilitare gli spostamenti arrive anche il **BrodettoBus**, navetta gratuita attivata in collaborazione con Ami Spa, che collegherà le principali location degli spettacoli ai ristoranti in cui gustare la zuppa di pesce alle fenesi (fermate previste: Lido, Sassonia, Rastati, via Cavour - venerdì 11 h 19 - 23; sabato 12 e domenica 13 settembre, h. 12 -15 e h. 19 - 23).

Gli spettacoli del BrodettoFest sono accessibili prenotando al numero 0721.54708

BrodettoFest è organizzata da Confesercenti Pesaro e Urbino e Comasae di Fano, con il contributo di Regione Marche, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, Camera di Commercio delle Marche.

Al via il BrodettoFest 2020: venerdì, ore 19, l'inaugurazione sul Palco Cavea del Lido

[« Precedente](#) [Continua »](#)

[rossibaingulli](#) / 9 settembre 2020 / [cucina](#)



Con il Sottosegretario, On. L'Abbate, prende il via la XVIII edizione della kermesse dedicata alla zuppa di pesce più golosa d'Italia. Il programma della giornata

FANO - Tutti ai blocchi di partenza: venerdì 11 settembre, al Lido di Fano, si apre l'edizione 2020 del BrodettoFest, manifestazione dedicata al piatto simbolo della tradizione marinara il taglio del nastro è previsto alle ore 19 sul palco Cavea del Lido, alla presenza degli organizzatori e sostenitori della kermesse. Ospite d'eccezione sarà l'On. Giuseppe L'Abbate Sottosegretario di Stato del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali a testimoniare la collaborazione attuata tra il MIPAAF e il BrodettoFest.

Il programma prosegue, alle 20, con il cooking show del "cuoco d'Italia". Al Palabrodetto (ore 20, prenotazione obbligatoria allo 0721.54708 - costo 20€ abbinamento piatto-vino incluso) in programma lo spettacolo della cucina di Emy Lombardo, chef in grado di coniugare le diversità territoriali senza snaturarle. Il "cuoco d'Italia" che si domanda: "Quale regione non possiede un lievito unico, una pasta speciale, una verdura o un prodotto unico, che cresce solo in quella determinata area geografica?". Durante il suo cooking show Emy preparerà e farà assaggiare al pubblico i "Maccheroncini di Campo Filone con vongole, fasolari e canolicchi" una ricetta che onora il territorio e le sue radici gastronomiche e che sarà accompagnata dai vini di Bianchetto del Metauro Doc delle cantine Fiorini e Cignano (abbinamento a cura di Bianchetto D'Autore). A chiudere la cena con dolcezza sarà il dessert offerto dalla Gelsteria Maki di Fano.

Chiude l'appuntamento al Palabrodetto la degustazione meditata durante la quale Otello Renzi e Davide Eusebi presenteranno alcuni estratti dal loro libro "Vini veri. Viaggio nei sensi" (Edizioni Pian, 2019) accompagnando la lettura con la degustazione delle etichette protagoniste.

Intanto si accenderanno anche i riflettori alla Cavea del Lido. Dopo l'inaugurazione, infatti, sarà il palco ad ospitare, dalle 21.30, il primo BrodettoTime (accesso su prenotazione al numero 0721.54708); il talk show in cui storie, progetti e personaggi legati alla pesca, al buon cibo e alla tutela dell'ambiente avranno occasione di confrontarsi e raccontarsi al pubblico. Con la vulcanica conduzione di Federico Quaranta, autore e conduttore Rai, storico amico del Festival, saranno protagonisti della serata lo chef Emy Lombardo e il Professor Corrado Piccinetti, direttore del Laboratorio di Biologia Marina di Fano.

Nel frattempo, già dalle 18, le famiglie potranno immergersi nel divertimento "formativo" di Brodetto & Kids, spazio realizzato in collaborazione con il MIPAAF - Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMP) 2014/2020. In programma, nell'area di largo Seneca, 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. Tutti gli appuntamenti sono a prenotazione obbligatoria da effettuarsi al numero 345 5949538, tramite mail a kartone05@gmail.com o contattando su Messenger @K...artone.

Da venerdì sarà poi a regime anche il nuovo format della ristorazione che caratterizza l'edizione 2020 di BrodettoFest. Ideato e realizzato grazie alla collaborazione di Ristoritalia, Associazione umbro-marchigiana a difesa dell'Ho.Re.Ga, prevede la possibilità per ospiti, curiosi e gourmand di gustare, previa prenotazione obbligatoria alle singole strutture, il piatto simbolo dell'Adriatico in

sicurezza nel circuito gastronomico che abbraccia tutta la città. Dalla Sassonia, al centro storico passando per il Lido, aderiscono alla manifestazione oltre 30 ristoranti nei quali è possibile mangiare brodetto al prezzo convenzionato di 20 sia a pranzo, sia a cena. Dunque non più stand gastronomici all'interno del solo perimetro del Festival, ma un vero e proprio viaggio nel gusto che attraversa la città.

A valorizzare i ristoranti aderenti e a renderli riconoscibili al pubblico saranno la mappa del gusto e i totem che si troveranno all'esterno delle strutture aderenti a segnalare la loro partecipazione. E per facilitare gli spostamenti arriva anche il BrodettoBus, navetta gratuita attivata in collaborazione con Ami Spa, che collegherà le principali location degli spettacoli ai ristoranti in cui gustare la zuppa di pesce alla fanese (fermate previste: Lido, Sassonia, Rastatt, via Cavour - venerdì 11 h 19 - 23; sabato 12 e domenica 13 settembre, h. 12 -15 e h. 19 - 23).

Gli spettacoli del BrodettoFest sono accessibili prenotando al numero 0721.54708

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

FestivalBrodetto.it

Ufficio stampa

Alessandra Gasparini - Omnia comunicazione

[#l'inaugurazione sul Palco Cavea del Lido](#)

ATTUALITÀ | mercoledì 09 settembre 2020

Se amate il brodetto di pesce non potete mancare l'inaugurazione di BrodettoFest



di Ufficio Stampa

Tutti ai blocchi di partenza: venerdì 11 settembre, al Lido di Fano, si apre l'edizione 2020 del BrodettoFest, manifestazione dedicata al piatto simbolo della tradizione marinara. Il taglio del nastro è previsto alle ore 19 sul palco Cavea del Lido, alla presenza degli organizzatori e sostenitori della kermesse. Ospite d'eccezione sarà l'On. Giuseppe L'Abbate Sottosegretario di Stato del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali a testimoniare la collaborazione attuata tra il MIPAAF e il BrodettoFest.

Il programma prosegue, alle 20, con il cooking show del "cuoco d'Italia". Al PalaBrodetto (ore 20, prenotazione obbligatoria allo 0721.54708 - costo 20€ abbinamento piatto-vino incluso) in programma lo spettacolo della cucina di Erny Lombardo, chef in grado di coniugare le diversità territoriali senza snaturarle. Il "cuoco d'Italia" che si domanda: "Quale regione non possiede un lievito unico, una pasta speciale, una verdura o un prodotto unico, che cresce solo in quella determinata area geografica?". Durante il suo cooking show Erny preparerà e farà assaggiare al pubblico i "Maccheroncini di Campo Filone con vongole, fasolari e canolicchi" una ricetta che onora il territorio e le sue radici gastronomiche e che sarà accompagnata dai vini di Bianchello del Metauro Doc delle cantine Florini e Cignano (abbinamento a cura di Bianchello D'Autore). A chiudere la cena con dolcezza sarà il dessert offerto dalla Gelateria Maki di Fano.

Chiude l'appuntamento al PalaBrodetto la degustazione meditata durante la quale Otello Renzi e Davide Eusebi presenteranno alcuni estratti dal loro libro "Vini veri. Viaggio nei sensi" (Edizioni Plan, 2019) accompagnando la lettura con la degustazione delle etichette protagoniste.

Intanto si accenderanno anche i riflettori alla Cavea del Lido. Dopo l'inaugurazione, infatti, sarà il palco ad ospitare, dalle 21.30, il primo BrodettoTime (accesso su prenotazione al numero 0721.54708): il talk show in cui storie, progetti e personaggi legati alla pesca, al buon cibo e alla tutela dell'ambiente avranno occasione di confrontarsi e raccontarsi al pubblico. Con la vulcanica conduzione di Federico Quaranta, autore e conduttore Rai, storico amico del Festival, saranno protagonisti della serata lo chef Erny Lombardo e il Professor Corrado Piccinetti, direttore del Laboratorio di Biologia Marina di Fano.

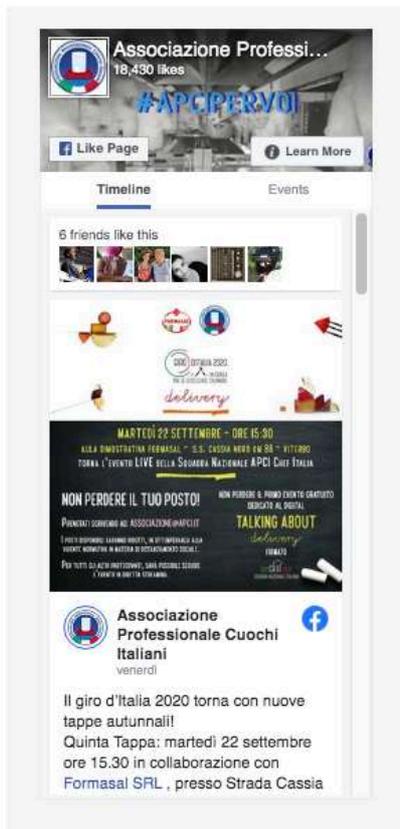
Nel frattempo, già dalle 18, le famiglie potranno immergersi nel divertimento "formativo" di Brodetto & Kids, spazio realizzato in collaborazione con il MIPAAF - Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMP) 2014/2020. In programma, nell'area di largo Seneca, 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. Tutti gli appuntamenti sono a prenotazione obbligatoria da effettuarsi al numero 345 5949538, tramite mail a kartone05@gmail.com o contattando su Messenger @K_artone.

Da venerdì sarà poi a regime anche il nuovo format della ristorazione che caratterizza l'edizione 2020 di BrodettoFest. Ideato e realizzato grazie alla collaborazione di Ristoritalia, Associazione umbro-marchigiana a difesa dell'Ho.Re.Ca, prevede la possibilità per ospiti, curiosi e gourmand di gustare, previa prenotazione obbligatoria alle singole strutture, il piatto simbolo dell'Adriatico in sicurezza nel circuito gastronomico che abbraccia tutta la città. Dalla Sassonia, al centro storico passando per il Lido, aderiscono alla manifestazione oltre 30 ristoranti nei quali è possibile mangiare brodetto al prezzo convenzionato di 20€ sia a pranzo, sia a cena. Dunque non più stand gastronomici all'interno del solo perimetro del Festival, ma un vero e proprio viaggio nel gusto che attraversa la città.

A valorizzare i ristoranti aderenti e a renderli riconoscibili al pubblico saranno la mappa del gusto e i totem che si troveranno all'esterno delle strutture aderenti a segnalare la loro partecipazione. E per facilitare gli spostamenti arriva anche il BrodettoBus, navetta gratuita attivata in collaborazione con Ami Spa, che collegherà le principali location degli spettacoli ai ristoranti in cui gustare la zuppa di pesce alla fanese (fermate previste: Lido, Sassonia, Rastatt, via Cavour - venerdì 11 h 19 - 23; sabato 12 e domenica 13 settembre, h. 12 - 15 e h. 19 - 23).

Gli spettacoli del BrodettoFest sono accessibili prenotando al numero 0721.54708

BRODETTOFEST – XVIII EDIZIONE



Associazione Professionale Cuochi Italiani
18,430 likes
#APCIPEROVOI

Like Page Learn More

Timeline Events

6 friends like this

MARTEDÌ 22 SETTEMBRE - ORE 15.30
ALLA DIMOSTRAZIONE FORMASAL - S.S. CASSIA NERE 69 - FANO (MC)
TORNA L'EVENTO LIVE DELLA SQUADRA NAZIONALE APCI CHEF ITALIA

NON PERDERE IL TUO POSTO!
PRENOTA IL PRIMO TAVOLO GRATUITO
DELEGATO AL PRIMO TAVOLO
TALKING ABOUT
delivery

Associazione Professionale Cuochi Italiani
venerdì

Il giro d'Italia 2020 torna con nuove tappe autunnali!
Quinta Tappa: martedì 22 settembre ore 15.30 in collaborazione con Formasal SRL, presso Strada Cassia



Si svolgerà dall'11 al 13 settembre a Fano la XVIII edizione di BrodettoFest, manifestazione dedicata al piatto simbolo della tradizione marinara, con degustazioni di zuppe, cooking show stellari, assaggi e abbinamenti "mondiali" di vino, laboratori per i bimbi dedicati alla scoperta del mare, grandi ospiti. Il coordinamento di tutto l'evento e del programma è affidato ad **Antonio Bedini, Consigliere Nazionale APCI e Presidente della Delegazione APCI Marche**. Un nuovo format che vedrà al posto degli stand gastronomici un servizio di ristorazione di qualità. Una scelta fatta dagli organizzatori – Confesercenti Pesaro e Urbino, Comune di Fano e Regione Marche – per *valorizzare un grande piatto*, assaporarlo in piena sicurezza e garantire a tutti di inebriarsi con il sapore unico del "Brodetto alla fanese". I visitatori potranno gustare la zuppa di pesce, per tre giorni, al prezzo convenzionato di 20€ prenotando nei 30 ristoranti della città, collegati ai luoghi della kermesse da una navetta gratuita, il "Brodetto Bus". Nuove anche le aree dell'evento: il Palabrodetto, che accoglierà lo spettacolo della cucina, allestita nella Tensostruttura del lungomare; il Palco centrale, collocato nella Cavea del Lido e la divertente area "Brodetto&Kids". Tra gli chef protagonisti Ernesto Lombardo, Cristina Bowerman, Max Mariola, Giorgio "Giorgione" Barchiesi.

EVENTI

Share: [f](#) [t](#) [in](#) [v](#)

ATTUALITÀ PESARO

Fano capitale del brodetto: al via il BrodettoFest

Anche in questa edizione arriveranno i grandi nomi della cucina italiana pronti a declinare al pubblico la zuppa di pesce nelle sue molteplici varianti

Di **Lorenzo Ceccarelli** - 10 Settembre 2020



A Fano torna il Brodettofest

FANO – La città della Fortuna si prepara ad essere, almeno per tre giorni, la **capitale del brodetto**, vero e proprio must tra i piatti poveri. Dall'11 al 13 settembre torna il **BrodettoFest**, evento giunto alla XVIII edizione che celebra la **zuppa di pesce più famosa d'Italia**.

Dopo **Fano Jazz** e **Passaggi Festival**, in questa estate 2020, segnata dall'emergenza pandemica, torna **uno degli eventi più amati**, non solo dai fanesi, ma da tutti i buongustai che accorrono da ogni latitudine e longitudine.

