

BRODETTO FEST

FANO 10-11-12 SETTEMBRE 2021



XIX EDIZIONE



con la
CULTURA
nel
CUORE



Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea

Ogni volta che sosteniamo
la cultura del nostro territorio
il nostro cuore comincia a battere
più forte. Alimentiamo insieme
questa passione!



per il territorio
noi ci siamo

www.fano.bcc.it

WhatsApp 335.7620956

BRODETTOFEST
FANO 10-11-12 SETTEMBRE 2021
XIX EDIZIONE



Il brodetto è una cosa seria. Anzi, potremmo dire serissima, come dimostra il “Brodetto Fest”. Il “Festival internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce” ormai da 19 anni valorizza la nostra tradizione enogastronomica, in modo autentico e dinamico. Nella nostra città quando si parla di Brodetto si parla della nostra storia, di quelle che sono le nostre origini condensate in un piatto apprezzato da tantissimi amanti del pesce a tavola. Va sottolineato il grande impegno profuso da tutta la macchina organizzativa capitanata da Confesercenti che in questi anni ha saputo tratteggiare una strategia che ha per messo alla manifestazione di diventare un punto di riferimento anche fuori dai confini nazionali. Mi spingo ancora più in profondità, affermando che, grazie a Confesercenti, questo piatto è diventato un tassello portante della identità cittadina.

Nutriamo grande aspettativa verso questa edizione del 2021 che rappresenta anche un’occasione importante per tutto il settore economico e commerciale collegato al Brodetto affinché si possa tornare a correre, recuperando il terreno perso a causa del Covid.

Massimo Seri Sindaco del Comune di Fano



Fano a livello turistico viene percepita come una località in cui il mare e la sua conformazione sociale ed economica consentono al visitatore di trascorrere una vacanza tranquilla e piena di benessere. Il “Festival internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce” rappresenta uno strumento di marketing turistico dal grande valore, poiché mette la nostra città nelle condizioni di enfatizzare la propria tradizione marinara. E nella nostra accezione marinara troviamo un grandissimo patrimonio storico e culturale che ci caratterizza e ci apre a grandissime opportunità.

La pesca, insieme al brodetto, durante questo Festival vivono una luce splendente nella quale i cittadini e i tantissimi turisti possono assaporare e scoprire il gusto autentico del pesce dell’Adriatico. Rivolgo i miei migliori auguri agli organizzatori con l’auspicio che anche quest’anno la nostra città possa promuovere al meglio la nostra tradizione marinara, creando un ambiente che coniughi la bellezza del nostro litorale con il gusto unico del brodetto.

Etienn Lucarelli Assessore allo sviluppo turistico, agli eventi e alle attività economiche e produttive del Comune di Fano



SíAmo

Adriatico

*Il pesce più fresco
del mare più vicino a te.*



**CONAD**
Persone oltre le cose

BRODETTOFEST
FANO 10-11-12 SETTEMBRE 2021
XIX EDIZIONE



Una sapienza antica custodita per generazioni, capace di tracciare il solco delle nostre più profonde tradizioni. "Il brodetto" (o più correttamente i brodetti, visto che ogni città marinara delle Marche ha la sua tipica ricetta) ha origini lontane e popolari, derivando dalla necessità dei pescatori di utilizzare quella parte del pescato di minor pregio, non adatta alla vendita.

Oggi il brodetto rappresenta una delle eccellenze gastronomiche delle Marche e BrodettoFest 2021, giunto alla 19° edizione, è il luogo in cui questi antichi e preziosi saperi possono essere valorizzati dalla maestria dei più colti e famosi cuochi d'Italia. Una rassegna gastronomica di pregio che ha saputo elevarsi ad evento culturale di caratura nazionale e che ogni anno consente di incoronare Fano capitale del brodetto. Una opportunità in più per visitatori e turisti per scoprire le bellezze paesaggistiche, i tesori artistici e le grandi tradizioni culturali e gastronomiche di cui è ricca la Città della Fortuna.

Mirco Carloni Vice Presidente della Giunta regionale e Assessore alla pesca marittima



**CAMERA DI COMMERCIO
DELLE MARCHE**

La Camera di Commercio sostiene il progetto promozionale del brodetto dalla sua, ormai lontana, prima edizione, come Camera di Pesaro poi come Camera delle Marche dal 2018. E come ente a perimetro regionale possiamo essere più incisivi nella azione di valorizzazione organica di tutte le eccellenze dei nostri variegati, ricchissimi territori.

Apprezziamo dell'iniziativa la capacità di avere costruito attorno a un piatto della tradizione un'opportunità per le imprese dell'accoglienza ma anche un veicolo per fare conoscere la tradizione e la storia del luogo, costruendo attorno momenti di aggregazione, convivio, divulgazione delle specificità del territorio.

Penso ovviamente al Bianchello, un'eccellenza locale di grande interesse, potenzialità che accompagna benissimo il prodotto brodetto cui è legato anche per antichità e profondità di radici storiche. Vitigno quasi leggendario l'uno, piatto di risulta (altamente sostenibile diremmo oggi) che sfama i pescatori delle nostre marinerie dalla notte dei tempi, l'altro.

Un'abbinata che potrebbe a sua volta legarsi a prodotti identitari di altri luoghi delle Marche (altre zuppe di pesce, come ve ne sono in tutte le nostre coste) altri eccellenze enologiche di pregio e poco in voga. Inanellare un circolo virtuoso che armonizzi le tante sfaccettature delle Marche, nel rispetto delle peculiarità, è la sfida e il compito della nostra Camera. La promozione congiunta, in filiera, di luoghi, alimenti, tradizioni è l'unica possibile in questo momento storico e quella che più ci piace.

Gino Sabatini Presidente della Camera di Commercio delle Marche



ECONFESERCENTI

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

Sedi in: Pesaro, Urbino, Cagli, Urbania, Fermignano, Fano, Gabicce Mare, Montecchio, Novafeltria.

BRODETTOFEST
FANO 10-11-12 SETTEMBRE 2021
XIX EDIZIONE



Si rinnova l'appuntamento con "Brodetto Fest", l'atteso festival dedicato alla cucina di mare e al piatto che meglio la identifica: quel brodetto di pesce che, declinato in tutte le sue variabili, sa raccontare e tradurre, in ingredienti e sapori, la storia, le tradizioni, i modi di vivere, la bellezza, la conoscenza, i tempi e i ritmi delle nostre città costiere. Confesercenti è orgogliosa di promuovere per il 19° anno questo evento che sempre più caratterizza il territorio in termini di qualità: la qualità dell'offerta turistica, delle materie prime - pesce, ma anche vino e olio, con, quest'anno, un focus imperdibile sulla moretta, vera eccellenza fanese - la qualità delle risorse culturali e paesaggistiche, della ristorazione, della marineria, di un'intera filiera e la qualità della vita che è, insieme, origine e risultante di tutto il resto. Siamo orgogliosi di aver recuperato e rilanciato, in questi 19 anni, una ricetta fantastica e dimenticata e di aver contribuito a promuovere il turismo e il lavoro dei ristoranti, oltre che la conoscenza e l'immagine della città di Fano e della regione Marche in Italia e nel mondo. La formula del festival in questi anni è cresciuta ed ha saputo rispondere ai tempi, sia nel modo di comunicare, sia nella necessità di arricchirsi di eventi: cooking show, approfondimenti, degustazioni, presentazioni di libri, concorsi e gare, momenti di spettacolo, laboratori, letture e giochi per i più piccoli. Al centro di tutto, però, restano la buona tavola, l'eccellenza di idee e proposte e l'amore per il territorio: perché una grande ricetta si fa con gli ingredienti migliori.

Pier Stefano Fiorelli Presidente Confesercenti Pesaro Urbino

Adolfo Ciuccoli Presidente Confesercenti Fano

Roberto Borgiani Direttore Confesercenti Marche

Giorgio Bartolini Direttore Confesercenti Pesaro Urbino

Alessandro Ligurgo Vicedirettore Confesercenti Pesaro Urbino

Tiziano Pettinelli Direttore Confesercenti Fano





Profilglass®

PEOPLE, PASSION, ALUMINIUM

ALLUMINIO SOSTENIBILE, PASSIONE PER LE PERSONE E IL TERRITORIO.

www.profilglass.it

BRODETTOFEST
FANO 10-11-12 SETTEMBRE 2021
XIX EDIZIONE



mipaaf
ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



Essere qui fra voi e con voi alla 19° edizione del BrodettoFest, mi onora. Dopo un anno così difficile, che ha messo a dura prova gran

parte dei settori economici italiani e che ci ha colpiti nello spirito, questo evento rappresenta una piccola grande conquista. Vivere in prima persona questi momenti non è una banale o semplicistica affermazione, ma la reputo una occasione ricca di significato. Ciò che ci è stato vietato, giorno dopo giorno lo stiamo recuperando. È una vera riconquista e il valore che assume questo evento travalica, a mio giudizio, la semplice partecipazione e assume la veste di una effettiva rinascita di comunità.

