

BRODETTOFEST

FANO 10-11-12 SETTEMBRE 2021



CONFESERCENTI | Comune di Fano | REGIONE MARCHE | XIX EDIZIONE



I RISTORANTI DEL BRODETTOFEST

LIDO

- IL GALEONE - 347 938 3785
- NINA - 0721 396357
- DA CIARRO - 0721 806315
- LEVANTE - 0721 1714367
- AL VECCHIO DOC - 0721 807641
- TINTO - 0721 395645
- PORTO VERDE - 0721 396861
- LA LISCIA DA ORI/CASA ORAZI - 0721 809781

CENTRO

- LA MANDRIA - 0721 825875
- FORAIVA - 338 417 5640
- IDEALE FOOD & MORE - 349 577 1669
- DA UGO - 335 760 2846
- RISTORANTE IL GATTOPARDO - 0721 806962
- ATELIER 54 - 0721 179 5186
- OSTERIA DALLA PEPPA - 331 645 4088

SASSONIA

- DOMA - 0721 805843
- LA PERLA - 0721 825631
- RISTORANTINO DA SANTIN - 0721 805507
- CILE'S - 0721 803390
- IL GIARDINO DEI SAPORI - 0721 800015
- LA BARCHETTA - 0721 824211
- ALMARE - 0721 969727
- LA TRESSA - 0721 194 0085
- VILLA MARINA - 0721 808782
- YANKEE - 0721 807748

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

PROGRAMMA

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 Brodettofest.it

H 21.30 PALCO CAVEA
Talk Show Brodetto time
con **Roberta Capua**
Modera **Anna Rita Ioni**
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 Almare, Fano.
Costo 10 € - Prenotazioni sul sito Brodettofest.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 Brodettofest.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 Brodettofest.it

H 19.00 PALCO CAVEA
Marche, verso il distretto biologico più grande d'Europa
Francesca 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 Brodettofest.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 plancin*.
Abbinamento vino a cura di Bianchetto d'Autore.
Costo 20 € - Prenotazioni sul sito Brodettofest.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 Alfai** - ASSAM
Prenotazioni sul sito Brodettofest.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 **Amra Ricciassi** e **Paola Staffioni** - 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 Falconeri, Cortona, 1 Stella Michelin)
Ricetta: *Calamartina ripiena di battuta di seppia allo zenzero e limone, su brodetto di crostacei all'Alchemici, cipolla rossa di Pedaso e capperi di Borgo Cisterna*.
Degustazione di Biodiversità agrarie delle Marche in collaborazione con ASSAM e gli Agricoltori custodi.
Abbinamento vino a cura di Bianchetto d'Autore.
Costo 20 € - Prenotazione sul sito Brodettofest.it

INFORMAZIONI:

t. 0721 54708

PRENOTAZIONI:
online sul sito Brodettofest.it

IL PROGRAMMA
POTREMMO SUBIRE VARIAZIONI,
AGGIORNAMENTI SU
BRODETTOFEST.IT

INGRESSO AGLI EVENTI
OBBLIGATORIO
CON GREEN PASS.

Coordinamento Palabrodetto: **Chef Antonio Bedini**

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 Risveglio 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 Risveglio 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 Risveglio 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

BRODETTOBUS DAL LIDO AL CENTRO STORICO ASSANDO 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, preferirà 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 spaventati agevolati 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'origine 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

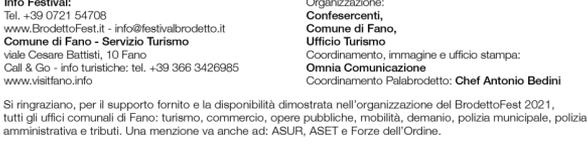
Anche quest'anno Brodetto Fest porta al Lido di Fano una lunga serie di iniziative non solo gustose, ma anche didattiche e divertenti. Per grandi e piccoli!

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 Prof **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.



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 **MeedMoretta**, 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 filiofitie 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. Il migliore tra i 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 verrà 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 competition **Spiridione Ripaldi**, che da oltre 20 anni si occupa di produzione, coordinamento ed organizzazione eventi. È stato Consigliere Nazionale AIBES oltre che Capobarrman di lungo corso ed è il direttore artistico della Coppa del Mondo della Gelateria e co-coordinatore 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.

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".

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.

MEET MORETTA

ISCRIZIONI ALLE MASTERCLASS
SUL SITO WWW.BRODETTOFEST.IT

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 seria, sapersi, 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 "scrocciolante 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 scrocciolante è la base ideale per accoglierla. 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".

organizzazione

con il contributo di

gruppo Bancario Cooperativo Iccrea

in collaborazione con

technical partner

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 e 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.