Anche in questa edizione il **BrodettoFest** ospiterà i grandi nomi della cucina italiana pronti a declinare al pubblico la zuppa di pesce nelle sue molteplici varianti. Un'occasione unica per assistere a cooking show e ammirare come la ricetta "povera", nata a bordo dei pescherecci, si possa trasformare in piatto stellato. Tra le creazioni che il pubblico potrà assaporare quelle degli chef **Erny Lombardo, Cristina Bowerman, Max Mariola e Giorgio "Giorgione" Barchiesi**, il tutto servito in abbinamento al Bianchetto del Metauro.

Si parte **venerdì 11 settembre** con Chef Erny Lombardo che, nella cucina del Festival, al Lido di Fano, presenterà la sua ricetta: "Maccheroncini di Campofilone con vongole, fasolari e canolicchi". L'ingrediente principale è rappresentato dai frutti di mare, cotti in brodo vegetale e sfumati con un bicchiere di vino bianco.

Si prosegue **sabato 12 settembre** con l'attesissima Cristina Bowerman del Glass Hostaria di Roma. Chef italiana stellata che presenterà la sua "Pasta mista, alghe e frutti di mare": cozze, vongole, gamberi rossi e bianchi, percebes e pesce bianco serviti su un letto di alghe.

Domenica 13 settembre l'appuntamento è con le stelle del Gambero Rosso Channel: prima sarà il turno di Max Mariola con la sua "Polentina di mais Ottofile con cozze e pomodoro pendolino marchigiano", piatto fresco e colorato che punta sulla tipicità dei prodotti locali; seguito da Giorgio "Giorgione" Barchiesi con "Il Mare con i piedi nell'orto": zuppa preparata a strati, a seconda dei tempi di cottura di ciascun ingrediente, che non vengono mai mescolati per valorizzarne la qualità e preservare il sapore dei pesci e quello di terra dei legumi.

Il Festival rappresenta il **fulcro del dibattito** internazionale sull'Economia del Mare: **un ciclo di incontri** per l'approfondimento sui temi d'attualità che coinvolgono le filiere della pesca.

Il Festival del Brodetto promuove la **cucina come linguaggio**, come codice unico di comunicazione per mettere in contatto e unire i Paesi che si affacciano sul Mare Adriatico. La manifestazione si pone l'obiettivo di **realizzare un vero e proprio villaggio enogastronomico** per la promozione delle eccellenze non solo locali ma anche nazionali e internazionali ponendo l'accento sull'importanza della cultura ittica.

© riproduzione riservata

BRODETTOFEST FANO

Condividi  

10 Settembre 2020

Fano – Al via il BrodettoFest 2020

Venerdì 11 settembre l'inaugurazione al Lido della XVIII edizione della kermesse dedicata alla zuppa di pesce più golosa d'Italia. Il programma

Fano (PU) – Marche, 10 settembre 2020 – Tutti ai blocchi di partenza: venerdì 11 settembre, al Lido di Fano, si apre l'edizione 2020 del **BrodettoFest**, manifestazione dedicata al piatto simbolo della tradizione marinara. Il taglio del nastro è previsto alle ore 10 sul palco Conero del Lido, alla presenza degli organizzatori e sostenitori della kermesse. Ospite d'onore sarà l'On. Giuseppe Labbate sottosegretario di Stato del ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali in collaborazione attuale tra il MIPAAF e il BrodettoFest.



Brodetto alla Fanesca

Il programma prosegue con il cooking show dal "cuoco d'Italia", Al **Palabrodetto** (ore 20, prenotazione obbligatoria allo 0721-54708 - costo 20 euro abbinamento piatto vino incluso) in programma lo spettacolo della cucina di Enry Lombardo, chef in grado di coniugare le diverse territoriali senza snaturarle. Che si domanda: «Quali regione non possiede un ingrediente unico, una pasta speciale, una verdura o un prodotto unico, che nasce solo in quella determinata area geografica?».

Durante il suo **cooking show** Enry preparerà e farà assaggiare al pubblico i "Maccheroncini al Cinghio Fiano" con vongole, fave e carciofi" una ricetta che onora il territorio e le sue radici gastronomiche e che sarà accompagnata dal vino di Brodetto del Museo Etno delle colline Fanesca e Cinghio (abbigliamento a cura di Biorehabili D'Astous). A chiudere la cena con dolcezza sarà il dessert offerto dalla Gelateria Masi di Fano.



Enry Lombardo

Chiude l'appuntamento al Palabrodetto la **deglustazione medicina** durante la quale **Oreste Rinaldi** e **Davide Esabeti** presenteranno alcuni estratti dai loro libri: *Un viaggio nel mare* (Edizioni Piave, 2019) accompagnando le letture con la degustazione dello stoccafisso protagonista.

Inoltre, si accenderanno anche i riflettori alla **Cavea del Lido**. Dopo l'inaugurazione, infatti, sarà il belco ad ospitare, dalle 21.30, il **premio BrodettoFest** (accesso su prenotazione al numero 0721-54708) il talk show in cui chef, ospiti e personaggi legati alla pesca, al buon cibo e alla tutela dell'ambiente avranno occasione di confrontarsi e raccontarsi al pubblico. Con la nutrizionista Federica Quaranta, autrice e conduttrice *Chi, amico* del Festival, saranno protagonisti anche scienziati come Enry Lombardo e il professor **Corrado Piccinetti**, direttore del Laboratorio di Biologia Marina di Fano.



Federica Quaranta al BrodettoFest

Nel frattempo, già dalle 10, le famiglie potranno immergersi nel divertimento familiare di **Brodetto & Kids**, spazio realizzato in collaborazione con il MIPAAF - Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FFABR) 2014-2020. In programma, nell'area di largo Sarnesi, laboratori creativi e giochi di movimento, attività sul mare o attività dedicate a grandi o piccoli, per vivere i temi del Festival Brodetto la Famiglia. Tutti gli appuntamenti sono a prenotazione obbligatoria da effettuarsi al numero 345 588933, tramite mail a info@brodettofest.com e contattando su Messenger [@K_silvano](https://www.facebook.com/brodettofest).

Da venerdì sarà a regime anche il nuovo format della **ristorazione** che caratterizza l'edizione 2020 di BrodettoFest: il **brutto** si realizza grazie alla collaborazione di *Bruttissimo*, associazione antimarehplaga e difesa dell'No.CA, prevede la possibilità per ospiti, cuochi e gourmet di gustare, previa prenotazione obbligatoria alle singole strutture, il piatto simbolo del Abruzzo in sicurezza nei strutture gastronomiche che aderisce a tutta la città.



Dalla **Esposizione**, al centro storico assediato dall'180, aderiscono alla manifestazione oltre 30 ristoranti nei quali è possibile mangiare brodetto al prezzo convenzionato di 20 euro a persona, più a cena. Dunque, non più stanti gastronomi all'interno del solo perimetro del Festival, ma un vero e proprio viaggio nel gusto che attraversa la città.

A soddisfare i fabbisogni alimentari e a rendere riconoscibili al pubblico saranno la **mappa del gusto** e i **liberi** che si trovano all'interno delle strutture a segnalare la loro partecipazione. E per facilitare gli spostamenti arriva anche il **BrodettoBus**, navetta gratuita, attivata in collaborazione con Ani Snc, che collegherà le principali location degli standisti ai ristoranti in cui gustare la zuppa di pesce alla base: Farnate private Lido, Gattorna, Rastari, via Cavour - venerdì 11 h 18 - 20, sabato 12 e domenica 13 settembre, h. 12-15 e h. 18-23.

Gli **spettacoli** del BrodettoFest sono riconoscibili presentando il numero 0721-54708

moderato:

di riproduzione riservata.



VOODOO CHILD LIVE AT VILLA PICCINETTI

giovedì 10 Settembre

Villa Piccinetti

Fano



URBINO BY NIGHT

giovedì 10 Settembre

Guide Turistiche Urbino e Gradara -

www.guideturisticheurbino.it

Urbino



BRODETTOFEST - XVIII EDIZIONE

venerdì 11 Settembre

Ennesimo Film Festival

Fiorano Modenese



il Resto del Carlino PESARO



HOME , PESARO , CRONACA

Pubblicato il 10 settembre 2020

Scuola di brodetto per i bambini

f Condividi

🐦 Tweet

✉ Invia tramite email

Da non perdere le degustazioni di vini a cura di Luca Gardini, il campione del mondo dei sommelier. "The Wine Killer" sarà a Fano per guidare tutti gli appassionati alla scoperta della Doc del territorio, il Bianchetto del Metauro, sabato e domenica, alle ore 18. Per i più piccoli tornerà anche l'area "Brodetto & Kids" realizzata in collaborazione con il Mipaff nel lungomare Simonetti. Si conferma, per il terzo anno consecutivo, la collaborazione di prestigio tra il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e il BrodettoFest. Per i più curiosi sarà inoltre possibile, sabato 12 settembre, alle 9 e alle 11 (costo 5 euro, prenotazione obbligatoria), salpare sulla BrodettoBoat per l'escursione "Tutti a moll...uschi" alla scoperta degli allevamenti di cozze dell'Adriatico e della pesca di vongole. Info su BrodettoFest.it



POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



CRONACA

NEWS

BrodettoFest 2020 a Fano: date e programma del nuovo format


 Manuela Chimera · 22 ore fa



Ci siamo: fra un paio di giorni torna la nuova edizione del **BrodettoFest 2020 a Fano**. Ovviamente quest'anno il format è stato modificato per rispettare le norme anti diffusione del Coronavirus. E' una bella notizia in un periodo in cui molti dei principali **eventi turistici e sagre sono stati cancellati a causa della pandemia**. Ma andiamo a vedere **date e programma**, ricordandovi sempre di tenere sotto controllo il **sito ufficiale** e la **pagina Facebook**. Mai come in questo periodo, infatti, è possibile che ci siano cambiamenti dell'ultimo minuto, del tutto imprevedibili.

BrodettoFest 2020 a Fano: date e programma

Prima di tutto le date: quest'anno il BrodettoFest 2020 si terrà **dall'11 al 13 settembre 2020**. Quest'anno è stato deciso di organizzare un **nuovo format** in cui sarà la zuppa di pesce ad andare al ristorante. Decine di ristoranti della città si sono riuniti in un circuito per permettere a tutti di gustare questo grande piatto in tutta sicurezza. Ma attenzione: **la prenotazione al ristorante quest'anno è obbligatoria** (per tutti gli eventi, anche per quelli gratuiti con posto a sedere) e potrete così gustare il Brodetto alla Fanese al prezzo convenzionato di **20 euro**.

Troverete il **programma completo degli eventi sul sito ufficiale**, inclusa la sezione Kids per i ragazzi. Qui vi mettiamo gli **eventi principali**:

Venerdì 11 settembre 2020

- 19, Palco Cavea: inaugurazione
- 20, Palabrodetto: cooking show con **chef Erny Lombardo** (20 euro)
- 21.30, Palco Cavea: talk show Brodetto Time con Federico Quaranta, Erny Lombardo e Corrado Piccinetti

Questi sono, invece, gli **eventi di Brodetto & Kids** presso il Largo Seneca:

- 18: *"Se lo dice il Prof"*, incontro con il prof. Corrado Piccinetti
- 19-21: Letture di mare con Jessica Omizzolo e Giochi di mare con Michela Risvegla
- 21-22: presentazione del libro *Mio padre è un palombaro* di Elisa Sabatinelli

Sabato 12 settembre 2020

- 13, Palabrodetto: cooking show con Laura Calvani e Franco Duro (15 euro)
- 18, Palabrodetto: degustazione di Bianchetto del Metauro con Luca Gardini (10 euro)
- 19, Palco Cavea: Federico Quaranta presenta *"Terra"*
- 20, Palabrodetto: cooking show con **chef Cristina Bowerman** (20 euro)
- 21.30, Palco Cavea: talk show con Federico Quaranta, Cristina Bowerman e Luca Gardini

Questi sono gli **eventi di Brodetto & Kids** presso il Largo Seneca:

- 18: *"Se lo dice il Prof"*, incontro con il prof. Corrado Piccinetti
- 19-21: Letture di mare con Jessica Omizzolo e Giochi di mare con Michela Risvegla
- 21-22: spettacolo *"Rodariando"* con Giorgio Caselli e Stefania Carboni

Domenica 13 settembre 2020

- 11, Palabrodetto: cooking show con Max Mariola (20 euro)
- 16, Palabrodetto: cooking show Progettare in Blu
- 18, Palabrodetto: degustazione di Bianchetto del Metauro con Luca Gardini (10 euro)
- 19, Palco Cavea: Federico Quaranta e **Paolo Brunelli** in *"Memoria gustativa, gelateria evolutiva: che Combal"* + degustazione di Gelato alle Mandorle e Casciotta d'Urbino Dop
- 20, Palabrodetto: cooking show con **Giorgio Barchiesi** (20 euro)
- 21.30, Palco Cavea: talk show Brodetto Time con Federico Quaranta e Giorgio Barchiesi

Questi sono gli **eventi di Brodetto & Kids** presso il Largo Seneca:

- 18: *"Se lo dice il Prof"*, incontro con il prof. Corrado Piccinetti
- 19-21: Letture di mare con Jessica Omizzolo e Giochi di mare con Michela Risvegla

BrodettoFest 2020 a Fano: stampa il programma

Se vi interessa, potrete **stampare o scaricare il programma** in diversi formati, vi mettiamo i link:

- [programma in pdf da stampare](#)
- [programma in pdf da scaricare adatto agli smartphone](#)
- [magazine in pdf](#)

Come arrivare a Fano?

Potete **arrivare facilmente a Fano** in auto (autostrada A14, uscita Fano), treno (stazione ferroviaria di Fano), autobus, via nave o in aereo (gli aeroporti più vicini sono quelli di Rimini e Falconara-Ancona). Trovate tutte le indicazioni dettagliate nella nostra apposita [guida su come arrivare a Fano](#).



TERRA
Equilibrio fra la natura più vera e le meraviglie dell'uomo
[Continua](#)

GUSTO **LIFESTYLE**



Dal mare alla tavola, nelle Marche al via il Festival del Brodetto di pesce

Marco Giovenco 10 Settembre 2020



Tuffo nei sapori e profumi del mare a Fano, nelle Marche, in provincia di Pesaro e Urbino, con la XVIII edizione di BrodettoFest,

manifestazione dedicata al piatto simbolo della tradizione marinara in programma dall'11 al

[Continua...](#)

LIFESTYLE



Roma, a Palazzo Barberini torna la Fornarina di Raffaello

Redazione 9 Settembre 2020



Dopo cinque mesi di assenza, torna a Palazzo Barberini a Roma, sede delle Gallerie Nazionali di Arte Antica, la celebre Fornarina di Raffaello Sanzio,

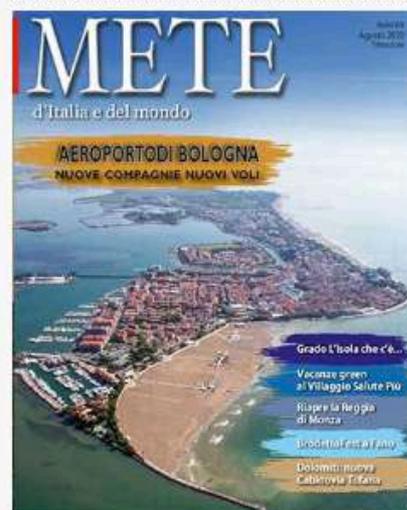
capolavoro appartenente alla collezione Barberini fin dal 1642.