Una comunità che oggi si unisce per vivere e celebrare insieme il neo Distretto Biologico della Marche, che si ritrova per promuovere e valorizzare le eccellenze enogastronomiche del territorio e dell'intera filiera della pesca, che si è data appuntamento per valorizzare i prodotti unici del Made in Italy tipici dell'Adriatico e della sua storia. Conoscere, sostenere e implementare iniziative che mettano al centro la tipicità e l'unicità dei nostri prodotti è un bene che si traduce in termini economici per il sistema Paese con effetti positivi sul PIL che a giugno ha segnato un +11% di crescita grazie alle filiere agroalimentari italiane, ed è una crescita anche in termini di conoscenza per tramandare il nostro vissuto e il nostro sapere alle generazioni future.

È con questo spirito che il MIPAAAF da alcuni anni promuove il Brodetto & Kids, lo spazio formativo dedicato ai più piccoli che attraverso laboratori didattici tematici vuole insegnare, con divertimento e semplicità, ciò che il mare e la terra possono offrire.

Francesco Battistoni Sottosegretario al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali



mipaaf
ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



FEAMP
PO 2014-2020
Fondo europeo per gli
affari marittimi e la pesca





VENERDÌ 10 SETTEMBRE



H 18.30 PALCO CAVEA

Inaugurazione

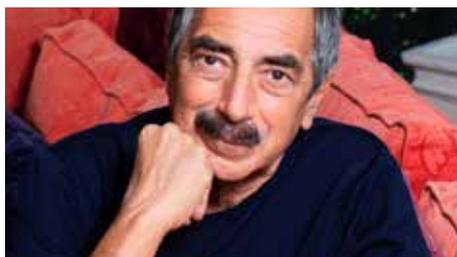
Saluto delle autorità: **Massimo Seri**, Sindaco Comune di Fano, **Etienn Lucarelli**, Assessore Turismo Comune di Fano, **Mirco Carloni**, Vice Presidente Regione Marche, **Gino Sabatini**, Presidente Camera di Commercio Marche, **Pier Stefano Fiorelli**, Presidente Confesercenti Pesaro e Urbino, **Adolfo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



H 20.00 PALABRODETTO
Cooking Show

Chef Alberto Faccani
(Ristorante Magnolia, Cesenatico, 2 stelle Michelin)
Ricetta: *Risotto Riviera Adriatica*.

Abbinamento vino a cura di Bianchetto d'Autore.
Costo 20 € - Prenotazioni sul sito Brodettfest.it



H 21.30 PALCO CAVEA

Talk Show Brodetto time

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



H 22.00 PALABRODETTO

Brodetto Lab

Il brodetto del futuro.
Laboratorio permanente,
degustazione meditata e letture
dal libro "Culture di vigna"

(Plan Editore, 2021) di **Davide Eusebi** e **Otello Renzi**.
Abbinamento finger food in collaborazione
con Ristorante Almare, Fano.
Costo 10 € - Prenotazioni sul sito Brodettfest.it

SABATO 11 SETTEMBRE



H 13.00 PALABRODETTO
Cooking Show

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

Costo 20 € - Prenotazioni sul sito Brodettfest.it



H 17.00 PALABRODETTO

Talk degustazione Brodetto di Marca

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

Porto Recanati (MC), Porto San Giorgio (FE)
e San Benedetto del Tronto (AP).
Costo 20 € - Prenotazioni sul sito Brodettfest.it



H 19.00 PALCO CAVEA

**Marche, verso il distretto
biologico più grande d'Europa**
Francesco Giardina, Responsabile
nazionale agricoltura biologica e
politiche della qualità Coldiretti,

Maria Letizia Gardoni, Presidente Coldiretti Marche,
Roberta Fileni, Fileni Spa, **Adolfo Ciuccoli**, Assoviaggi
Confesercenti Marche, **Mirco Carloni**, Vice Presidente
Regione Marche - Assessore Agricoltura.
Modera **Federico Quaranta**.
Prenotazione consigliata sul sito Brodettfest.it



H 20.00 PALABRODETTO

Cooking Show

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

Abbinamento vino a cura di Bianchetto d'Autore.
In collaborazione con Coldiretti.
Costo 10 € - Prenotazioni sul sito Brodettfest.it



H 21.30 PALCO CAVEA

Talk Show Brodetto time

con **Roberta Capua**
Modera **Federico Quaranta**

Prenotazione consigliata sul sito Brodettfest.it

DOMENICA 12 SETTEMBRE



H 14.00 PALABRODETTO

Cooking Show

Chef Michelangelo Mammoliti
(Ristorante La Madernassa,
Guarene, 2 stelle Michelin)
Ricetta: *Brezza Marina, Spaghetti*

*pastificio dei campi, cotti in estrazione di scampi,
kombava e plancton.*
Abbinamento vino a cura di Bianchetto d'Autore.
Costo 20 € - Prenotazioni sul sito Brodettfest.it

H 17.30 PALCO CAVEA

La costa del tesoro

Liberiamo la nostra costa dalla plastica
e troveremo un tesoro!
Incontro e gioco interattivo per bambini
a cura di Argonauta e CEA Casa Archilei



H 17.30 PALABRODETTO

Degustazione guidata di oli monovarietali

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

H 18.30 PALABRODETTO

Dialogare, riflettere, creare

con la biodiversità agraria delle Marche

Presentazione del progetto dedicato
a tutte le Scuole dell'infanzia,
primarie e secondarie di primo grado,
a cura di **Ambra Micheletti**
e **Paola Staffolani** - ASSAM.



H 19.00 PALCO CAVEA

Presentazione del libro

"Bianchetto del Metauro."
La storia, il territorio, i vignaioli"
di **Gianluigi Garattoni**
(Argalia Editore, 2021).
In collaborazione con BCC Fano.



A seguire
"Premio Bianchetto d'Autore"
a **Giuseppe Vaccarini**
(Sommelier ex campione
del Mondo).



H 20.00 PALABRODETTO

Cooking Show

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

*di battuta di seppia allo zenzero e limone, su brodetto
di crostacei all'Alchermes, cipolla rossa di Pedaso e
cappero di Borgo Cisterna.*
Degustazione di Biodiversità agrarie delle Marche
in collaborazione con ASSAM e gli Agricoltori custodi.
Abbinamento vino a cura di Bianchetto d'Autore.
Costo 20 € - Prenotazione sul sito Brodettfest.it



BRODETTOFEST
FANO 10-11-12 SETTEMBRE 2021
XIX EDIZIONE



H 21.30 PALCO CAVEA

Talk Show Brodetto time

Tinto (Nicola Prudente), presenta

“Il Collo della bottiglia, Storie di Vite” (2021)

Prenotazione consigliata sul sito Brodettofest.it



H 22.00 PALABRODETTO

Brodetto Lab

Il brodetto del futuro.

Laboratorio permanente,
degustazione meditata e letture dal
libro “Culture di vigna”

(Plan Editore, 2021) di **Davide Eusebi** e **Otello Renzi**.

Abbinamento finger food in collaborazione

con Ristorante Cile's, Fano.

Costo 10 € - *Prenotazioni sul sito Brodettofest.it*

INFORMAZIONI:

t. 0721 54708

PRENOTAZIONI:

online sul sito Brodettofest.it

IL PROGRAMMA

**POTREBBE SUBIRE VARIAZIONI,
AGGIORNAMENTI SU
BRODETTOFEST.IT**

INGRESSO AGLI EVENTI

**OBBLIGATORIO
CON GREEN PASS.**

Coordinamento Palabrodetto: Chef Antonio Bedini

Nelle Marche per le Marche.



Con un unico grande progetto:
dare credito alle nostre comunità.

www.bancomarchigiano.it

NEW COPROMO srl
Società a responsabilità limitata
61032 FANO (PU) - Via Ugo La Malfa n.10
Tel. 0721/855441 - Fax 0721/855442
Part. IVA 02337310417

BRODETTO & KIDS

LARGO SENECA
TUTTI I GIORNI
H. 18.00 / H. 21.00

LABORATORI CREATIVI, GIOCHI, SPETTACOLI PER VIVERE I TEMI DEL FESTIVAL LIBERANDO LA FANTASIA.