La tavola è stata

[Continua...](#)

Cerca

ULTIMO NUMERO



GLI ARRETRATI

Home / Gusto / Lifestyle / Dal mare alla tavola, nelle Marche al via il Festival del Brodetto di pesce

Dal mare alla tavola, nelle Marche al via il Festival del Brodetto di pesce

10 Settembre 2020 | Marco Giovinco | **Gusto, Lifestyle**



Tuffo nei sapori e profumi del mare a Fano, nelle Marche, in provincia di Pesaro e Urbino, con la XVIII edizione di **BrodettoFest**, manifestazione dedicata al piatto simbolo della tradizione marinara in programma dall'11 al 13 settembre.

Eventi a raffica in un grande evento che ogni anno, richiama decine di migliaia di turisti e appassionati di buona cucina e piatti della tradizione. Sì, perché per tre giorni la ridente cittadina sulle rive dell'Adriatico – nota per le sue preziose e perfettamente conservate testimonianze storiche di epoca romana e medievale – propone degustazioni di zuppe, cooking show stellari, assaggi e abbinamenti "mondiali" di vino, laboratori per i bimbi dedicati alla scoperta del mare e grandi ospiti.

Ristoratori protagonisti. In sicurezza

Tante le 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 ristorazione di qualità. Una scelta fatta dagli organizzatori – Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano con il contributo di Regione Marche, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, e Camera di Commercio delle Marche – per valorizzare un grande piatto, assaporarlo in piena sicurezza e garantire a tutti di inebriarsi con il sapore unico del "Brodetto alla fanese".



Cooking show a una delle passate edizioni del Festival del Brodetto

...a bordo del "BrodettoBus"

I visitatori del Festival potranno gustare la zuppa di pesce, per tre giorni, al prezzo convenzionato di 20 euro prenotando nei 30 ristoranti della città che partecipano all'iniziativa e che saranno collegati ai luoghi della kermesse da una navetta gratuita, il "Brodetto Bus" Fano (venerdì dalle 19 alle 23; sabato e domenica dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 23). Nuove anche le aree dell'evento: il Palabrodetto, che accoglierà lo spettacolo della cucina, sarà allestito nella Tensostuttura del lungomare; il Palco centrale, dove si svolgeranno i talk show e le presentazioni, sarà collocato nella Cavea del Lido; la divertente area "Brodetto&Kids" animerà largo Seneca, al centro della passeggiata. Tutti gli spazi e gli appuntamenti saranno accessibili solo su prenotazione da effettuarsi tramite telefono allo 0721.54708 o tramite Prenotiamo.App.



Una delle passate edizioni del Festival del Brodetto

Stelle ai fornelli

Per tre giorni torneranno anche le conferme attese dagli aficionados del BrodettoFest: come i cooking show del Palabrodetto, in cui il pubblico potrà assistere alla preparazione – e poi gustare – piatti di chef blasonati. Si comincia venerdì 11 settembre, alle 20, con Chef **Erny Lombardo**, il "cuoco d'Italia" pronto a preparare e a far assaggiare "Maccheroncini di Campofilone con vongole, fasolari e canolicchi"; si prosegue sabato 12 settembre, alle 20, con **Cristina Bowerman** del Glass Hostaria di Roma e la sua "Pasta mista, alghe e frutti di mare"; domenica 13 settembre largo alle stelle di Gambero Rosso Channel: alle

13 il travolgente **Max Mariola** presenterà la sua "Polentina di mais ottofile con cozze e pomodoro pendolino marchigiano" mentre alle ore 20 il cuoco contadino Giorgio "Giorgione" Barchiesi il suo "Il Mare con i piedi nell'orto".

I loro piatti, proposti al pubblico (costo 20 euro, prenotazione obbligatoria) saranno serviti in abbinamento al vino ufficiale del Festival: il Bianchetto del Metauro Doc proposto dalle 9 cantine del progetto Bianchetto d'Autore.

Il ricco programma del BrodettoFest propone poi talk show, convegni e appuntamenti su temi ambientali e culinari. Da non perdere le degustazioni di vino a cura di **Luca Gardini**, il campione del mondo dei sommelier, ideatore di Gardini Wine Notes. "The Wine Killer" sarà a Fano per guidare gli appuntamenti alla scoperta della Doc del territorio, il Bianchetto del Metauro, sabato 12 e domenica 13 settembre, alle ore 18 al Palabrodetto. Costo 10 euro, prenotazione obbligatoria.

Brodetto & Kids per i più piccoli

Per i più piccoli tornano poi le iniziative di "Brodetto & Kids" realizzate in collaborazione con il MIPAAF nel centralissimo Largo Seneca del lungomare Simonetti. Si conferma infatti, per il terzo anno consecutivo, la collaborazione di prestigio tra il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e il BrodettoFest. Un connubio che – con laboratori, presentazioni ed eventi dedicati – punta a valorizzare il patrimonio ambientale, culturale e formativo di un territorio, promuovere la pesca intelligente e compatibile e lo sviluppo sostenibile e inclusivo delle comunità che da essa dipendono. "Brodetto&kids" sarà attivo nei giorni dell'evento, dalle 18 alle 22, con gli appuntamenti a prenotazione obbligatoria.

Per i più curiosi sarà inoltre possibile, sabato 12 settembre, alle 9 e alle 11 (costo 5 euro, prenotazione obbligatoria), salpare sulla BrodettoBoat per l'escursione "Tutti a moll...uschi" alla scoperta degli allevamenti di cozze dell'Adriatico e della pesca di vongole insieme al **Professor Corrado Piccinetti**, biologo marino.



Il BrodettoFest è promosso da Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, Regione Marche, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, Camera di Commercio delle Marche e sostenuto anche da main sponsor come Conad, GLS, Meta Informatica e BCC Fano.

Leggi anche:

[BrodettoFest, Fano celebra la tradizione marinara italiana](#)

[BrodettoFest a Fano \(PU\), ristoranti protagonisti. E c'è anche il "BrodettoBus"](#)

Cerca

ULTIMO NUMERO



Home > In evidenza

Al via l'ottava edizione del Festival del Brodetto di Fano

Appuntamento dall'11 al 13 settembre

by **Comunicato stampa** — 10 Settembre 2020 in In evidenza

0



Festival Brodetto Fano

0 CONDIVIDI 6 VIEWS



Si terrà a **Fano lido, Pesaro Urbino**, il *"Festival internazionale del brodetto e delle zuppe di pesce"*, l'ottava edizione della manifestazione che celebra uno dei piatti simbolo della cucina di mare e della tradizione marinara adriatica.

L'evento promosso da **CAT Confesercenti Marche S.r.l.** e rientra negli obiettivi previsti dal Programma Operativo dell'intervento comunitario del Fondo Europeo per gli aari marittimi e la pesca in Italia, per il periodo di programmazione 2014-2020.

La manifestazione si struttura in tre giornate ricche di iniziative, dove i visitatori avranno la possibilità di assaggiare i sapori della tradizione ittica negli stand nei ristoranti in un programma ricco di eventi e appuntamenti culturali, incontri, talk show con esponenti del mondo istituzionale, imprenditoriale, scientifico e accademico.

Il **Festival** rappresenta il fulcro del dibattito internazionale sull'**Economia del Mare**: un ciclo di incontri per l'approfondimento sui temi d'attualità che coinvolgono le filiere della pesca.

Il Festival del Brodetto promuove la cucina come linguaggio, come codice unico di comunicazione per mettere in contatto e unire i Paesi che si aacciano sul Mare Adriatico.

La manifestazione si pone l'obiettivo di realizzare un vero e proprio villaggio enogastronomico per la promozione delle eccellenze non solo locali ma anche nazionali e internazionali ponendo l'accento sull'importanza della cultura ittica.

Tags: economia del mare Festival Brodetto Fano oesce pesca settore ittico

Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce

Quando: **11/09/2020 - 13/09/2020**
Regione: **Marche** • Provincia: **Pesaro-Urbino**

Torna il BrodettoFest e si prepara a trasformare Fano in un immenso dehors dedicato al piatto simbolo della città.

Fano e il brodetto di pesce

Il **brodetto** - che fa parte della storia di Fano, quanto cultura, mura, chiese e antiche vestigia - è un piatto nato a bordo dei pescherecci. 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, concentrato di pomodoro e aceto. Il tutto veniva accompagnato con il pane raffermo.

Una ricetta semplice, un piatto versatile che sarebbe potuto finire nel passato gastronomico marchigiano se Confesercenti Pesaro e Urbino non avesse avuto l'intuizione di recuperare storia e onori del **"Brodetto alla fanese"**, rilanciarlo e, per 18 anni, rendergli onore attraverso il Festival e l'iniziativa collaterale **"Fuori Brodetto"** che, da settembre 2020, coinvolgerà i ristoranti del territorio nel proporre il piatto a un prezzo convenzionato.

La kermesse che, negli anni, con il nome di **"Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce"**, si prepara a sancire, ancora una volta **Fano** come **"capitale del Brodetto"** da **venerdì 11 a domenica 13 settembre** (ingresso gratuito) e a catturare i "turisti del gusto" con le numerose novità in programma per la XVIII edizione.

Prima fra tutte l'area in cui si svolgerà: il Festival si allarga dalla tradizionale zona mare per raggiungere, e riempire di profumo di brodetto, il centro storico. Il risultato finale? Un'intera città pronta a celebrare - sulla tavola - il piatto simbolo dell'identità marinara del territorio. I ristoranti della città saranno coinvolti nel proporre menu - a pranzo e a cena - a base di zuppa e tavoli e sedie riempiranno gli spazi all'aperto di Fano, pronta a diventare una "città aperta" caratterizzata, anche visivamente, dall'immagine del Festival per coinvolgere il pubblico e per celebrare il piatto. Una rivoluzione voluta dagli organizzatori - Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, in collaborazione con Regione Marche - per estendere e dar man forte sia alla stagione turistica, sia agli esercenti locali.

Tra le novità della XVIII edizione, il **"Brodetto Bus"** che collegherà i visitatori del Festival dai parcheggi alle diverse location del Festival e l'App per prenotare tutti gli appuntamenti della kermesse.

La macchina organizzativa è inoltre al lavoro per confermare gli altri ingredienti che hanno reso grande, nel corso degli anni, il BrodettoFest: gli **spettacolari cooking show** con gli chef di fama nazionale si svolgeranno, come di consueto, al **PalaBrodetto**. Qui la storia della zuppa di pesce abbraccerà l'interpretazione del presente e il pubblico potrà degustare i piatti di chef blasonati del calibro di Moreno Cedroni, Mauro Uliassi, Luigi Pomata, Igles Corelli, Errico Recanati, Costardi Bros, Stefano Ciotti, Carmelo Carnevale, che hanno calcato il palco-cucina di Fano nelle precedenti edizioni.

Per le tre giornate, sarà possibile inoltre assistere a **talk show** per conoscere personaggi legati al mondo del food e non solo; approfondire le tematiche, le criticità e i progetti del settore della pesca; partecipare, insieme ai più piccoli agli appuntamenti dell'area **Brodetto & Kids**, lo spazio pensato per far conoscere ai bimbi il grande tesoro dell'Adriatico; rilassarsi, durante il Festival, con la bevanda tipica dei pescatori di Fano a cui il Festival riserva l'area del **MeetMoretta**; vivere Fano, una città da scoprire seguendo gli itinerari legati all'arte, la storia, la cultura immersi in splendidi paesaggi di mare e collina.

Confermato anche il **"Fuori Brodetto"** che, subito dopo lo svolgimento della kermesse, permetterà di gustare il brodetto alla fanese, per un mese, nei ristoranti del territorio, ad un prezzo convenzionato.

Info: FestivalBrodetto.it

Fano, Spazio Aperto, Spettacolo, Arrivo, Fide, avvisi, Fano, spazio, spettacolo, avvisi

BrodettoFest: arrivano "The wine killer" Gardini e la chef stellata Bowerman

di **Roberta Civita alla Notte** - 11 Settembre 2020



FANO - Seconda giornata di eventi domani, sabato 12 settembre, per **BrodettoFest**. La kermesse, organizzata da Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano con il contributo di Regione Marche, che inaugura oggi la sua XXIII edizione (ore 18 - Pala Cava) alla presenza dell'On. Giuseppe L'Abbate, Sottosegretario di Stato del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, ospiterà dunque la chef stellata Cristina Bowerman, il campione del mondo di sommelier Luca Gardini e il mitico Federico Quaranta e il suo ultimo lavoro "Fera" (Spring & Kuzler, 2019).

Si parte alle 9 e alle 11, con la novità 2020 (già veduta) a bordo della **BrodettoBest**, la notturna "Queen Elizabeth", i visitatori del Festival saranno guidati dal racconto del Prof. Corrado Piccinetti, alla scoperta degli allevamenti di caiole al largo delle rovine e costate e scoprirne le connessioni della pesca alle rovine.

Il Libo e avremo poi, per gli appuntamenti enogastronomici previsti dall'ora di pranzo: **alle 13 va in scena la cucina del territorio**. La parte del **Palabrodetto** si apriranno per scoprire, in collaborazione con CUDRETO, il **cooking show** con chef Laura Calvani (parteciperanno Rita Sicani e Franca Curo) (parteciperanno Col Caprioli) che collaboreranno in cucina per raccontare e far assaggiare ai burocrati una ricetta che è il tassuto perfetto di mare e collina. Tagliatele con gamberi di Sorse di Cambano. La degustazione sarà accompagnata da vini di Bianchetto del Maremma Doc dalla cantina Fattoria Villa Lig e Merli (abbigliamento a cura di Bianchetto D'Autore). A chiudere la cena con deliziosi sarà il dessert offerto dalla Gelateria Maki di Fano (costo 14€, prenotazioni obbligatorie al numero 0721.54708).

Il pomeriggio vedrà svolgersi, poi, una serie di questi appuntamenti: culturali. Si comincia **alle 18** con l'irregolare spettacolo del vino. Il **Palabrodetto** ospiterà il **campione mondiale di sommelier Luca Gardini "The Wine Killer"** che racconterà a suo modo al pubblico il **Bianchetto del Maremma Doc**, vino ufficiale del Festival, con una imponente **degustazione guidata** in cui saranno presenti i sommelier (costo 10€, prenotazioni obbligatorie).

Si proseguirà poi nei nuovi spazi del **Pala Cava** **alle 19**, per la spettacolare presentazione di "Fera" (**Spring & Kuzler, 2019**). Con l'artista italiana, l'ora di **Federico Quaranta**, amico di lunga data del BrodettoFest e nota nota del piccolo schermo, che reciterà i versi di prosa per raccontare il pubblico "luoghi, storie e storie di individui quotidianamente impegnati nella terra d'Italia".

Nel frattempo, già dalle 18, sarà attivo lo spazio **Brodetto & Kids**, realizzato in collaborazione con il MEAAN grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMF) 2014/2020. In programma, nell'area di largo Sestini, laboratori creativi e giochi di movimento, lezioni sul mare e attività dedicate ai grandi e ai piccoli. Tutti gli appuntamenti sono a prenotazione obbligatoria da effettuarsi al numero **349 0949325**, tramite mail a **brodettofest@comuni.fano.it** o contattando su Messenger **OK_artone**.

Sarà alle **20.00**, però, che il **Palabrodetto** sarà sereno lo spettacolo **stellato della cucina. Al BrodettoFest, il sabato sera è infatti targato Bowerman**, un nome a garanzia di uno stile culinario e di una profondità di sapori che regala una **Stella Michelin**. **dal 2019**, l'On. L'Abbate diventa il suo giudice dell'Università Bocconi, Cristina Bowerman parte alla testa dell'innovazione e della personalità in cucina come nella vita. Al BrodettoFest farà segnare le pagine gastronomiche con la sua "Pasta mista, alghe e frutto di mare". La degustazione sarà accompagnata dai vini di Bianchetto del Maremma Doc dalle cantine Di Sante e Maretti (abbigliamento a cura di Bianchetto D'Autore). A chiudere la cena con deliziosi sarà il dessert offerto dalla Gelateria Maki di Fano. (costo 10€, prenotazioni obbligatorie al numero 0721.54708).

A conclusione della giornata, il Pala Cava ospiterà, alle ore **21.30**, il **talkshow "Brodetto time"**. Sul palco i protagonisti della giornata: Cristina Bowerman e Luca Gardini e i suoi, accompagnati dal mitico Fide, saranno chiamati e confrontati a proposito delle innovazioni in cucina e dell'importanza del rapporto cibo/vino nella cultura culinaria contemporanea.

A regime, da oggi, anche il nuovo **format della ristorazione** che caratterizza l'edizione 2020 di BrodettoFest. Ideato e realizzato grazie alla collaborazione di **Bredentella**, Associazione ombra-marchigiana a difesa dell'Orto, ha previsto la possibilità per ospiti, cuochi e giardinieri di gustare, previa prenotazione obbligatoria alle singole strutture, il piatto simbolo dell'Abruzzo in sicurezza nel circolo gastronomico che abbraccia tutta la città. Della Sessione, al centro storico passando per il Libo, sarà facile alle manifestazioni **oltre 30 ristoranti nei quali è possibile mangiare brodettato a pranzo convezionato di 29 €** e a pranzo, via a terra. Dunque non più itinerari gastronomici all'interno del solo perimetro del Festival, ma un vero e proprio viaggio nel gusto che attraversa la città.

A valorizzare i ristoranti aderenti e a rendere riconoscibili ai pubblici cittadini le mappe del gusto e i libri che si trovano al sistema delle strutture aderenti e segnalare le loro partecipazioni. E per facilitare gli spostamenti arriva anche il **BrodettoBus**, navetta gratuita attivata in collaborazione con Anni Spa, che collegherà le principali location degli spettacoli al ristorante in cui gustare la zuppa di zuppa delle famiglie (per informazioni: Lido, Sessione, Festival, Via Cavali - venerdì 11 e 12 - 21, sabato 12 e domenica 13 settembre, h. 12 - 19 e h. 18 - 23).

Gli spettacoli del BrodettoFest sono prenotabili presentando il numero 3221.58768

BrodettoFest è organizzato da Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, con il contributo di Regione Marche, Ministero della Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, Camera di Commercio delle Marche.



CULTURA | venerdì 11 settembre 2020

Brodetto Fest a Fano: oggi l'inaugurazione, domani arrivano "The wine killer" Gardini e la chef stellata Bowerman



di Ufficio Stampa

Seconda giornata di eventi domani, sabato 12 settembre, per BrodettoFest. La kermessa, organizzata da Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano con il contributo di Regione Marche, che inaugura oggi la sua XVIII edizione (ore 19 - Palco Cavea) alla presenza dell'On. Giuseppe L'Abbate, Sottosegretario di Stato del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, ospiterà domani la chef stellata Cristina Bowerman, il campione del mondo di sommelier Luca Gardini e il vulcanico Federico Quaranta e il suo ultimo lavoro "Terra" (Sperling & Kupfer, 2019).

Si parte alle 9 e alle 11, con la novità 2020 (già sold out): a bordo della BrodettoBoat, la motonave "Queen Elisabeth", i visitatori del Festival saranno guidati dai racconti del Prof. Corrado Piccinetti, alla scoperta degli allevamenti di cozze al largo delle nostre coste e scopriranno le curiosità della pesca e delle vongole.

Il Lido si animerà poi, per gli appuntamenti enogastronomici previsti dall'ora di pranzo: alle 13 va in scena la cucina del territorio. Le porte del Palabrodetto si apriranno per ospitare, in collaborazione con Coidinetti, il cooking show delle Agrichef Laura Calvini (Agriturismo XIX secolo) e Franca Duro (Agriturismo Col D'Agello) che collaboreranno in cucina per raccontare e far assaggiare al pubblico una ricetta che è il riassunto perfetto di mare e collina: Tagliatelle con gamberi di fiume di Cantiano. La degustazione sarà accompagnata dai vini di Bianchetto del Metauro Doc delle cantine Fattoria Villa Ligi e Morelli (abbinamento a cura di Bianchetto D'Autore). A chiudere la cena con dolcezza sarà il dessert offerto dalla Gelateria Maki di Fano (costo 15€, prenotazioni obbligatorie al numero 0721.54708).

Il pomeriggio vedrà svolgersi, poi, una serie di gustosi appuntamenti culturali. Si comincia alle 18 con il travolgente spettacolo del vino, il Palabrodetto ospiterà il campione mondiale di sommelier Luca Gardini "The Wine Killer" che racconterà a suo modo al pubblico il Bianchetto del Metauro Doc, vino ufficiale del Festival, con una imperdibile degustazione guidata in cui saranno banditi i tecnicismi (costo 10€, prenotazione obbligatoria).

Si proseguirà poi nei nuovi spazi del Palco Cavea alle 19, per la spettacolare presentazione di "Terra" (Sperling & Kupfer, 2019). Così s'intitola l'ultimo libro di Federico Quaranta, amico di lunga data del BrodettoFest e volto noto del piccolo schermo, che vestirà i panni di protagonista per raccontare al pubblico "luoghi, scelte e storie di individui quotidianamente impegnati nella terra d'Italia".

Nel frattempo, già dalle 16, sarà attivo lo spazio Brodetto & Kids, realizzato in collaborazione con il MIPAAF grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMP) 2014/2020. In programma, nell'area di largo Seneca, laboratori creativi e giochi di movimento, letture sul mare e attività dedicate a grandi e piccini. Tutti gli appuntamenti sono a prenotazione obbligatoria da effettuarsi al numero 345 5949538, tramite mail a kartone05@gmail.com o contattando su Messenger @K_artone.

Sarà alle 20.00, però, che al Palabrodetto sarà servito lo spettacolo stellato della cucina. Al BrodettoFest, il sabato sera è infatti targato Bowerman, un nome e garanzia di uno stile culinario e di una profondità di sapori che valgono una Stella Michelin, dal 2010. Chef italiana divenuta case study dell'Università Bocconi, Cristina Bowerman porta alta la bandiera dell'innovazione e della personalità in cucina come nella vita. Al BrodettoFest farà sognare le papille gustative con la sua "Pasta mista, alghe e frutti di mare". La degustazione sarà accompagnata dai vini di Bianchetto del Metauro Doc delle cantine Di Sante e Mariotti (abbinamento a cura di Bianchetto D'Autore). A chiudere la cena con dolcezza sarà il dessert offerto dalla Gelateria Maki di Fano. (costo 20€, prenotazioni obbligatorie al numero 0721.54708).

A conclusione della giornata, il palco Cavea ospiterà, alle ore 21.30, il talkshow "Brodetto time". Sul palco i protagonisti della giornata, Cristina Bowerman e Luca Gardini i quali, accompagnati dal vulcanico Fede, saranno chiamati a confrontarsi a proposito delle innovazioni in cucina e dell'importanza del rapporto cibo/vino nella cultura culinaria contemporanea.

A regime, da oggi, anche il nuovo format della ristorazione che caratterizza l'edizione 2020 di BrodettoFest. Ideato e realizzato grazie alla collaborazione di Ristoritalia, Associazione umbro-marchigiana a difesa dell'Ho.Re.Ca, prevede la possibilità per ospiti, curiosi e gourmand di gustare, previa prenotazione obbligatoria alle singole strutture, il piatto simbolo dell'Adriatico in sicurezza nel circuito gastronomico che abbraccia tutta la città. Dalla Sassonia, al centro storico passando per il Lido, aderiscono alla manifestazione oltre 30 ristoranti nei quali è possibile mangiare brodetto al prezzo convenzionato di 20 € sia a pranzo, sia a cena. Dunque non più stand gastronomici all'interno del solo perimetro del Festival, ma un vero e proprio viaggio nel gusto che attraversa la città.

A valorizzare i ristoranti aderenti e a renderli riconoscibili al pubblico saranno la mappa del gusto e i totem che si troveranno all'esterno delle strutture aderenti a segnalare la loro partecipazione. E per facilitare gli spostamenti arriva anche il BrodettoBus, navetta gratuita attivata in collaborazione con Ami Spa, che collegherà le principali locazioni degli spettacoli ai ristoranti in cui gustare la zuppa di pesce alla fanese (fermate previste: Lido, Sassonia, Rastatt, via Cavour - venerdì 11 h 19 - 23; sabato 12 e domenica 13 settembre, h. 12 - 15 e h. 19 - 23).

Gli spettacoli del BrodettoFest sono accessibili prenotando al numero 0721.54708

Cucina di mare e d'acqua dolce si incontrano al Brodetto Fest, ecco lo show cooking dei cuochi contadini



2' di lettura 11/09/2020 - Pesci di mare e d'acqua dolce. La cucina della costa e quella dell'entroterra. Contaminazioni culinarie e tradizioni del territorio grandi protagonisti del Brodetto Fest di Fano grazie anche allo show cooking organizzato da Coldiretti Pesaro Urbino che domani, ore 13 al PalaBrodetto, vedrà impegnate le cuoche contadine Laura Calvani (agriturismo XIX Secolo di Pergola) e Franca Duro (agriturismo Col D'Agello di Cantiano), alle prese con la ricetta delle tagliatelle con i gamberi di fiume di

Cantiano.

Festa nella festa, il mercato di Campagna Amica con la vendita diretta dei prodotti del territorio dal campo alla tavola: da oggi fino a domenica dalle 18 alle 23 in zona Lido. Domani l'appuntamento del gusto - ma anche istruttivo, prendere appunti - per imparare dal vivo a cucinare le tagliatelle con il gambero di fiume di Cantiano.

Un esempio di cucina del territorio, con ingredienti a chilometro zero: dalla pasta all'uovo fatta in casa al sugo con il gambero di fiume al quale, proprio a Cantiano, viene dedicata una sagra agostana. Una tradizione, che nelle aree interne del pesarese e non solo comprende anche i pesci d'acqua dolce come la trota, che proprio attraverso le aziende agricole e gli agriturismi viene proposta e promossa in tavola.

La provincia di Pesaro Urbino è la prima in regione per numero di attività ospitando quasi il 30% del totale marchigiano delle strutture agrituristiche e la quarta in Italia per agriturismi certificati bio. Una forza importante per l'economia delle aree interne che durante l'estate, pur facendo sold out di prenotazioni, non è riuscita a recuperare le perdite causate dal lockdown che in primavera ha fatto saltare i ponti di Pasqua, 25 aprile, 1° maggio e tutte le cerimonie come battesimi, comunioni, cresime e matrimoni.

da Coldiretti Pesaro Urbino

Spingi su ↑  

Fano. BrodettoFest 2020: è tempo di rivoluzione

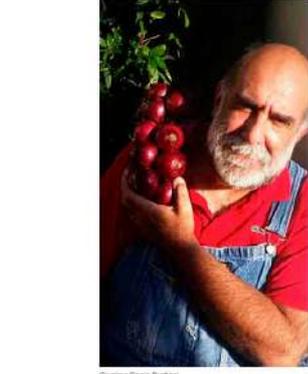
Da venerdì, a Fano, 4 grandi stufe della cucina innovano la tradizione delle zuppe di pesce



DALL'11 AL 13 SETTEMBRE 2020, LOMBARDO, BOWERMAN, MARIOLA, GIORGIONE REINTERPRETANO IL BRODETTO DI PESCE DURANTE LA XVII EDIZIONE DELLO STORICO FESTIVAL MARCHIGIANO



Fano (Pesaro Urbino - Marche) - Ci sono i frutti di mare in quella di Lombardo e alghe e pasta mista in quella di Bowerman. Mariola la abbinata alla polentina di mais mentre Giorgione la porta in campagna arricchendola con fave e ceci. Fano presenta stufate di pesce in occasione della XVII edizione del **BrodettoFest**, manifestazione che da 18 anni celebra e interpreta il piatto simbolo dell'identità marinara italiana.



In occasione dell'edizione 2020 il **BrodettoFest** ospiterà i grandi nomi della cucina italiana pronti a presentare al pubblico - che potrà degustarle - innovative versioni di brodetto. Un'occasione unica per assistere a gelosi cooking show e ammirare come la ricetta "povera", nata a bordo dei pescherecci, si possa trasformare in piatto gourmet. I cooking show in programma durante la kermesse permetteranno al pubblico di accoppiare le creazioni degli chef Emy Lombardo, Cristina Bowerman, Max Mariola e Giorgio "Giorgione" Barchiesi, servite in abbinamento al Bianchetto del Metauro, la Doc autoctona della provincia di Pesaro e Urbino, presentata dalle carni del progetto Bianchetto d'Autore.

Si comincia **venerdì 11 settembre, ore 20**, con Chef Emy Lombardo che, nella cucina del Festival, al Lido di Fano, presenterà la sua ricetta: "Maccheroncini di Campofilone con vongole, fave e cannellini". Sempre attento alle diversità regionali e maestro nel coniugare le salse si avvilgerà, "Il cuscuto d'Italia" farà di questo brodetto un modo per valorizzare le eccellenze del territorio. L'ingrediente principale è la varietà di frutti di mare, cotti in brodo vegetale e sfumati con un bicchiere di vino bianco per enfatizzare i sapori dell'Adriatico.

Si prosegue **sabato 12 settembre 2020, ore 20**, con l'atletissima Cristina Bowerman (Giass Hostaria di Roma). Chef italiana stellata dal 2010, professionista divenuta case study dell'Università Bocconi, ruolo model per le donne nella ricerca e sviluppo di prodotti sostenibili, Bowerman porta alta la bandiera dell'innovazione e della personalità in cucina come nella vita. Al BrodettoFest: farà sognare le papille gustative con la sua "Pasta mista, alghe e frutti di mare": cozze, vongole, gamberi rossi e bianchi, percebes e pesce bianco saranno serviti su un letto di alghe, accompagnati da una crema al pecorino e insaporiti da pepe di Sarawak o olio al peperoncino.

Domenica 13 settembre 2020 con le stelle di Gambero Rosso Channel: il primo ospite sarà il travolgente Max Mariola, alle 13, con la sua "Polentina di mais Dattilo con cozze e pomodoro pendolino marchigiano": ingredienti che danno vita ad un piatto fresco e colorato che punta sulla tipicità dei prodotti locali come la dolcezza del pendolino e le note intense del pecorino semi-stagionato. "La cucina deve far sorridere le persone - afferma - deve far provare piacere, godere. Far mangiare bene vuol dire far star bene. Uno chef trasferisce sapor e emozioni in piatti ed emozioni, dovendole con generosità". A chiudere i cooking show sarà infine Giorgio "Giorgione" Barchiesi che, **alle 20**, realizzerà la sua versione di brodetto, "Il Mare con i piedi neri": una zuppa preparata a stufare, a seconda dei tempi di cottura di ciascun ingrediente, che non vengono mai mescolati per valorizzare la qualità e preservare il sapore dei pesci e quello di terra dei legumi (fava di Tratte Rosa e il ceci quercia di Appignano del Tronto).