VENERDÌ 10 SETTEMBRE H. 18.00

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

H 19:00 - 20:30

Laboratori pittorici a cura dello Studio K_artone: Cartoni dal mare, Un mare di Pesci, Ittiologia Fantastica
Giochi del mare a cura di Michela Risvegla per l'associazione Il Ridosso.

H 20.30

Guarda & Gusta Cooking Show per Bambini, con degustazione.

H. 21.00

Spettacolo: Kalù Stripp Show.

SABATO 11 SETTEMBRE

H. 18.00

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

H 19:00 - 20:30

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

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

H 20.30

Guarda & Gusta Cooking Show per Bambini, con degustazione.

H. 21.00

Spettacolo: Kalù Stripp Show.

DOMENICA 12 SETTEMBRE

H. 18.00

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

H 19:00 - 20:30

Laboratori pittorici a cura dello Studio K_artone: Cartoni dal mare, Un mare di Pesci, Ittiologia Fantastica
Giochi del mare a cura di Michela Risvegla per l'associazione Il Ridosso.

H 20.30

Guarda & Gusta Cooking Show per Bambini, con degustazione.

A CURA DI STUDIO K_ARTONE
INFORMAZIONI: 345 5949538



Il pesce è un alimento prezioso soprattutto per i bambini: è un'ottima fonte di omega 3, proteine nobili altamente digeribili, sali minerali e vitamine. E dal momento che il mare Adriatico e il mar Mediterraneo ne sono ricchi, in tavola possiamo avere sempre pesce fresco e di qualità in ogni stagione. L'iniziativa Brodetto & Kids, nata in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MIPAAF), nasce proprio per far scoprire ai più piccoli questo grande tesoro. Conoscere i pesci e l'ambiente in cui vivono significa imparare a rispettare il mare, e di conseguenza il nostro pianeta.

La Direzione Generale della pesca marittima e dell'acquacoltura del MIPAAF è l'autorità preposta alla gestione coordinamento del Programma Operativo del FEAMP 2014/2020, il Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, che promuove la pesca e l'acquacoltura intelligenti ed ecocompatibili, insieme a uno sviluppo sostenibile e inclusivo delle comunità che dalla pesca dipendono. La pesca sostenibile infatti, sia industriale che artigianale, persegue un'efficace gestione dei sistemi utilizzati e fa sì che non entri in conflitto con la conservazione della biodiversità marina evitando un impatto negativo sulle specie e sugli ecosistemi. Inoltre contribuisce al mantenimento di quella cultura gastronomica che viene sempre di più indicata come un vero e proprio stile di vita. Questo Piano è l'inizio di un percorso che avviene nel periodo di programmazione del Fondo Europeo per la Pesca (FEAMP) e nel più ampio contesto della Politica Marittima Integrata e della "Crescita BLU" dove l'acquacoltura svolge un ruolo strategico.



mipAAF
ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



FEAMP
PO 2014-2020
Fondo europeo per gli
affari marittimi e la pesca

il Resto del Carlino

Il tuo mondo il tuo quotidiano

Ogni giorno il quotidiano della tua città in **VERSIONE DIGITALE**,
sul tuo smartphone e tablet, dove vuoi e quando vuoi ad un **prezzo vantaggioso**.



Scansiona il QR Code e scopri la promozione

Abbonati su: ilrestodelcarlino.it/abbonamentodigitale

Accedi senza limiti all'informazione sui siti ilRestodelCarlino.it, ilGiorno.it, laNazione.it e Quotidiano.net

BRODETTOFEST
FANO 10-11-12 SETTEMBRE 2021
XIX EDIZIONE



LE MARCHE, VERSO IL DISTRETTO BIOLOGICO PIÙ GRANDE D'EUROPA

Un grande progetto di sostenibilità della Regione Marche, ne parliamo alla Cavea



“Le Marche, verso il distretto biologico più grande d’Europa” è il titolo del talk show di **sabato 11 settembre** che vedrà sul palco della Cavea, alle ore 19.00, il Vice Presidente della Regione Marche e Assessore regionale Agricoltura, Alimentari e Forestali, **Mirco Carloni** insieme a **Francesco Giardina**, responsabile nazionale agricoltura biologica e politiche della qualità - Coldiretti, **Maria Letizia Gardoni**, Presidente Coldiretti Marche, **Roberta Fileni** di Fileni Spa, **Adolfo Ciuccoli**, Assoviaggi Confesercenti Marche. I protagonisti di questo dibattito, durante il quale si delineeranno i contorni futuri di questa Regione, illustreranno

biologica italiana”, ovvero tra le prime regioni italiane per percentuale di produzione (il 23% della complessiva), per la superficie interessata (110 mila ettari), superando del 20% la Superficie Agricola Utile, e per il numero delle aziende dedicate (4 mila), il 32% in più dell’anno precedente.

“La Regione Marche crede fortemente alle potenzialità di questo settore – sottolinea il vice Presidente Mirco Carloni - come traino per molti altri comparti e cerniera di uno sviluppo sostenibile anche a livello turistico-ambientale. Il biologico, forte di una tradizione radicatissima nella nostra regione, è un valore aggiunto fondamentale che vogliamo inserire e far crescere in un ampio progetto di sostenibilità che integra ambiti culturali, per esempio con la Legge sui borghi; il Turismo con il progetto “Albergo diffuso” ma anche gli operatori turistici, le amministrazioni locali, le associazioni e tutti i privati che abbiano in comune la stessa visione: rendere il brand Marche leader del biologico in Europa e quindi Regione sinonimo di qualità di vita. Consapevoli pertanto che un’immagine invoca e organica è molto più “spendibile” e credibile all’estero, oltre a rafforzare tutto il sistema e a contrastare le debolezze”.

Modera **Fedrico Quaranta**.



al pubblico in particolare le modalità e gli obiettivi di tale intervento. Ad oggi, infatti, sono più di 2000 le imprese marchigiane che hanno aderito al **Distretto Biologico Unico delle Marche** il cui obiettivo è trasformare la Regione nel bio distretto più grande d’Europa, potenziare un alleato essenziale per l’equilibrio alimentare e di conseguenza per la salute e un modello socio-economico del tutto nuovo. Una vocazione, quella per il biologico, che le Marche esprimono già dagli anni ’70, grazie a sapienti agricoltori rispettosi della biodiversità e che oggi rendono le Marche “culla dell’agricoltura





COOKING SHOW DA CAPOGIRO E INTERESSANTI NOVITÀ AL PALABRODETTO

Il cuore pulsante del Brodetto Fest ospita gli appuntamenti più attesi dal pubblico



Anche quest'anno, **dal 10 al 12 settembre**, a Fano la tradizione della zuppa di pesce si sposa con l'interpretazione della cucina contemporanea e, di nuovo, il Palabrodetto si riempie dei profumi di un'arte antica quanto attuale, quella gastronomica.

Lo spazio, ripensato in occasione della scorsa edizione come en plain air, quello del **Palabrodetto**, ospitato nella grande tensostruttura del Lungomare Simonetti, vedrà avvicinarsi chef stellati, cuochi di lungo corso e mestoli vip per le degustazioni degli ormai famosi **cooking show** e non solo.



VENERDÌ 10, H 20 ALBERTO FACCANI RISOTTO RIVIERA ADRIATICA

Doppia stella Michelin dal 2017, il giovane **Alberto Faccani**, crea con la sua cucina un'esperienza di gusto inusuale, fatta di divertimento, passione per i sapori puri e abbinamenti armonici. Una personalità letteralmente cresciuta in cucina: a cinque anni, aveva già deciso che da grande avrebbe fatto il cuoco e nulla ha potuto il suo diploma da geometra contro le giornate, le emozioni e le esperienze vissute in cucina con la nonna. Ad ispirare la sua filosofia gastronomica: Ferran Adrià per le sperimentazioni tecniche e le sofisticate tecnologie di cucina e Massimiliano Alajmo per lo studio e la cura della materia prima.



SABATO 11, H 13 CHEF HIRO BRODETTO RAMEN

"Io amo la cucina italiana come quella giapponese – afferma lo chef **Hiroiko Shoda** - sembrano distanti e diverse, ma in fondo sono molto simili nella loro ritualità familiare, nel loro essere gesto di amore, condivisione e piacere".

Chef Hiro non è soltanto un cuoco. È una personalità eclettica che si riflette bene anche nelle sue creazioni: piatti che assomigliano a viaggi estemporanei. Specializzato in cucina italiana ed internazionale al Tsuji Culinary Institute, ha avuto una carriera lampante al fianco dei più importanti chef italiani in Giappone e poi con Alajmo in Italia (3 stelle Michelin). Oggi docente accademico, ideatore del progetto **Master Japan**, scrittore e personaggio televisivo è **ambasciatore della Cucina Giapponese** in Italia. I suoi piatti sono autentiche suggestioni, influenzati dalla cultura orientale, risultato di esperienza e creatività.



SABATO 11, H 20 GIUDITTA MERCURIO PANZANELLA GENTILE CON PANE SEMI INTEGRALE

Giuditta Mercurio, prima di essere una chef, è un'imprenditrice agricola, proprietaria dell'azienda biologica tutta al femminile **'Il Gentil Verde'**. Nel loro territorio si coltivano cereali antichi e si producono attraverso la trasformazione diretta, pani e prodotti da forno di alto livello. Caratteristiche peculiari delle produzioni de "Il Gentil Verde", che le nobilitano, sono la macinatura a pietra, la lievitazione solo con pasta madre e la cottura a legna. Una cucina, dunque, quella di Giuditta Mercurio che racconta la storia del territorio con una cucina semplice, ma completa, capace di richiamare il fascino della tradizione.



DOMENICA 12, H 13 MICHELANGELO MAMMOLITI BREZZA MARINA: SPAGHETTI PASTIFICIO DEI CAMPI, COTTI IN ESTRAZIONE DI SCAMPI, KOMBAVA E PLANCTON

I grandi maestri incontrati sul cammino gli insegnano tre concetti fondamentali per la sua cucina: l'eccellenza, il rigore, il saper essere esigenti. Così lo chef **Michelangelo Mammoliti**, strenuo "ricercatore" in cucina, ha conquistato le sue **due stelle Michelin** al ristorante **La Madernassa**, la prima nel 2017 e la seconda nel 2019. "Naturale, della memoria e minimale", così Michelangelo Mammoliti definisce la sua cucina che vuole esaltare i colori e i sapori del territorio con uno sguardo sul mondo. Nei suoi piatti le ricette intime, che fanno rivivere il ricordo lontano di un pranzo in famiglia, il profumo della cucina di nonna, o una suggestione passata. Erbe aromatiche, spezie e radici dimenticate trovano armonia nella sua cucina, insieme a tutto il mondo vegetale e animale, a tutto quello che arriva dalla natura.



DOMENICA 12, H 20 SILVIA REGI BARACCHI CALAMARATA RIPIENA DI BATTUTA DI SEPIA ALLO ZENZERO E LIMONE, SU BRODETTO DI CROSTACEI ALL'ALCHERMES, CIPOLLA ROSSA DI PEDASO E CAPPERI DI BORGO CISTERNA

Una chef, **Silvia Baracchi**, che ha fatto delle tradizioni la sua filosofia e che da sempre è ambasciatrice della cucina italiana nel mondo. Figlia di ristoratori, nata a Cortona nel cuore dell'Etruria, Silvia cresce con la passione per la buona cucina, la sensibilità per le tradizioni e per l'accoglienza caratteristiche che la portano a far conquistare al suo **Il Falconiere (Relais & Chateau) una stella Michelin**. "La voglia di scoprire e di mettermi in gioco – racconta Baracchi - mi ha permesso di avere numerose esperienze culinarie con molti Chefs del panorama mondiale portando la mia cucina cortonese nel mondo: la partecipazione a Chef in the Sky a Helsinki, Bruxelles e Riga è stata una delle esperienze "più alte" che abbia mai vissuto".

Italia a Tavola

Raddoppia!

Con **CHECK-IN**
più spazio al Turismo

2 riviste mensili
1 nuovo portale



www.italiaatavola.net

BRODETTOFEST
FANO 10-11-12 SETTEMBRE 2021
XIX EDIZIONE



VOCE DEL VERBO "MANGIARE": DAL CENTRO AL MARE, RISTORANTI PROTAGONISTI

Il Brodetto Fest fa di Fano un grande circuito gastronomico



Anche quest'anno, la ristorazione, che ha reso la scorsa edizione del Brodetto Fest così partecipata, trasforma Fano in un **grande circuito gastronomico**: dal Lido al centro storico, dalla Sassonia alle zone limitrofe, ogni ristorante partecipa alla kermesse. Il cuore della manifestazione, con i suoi appuntamenti tradizionali (cooking show, talk, presentazioni di libri e degustazioni di vario genere), rimane al Lungomare Simonetti, ma a pranzo o a cena, gli ospiti potranno di volta in volta scegliere il loro ristorante preferito tra quelli del circuito cittadino. Una scelta che ha permesso, nella scorsa edizione, di garantire maggiore qualità in cucina e una migliore fluidità di fruizione da parte del pubblico che non ha dovuto affrontare file o attese. Fano grande dehors, dunque, di cui

fanno parte **30 locali della città** suddivisi tra le zone del **Lido**, della **Sassonia**, del **Centro Storico** e **zone limitrofe** che serviranno, nei tre giorni, la squisita zuppa della tradizione locale al **prezzo convenzionato di 20€**. A valorizzare ancora di più il ruolo dei ristoranti del Brodetto Fest e a renderli riconoscibili al pubblico saranno una **mappa del gusto** reperibile gratuitamente all'interno della manifestazione e in apposite location della città e i totem che ogni ristorante aderente esporrà all'esterno della propria struttura. Ma niente paura perché abbiamo pensato anche a rendere gli spostamenti più facili per tutti. Tra i servizi previsti per ristoratori e partecipanti, c'è infatti, anche il **"Brodetto Bus"**. Una navetta che, in collaborazione con Ami spa, **collegherà gratuitamente le principali location** in cui gustare la zuppa di pesce alla fanese nonché i parcheggi più importanti della città. Insomma, il circuito gastronomico continua ad allargarsi e nell'attesa trepidante che i sapori tradizionali delle zuppe di pesce invadano la capitale del brodetto.



PROGETTAZIONE IMPIANTI • ACUSTICA • ENERGETICA • SICUREZZA

via C. Treves,9 - Bellocchi di Fano (PU) - tel. 0721 855772 - www.politecnos.net



I RISTORANTI ADERENTI

LIDO

1. **IL GALEONE** - 347 938 3785
2. **NINA** - 0721 396357
3. **DA CIARRO** - 0721 806315
4. **LEVANTE** - 0721 1714367
5. **AL VECCHIO DOC** - 0721 807641
6. **TINTO** - 0721 395645
7. **PORTO VERDE** - 0721 396861
8. **LA LISCIA DA ORI/CASA ORAZI** - 0721 809781

SASSONIA

1. **DOMA** - 0721 805843
2. **LA PERLA** - 0721 825631
3. **RISTORANTINO DA SANTIN** - 0721 805507
4. **CILE'S** - 0721 803390
5. **IL GIARDINO DEI SAPORI** - 0721 800015
6. **LA BARCHETTA** - 0721 824211
7. **ALMARE** - 0721 969727
8. **LA TRESSA** - 0721 194 0085
9. **VILLA MARINA** - 0721 808782
10. **YANKEE** - 0721 807748

CENTRO

1. **LA MANDRIA** - 0721 825875
2. **FORAVIA** - 338 417 5640
3. **IDEA.LE FOOD & MORE** - 349 577 1669
4. **DA UGO** - 335 760 2846
5. **RISTORANTE IL GATTOPARDO** - 0721 806962
6. **ATELIER 54** - 0721 179 5186
7. **OSTERIA DALLA PEPPA** - 331 645 4088

FUORI MAPPA

- BAIA MARINA** - 0721 538628
 Via delle Nasse, sn
- BORGO DEL FARO** - 0721 827828
 Via Piceno, 12
- IL BARONE ROSSO** - 0721 865835
 Via E. Mattei, 50
- VILLA PICCINETTI** - 378 3027581
 Località San Biagio, 49

PRENOTAZIONE CONSIGLIATA



BRODETTOBUS



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

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

VENERDÌ 10: H 19.00-23.00 / **SABATO 11:** H 12.00-15.00 / 19.00-23.00
DOMENICA 12: H 12.00-15.00 / 19.00-23.00



SUONI, EMOZIONI E SOGNI

RADIOSUBASIO.IT | SCARICA L'APP



BRODETTOFEST
FANO 10-11-12 SETTEMBRE 2021
XIX EDIZIONE



TALK SHOW AL SAPORE DI MARE

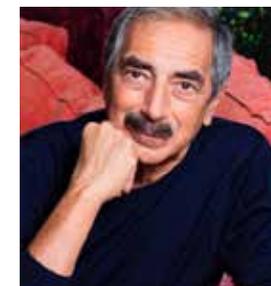
Sul Palco Cavea, Federico Quaranta e i protagonisti del BrodettoFest



Non solo cucina, non solo intrattenimento, non solo degustazioni. I tre giorni del Brodetto Fest 2021 regalano al pubblico anche interessanti interventi di volti noti del panorama televisivo italiano che, nella loro carriera hanno incontrato ed incrociato la cucina.