BrodettoFest è organizzato da Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, con il contributo di Regione Marche, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, Camera di Commercio delle Marche. Brodettofest.it

Prenotazione obbligatoria al numero 0721.54709. Costo 20€ comprensivo di abbinamento piatto vino.



Mare, cooking show e la chef Bowerman

[f Condividi](#)[Tweet](#)[Invia tramite email](#)

La seconda giornata del BrodettoFest parte alle 9 (per ripetersi alle 11) con la novità 2020 (già sold out): a bordo della BrodettoBoat, la motonave "Queen Elisabeth", i visitatori del Festival saranno guidati dai racconti del prof. Corrado Piccinetti, alla scoperta degli allevamenti di cozze al largo delle nostre coste e scopriranno le curiosità della pesca alle vongole. Al Lido, alle 13, il Palabrodetto apre le porte al cooking show delle Agrichef Laura Calvani (Agriturismo XIX secolo) e Franca Duro (Agriturismo Col D'Agello) con le loro Tagliatelle con gamberi di fiume di Cantiano. Nel pomeriggio, alle 18, il campione mondiale di sommelier Luca Gardini "The Wine Killer" racconterà a suo modo il Bianchetto del Metauro Doc. In contemporanea sarà attivo lo spazio Brodetto & Kids nell'area di largo Seneca: prenotazione obbligatoria al 345 5949538. Sarà alle 20, però, che al Palabrodetto sarà servito lo spettacolo stellato della cucina con un sabato targato Cristina Bowerman, un nome a garanzia di uno stile culinario e di una profondità di sapori che valgono una Stella Michelin, dal 2010. Infine, il palco Cavea ospiterà, alle 21.30, il talkshow "Brodetto time". Sul palco Cristina Bowerman e Luca Gardini accompagnati dal vulcanico Federico Quaranta.

CULTURA sabato 12 settembre 2020

Domani ultima giornata di Brodretto Fest: si chiude con il gusto della cucina di Max Mariola e Giorgione e l'estro del gelatiere Brunelli



di Ufficio Stampa

Ultima giornata di appuntamenti al Lido di Fano per il Brodretto Fest 2020. Domani, domenica 13 settembre, si chiude, infatti, la XVIII edizione della kermesse dedicata al piatto simbolo della tradizione marinara adriatica, organizzata da Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano con il contributo di Regione Marche.

Dopo un taglio del nastro, venerdì 11 settembre, presieduto dall'On. Giuseppe L'Abbate, Sottosegretario di Stato del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali a testimonianza della collaborazione attuata proprio con il MIPAAF e dopo un sabato ricco di appuntamenti e nomi di spicco, giornata che ha visto protagonisti, tra gli altri, Federico Quaranta e la Stella Michelin Cristina Bowerman, domenica 13 settembre la manifestazione più gustosa dell'Adriatico presenta un calendario ricco non solo di nomi noti, ma anche d'interessanti approfondimenti.

Ad apertura della giornata, alle 11, il Palabrodetto ospita, in collaborazione con ASSAM, l'appuntamento alla scoperta dell'oro verde. Barbara Aifei conduce, infatti, una degustazione guidata per imparare a conoscere gli Oli Monovarietali (gratuito - su prenotazione al numero 0721.54708) prodotti quindi con un'unica varietà di olive.

Alle 13, il pranzo è servito: la cucina a vista del Palabrodetto ospita, in collaborazione con ASSAM, l'appuntamento alla scoperta dell'oro verde. Barbara Aifei conduce, infatti, una degustazione guidata per imparare a conoscere gli Oli Monovarietali (gratuito - su prenotazione al numero 0721.54708) prodotti quindi con un'unica varietà di olive.

Alle 13, il pranzo è servito: la cucina a vista del Palabrodetto sarà invasa dai profumi e dai sapori tipici della tradizione marchigiana, trattati e abbinati per l'occasione dalle mani esperte dello chef di Gambero Rosso Channel, il vulcanico Max Mariola che presenta una polentina di mais ottofile con cozze e pomodoro pendolino marchigiano. Tutti gli ingredienti di questo gustoso piatto provengono esclusivamente da coltivazioni locali e sono, a volte, il frutto di un lungo lavoro di recupero di semi autoctoni e di ricostruzioni storico scientifiche delle tradizioni locali. La degustazione sarà accompagnata dai vini di Bianchetto del Metauro Doc delle cantine Bruscia e Il Conventino di Monteciccardo (abbinamento a cura di Bianchetto D'Autore). A chiudere la cena con dolcezza sarà il dessert offerto dalla Gelateria Maki di Fano (costo 20€, prenotazioni obbligatorie al numero 0721.54708).

Ma il Palabrodetto continua ad essere protagonista dell'ultima giornata della kermesse. Proprio nello spazio allestito quest'anno sotto la tensostruttura del Lido, infatti, alle 16, Svim, partner operativo della Regione Marche nelle attività d'intercettazione dei fondi europei per lo sviluppo dei territori, presenta "Progettare in Blu", evento con il quale saranno presentati i risultati di 4helix+ e Bluecrowdfunding, progetti che appartengono al programma di finanziamento europeo Interreg Med e Investinfish, sviluppato nell'ambito del programma Italia-Croazia.

Alle 18, spazio al vino e al suo più grande conoscitore: Luca Gardini, "The Wine Killer", il campione del mondo di sommelier, racconterà a suo modo al pubblico il Bianchetto del Metauro Doc, vino ufficiale del Festival, con una imperdibile degustazione guidata (costo 10€, prenotazione obbligatoria).

Per la prima volta nella storia del BrodrettoFest, alle 19 si degusta... gelato! Sul Palco Cavea Federico Quaranta intervista Paolo Brunelli, eclettico artista del dolce, Gelatiere di fama internazionale, cioccolatiere di lungo corso, durante il talkshow dal titolo "Memoria gustativa, gelateria evolutiva: che Combò!", Brunelli presenta al pubblico, con degustazione, il Gelato alle Mandorle e Casciotta d'Urbino Dop.

La domenica del Palabrodetto si chiude alle 20 con un nuovo, unico spettacolo gastronomico diretto dal "cuoco contadino", così come lui stesso ama definirsi, Giorgio "Giorgione" Barchiesi. Un amico del Festival, un cuoco genuino che ama e rende protagonista, nei suoi piatti, le singolarità dei prodotti locali. Pochi fronzoli, cibo semplice e genuino, stagionalità, qualità e gusto: questa la sua filosofia in cucina. La ricetta, anche questa elaborata in collaborazione con ASSAM, si chiama Il mare con i piedi nell'orto e sarà un piatto composto da Fava di Fratte Rosa, Fagiolo Monachello, Cece quercia di Appignano trattati con cotture separate in leggero brodo di pesce: a dimostrazione di come la tradizione del mare possa ben sposarsi con quella della collina alle sue spalle. La degustazione sarà accompagnata dai vini di Bianchetto del Metauro Doc delle cantine Morelli e Terracruda (abbinamento a cura di Bianchetto D'Autore). A chiudere la cena con dolcezza sarà il dessert offerto dalla Gelateria Maki di Fano (costo 20€, prenotazioni obbligatorie al numero 0721.54708).

Ultimo appuntamento della kermesse sarà il talkshow "BrodrettoTime": domenica, alle 21.30, sul Palco Cavea Federico Quaranta intervista Giorgione.

Domenica 13 settembre sarà inoltre attivo, per i più piccoli, lo spazio Brodretto & Kids, realizzato in collaborazione con il MIPAAF - Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMP) 2014/2020. In programma, a partire dalle 18 (fino alle 22), laboratori creativi, giochi di movimento e letture sul mare (prenotazione obbligatoria: 345 5949538, kartone05@gmail.com o Messenger @K_artone)

Garantiti pranzi e cene a base di "brodretto alla fanese" nei 30 ristoranti del Festival: il nuovo format, attivato dal BrodrettoFest 2020 grazie alla collaborazione di Ristoritalia prevede la possibilità, previa prenotazione alle singole strutture, di gustare la zuppa di pesce al prezzo convenzionato di 20€ (lista completa all'infopoint della manifestazione o sul sito www.brodrettofest.it) in tutta sicurezza nei ristoranti, raggiungibili anche tramite il BrodrettoBus, navetta gratuita attivata in collaborazione con Ami Spa, che collega il Lido alle altre zone della città (fermate previste: Lido, Sassonia, Rastatt, via Cavour - h. 12 - 15 e h. 19 - 23).

Gli spettacoli del BrodrettoFest sono accessibili prenotando al numero 0721.54708



Home | FanoTV | L'Editore | Contatti | Feed RSS

BrodettoFest | 17 settembre 2020

BrodettoFest 2020: ultimo giorno per lo spettacolo della cucina

di **Roberto De Luca** | 11 settembre 2020



FANO - Ultima giornata di appuntamenti al Lido di Fano per il BrodettoFest 2020. Oggi, domenica 13 settembre, si chiude, infatti, la XVIII edizione della kermesse dedicata al gusto amico della tradizione marinara abruzzese, organizzata da Confindustria Pesaro e Urbino e Comune di Fano con il contributo di Regione Marche.

Dopo il grande successo di pubblico e di critica delle iniziative che, ieri, sabato 12 settembre, hanno visto protagonisti i voti nobili della cucina internazionale - la chef stellata **Cristina Kowernia** che ha deliziato il pubblico con la sua arte durante il cooking show serale e il famoso **Pedro Quevedo** che, in veste di autore, ha presentato il suo "Terni" (Serijs & Kufar 2019) - e dopo il suo esito delle uscite in barca alla scoperta della maniera fanese che hanno registrato il sold out, si chiude oggi, con un programma davvero ricco, la XVIII edizione di BrodettoFest.

Allo spuntino della giornata, alle 11, il **Palabrodetto** aspetta, in collaborazione con ASSAM, l'accostamento alla mensa dell'ora verde. **Barbara Azei** conduce, infatti, una degustazione guidata per spiegare e conoscere gli oli extravergine (gratuita - su prenotazione al numero 0721.54738) prodotti quindi con viti e uva verde di oliva.

Alle 12, il pranzo è servito: la cucina a base del brodetto sarà ricca dai primi e dai salati fino alla tradizione marchigiana, trattati e abbinati per l'occasione dalle mani esperte delle chef di Gemiero Rosso Chermi, il valentino **Max Marcolli** che presenta una polenta di maia stoffata con coccia e pomodoro pendolino marchigiano. La degustazione sarà accompagnata dai vini di **Bianchetto del Metauro Doc** delle cantine Bruscia e il Convegno di Montecosaro (pomeriggio) e cura di **Bianchetto D'Astara**. A chiudere la sera con dolcezza sarà il dessert offerto dalla Gelateria Maki di Fano (costo 20€, prenotazioni obbligatorie al numero 0721.54738).

Ma il Palabrodetto continua ad essere protagonista dell'ultima giornata della kermesse. Proprio nello spazio annesso quest'ora acca al disassottimento dei lido, infatti, alle 16, **Siam**, partner operativa della Regione Marche nella attività di valorizzazione dei fondi rurali per lo sviluppo dei territori, presenta **"Progettare la Bta"**, evento con il quale saranno presentati i risultati di "mixta" e "bluewelding", progetti che appartengono al programma di finanziamento europeo Interreg Med e investimenti, sviluppate nell'ambito del programma Italia-Croazia.

Alle 18, sbalza al volo e al suo più grande connettore: **Luca Gardini**, "The Wine Miller", il campione del mondo di sommelier, racconterà il suo modo di pubblico il Bianchetto del Metauro Doc, vino ufficiale del Festival, con una imperdibile degustazione guidata (costo 10€, prenotazione obbligatoria).

Per la prima volta nella storia del BrodettoFest, alle 19 si degusta... (costo) Sul Palco Cava **Federico Quaranta** intervista **Raob Brunelli**, scettico artista del doco. Gelateria di fama internazionale, degustazione di lungo corso, durante il talkshow dal titolo "Memoria gustativa, genetica evoluciva, che Combu", **Brunelli** presenta al pubblico, con degustazione, il Gelato alla Mandorla e Casotta di Urbino Dip.

La domenica del Palabrodetto si chiude alle 20 con un nuovo, unico spettacolo gastronomico diretto dal "cuoco contadino", così come lui stesso ama definirsi, **Giorgia "Giorgerone" Barchiesi**. Un amico del Festival, un cuoco genuino che ama e rende protagonista, nei suoi piatti, le semplicità dei prodotti locali. Pochi ingredienti, solo semplici e genuini, stagionalità, qualità e gusto: questa la sua filosofia in cucina. La ricetta, anche questa elaborata in collaborazione con ASSAM, si chiama il mare con i piedi nudi e sarà un piatto composto da Fave di Prato Rosa, fagioli Marchetti, Ceci squarlati di Apolignano trattati con verdure separate in leggera broda di pesce, e dimostrarono di come la tradizione del mare possa ben convivere con quella della collina alle sue spalle. La degustazione sarà accompagnata dai vini di bianchetto del Metauro Doc, delle cantine Trovati e Terranova (pomeriggio) e cura di **Bianchetto D'Astara**. A chiudere la sera con dolcezza sarà il dessert offerto dalla Gelateria Maki di Fano (costo 20€, prenotazioni obbligatorie al numero 0721.54738).

Ultimo appuntamento della kermesse sarà il talkshow "BrodettoTime", domenica, alle 21.30, sul Palco Cava **Federico Quaranta** intervista **Giorgio**.

Anche oggi sarà attivo, per i più piccoli, lo spazio Brodetto & Kids, realizzato in collaborazione con il MIHAAR - Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, grazie al finanziamento del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMP) 2014/2020. In programma, a partire dalle 18 fino alle 22, laboratori creativi, giochi di movimento e lettura sul mare (prenotazione obbligatoria: 345 3949338, karland2@gmail.com e Pecainger@K.artivo).

Garanzia brani e zone a base di "brodetto alla fanese" in 30 ristoranti del Festival: il nuovo format, attivato dal BrodettoFest 2020 grazie alla collaborazione di Rastarale prevede la possibilità, previa prenotazione alle singole strutture, di gustare la ricetta di base al prezzo convenzionato di 20€. (Info completa all'indirizzo della manifestazione e sul sito www.brodettofest.it) In tutta sicurezza nei ristoranti, doppiabili anche tramite il BrodettoBus, navetta gratuita attivata in collaborazione con Ami-Spa, che collega il lido alle altre zone della città (fermata prevista: Lido, Cassina, Rastarale, via Casur - h. 12-15 e h. 19-23).

Gli appuntamenti del BrodettoFest sono accessibili prenotando al numero 0721.54738. BrodettoFest è organizzato da Confindustria Pesaro e Urbino e Comune di Fano, con il contributo di Regione Marche, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, Camera di Commercio delle Marche.