Marino Bartoletti, Roberta Capua e Tinto (Nicola Prudente), saranno i protagonisti dei talk show che animeranno lo spazio del Palco Cavea: per raccontarsi e raccontare la propria passione per la tavola, il buon cibo. Il tutto condito e coordinato dallo storico amico e testimonial del Festival **Federico Quaranta**, conduttore di Linea Verde Radici (Rai1) e Decanter (Radio2 - Rai).

Il primo degli appuntamenti di "Brodetto time" è previsto per la serata di **venerdì 10 settembre** (ore 21.30) e sul palco allestito, per l'occasione, alla cavea del Lido si ritroveranno a discutere di convivialità del cibo e a raccontare l'importanza delle amicizie a tavola, la conduttrice e giornalista Anna Rita Ioni con **Marino Bartoletti**, tra i più noti, apprezzati e premiati giornalisti italiani. Autore nel 2020 del volume dal titolo "La cena degli Dei" (Gallucci editore), nelle pagine del suo libro Bartoletti immagina una cena organizzata, dal Grande Vecchio, con i più disparati, simpatici ed eclettici personaggi del passato: "Quando vide arrivare (Il Grande Vecchio, Ndr) quel celebre tenore con l'enorme foulard al collo, quel grandissimo pilota con lo sguardo malinconico, quel ragazzo timido con la bandana in testa, quella principessa col sorriso un po' triste e altri ospiti strabilianti capi di aver avuto un'idea bellissima. La cena fu un successo. Tutti andarono via felici".



Il giorno successivo, **sabato 11 settembre**, di nuovo alle 21.30, sarà protagonista del talk "Brodetto time", **Roberta Capua**. Ex Miss Italia e volto noto del piccolo schermo, conduce oggi Estate in diretta su Rai1 e, più volte, nel corso della sua lunga carriera si è confrontata con programmi ed argomenti di cucina come L'Ingrediente Perfetto. Accompagnata dal vulcanico **Fede**, al secolo Federico Quaranta, testimonial del BrodettoFest 2021, la Capua racconta se stessa, la sua carriera, il mondo della televisione e quello dell'enogastronomia dal suo punto di vista.

L'ultimo appuntamento del talk "Brodetto time" è previsto per **domenica 12 settembre** quando, di nuovo alle 21.30, salirà sul palco **Tinto**, quel Nicola Prudente altra voce della storia trasmissione di Radio2 "Decanter". Cosa ne uscirà dal confronto? Di sicuro una storia, o tante storie, in cui si incrociano e si incontrano cucina, amicizia professionalità, gusto, e vini. Tema principale del Talk, la presentazione dell'ultimo libro di Tinto: "Il Collo della bottiglia, Storie di Vite", uscito in esclusiva su Amazon e strutturato proprio come un programma radiofonico: con classico mix musica/conduzione, in cui ad ogni capitolo corrisponde una canzone.



FUORI BRODETTO 18 SETTEMBRE 17 OTTOBRE 2021

Nei ristoranti del territorio che aderiscono all'iniziativa, dal 18 settembre al 17 ottobre sarà possibile gustare il Brodetto di pesce proposto dagli chef locali al prezzo convenzionato di 20 euro (bevande escluse)... con un pizzico di fantasia ma senza dimenticare la tradizione.

Info su: www.BrodettoFest.it
alla sezione Fuori Brodetto.



AD: omnia comunicazione

il Resto del Carlino



BRODETTOBUS DAL LIDO AL CENTRO STORICO PASSANDO PER SASSONIA

La ristorazione diffusa coinvolge tutta la città... e ancora di più



Avrà 7 fermate il **Brodetto Bus**, la speciale **navetta gratuita** che, a pranzo e cena, consentirà agli ospiti del Festival, di raggiungere comodamente il loro ristorante preferito che sia al mare o in centro. Non più solo Lido, dunque, perché già dalla passata edizione di BrodettoFest, il nuovo format della ristorazione prevede che il pubblico possa prenotare e gustare il proprio brodetto nei ristoranti sparsi per tutta della città.

Lo spostamento sarà reso facile e veloce dal Brodetto Bus: una **navetta elettrica**, messa a disposizione da **Ami spa**, che dal 10 al 12 settembre permetterà agli ospiti spostamenti agevoli tra le diverse zone della città. Il servizio collegherà, infatti, gratuitamente le principali location in cui gustare la zuppa di pesce alla fanese con e dal Lido, luogo d'elezione del BrodettoFest.

Ingresso obbligatorio con Green Pass

BRODETTOBOAT IN MARE CON GUSTO: TUTTI A MOLL...USCHI

Tornano le straordinarie escursioni in barca con il Prof Piccinetti

Anche quest'anno Brodetto Fest porta al Lido di Fano una lunga serie di iniziative non solo gustose, ma anche didattiche e divertenti. Per grandi e piccini!

BrodettoBoat è una di queste: un'escursione in barca, con la motonave **"Queen Elisabeth"** alla scoperta degli allevamenti di cozze al largo delle nostre coste e del fascino della pesca alle vongole che per il territorio rappresenta un comparto estremamente importante dal punto di vista economico. Le due escursioni in programma sono previste per la giornata di **sabato 11 settembre**, con partenza dal Porto di Fano: la prima alle 9.00 e l'altra alle 11.30 (ritrovo 15' minuti prima della partenza - costo 5€ a persona - prenotazione obbligatoria sul sito www.brodettofest.it).

Sulla "Queen Elisabeth", insieme agli ospiti, il Professor **Corrado Piccinetti**, direttore del Laboratorio di Biologia Marina e Pesca dell'Università di Bologna a Fano, terrà delle interessanti disquisizioni sui vari argomenti che riguardano il settore ittico locale.

Ingresso obbligatorio con Green Pass

In caso di maltempo le escursioni saranno effettuate domenica 12 settembre, negli stessi orari.



Radio Fano

LA RADIO DELLA TUA PROVINCIA

Tel 0721 804148
info@radiofano.com - www.radiofano.com
 Seguici sui social

101.100 MHZ FANO / 100.900 MHZ PESARO / 99.200 MHZ SANT'ANGELO IN VADO
 99.200 MHZ URBINO / 101.400 MHZ FOSSOMBRONE / 106.600 MHZ PERGOLA

Scarica la nostra app

BIANCHELLO STORIE DI FAMIGLIE E DIVINI

d'Autore



Da una terra vincente nascono storie di profumi che riempiono i terreni, le cantine, le tavole. Storie di rispetto, di passione, di vita. Storie di Bianchello del Metauro. L'autentico sapore del vino.

www.bianchellodautore.it - bianchellodautore

BRUSCIA	CESARE MARIOTTI	CIGNANO
CLAUDIO MORELLI	CONVENTINO MONTECCICARDO	DI SANTE
FIORINI	TERRACRUDA	VILLA LIGI



BIANCHELLO DEL METAURO DOC



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI



emnicomunicazione

BRODETTOFEST
FANO 10-11-12 SETTEMBRE 2021
XIX EDIZIONE



L'EVOLUZIONE: UN LABORATORIO PERMANENTE DI RICERCA

Hai mai pensato di immaginare il brodetto del futuro?

Ti sei mai chiesto come potrebbe essere il brodetto del futuro? Noi ci abbiamo pensato e, senza fermarci alla pura disquisizione, abbiamo lanciato agli chef locali il guanto di sfida: provare a reinventare la tradizione del brodetto senza tradirla. Ne è nato Brodetto Lab. L'evoluzione, un laboratorio di ricerca non fisico, ma ideale, che troverà la sua realizzazione nei due appuntamenti che si svolgeranno al Palabrodetto venerdì 10 e domenica 12 settembre alle 22.00. Durante la prima delle due serate, Antonio Scarantino, chef del ristorante fane- se "Al Mare" lancerà la sua proposta: "ravioli di brodetto", "scarpetta di brodetto con focaccia alle alghe" e "sfera di brodetto" (durante la degustazione i piatti saranno accompagnati rispettivamente da: Bianchello del Metauro doc superiore Andy 19 – Fiorini e Bianchello del Metauro Piandefiori 2016 - Mariotti). A conclusione del pasto una sperimentazione davvero fuori dalle righe: "moretta al brodetto", in cui il caffè è sostituito dal brodetto. Ultimo appuntamento, almeno per questa edizione del Brodetto Fest che vede il Laboratorio come esperimento pionieristico, domenica 12 settembre alle 22.00 sempre al palabrodetto. Protagonista della degustazione, questa volta, sarà lo chef Giorgio Maria Ricci, del ristorante "Cile's" che proporrà: "arancino di riso ripieno di brodetto", accompagnato dal Bianchello del Metauro doc superiore 2020 - Campodarchi, e "tacos di brodetto con verdura e maionese allo yogurt" in abbinamento a Bianchello del Metauro Doc Superiore Giglio – Di Sante. Entrambi gli appuntamenti saranno accompagnati da letture di passi esemplari del libro "Culture di Vigna".



IL VINO, DA LOCAL A GLOCAL

Due personalità diverse si incontrano con un calice

Domenica 12 settembre, il palco Cavea ospita, alle 19.00, un appuntamento di approfondimento enologico curioso e particolare. Si incontrano, infatti, sul palco l'esperienza delle produzioni locali, il calore dei vignaioli del territorio, la storia delle etichette di **Bianchello del Metauro** e l'esperienza di un sommelier internazionale di lungo corso. Si comincia, con la presentazione del libro di **Gianluigi Garattoni** "Bianchello del Metauro. La storia, il territorio e i vignaioli" (Argalia editore, 2021), in collaborazione con **BCC fano**. L'autore raccoglie in un libro gli appunti, acquisiti nel suo cammino alla scoperta delle campagne della valle del

Metauro e del suo vino più rappresentativo: il Bianchello. "Il Bianchello - racconta - è del Metauro, come lo sono i sassi e la terra, l'acqua, il clima e gli uomini che a questo territorio appartengono da sempre. Figlio della storia e del lavoro di persone appassionate, custodisce le tradizioni di questa vallata e della sua comunità, che si adopera per portare avanti le consuetudini locali coltivando la vite e trasformando ogni anno i suoi frutti in vino". A seguire, il Sommelier ex Campione del mondo, cresciuto sotto l'ala protettiva di Jean Valenti (tessera sommelier n°1 d'Italia) e Gualtiero Marchesi, **Giuseppe Vaccarini** riceverà il **premio "Bianchello D'Autore"** per l'esemplarità della sua carriera e la genialità delle sue intuizioni nell'arte della sommelierie. "Osservando Marchesi intento a raggiungere tre stelle Michelin - racconta Vaccarini - e facendo tesoro di come ci si deve attivare per raggiungere gli obiettivi, ho realizzato nel mio settore specifico, la sommelierie, importanti e forti innovazioni, per codificarla, modernizzarla e diffonderla sia in Italia che nel mondo."





DAL CEREALE AL PANE, DALLA COLLINA AL MARE

La produzione marchigiana protagonista al palabrodetto



COLDIRETTI
PESARO URBINO

Al palabrodetto, **sabato 11 settembre**, è di scena la cucina del territorio. Quella cucina semplice, ma ricca di contenuto, che richiama alla mente il calore dei ricordi e il fascino delle nostre radici, quella che più di tutte profuma di casa. A rappresentare il lavoro di **Coldiretti** sul territorio sarà **Giuditta Mercurio**, chef dell'azienda agricola biologica tutta al femminile 'Il Gentil Verde' - Acqualagna. Specializzata nella produzione di cereali antichi e nella loro trasformazione in pane e prodotti da forno, l'azienda, rappresenta il perfetto trait d'union tra i tra il mare e le colline. La chef

Mercurio, dunque, non poteva che presentare una ricetta in cui il Re è proprio il pane: "panzanella gentile con pane semi integrale". Lo scopo di Coldiretti è quello di promuovere la produzione locale con attività incardinate su tre concetti fondamentali: qualità, tracciabilità e sostenibilità, fondamentali per la promozione del territorio e del buon cibo. La degustazione delle etichette è a cura dei sommelier di Bianchetto d'Autore.

Costo 10€ - prenotazione obbligatoria su brodettofest.it

omniacomunicazione

LA BORSA ATTO RIO DI IDEE

fano - www.omniacomunicazione.it

UN GIORNO IN CUCINA CON ASSAM

Degustazione di oli, biodiversità agraria, agricoltori custodi e un cooking show stellare



Tre appuntamenti: un convegno, una degustazione e una Chef stellata. Tutto condito con una pletera di prodotti della tradizione locale. È questa la ricetta che **A.S.S.A.M.** (Agenzia per i Servizi del Settore Agroalimentare delle Marche) propone per **domenica 12 settembre** al Brodetto Fest: una giornata all'insegna dell'enogastronomia "local". Gli appuntamenti si svolgeranno tutti all'interno dello spazio allestito del Palabrodetto a cominciare dalle 17.30, quando **Barbara Alfei** condurrà gli ospiti alla scoperta degli oli monovarietali marchigiani con una degustazione, nel so genere, particolarmente curiosa. A seguire, alle 18.30, un incontro dal titolo "Dialogare, riflettere, creare con la biodiversità agraria delle Marche" durante il quale **Ambra Micheletti** e **Paola Staffolani** presenteranno il progetto didattico dedicato proprio da Assam a tutte le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie della Regione.

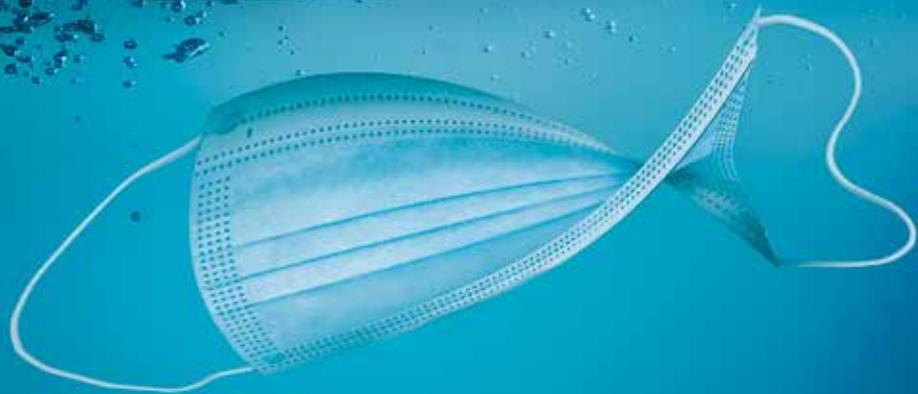
Alle 20.00 chiude la giornata "local" il cooking show stellare della chef **Silvia Baracchi** (Ristorante Il Falconiere, Cortona / 1 stella Michelin) che, invaderà il Palabrodetto con i profumi e i sapori tipici della tradizione marchigiana, abbinati a comporre una Calamarata ripiena di battuta di seppia allo zenzero e limone, su brodetto di crostacei all'Alchermes, cipolla rossa di Pedaso e Capperio di Borgo Cisterna. Una giornata che vuole, con divertimento e gusto, raccontare l'importanza del consumo dei prodotti locali, le loro grandi qualità organolettiche, la loro flessibilità in cucina e il loro ruolo di conservazione delle specificità del territorio. ASSAM è un ente pubblico che costituisce lo strumento regionale di raccordo tra il sistema produttivo ed il mondo della ricerca. Tra le sue funzioni principali si trovano la realizzazione di studi e ricerche in collaborazione con le Università, gli Istituti e le Istituzioni di ricerca. In questo ambito, ASSAM attua anche progetti di cerealicoltura, orticoltura, colture industriali, viticoltura, olivicoltura e frutticoltura con particolare attenzione al settore biologico e del basso impatto ambientale.



Plastica fresca di giornata

Sulle nostre spiagge c'è una media di 783 rifiuti ogni 100 metri lineari (plastica nell'84% dei casi)

R.G. | PluraleCom



E tra questi rifiuti si trovano frequentemente anche guanti monouso e mascherine, insieme a imballaggi, confezioni di alimenti e ai rifiuti da fumo; dalle bottiglie ai contenitori e tappi di plastica, dai mozziconi di sigaretta ai calcinacci e ai frammenti di vetro.



ASET
www.asetservizi.it

L'inquinamento del nostro pianeta è un problema giunto a livelli preoccupanti. Aiuta ASET a ridurre l'uso delle risorse e a riciclarle correttamente.