BrodettoFest 2020: i numeri del successo

DI GIAMPIERO - SETTEMBRE 14, 2020



BrodettoFest 2020: i numeri del successo

Riuscita la gestione dei nuovi spazi al Lido, sorprendente la risposta di pubblico per i nuovi appuntamenti, apprezzatissimo il circuito della ristorazione

Migliaia di visitatori, il profumo di brodetto a riempire le tavole della città, approfondimenti con esperti di fama, uscite didattiche in barca, stelle Michelin e tanto, tanto divertimento. Si è chiuso così, ieri, domenica 14 settembre 2020, il XVIII **BrodettoFest**, manifestazione dedicata al piatto simbolo dell'Adriatico organizzata da Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano con il contributo di Regione Marche, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, Camera di Commercio delle Marche. Un'edizione vincente, quella 2020, sia per la scelta e gestione degli spazi del Lido, sia per il format che ha reso protagonista la ristorazione della città.



Sold out tutti gli appuntamenti dal Palabrodetto, allestito per l'occasione alla tensostruttura del Lido per le degustazioni e i cooking show; **platea gremita** alla Cavea (dove ha trovato posto per la prima volta il Palco centrale) sia per i talk show serali che per gli appuntamenti pomeridiani con assaggi di gelato e presentazioni di libri, riuscitissime le due uscite in barca organizzate sabato mattina alla scoperta dei molluschi dell'Adriatico, con i posti terminati già prima del taglio del nastro ufficiale di BrodettoFest 2020.



Sono stati **30 gli eventi** di diverso genere che hanno coinvolto il pubblico: **5 i cooking show** con nomi del calibro di Giorgione, Cristina Bowerman, Max Mariola o Emy Lombardo, **4 le degustazioni** guidate di vino, olio e gelato che hanno visto protagonisti il campione mondiale di sommelier Luca Gardini e il maestro gelatiere Paolo Brunelli, **4 talk show** serali condotti da Federico Quaranta, **2 le uscite in barca** alla scoperta del mare Adriatico e delle sue peculiarità ittiche, **1 convegno** sulla blue economy e la presentazione di un libro straordinario che racconta l'Italia rurale. E ancora: 10 gli appuntamenti di **Brodetto & Kids**, l'area dedicata ai più piccoli realizzata in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, grazie ai finanziamenti del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca

(FEAMP) 2014/2020 che ha previsto: lezioni alla scoperta del pesce; merende; giochi di mare; laboratori pittorici e di lettura; spettacoli nello spazio di, un progetto costruito ad hoc per i bambini.

"Siamo entusiasti - spiega **Pier Stefano Fiorelli**, presidente Confesercenti Pesaro e Urbino - per la riuscita delle tre giornate di spettacoli e per il riscontro avuto dal pubblico. I nuovi spazi del Lido e la loro riuscita gestione ci hanno garantito degli show cooking di altissimo livello, dei convegni, delle degustazioni e degli approfondimenti molto partecipati e hanno contribuito ad attirare presenze. Credo che le novità, in particolare lo spostamento del Palabrodetto alla tensostruttura e del Palco alla Cavea, abbiano contribuito alla razionalizzazione degli spazi della passeggiata del Lido garantendo anche una miglior distribuzione della mostra mercato. Sono inoltre convinto che ci abbiano dato punti in più da un lato la collaborazione con Coldiretti che ci ha permesso di valorizzare i prodotti del territorio, dall'altra, il nuovo format della ristorazione, che ha visto la partecipazione di 30 ristoranti organizzati in unico circuito. Un'azione che ci ha permesso di migliorare la qualità dell'offerta gastronomica e di avere una maggior risposta di pubblico".



Un circuito virtuoso, dunque, a detta di tutti, quello creato per la ristorazione cittadina. "È stato un successo che speriamo di replicare nel 2021". Così **Giorgio Andrea Ricci**, presidente di Ristoritalia, associazione umbro-marchigiana a difesa dell'Ho.Re.Ca., ha commentato il nuovo format scelto dal BrodettoFest per far gustare, a pranzo e a cena, piatto della tradizione, nei locali della città. E i numeri, snocciolati dal rappresentante dell'associazione - che ammette di aver appena concluso "una serata da incasso record" riferendosi al sabato - confermano:

"Rispetto all'edizione 2019, che si svolse a luglio, abbiamo avuto un incremento di pubblico del **30%**,

pari a circa 5mila clienti in più. Di questi almeno il **70%** ha scelto di gustare il nostro piatto simbolo". E farne la conoscenza: "Al BrodettoFest, e quindi a Fano, sono arrivati 'turisti del gusto' da Bologna, Milano, dalla Romagna e dall'Umbria. In tanti hanno raggiunto la città da Fabriano, Ascoli, dal sud delle Marche e dall'entroterra, merito anche della comunicazione social attivata dal Festival. Abbiamo visto e servito volti e 'panche' nuove". Risultati importanti, che hanno dato nuova veste a una manifestazione che si presenta "sempre più Festival" e che è stata capace di dare una boccata d'ossigeno a un settore che ha subito, nei mesi scorsi, gli effetti economici più pesanti dovuti all'emergenza Covid-19:

"Auspichiamo che gli organizzatori, in particolare il Comune di Fano, continuino a sostenere la manifestazione, il nuovo format e i ristoranti - aggiunge Ricci - Ristoritalia continuerà a lavorare per unire ancor più una squadra che amplii i suoi 'giocatori' raccogliendo l'adesione dei locali della zona sud e dell'entroterra di Fano. Per farlo sarà necessario garantire la qualità delle proposte gastronomiche e, di pari passo, incentivare i servizi".

E se è vero che molti degli ospiti hanno fatto lunghi viaggi per raggiungere Fano, chi dalla Puglia, chi dalla Liguria e chi dalla Lombardia, chi dalla Toscana, dall'Emilia Romagna e chi dall'Umbria, vuol dire anche che tutta l'Italia ha accolto con favore questa XVIII edizione del Festival più gustoso dell'Adriatico.



"Abbiamo fatto bene a non demordere - afferma l'assessore al turismo del Comune di Fano, **Ettienn Lucarelli** -, a scommettere sul BrodettoFest e sull'eno-gastronomia di qualità per dare respiro al comparto turistico e dell'ospitalità dopo un anno davvero difficile. Credo che proprio l'incertezza si sia trasformata, in questo caso, in una grande opportunità nel momento in cui ha prodotto una collaborazione tra la manifestazione e la città intera con il coinvolgimento dei ristoranti. Questa ha permesso, non solo di proporre agli ospiti momenti di grande cultura gastronomica al Lido, ma di rendere viva, partecipata ed economicamente attiva tutta Fano durante l'intero weekend. Ritengo dunque che proprio in questo anno così anomalo, l'incertezza sia diventata, grazie alle scelte fatte dall'amministrazione insieme agli organizzatori, un valore aggiunto per la città. Fano è ormai un punto di riferimento internazionale per l'eno-gastronomia grazie proprio a questa manifestazione che, nel tempo, ha saputo trasformare la tradizione del brodetto in una storia che coinvolge genti e luoghi. Il BrodettoFest è un degli appuntamenti più longevi che si svolgono in città e, una volta di più, quest'anno, ha dimostrato che reinventarsi è un valore aggiunto. Un grazie di cuore per l'impegno e la passione, a Confesercenti, a tutti gli organizzatori, a coloro che hanno lavorato dietro le quinte e ai ristoranti che hanno aderito".

Per chi avesse già nostalgia del BrodettoFest o fosse semplicemente curioso di assaggiare altre interpretazioni del brodetto, l'appuntamento è dal 19 settembre al 18 ottobre 2020 con il **FuoriBrodetto**: iniziativa collaterale del Festival che permette alla kermesse di espandersi sul territorio coinvolgendo i ristoranti della provincia di Pesaro e Urbino nella promozione del brodetto (al prezzo convenzionato di 20€) e, più in generale, del pesce massivo, chiamato anche "povero", da sempre utilizzato nella cucina tradizionale marchigiana. Aggiornamenti e lista dei ristoranti convenzionati sul sito BrodettoFest.it.





Brodetto Fest 2020 a Fano, riuscita la gestione dei nuovi spazi al Lido

di Paolo Ferreri - 14 settembre 2020



Sorprende la risposta di pubblico per i nuovi appuntamenti, apprezzatissimo il circuito della ristorazione

FANO - Migliaia di visitatori, il profumo di brodetto e riempire le strade della città, appuntamenti con assenti di fama, sante distinzioni in barca, stalla Marconi e tanto, tanto divertimento. Si è chiuso così, ieri, domenica 13 settembre 2020, il XVII BrodettoFest, manifestazione dedicata al piatto simbolo dell'oratorio organizzata da Confcommercio Pesaro e Urbino e Comune di Fano con il contributo di Regione Marche, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, Camera di Commercio delle Marche, Un'Unione vincente, quella 2020, via per la scelta e gestione degli spazi del Lido, sta per il format che ha reso protagonista la ristorazione della città.

Soldi nei tutti gli appuntamenti del **Palabrodetto**, sfilato per l'occasione alla beneplacito del Lido per le deputazioni e i cooking show; platea gremita alla **Cavea** (dove ha trovato posto per la prima volta il palco veneto); sia per i talk show serali che per gli appuntamenti pomeridiani con assaggi di gelato e presentazioni di libri, maestri come le due sante il loro organizzatore sabato mattina alla scoperta del mercato del brodetto, con i posti terminali già prima del taglio del nastro ufficiale di BrodettoFest 2020.

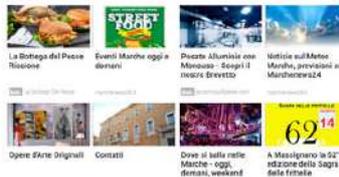


Posate Alluminio con Monouso
Scopri il nostro Brevetto
con la Posata Monouso di Elettro
per la Massima Igiene ai Clienti del Tur...
esclusiva digitale con
Literius Info

Sono stati 20 gli eventi di diverso genere che hanno coinvolto il pubblico: il cooking show con nomi del calibro di Giordano, Cristina Bowerman, Max Marcolà e Enry Lombardo, le degustazioni guidate di vino, olio e gelato che hanno visto protagonisti il campione mondiale di sommelier Luca Grassano e il maestro gelatiere Paolo Bruneri, il talk show serale condotto da Federico Quaranta, il talk in barca alla scoperta del mare Adriatico e della sua peculiare etica, il convegno sulla blue economy e la presentazione di un libro straordinario che racconta l'Isola Tivoli. E ancora, 50 gli appuntamenti di Brodetto & Nido, fiera dedicata ai più piccoli realizzata in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, grazie al finanziamento del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMP) 2014/2020 che ha avviato lezioni alla scoperta del pesce, mercato, giorni di mare; laboratori pittorici e di lettura; spettacoli negli spazi ex, un progetto costruito ad hoc per i bambini.

"Siamo entusiasti" - spiega **Pier Stefano Fiorilli**, presidente Confcommercio Pesaro e Urbino - "per la riuscita delle tre giornate di spettacoli e per il racconto rivolto al pubblico. I nuovi spazi del Lido e la loro riuscita gestione ci fanno garantito agli show cooking di alto livello, dei convegni, delle degustazioni e degli appuntamenti molto partecipati e hanno contribuito ad attirare presenza. Credo che le novità, in particolare lo spostamento del Palabrodetto alla beneplacito e del palco alla Cavea, abbiano contribuito alla razionalizzazione degli spazi delle passeggiate del Lido garantendo anche una miglior distribuzione della nostra mercato. Sono inoltre convinto che ci abbiano dato punti in più da un lato la collaborazione con i ristoranti che ci ha permesso di valorizzare i prodotti del territorio, dall'altro, il nuovo format della ristorazione, che ha visto la partecipazione di 38 ristoranti organizzati in cinque circuiti. Un'azione che ci ha permesso di migliorare la qualità dell'offerta gastronomica e di avere una maggior risposta di pubblico".

Un circuito virtuoso, dunque, a detta di tutti, quello creato per la ristorazione cittadina. "È stato un successo che speriamo di replicare nel 2021", così **Giorgio Andrea Ricci**, presidente di BrodettoFest, associazione unico-marchigiana e ufficio dell'Info-Tur, ha commentato il nuovo format scelto dal BrodettoFest per far gustare a pranzo e a cena, piatti della tradizione, nei locali della città. E i numeri, sinocchi del rappresentante dell'associazione - che ammette di aver appena concluso "una serata da incasso record" riferendosi al sabato - confermano: "Rispetto all'edizione 2019, che si svolse a luglio, abbiamo avuto un incremento di pubblico del 30%, per i circa 5000 clienti in più. Di questi almeno il 70% ha scelto di gustare il nostro piatto simbolo". E feroce la constatazione: "Al BrodettoFest, e quindi a Fano, sono arrivati turisti dai gusti di Bologna, Milano, dalla Romagna e dell'Umbria. In tanti hanno raggiunto la città da Fabriano, Ascoli, dal sud delle Marche e dall'Emilia, molti anche dalla commissione social'attiva del Festival. Abbiamo visto e sentito voci e "parole nuove". Risultati importanti, che hanno dato nuova veste a una manifestazione che si presenta "sempre più rilevante" e che è stata capace di dare una breccia d'ossigeno a un settore che ha subito, nei mesi scorsi, gli effetti economici più pesanti della allargamento Covid-19. "Accogliamo con gli organizzatori, in particolare il Comune di Fano, continue e sostenere la manifestazione, i nuovi format e i ristoranti - aggiunge Ricci -. Il brodetto continuerà a lavorare per avere ancor più una squadra che ami i suoi "biscotti" raccogliendo l'adesione dei locali della zona sud e dell'entroterra di Fano. Per fare sarà necessario garantire la qualità delle proposte gastronomiche e, di pari passo, migliorare i servizi".



È se la sera che molti degli ospiti hanno fatto lunghi viaggi per raggiungere Fano, chi dalla Puglia, chi dalla Liguria e chi dalla Lombardia, chi dalla Toscana, dall'Umbria Romagna e chi dall'Umbria, vuol dire anche che tutta l'Italia ha scelto con favore questa XVII edizione del Festival più gustoso dell'oratorio.

"Abbiamo fatto bene e non demordere" - afferma l'assessore al Turismo del Comune di Fano, **Eugenio Lucarelli** -, è un momento del BrodettoFest e sull'organizzazione di qualità per dare meglio al comparto turistico e dell'ospitalità dopo un anno davvero difficile. Credo che proprio l'incertezza si sia trasformata, in questo caso, in una grande opportunità nel momento in cui ha prodotto una collaborazione tra la manifestazione e la città ribito con il coinvolgimento del territorio. Questo ha permesso, non solo di proporre agli ospiti momenti di grande Cultura gastronomica al Lido, ma di rendere vivaci, partecipate ed economicamente attive tutte Fano durante i festivi weekend, ritengo dunque che proprio in questo anno così anomalo, l'incertezza sia diventata, grazie alle scelte fatte dall'amministrazione insieme agli organizzatori, un valore aggiunto per la città. Fano è ormai un punto di riferimento internazionale per l'organizzazione grazie proprio a questa manifestazione che, nel tempo, ha saputo trasformare la tradizione del brodetto in una storia che coinvolge tutti i luoghi. Il BrodettoFest è un degli appuntamenti più longevi che si svolgono in città e, una volta di più, quest'anno, ha dimostrato che tenersi in un salotto aggiunto. Un grazie di cuore per l'impegno e la passione, a Confcommercio, a tutti gli organizzatori, a coloro che fanno lavorare dietro le quinte e ai ristoranti che hanno aderito".