BRODETTOFEST
FANO 10-11-12 SETTEMBRE 2021
XIX EDIZIONE



SETTIMANA EUROPEA MOBILITÀ SOSTENIBILE 2021: FANO RISPONDE PRESENTE PER IL QUINTO ANNO

Alessandro Tursi, presidente FIAB:

“Fano ha iniziato un parco che ruota intorno alla sostenibilità”



“Siamo felici che Fano abbia rinnovato la propria partecipazione alla Settimana Europea della Mobilità Sostenibile”. **Alessandro Tursi**, presidente di **F.I.A.B** Italia plaude alla adesione della Città della Fortuna alla **Settimana Europea della Mobilità Sostenibile**: in questo caso si tratta del quinto anno consecutivo, segno dell'aderenza e dell'importanza che l'amministrazione nutre verso questa tematica. Il presidente di Fiab Alessandro Tursi enfatizza

l'impegno della giunta Seri, commentando: “È davvero lodevole il fatto che a Fano sia stata attribuita per il quarto anno consecutivo la bandiera gialla con 4 bike-smile, riconoscimento di Fiab che valuta e qualifica il grado di ciclabilità dei comuni. Mi auguro che nel breve periodo possa raggiungere il traguardo delle 5 bike-smile, in concomitanza della realizzazione di ulteriori percorsi ciclabili e zone con limite dei 30 k/h. Inoltre, va ricordato come Fano sia da 30 anni Città delle Bambine e dei Bambini: pertanto la mobilità rientra in quelle tematiche centrali per lo sviluppo della visione di comunità”.

Il 2021 è un anno speciale per questo evento che accompagna cittadini e amministrazioni verso un approccio più green verso il futuro: la Settimana Europea della Mobilità, infatti, festeggia i suoi primi 20 anni. L'edizione che sta per partire è incentrata sulla sicurezza e sulla salubrità delle scelte di mobilità sostenibile e a tal fine è stato scelto lo slogan “Muoviti sostenibile...e in salute”.

L'assessore alla Mobilità Urbana **Fabiola Tonelli** rimarca quelli che sono i parametri con cui inquadrare questo evento: “Partecipando alla Settimana della Mobilità vogliamo attribuire ulteriore forza a questo percorso che abbiamo intrapreso, affinché la città percepisca i grandi benefici che un numero sempre maggiore di biciclette in strada è in grado di portare. Organizzeremo anche delle iniziative che sensibilizzino i cittadini ad utilizzare mezzi sostenibili. Tra queste, ci sarà la presentazione della prima fase di analisi del PUMS, piano urbano della mobilità sostenibile, uno strumento che ci fornirà strategie e soluzioni a breve, medio e lungo termine per ottimizzare gli spostamenti dei cittadini e delle merci, affinché venga migliorata la qualità della vita di tutta la comunità”.



Ginevra®

NUOVE COLLEZIONI
CALZATURE DELLE PIÙ GRANDI FIRME
A METÀ PREZZO

PUNTI VENDITA / ACQUALAGNA, VIA CASE NUOVE / MONTECCHIO, CORSO XXI GENNAIO, 160 / DOMENICA POM. APERTO
SHOP ONLINE WWW.CALZATUREGINEVRA.IT -  CALZATURE GINEVRA -  @CALZATUREGINEVRA



BRODETTOFEST
FANO 10-11-12 SETTEMBRE 2021
XIX EDIZIONE



PIZZA BRO, UNA NOVITÀ DA LECCARSI I BAFFI

La tradizione della pizza si reinventa
e sposa il brodetto

C'è una novità veramente golosa, quest'anno al Brodetto Fest, si chiama **Pizza Bro** e getta uno sguardo nuovo su una tradizione antichissima. Se, infatti, preservare una tradizione è cosa serissima, saperla reinventare, mescolare e contaminare lo è ancora di più perché significa dare un nuovo nome a qualcosa che da qualche parte nasce e poi non sostituisce ma diventa altro.

“Siamo partiti con il prodotto che più rappresenta la pizza: la farina. L'uso esclusivo di grani biologici marchigiani, la lenta maturazione a freddo e l'uso del lievito madre rendono la “scrocchian-te di jervicella”, è questo il nome della base di Pizza Bro, un prodotto dalla crosta fragrante e dal cuore morbido con un'altissima digeribilità. La scrocchiante è la base ideale per accogliere il brodetto alla fanese – racconta il pizza-chef, autore di Pizza Bro, **Luca Cervo** – e per questa

preparazione ho cercato un compromesso tra il pescato tipico utilizzato nella zuppa fanese e la facilità di morso della pizza. Dunque, gattuccio, palombo, seppia, rana pescatrice e razza saranno esaltati da un'esperienza gustativa innovativa capace di coinvolgere e stupire anche i più puristi”.



RTE
e l e t t r o n i c a
www.rte.it

sky wifi 
Semplice. Potente. Spettacolare.
FIBRA100%.

ANTENNISTICA TERRESTRE E SATELLITARE - VIDEOSORVEGLIANZA
ILLUMINAZIONE A LED - CENTRO SERVIZI SKY - TELEFONIA INTERNET

FERMIGNANO Tel. 0722 331730 - FANO Tel. 0721 830212 - PESARO Tel. 0721 67162

TREVALLI

Soc. Coop. Agricola

CAPOFILA DELLA FILIERA
LATTIEROCASEARIA



ommia comunicazione

DOPPIAMENTE eccellenti

CASCIOTTA D'URBINO DOP

**FORMAGGIO DI FOSSA
DI SOGLIANO DOP**

L'eccellenza a tavola è sinonimo di gusto, qualità e tradizione. Trevalli Soc. Coop. Agricola lo sa bene e alla passione con cui lavora le materie prime aggiunge la cura per il territorio in cui vengono prodotte.

Per questo la dolcezza della Casciotta d'Urbino e l'intensità del Formaggio di Fossa di Sogliano hanno qualcosa in più: perché la certificazione DOP è un premio al gusto, e garanzia di sicurezza e territorialità.



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



BRODETTOFEST
FANO 10-11-12 SETTEMBRE 2021
XIX EDIZIONE



BRODETTO DI MARCA

Un piatto identitario ispira un progetto diffuso con un format nuovo e innovativo

Da **Fano**, capitale del brodetto, parte una nuova avventura che coinvolgerà le città del brodetto delle Marche: **Ancona, Porto Recanati, Porto San Giorgio e San Benedetto del Tronto**.

Brodetto di Marca, è il titolo del progetto che verrà presentato **sabato 11 settembre** dal vice Presidente della Regione Marche, **Mirco Carloni** e dal presidente di Camera di Commercio Marche, **Gino Sabatini** con gli interventi degli amministratori delle cinque città.

Si tratta di un progetto ampio e diffuso con un format nuovo e innovativo, che parte da un piatto identitario per coinvolgere le attività produttive, la ristorazione, le aziende del vino, le strutture ricettive e le agenzie di incoming.

A conclusione della presentazione, seguirà una degustazione dei brodetti delle cinque città:

Fano Gabriele Orazi (Ristorante "Casa Orazi")

Ancona Giuseppe D'Amico (Ristorante "Rope Bistrot")

Porto Recanati Marco Pacella (Accademia del Brodetto)

Porto San Giorgio Noris Rocchi (coordinatore progetto "Il vero brodetto sangiorgese de.co")

San Benedetto del Tronto Domenico Fasano (Ristorante "Bagni Andrea").

L'evento, (Palabrodetto - ore 17.00) comprensivo di degustazione, è su prenotazione on line all'indirizzo Brodettofest.it al costa di 20€.





partner tecnico del

BRODETTOFEST

in collaborazione con:



NO FOOD per:

**Bar, Ristoranti, Pizzerie, Hotel,
Gastronomie e Comunità.**

**Abbigliamento da Lavoro
dedicato al settore Ho.Re.Ca**

FANO • Via Einaudi, 82

Tel. 0721.855524

Cell. 328.108 5048

mepaforniturealberghiere.it

Aperto la Domenica

BRODETTOFEST
FANO 10-11-12 SETTEMBRE 2021
XIX EDIZIONE



LO SPETTACOLO DELLA MORETTA: DUE GIORNI DI SFIDE E MASTERCLASS

Allo spazio Meetmoretta, 20 finalisti per la prima Moretta&Co.cktails Competition



Il Brodetto Fest aggiunge al programma una gustosissima, ed importante, novità: il **MeetMoretta**, uno spazio esperienziale innovativo interamente dedicato alla bevanda a base di caffè, tipica delle Marche e originaria della città di Fano, in collaborazione con Must Espresso Italiano. Un connubio vincente e un'occasione importante per il progetto di valorizzazione delle tipicità locali che l'organizzazione porta avanti, ormai come filosofia, fin dalla prima edizione del BrodettoFest. Lo spazio MeetMoretta sarà aperto al pubblico **tutte le sere di evento dalle 19.30 alle 22.00** per tutti coloro che vorranno degustare la Moretta. Inoltre ospiterà la prima competizione nazionale **Moretta&co.**

cktails, concorso riservato ai Barman professionisti che vedrà i finalisti sfidarsi live sul palco dell'evento. Il nuovo spazio apre le sue porte al pubblico **sabato 11 settembre** alle 12.00 con la **semifinale** del concorso durante la quale i 20 barman selezionati per la competizione dovranno proporre live la ricetta presentata in fase di iscrizione. I migliori tre si batteranno nella **finalissima di domenica 12** alle 19.00 che sarà strutturata in due momenti: quello del **"Cocktail Brodetto"** con ingredienti scelti dalla **Mystery Box** e quello del **"Moretta Twist"** con le migliori rivisitazioni della moretta proposte in fase di iscrizione. Sempre domenica 12, ma dalle 10.00 alle 13.00, al PalaBrodetto vanno in scena una serie di **Master Class** aperte a tutti e tenute dai giurati della competizione nonché migliori barman italiani: **Giovanni Ceccarelli**, con una lezione dal titolo "Cocktail Engineering", **Flavio Angiolillo** con "Non solo Negroni" e **Filippo Sisti** con "Tradizione e Innovazione". A condurre la competizione **Spiridione Ripaldi**, che da oltre 20 anni si occupa di produzione, coordinamento ed organizzazione eventi. È stato Consigliere Nazionale AIBES oltre che Capobarman di lungo corso ed è il direttore artistico della Coppa del Mondo della Gelateria e co-conduttore in affiancamento alla grande **Eleonora Cozzella**.



Filippo Sisti, uno dei più noti barman italiani, pioniere della cucina liquida, tante esperienze all'estero, nei top locali italiani fino al milanese Carlo e Camilla in segheria di Carlo Cracco.



Giovanni Ceccarelli, barman, mixologist e autore del seguitissimo Blog Cocktail Engineering, dedicato all'alta formazione. Docente in Drink Factory a Bologna, specializzato nelle preparazioni Home Made.



Flavio Angiolillo, nato a Roma e vissuto tanti anni in Francia, ha lavorato con Alain Ducasse e Gordon Ramsay. È titolare di numerosi locali a Milano, tra cui il Mag Caffè e il 1930 Cocktail bar, al 25° posto nel "The World's 50 Best Bars".

MEET MORETTA

**ISCRIZIONI ALLE MASTERCLASS
SUL SITO WWW.BRODETTOFEST.IT**



IL DRONE SOTTOMARINO "BLUCY" ESPLORA I FONDALI MARINI. I PRIMI RISULTATI DEL PROGETTO SUSHIDROP



Si chiama **BLUCY** ed è il Drone sottomarino pensato e realizzato da un team di ricercatori italo-croati per monitorare lo stato di salute dei fondali dell'Adriatico.

SUSHI DROP

Sustainable fisheries with
DRONES data Processing

SUSHIDROP

Un Progetto finanziato dal Programma Interreg Italia-Croazia 2014-2020

Un team di ricercatori ha ideato e realizzato un drone sottomarino in grado di acquisire, attraverso metodi di campionamento non invasivi, un'ampia mole di dati e di monitorare gli habitat marini grazie alla presenza di diversi sensori che permettono la caratterizzazione dell'ambiente marino dal punto di vista geofisico e biologico.

Per rimanere aggiornati sulle missioni del drone e sui risultati potrete consultare il sito web <https://www.italy-croatia.eu/web/sushidrop>

- Sushi drop
- Sushi drop project
- sushi.drop.project
- Sushi drop project

PROJECT PARTNERS



le prime missioni



Il drone ha già effettuato diverse missioni in Croazia ed in Italia, sia nell'area denominata "Scogli di Pedaso", circa 30 miglia al largo di Pedaso che al largo della città di Ortona, in Abruzzo. L'innovativo dispositivo ha scattato fotografie, realizzato video, scansioni sonar e raccolto informazioni sulle caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche dei mari. Inoltre, mappando gli spostamenti, sarà possibile studiare i comportamenti e tracciare le abitudini, i ritmi e gli stili di vita degli animali marini.

Tutti questi dati raccolti da "Blucy" sono essenziali per monitorare lo stato di salute dell'ecosistema marino e - condividendo i dati con i principali stakeholder tramite una piattaforma open - sarà possibile elaborare misure gestionali puntuali per la tutela e la conservazione della biodiversità e per la pesca sostenibile in Adriatico.

i partner del progetto



Coordinato dall' **Università di Bologna** (Dipartimento di Ingegneria dell'Energia Elettrica e dell'Informazione "Guglielmo Marconi" e Laboratorio di Biologia Marina di Fano) conta tra i partner, oltre alla **Regione Marche** responsabile della divulgazione del Progetto, il **Flag Costa dei Trabocchi**, l'Istituto di Oceanografia e Pesca di Spalato, la **Contea di Spalato e Dalmazia** e l'associazione **SUNCE**.



<https://www.italy-croatia.eu/sushidrop>

BRODETTOFEST
FANO 10-11-12 SETTEMBRE 2021
XIX EDIZIONE



L'ARTE A BRODETTOFEST: I CINQUE SENSI SI INCONTRANO PER UN'ESPERIENZA DAVVERO SINGOLARE

Il profumo che viene da lontano, la consistenza e il gusto di un piatto della tradizione accompagnati da visioni artistiche dello Studio Drago

La 19ª edizione di BrodettoFest si apre all'arte ed ospita, per tutte le tre giornate, una mostra a cura di **Studio Drago**, la stamperia d'arte fanese di **Giovanni Piccini** e **Chiara Tonucci**. Il cibo e la pittura, nella storia dell'uomo, sono un binomio quasi perfetto, o per lo meno due forme d'arte capaci di andare a braccetto più di quanto non s'immagini. Gustare un buon brodetto, piatto della tradizione, che richiama alla mente la storia di un territorio e le sue radici, immersi nella visione di un quadro o di uno scroccio suggestivo è, certamente, un'esperienza di grande portata e di profonda ricchezza. Dunque, perché non tuffarsi nella visione di opere che raccontano in dialetto il paesaggio fanese, accompagnati dal profumo e dal gusto della tradizione locale?



LA COSTA DEL TESORO

Liberiamo la nostra costa dalla plastica e troveremo un tesoro!



L'associazione naturalistica **Argonauta** nasce a Fano nel 1967 e si occupa di ricerca scientifica e divulgazione ambientale. Aderente alla federazione nazionale **Pro Natura**, oggi collabora per la gestione del centro di riqualificazione ambientale **Lago Vicini**, il laboratorio di ecologia all'aperto **Stagno Urbani** e il centro di educazione ambientale **Casa Archilei** di Fano. Gestisce la banca dati **La Valle Del Metauro**, la più ricca raccolta gratuita di dati sull'ambiente e sulla cultura della nostra vallata. Sul palco verrà presentato un gioco per bambini per conoscere la costa di Fano con tutti i suoi abitanti, come vivono, cosa mangiano e quali sono le minacce che li stanno mettendo a rischio, come plastica, inquinamento e sovrasfruttamento.



BRODETTOFEST

organizzazione



con il contributo di



CAMERA DI COMMERCIO DELLE MARCHE



main sponsor



Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea



sponsor



in collaborazione con



in collaborazione con



media partner



technical partner



partner Meet Moretta



partner Meet Moretta



partner Meet Moretta



Info Festival:

Tel. +39 0721 54708

www.BrodettoFest.it - info@festivalbrodetto.it

Comune di Fano - Servizio Turismo

viale Cesare Battisti, 10 Fano

Call & Go - info turistiche: tel. +39 366 3426985

www.visitfano.info

Organizzazione:

Confesercenti,
Comune di Fano,
Ufficio Turismo

Coordinamento, immagine e ufficio stampa:

Omnia Comunicazione

Coordinamento Palabrodetto: **Chef Antonio Bedini**

Si ringraziano, per il supporto fornito e la disponibilità dimostrata nell'organizzazione del BrodettoFest 2021, tutti gli uffici comunali di Fano: turismo, commercio, opere pubbliche, mobilità, demanio, polizia municipale, polizia amministrativa e tributi. Una menzione va anche ad: ASUR, ASET e Forze dell'Ordine.



We deliver!



mipaaf

ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



FEAMP

PO 2014-2020
Fondo europeo per gli
affari marittimi e la pesca