Per chi avesse già nostalgia del BrodettoFest o fosse semplicemente curioso di assaggiare altre interpretazioni del brodetto, l'appuntamento è dal 19 settembre al 10 ottobre 2020 con il **FuoriBrodetto**: iniziativa collaterale del Festival che permette alla comunità di esaltarsi sul territorio coinvolgendo i ristoranti della provincia di Pesaro e Urbino nella promozione del brodetto in prezzi convenienti di circa 10 euro in genere, sia pesce magro, chiamato anche "povero", da sempre utilizzato nella cucina tradizionale marchigiana. Appuntamenti e lista dei ristoranti convenzionati sul sito BrodettoFest.it.

RICERCHE SUGGERIMENTI: gestione presenze, gestione on line, mare fano ristorante, cartine deputazione

BrodettoFest è organizzato da Confcommercio Pesaro e Urbino e Comune di Fano, con il contributo di Regione Marche, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, Camera di Commercio delle Marche.

BrodettoFest 2020: i numeri del successo

Brodetto Fest 2020: i numeri del successo



BrodettoFest è agli inizi del secondo anno di vita. Di anno in anno aumenta il numero di partecipanti...

Non c'è "Maggio" in cantiere a BrodettoFest. Il maggio è un mese importante, infatti è il mese in cui si svolge la manifestazione...
BrodettoFest ha infatti un numero di partecipanti che è in costante crescita. Nel 2019, infatti, si sono registrati circa 10.000 partecipanti...

Non è solo il numero di partecipanti che è in costante crescita. Anche il numero di imbarcazioni che partecipano è in costante crescita...

Un altro dato importante è il numero di imbarcazioni che partecipano. Nel 2019, infatti, si sono registrate circa 1.000 imbarcazioni...

Un altro dato importante è il numero di imbarcazioni che partecipano. Nel 2019, infatti, si sono registrate circa 1.000 imbarcazioni...

Un altro dato importante è il numero di imbarcazioni che partecipano. Nel 2019, infatti, si sono registrate circa 1.000 imbarcazioni...

Un altro dato importante è il numero di imbarcazioni che partecipano. Nel 2019, infatti, si sono registrate circa 1.000 imbarcazioni...

BrodettoFest 2020: cronaca di un successo annunciato - FOTO e VIDEO

Un successo già annunciato. BrodettoFest 2020, promosso da un comitato formato da un gruppo di 14 persone guidato da Francesco...



Un successo già annunciato. BrodettoFest 2020, promosso da un comitato formato da un gruppo di 14 persone guidato da Francesco...

Un successo già annunciato. BrodettoFest 2020, promosso da un comitato formato da un gruppo di 14 persone guidato da Francesco...



Un successo già annunciato. BrodettoFest 2020, promosso da un comitato formato da un gruppo di 14 persone guidato da Francesco...



Un successo già annunciato. BrodettoFest 2020, promosso da un comitato formato da un gruppo di 14 persone guidato da Francesco...



Un successo già annunciato. BrodettoFest 2020, promosso da un comitato formato da un gruppo di 14 persone guidato da Francesco...



Un successo già annunciato. BrodettoFest 2020, promosso da un comitato formato da un gruppo di 14 persone guidato da Francesco...



Un successo già annunciato. BrodettoFest 2020, promosso da un comitato formato da un gruppo di 14 persone guidato da Francesco...

Un successo già annunciato. BrodettoFest 2020, promosso da un comitato formato da un gruppo di 14 persone guidato da Francesco...



Un successo già annunciato. BrodettoFest 2020, promosso da un comitato formato da un gruppo di 14 persone guidato da Francesco...

HOME ▾ PESARO ▾ CRONACA

Il 'BrodettoFest' dei divieti fa 5mila presenze in più

Secondo gli organizzatori gli estimatori della zuppa di pesce sono aumentati del 30%. L'assessore Lucarelli: "Difficoltà trasformate in valore aggiunto"

Pubblicato il 15 settembre 2020



Il cooking show dello chef Giorgione al PalaBrodetto

Gradimento in crescita, con un incremento di pubblico del 30 per cento rispetto allo scorso anno, pari a circa 5mila clienti in più. Questo il lusinghiero risultato del 28esimo "BrodettoFest". Un risultato che, nell'era post Covid, è ancora più significativo. Questi i numeri snocciolati da Giorgio Andrea Ricci, presidente di RistorItalia, associazione umbro-marchigiana a difesa dell'Ho.Re.Ca, che ammette di aver appena concluso "una serata da incasso record", riferendosi a sabato. "Un successo che speriamo di replicare nel 2021" ha commentato riferendosi al nuovo format, scelto dal BrodettoFest per far gustare, a pranzo e a cena, il piatto della tradizione, nei locali della città.

"Almeno il 70 per cento dei visitatori – aggiunge Ricci – ha scelto di gustare il nostro piatto simbolo. Al BrodettoFest sono arrivati 'turisti del gusto' da Bologna, Milano, dalla Romagna e dall'Umbria. In tanti hanno raggiunto la città da Fabriano, Ascoli, dal sud delle Marche e dall'entroterra, merito anche della comunicazione social attivata dal Festival. Dunque auspichiamo che gli organizzatori, in particolare il Comune di Fano, continuino a sostenere la manifestazione".

"Abbiamo fatto bene a non demordere – afferma l'assessore al Turismo, Etienn Lucarelli –, a scommettere sul BrodettoFest e sull'enogastronomia di qualità, per dare respiro al comparto turistico e dell'ospitalità dopo un anno davvero difficile. Credo che proprio l'incertezza si sia trasformata, in questo caso, in una grande opportunità, nel momento in cui ha prodotto una collaborazione tra la manifestazione e la città intera con il coinvolgimento dei ristoratori. Questo ha permesso non solo di proporre agli ospiti momenti di grande cultura gastronomica al Lido, ma di rendere viva, partecipata ed economicamente attiva tutta Fano durante l'intero weekend. Ritengo che – conclude Lucarelli – proprio in questo anno così anomalo, l'incertezza sia diventata, grazie alle scelte fatte dall'amministrazione insieme agli organizzatori, un valore aggiunto per la città".

Per chi avesse già nostalgia del BrodettoFest o fosse semplicemente curioso di assaggiare altre interpretazioni del brodetto, l'appuntamento è dal 19 settembre al 18 ottobre 2020 con il FuoriBrodetto: iniziativa collaterale del Festival che permette alla kermesse di espandersi sul territorio, coinvolgendo i ristoranti della provincia di Pesaro e Urbino nella promozione del brodetto (al prezzo convenzionato di 20 euro) e, più in generale, del pesce massivo, chiamato anche "povero", da sempre utilizzato nella cucina tradizionale marchigiana. Aggiornamenti e lista dei ristoranti convenzionati saranno visibili sul sito BrodettoFest.it.

Marco D'Errico

© Riproduzione riservata

HOME ▸ PESARO ▸ CRONACA

LA KERMESSA

BrodettoFest, Confesercenti esulta: "Sicurezza, qualità e pubblico Abbiamo vinto una sfida nella sfida"

Pubblicato il 17 settembre 2020



LEGGI ANCHE
"Io, senza paura tra i migranti"

"Abbiamo vinto una sfida nella sfida, quella di proporre un festival di qualità, in presenza e in totale sicurezza, in un periodo difficile come questo, nel quale molti eventi saltano o sono relegati allo spazio virtuale". Lo dice Pier Stefano Fiorelli, presidente di Confesercenti Pesaro e Urbino, commentando con soddisfazione il bilancio della XVIII edizione del Festival del Brodetto, chiuso domenica e organizzato da Confesercenti con il patrocinio di Comune, Regione Marche, Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, e la Camera di Commercio delle Marche.

"Pur con le limitazioni imposte – aggiunge Fiorelli – abbiamo registrato un ottimo riscontro di pubblico, in tutti gli appuntamenti in programma: dai cooking show, alle degustazioni, fino alle due uscite in barca per scoprire il pescato locale, la novità di quest'anno, ben accolta e molto partecipata". Trenta i ristoranti che hanno lavorato a pieno regime, molti eventi in presenza sold out, tra convegni, degustazioni e presentazioni di libri. Dieci appuntamenti molto seguiti, dedicati ai più piccoli.

"Un ringraziamento – conclude il presidente di Confesercenti – va a tutti coloro che hanno lavorato materialmente a questo successo. Nei ristoranti del circuito c'era il tutto esaurito: una bella soddisfazione...". "Non ci siamo tirati indietro, nonostante il momento non fosse dei più propizi, per un evento in presenza – aggiunge Giorgio Bartolini, direttore Confesercenti Pesaro Urbino- e abbiamo avuto ragione, riuscendo a coniugare partecipazione e sicurezza".

m.d.e.

© Riproduzione riservata

LEGGI ANCHE
Fondazione di Comunità: assegno da 3mila euro in beneficenza all'Ant

Il BrodettoFest 2020 di Fano star del Tg2 Eat Parade

DI GIAMPIERO - SETTEMBRE 24, 2020



Il BrodettoFest 2020 di Fano star del Tg2 Eat Parade

La rubrica campionessa di share di Rai2, domani, venerdì 25 settembre, dalle 13.30, sarà dedicata al Festival e agli chef protagonisti della XVIII edizione

Torna ancora una volta alla ribalta nazionale il **BrodettoFest** di Fano che, venerdì 25 settembre, dalle ore 13.30, sarà protagonista della puntata del Tg2 "Eat Parade".

La storica rubrica di Rai2 campionessa di share (con una media di più di 1,2 milioni di spettatori a puntata), racconterà il Festival dedicato al piatto simbolo della mariniera, promosso da Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, mostrando le interpretazioni gourmet degli chef che hanno calcato il palco-cucina del BrodettoFest dall'11 al 13 settembre 2020.



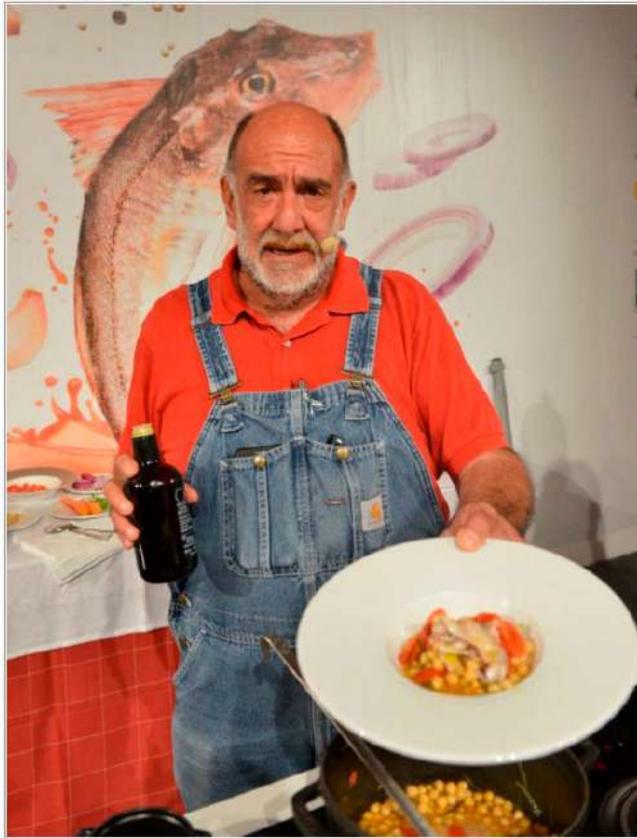
La voce di **Bruno Gambacorta**, giornalista, ideatore e curatore di "Eat Parade" accompagnerà gli ascoltatori in un goloso viaggio alla scoperta di quattro gustose ricette presentate durante la 18^a edizione: i "Maccheroncini di Campofilone con vongole, fasolari e canolicchi" splendida valorizzazione delle eccellenze del territorio di **Chef Erny Lombardo**; la "Pasta mista, alghe e frutti di mare" cucinata dalla stellata **Chef Cristina Bowerman** nella foto a fianco (Glass Hostaria di Roma) che ha fatto sognare le papille gustative del pubblico del Festival; la colorata quando gustosa "Polentina di mais Ottofile con cozze e pomodoro pendolino marchigiano" realizzata dal travolgente **Max Mariola**; "Il Mare con i piedi nell'orto", la zuppa preparata a strati, a seconda dei tempi di cottura di ciascun ingrediente, da **Giorgio "Giorgione" Barchiesi**, super star di Gambero Rosso Channel.



Loggi le News

Il BrodettoFest 2020 di Fano star del Tg2 Eat Parade

di Redazione | in: Cronaca e Attualità



La rubrica campionessa di share di Rai2, domani, venerdì 25 settembre, sarà dedicata al Festival e agli chef protagonisti della XVIII edizione

Fano, 24 settembre 2019 - Torna ancora una volta alla ribalta nazionale il BrodettoFest di Fano che domani, venerdì 25 settembre, dalle ore 13.30, sarà protagonista della puntata del Tg2 "Eat Parade".

La storica rubrica di Rai2 campionessa di share (con una media di più di 1,2 milioni di spettatori a puntata), racconterà il Festival dedicato al piatto simbolo della mariniera, promosso da Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, mostrando le interpretazioni gourmet degli chef che hanno calcato il palco-cucina del BrodettoFest dall'11 al 13 settembre 2020.

La voce di Bruno Cambacorta, giornalista, ideatore e curatore di "Eat Parade" accompagnerà i telespettatori in un goloso viaggio alla scoperta di quattro gustose ricette presentate durante la 18ª edizione: i "Maccheroncini di Campofilone con vongole, fasolari e canolicchi" splendida valorizzazione delle eccellenze del territorio di Chef Emy Lombardo; la "Pasta mista, alghe e frutti di mare" cucinata dalla stellata Chef Cristina Sowerman (Giass Hostaria di Roma) che ha fatto sognare le papille gustative del pubblico del Festival; la colorata quando gustosa "Polentina di mais Ottolite con cozze e pomodoro pendolino marchigiano" realizzata dal travolgente Max Mariola; "Il Mare con i piedi nell'orto", la zuppa preparata a strati, e seconda dei tempi di cottura di ciascun ingrediente, da Giorgio "Giorgione" Barchiesi, super star di Gambero Rosso Channel.

Un appuntamento da non perdere, per rivivere le emozioni del BrodettoFest 2020, per conoscere le eccellenze del territorio, per ammirare gli scorci su una splendida Fano che, da 18 anni, accoglie e valorizza la kermesse.

BrodettoFest è organizzata da Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, con il contributo di Regione Marche, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, Camera di Commercio delle Marche.



Home - Eventi - Il Brodettato Fest di Fano 2020 sbarca su Rai Due: ecco quando

Il Brodettato Fest di Fano 2020 sbarca su Rai Due: ecco quando

Da **Marina Denegri** - 24 Settembre 2020

17

Mi piace 1



Tg2 Eat Parade, rubrica campionessa di share, il 25 settembre, sarà dedicata al Festival e agli chef protagonisti della XVIII edizione

FANO - Torna ancora una volta alla ribalta nazionale il **BrodettatoFest di Fano** che domani, **venerdì 25 settembre**, dalle ore 13.30, sarà protagonista della puntata del Tg2 "Eat Parade".

La storica rubrica di Rai2 campionessa di share (con una media di più di 1,2 milioni di spettatori a puntata), racconterà il Festival dedicato al piatto simbolo della marineria, promosso da Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, mostrando le interpretazioni gourmet degli chef che hanno calcato il palco-cucina del BrodettatoFest dall'11 al 13 settembre 2020.



CleanMyMac X: Your Mac.
Come nuovo. Un Mac pulito,...

Ann. Il tuo Mac. Come nuovo. Tutti gli strumenti per ottimizzare il Mac in...

MacPaw

Scopri di più

La voce di **Bruno Gambacorta**, giornalista, ideatore e curatore di "Eat Parade" accompagnerà i telespettatori in un goloso viaggio alla scoperta di quattro gustose ricette presentate durante la 18^a edizione: i "Maccheroncini di Campofilone con vongole, fasolari e canolicchi" splendida valorizzazione delle eccellenze del territorio di Chef Erny Lombardo; la "Pasta mista, alghe e frutti di mare" cucinata dalla stellata Chef Cristina Bowerman (Glass Hostaria di Roma) che ha fatto sognare le papille gustative del pubblico del Festival; la colorata quando gustosa "Polentina di mais Ottofile con cozze e pomodoro pendolino marchigiano" realizzata dal travolgente Max Mariola; "Il Mare con i piedi nell'orto", la zuppa preparata a strati, a seconda dei tempi di cottura di ciascun ingrediente, da Giorgio "Giorgione" Barchiesi, super star di Gambero Rosso Channel.

Un appuntamento da non perdere, per rivivere le emozioni del BrodettatoFest 2020, per conoscere le eccellenze del territorio, per ammirare gli scorci su una splendida Fano che, da 18 anni, accoglie e valorizza la kermesse.

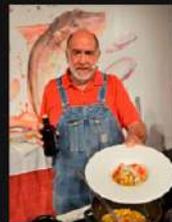
BrodettatoFest è organizzato da Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, con il contributo di Regione Marche, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, Camera di Commercio delle Marche.

Il BrodettoFest 2020 di Fano star del Tg2 Eat Parade

Di Redazione Flaminia - 24 Settembre 2020



La rubrica campionessa di share di Rai2, domani, venerdì 25 settembre, sarà dedicata al Festival e agli chef protagonisti della XVIII edizione



Torna ancora una volta alle ribalta nazionale il **BrodettoFest** di Fano che domani, venerdì 25 settembre, dalle ore 13,30, sarà protagonista della puntata del Tg2 "Eat Parade".

La storica rubrica di Rai2 campionessa di share (con una media di più di 1,2 milioni di spettatori a puntata), racconterà il Festival dedicato al piatto simbolo della marineria, promosso da Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, mostrando le interpretazioni gourmet degli chef che hanno calcato il palco-cucina del

BrodettoFest dall'11 al 13 settembre 2020.

La voce di **Bruno Gambacorta**, giornalista, ideatore e curatore di "Eat Parade" accompagnerà i telespettatori in un goloso viaggio alla scoperta di quattro gustose ricette presentate durante la 18esima edizione: i "Maccheroncini di Campofilone con vongole, fasolari e canolicchi" splendida valorizzazione delle eccellenze del territorio di **Chef Erny Lombardo**; la "Pasta mista, alghe e frutti di



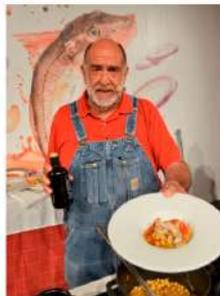
mare" cucinata dalla stellata **Chef Cristina Bowerman** (Glass Hostaria di Roma) che ha fatto sognare le papille gustative del pubblico del Festival; la colorata quando gustosa "Polentina di mais Ottofolle con cozze e pomodoro pendolino marchigiano" realizzata dal travolgente **Max Mariola**; "Il Mare con i piedi nell'orto", la zuppa preparata a strati, a seconda dei tempi di cottura di ciascun ingrediente, da **Giorgio "Giorgione" Barchiesi**, super star di Gambero Rosso Channel. Un appuntamento da non perdere, per rivivere le emozioni del BrodettoFest 2020, per conoscere le eccellenze del territorio, per ammirare gli scordi su una splendida Fano che, da 18 anni, accoglie e valorizza la kermesse.



BrodettoFest è organizzata da Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, con il contributo di Regione Marche, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, Camera di Commercio delle Marche.

Il BrodettoFest 2020 di Fano star del Tg2 Eat Parade

[- Precedente](#) / [Continua](#) - [multimedia](#) / 24 settembre 2020 / [suoi](#)



La rubrica complessiva di share di Rai2, domani, venerdì 25 settembre, sarà dedicata al Festival e agli chef protagonisti della XVIII edizione Fano, 24 settembre 2019 - Torna ancora una volta alla ribalta nazionale il BrodettoFest di Fano che domani, venerdì 25 settembre, dalle ore 13.30, sarà protagonista della puntata del Tg2 "Eat Parade".

La storica rubrica di Rai2, complessiva di share (con una media di più di 1,2 milioni di spettatori a puntata), racconterà il Festival dedicato al piatto simbolo della marineria, promosso da Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, mostrando le interpretazioni gourmet degli chef che hanno cotto il palco-cucina del BrodettoFest dall'11 al 13 settembre 2020.

La voce di **Bruno Gambacorta**, giornalista, ideatore e conduttore di "Eat Parade" accompagnerà i telespettatori in un goloso viaggio alla scoperta di quattro gustose ricette presentate durante la 18° edizione: i "Maccheroncini di Campofione con vongole, fave e cicoli" scintille valorizzazione delle eccellenze del territorio di **Chef Enry Lambarde**, la "Pasta mista, alghe e frutti di mare" cucinata dalla stellata **Chef Cristina Bowerman** (Olas Hestaria di Roma) che ha fatto sognare le papille gustative del pubblico del Festival; la colorata quando gustosa "Polentina di maia, Ottaffe con cozze e pomodoro pendolino marchigiano" realizzata dal travolgente **Max Mariola**, "Il Mare con i piedi nell'orto", la zuppa preparata a strati, a seconda del tempo di cottura di ciascun ingrediente, da **Giorgio "Giorgione" Barchiesi**, super star di Gambero Rosso Channel.

Un appuntamento da non perdere, per rivivere le emozioni del BrodettoFest 2020, per conoscere le eccellenze del territorio, per ammirare gli scori su uno splendida Fano che, da 18 anni, accoglie e vive la temessa.

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

Grandi numeri nonostante il Covid: 70mila presenze durante gli eventi estivi. Il bilancio



4' di lettura Fano 28/09/2020 - La creatività degli operatori, l'impegno dell'amministrazione, la grande collaborazione e la voglia di ripartire dei fanesi hanno fatto sì che la città della Fortuna riuscisse a superare alla grande la stagione turistica più strana e particolare si sempre.

Un progetto iniziato a primavera già inoltrata quando, in pieno lockdown, a seguito di decine e decine di incontro via web e confronti con il tavolo economico,

l'amministrazione ha deciso di partire con il progetto Fano En Plein Air e con una serie di iniziative per far continuare a lavorare il mondo della cultura e del turismo e permettergli di continuare ad attirare fondi nazionali e regionali per poi farli ricadere sul comparto economico della città. Anche la promozione è stata fondamentale con il supporto del Destination Manager Josep Ejarque, assunto per mitigare i danni economici del Covid, che ha portato ottimi risultati. Missione compiuta insomma perché, nonostante tutte le restrizioni, Fano può vantare una stagione estiva dai numeri importanti. A partire dalle 200 attività che hanno richiesto il suolo pubblico per poter proporre il proprio prodotto all'esterno delle mura del proprio negozio, creando una sorta di grande villaggio turistico a cielo aperto con bar, ristoranti sotto le stelle, ma anche negozi e tanto altro.

Numeri che sono stati ottimi anche per quelli che sono alcuni dei luoghi più suggestivi della città e che all'occasione si trasformano in splendidi contenitori di iniziative come la Darsena Borghese, gestita dall'associazione Work in Progress, che ha fatto registrare ben 30 concerti per una partecipazione di circa 2mila persone. La Rocca Malatestiana che grazie anche alla gestione del "Rivazza" ha organizzato un totale di 40 serate con circa 4000 persone. L'ex Chiesa di San Francesco, gestita dall'Ufficio Cultura, ha portato a casa ben 25 appuntamenti, per lo più concerti con circa 3750 partecipanti, mentre il Bastione Sangallo circa 24 concerti, più svariate presentazioni di libri e diverse attività con le quali hanno attirato un totale di circa 1650 tra fanesi e turisti. Stupenda scoperta dell'estate è stato l'Anfiteatro Rastatt, gestito da Comune e Proloco, che con soli 6 concerti è riuscito a raggiungere le 2000 presenze. Per non parlare dell'Arena Bcc gestita dalla Cooperativa Tre Ponti, che è stata letteralmente presa d'assalto durante i suoi 12 spettacoli (4.500 persone) e 30 serate cinema (3500 persone). Ben 133 appuntamenti totali per 23mila persone raggiunte che hanno portato un indotto in città e non solo che non è al momento quantificabile.

A rendere grande l'estate fanese sono stati anche gli eventi che si sono potuti svolgere nonostante tutte le misure restrittive del momento. Stiamo parlando del "Fano Jazz by the Sea" che ha staccato 3246 ticket (88,39% da fuori Fano), e che grazie alla novità "Live in the city" ha portato un indotto di circa 30mila persone. Passaggi Festival, che è riuscito a mantenere livelli qualitativi altissimi, se non superiori anche al passato, ha portato in città ben 15mila persone. Rivisto invece il Brodetto Fest che, grazie alla creatività degli organizzatori, si è spostato nei ristoranti della città, portando un indotto di circa 5mila persone. Successo anche per i Concerti d'Organo con circa 100 artisti per 1000 persone raggiunte e per l'Incontro Internazionale Polifonico "Città di Fano" con 1500 presenze. Tra le novità dell'estate 2020 c'è stato Fano Fellini che ha portato alla Rocca circa 3mila persone e le Serate Medievali che hanno sostituito il Palio delle Contrade riuscendo a raggiungere circa 1000 presenze.

Stagione estiva che è stata resa ancor più vivace grazie ai Mercoledì degli Artisti promossi dall'amministrazione comunale, coordinati dal presidente dell'Orchestra Sinfonica Rossini, Saul Salucci, e realizzati in collaborazione con l'associazione "La Stanza della Poesia" e gli esercenti del Centro Storico. 10 serate, con 50 spettacoli per 5000 persone raggiunte, 6 serate con l'Orchestra Sinfonica Rossini che ha messo in scena 34 concerti per un totale di 1000 persone raggiunte. Musica protagonista anche grazie al Symphony Pop Festival e a "Tracce", entrambe organizzati dall'Orchestra Sinfonica Rossini che hanno portato in città circa 2600 persone. Eventi estivi che hanno portato un indotto totale di circa 40mila persone. Potenziato per l'estate 2020 anche il servizio Iat del Comune di Fano con il sistema Call&Go, iniziativa realizzata in collaborazione con gli Alberghi Consorziati che, dal 15 luglio al 15 settembre ha dato informazioni telefoniche a circa 900 turisti.

Un esperimento riuscito insomma Fano En Plein Air che ha portato un totale di circa 70mila presenze reali e un indotto molto più importante in città. Il suolo pubblico rimarrà gratuito fino al termine dell'emergenza, ma l'amministrazione comunale, che già da tempo aveva in cantiere la realizzazione di un grande villaggio a cielo aperto con bar, ristoranti e negozi sotto le stelle, sta già lavorando per capire come dare agli esercenti questa possibilità, anche in futuro.

ATTUALITÀ | PESARO

Fano, estate 2020: è tempo di bilanci. La cultura vero scudo anticrisi

La Città della Fortuna è riuscita ad attraversare la tempesta delle restrizioni e della paura facendo registrare numeri, in termini di turismo, comunque importanti.

Di **Lucrezia Ceccarelli** - 25 Settembre 2020



Fabbio di Passaggio Festival

FANO - L'estate 2020 è andata ufficialmente in archivio. Una stagione sicuramente **diversa e segnata** in maniera indelebile dall'**emergenza pandemica**. Nonostante ciò, la Città della Fortuna è riuscita ad attraversare la tempesta delle restrizioni e della paura facendo registrare **numeri**, in termini di **turismo**, comunque **importanti**.

Un **risultato** figlio di **sinergie e strette collaborazioni** che ha visto giocare un ruolo da protagonista l'**amministrazione comunale** e gli **operatori economici** che, con **creatività e perseveranza**, hanno saputo frarre il meglio, e anche più da una situazione che a **primavera** sembrava più che compromessa.



Una delle serate del Fano Jazz Club

Partiamo dai **meriti del Comune fanese** che, per venire incontro agli esercizi commerciali, ha deciso di concedere maggiore spazio pubblico senza nessun tipo di rincaro; una scelta azzeccata che ha permesso ai ristoranti e non solo di lavorare a pieno regime, fornendo ai turisti anche uno spettacolare colpo d'occhio trasformando Fano in un grande **salotto sotto le stelle**.



Dive Store e Fano ospite di Passaggi

Il vero **volano** però che ha permesso il superamento di questo periodo è stata la **cultura**, declinata da diversi punti di vista: musicale, letteraria e gastronomica. Tanti sono stati i grandi eventi che anche quest'anno hanno contraddistinto l'estate: il **Fano Jazz by the Sea** che ha staccato 3246 ticket (88,39% da fuori Fano), e che grazie alla novità "Live in the city" ha portato un indotto di circa 30mila persone. **Passaggio Festival**, che è riuscito a mantenere livelli qualitativi altissimi se non superiori anche al passato, ha portato in città ben 15mila persone. Rivisto invece il **Brodetto Fest** che, grazie alla creatività degli organizzatori, si è spostato nei ristoranti della città, portando un indotto di circa 5mila persone.



Bionelli al Brodetto Fest 2020

A questi vanno aggiunti anche i **Concerti d'Organo** con circa 100 artisti per 1000 persone raggiunte e il **concerto internazionale Polifonico "Città di Fano"** con 1530 presenze. Il **Fano Festival** che ha portato alla Rocca circa 3mila persone e le **Serate Medievali** che hanno sostituito il Palio delle Contrade riuscendo a raggiungere circa 1000 presenze. A questi da aggiungere anche altri eventi come lo **Zmarr**, grande festival fanese dedicato al fumetto che anche quest'anno ha acceso i riflettori sulla **nona arte**.



Estate 2020 a Fano, tempo di bilanci

Un esperimento riuscito insomma **Fano En Plein Air** che ha portato un totale di circa 70mila presenze reali con un indotto importante per la città e che sicuramente sarà replicato con delle ulteriori migliorie. Tempo di bilanci certo, ma anche di pianificazioni: l'amministrazione fanese guarda già al futuro già nel prossimo mese di ottobre quando verranno organizzati gli **Stati Generali del Turismo**, dedicati con il titolo "Obiettivo Turismo: verso una strategia condivisa per rilanciare il settore".

© riproduzione riservata

