



BrodettoFest 2020: a Fano è di scena il principe della cucina marchigiana di mare

In programma dall'11 al 13 settembre, la tre giorni che celebra il "Brodetto alla fanese". Chef stellati, talk 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 fanese (Foto © Omnia Comunicazione).

Paese di santi, poeti e navigatori, ma anche di chef e di 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?

Numerose e tantissime le varianti, sapori e saperi ereditati dalle tavole di marinai e pescatori, su tutte è la **zuppa di pesce** che trova la sua base come istituzione della cucina italiana: regione che vai, ricetta che trovi, è zuppa lungo le coste tirreniche, rigorosamente **Brodetto** dal Veneto all'[Abruzzo](#).

Ma è nelle **Marche** che se ne celebra la tradizione più pura, tanto importante da dedicargli addirittura un'Accademia che ne tutela ricette e importanza storica. Olio, cipolla, concentrato di pomodoro, aceto o vino bianco, pepe e sale ma, soprattutto, pesce fresco dell'Adriatico nelle varianti legate alla stagionalità che il mare ci offre: qui 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 incoronato nel **BrodettoFest**, la manifestazione dedicata al piatto simbolo della tradizione marinara locale, giunta ormai alla sua diciottesima edizione.

BrodettoFest 2020: tante novità a Fano, dall'11 al 13 settembre

Brodetto ma non solo: tante infatti le novità di quest'anno, a partire dal nuovo nome e 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 socioculturale, una scelta degli organizzatori – **Confesercenti Pesaro e Urbino, Comune di Fano e Regione Marche** – fatta per valorizzare un grande piatto, assaporarlo 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 saperi, cibi, culture e idee dell'Adriatico, attraverso un fitto programma di incontri. Si parte dai cooking show organizzati nel **Palabrodetto**, la tensostruttura allestita sul lungomare Simonetti: **venerdì 11 settembre alle ore 20**, lo chef **Ernesto Lombardo**, il "cuoco d'Italia", presenterà i suoi *Maccheroncini di Campofilone con vongole, fasolari e cannolicchi*, evento seguito dalla degustazione meditata e dalle letture tratte dal libro "Vini Veri. Viaggio nei sensi" di Davide Eusebi e Otello Renzi.



La tre giorni impegnerà diversi chef di altissimo livello (Foto © Omnia Comunicazione).

Si prosegue sabato 12 settembre con **Cristina Bowerman** chef del **Glass Hostaria di Roma** e la sua *Pasta mista, alghe e frutti di mare*, mentre domenica 13 settembre, sarà la volta della *Polentina di mais ottofile con cozze e pomodoro pendolino marchigiano* di **Max Mariola**, chef del Gambero Rosso Channel che si alternerà ad un'altra stella, il cuoco contadino **Giorgio "Giorgione" Barchiesi** e il suo *Mare con i piedi nell'orto*.

Piatti importanti proposti al pubblico al costo di 20 € (la prenotazione è obbligatoria al numero 0721.54708 o tramite Prenotiamo.App) e che saranno abbinati al vino ufficiale del Festival: il **Bianchello del Metauro Doc** proposto dalle nove cantine del progetto **Bianchello d'Autore**.

La tutela del mare e le specificità dell'Adriatico saranno al centro dei **talk show** che si alterneranno sul Palco centrale della Cavea del Lido, coordinati da **Federico Quaranta**, conduttore di Linea Verde Radici e Decanter, che, per l'occasione, presenterà sabato 12 settembre alle 19.30 il suo nuovo libro "**Terra**": gli eventi presentati si alterneranno alle degustazioni di **Luca Gardini**, sommelier campione del mondo e ideatore di Gardini Wine Notes, che guiderà il pubblico alla scoperta della Doc del territorio, il **Bianchello del Metauro**.



Anche il Bianchello del Metauro sarà al centro di degustazioni e approfondimenti (Foto © Omnia Comunicazioni)

Spunti d'attualità, approfondimenti e nuovi progetti saranno presentati, invece, negli appuntamenti promossi in collaborazione con **Coldiretti, Assam e Svim** (Società di Sviluppo della Regione Marche) che alle ore 16 di domenica 13 settembre proporranno il format "Progettare in Blu" con la consegna dei **Voucher Investinfish** per servizi innovativi in Pesca e Acquacoltura unitamente al

cooking show dimostrativo del progetto SeaLand.

Fano, la città dei giovani, non dimentica neanche i più piccoli: tornano infatti le iniziative di “**Brodetto & Kids**” dalle 18 alle 22, nel centralissimo Largo Seneca del lungomare Simonetti.

Valorizzazione dell’ambiente e servizi del BrodettoFest 2020

Un connubio che vede la collaborazione del **MIPAAF** per il terzo anno consecutivo e che punta a valorizzare il patrimonio ambientale, culturale e formativo del territorio, promuovendo la pesca intelligente e compatibile, nonché lo sviluppo sostenibile e inclusivo delle comunità che da essa dipendono.

Da non dimenticare che il vero protagonista della kermesse, il **Brodetto alla Fanese** è disponibile nei trenta i ristoranti della città che aderiscono all’iniziativa organizzata dal BrodettoFest. Collegati in un vero e proprio circuito dalla simpatica idea del “**Brodetto Bus**”, una navetta gratuita permetterà di raggiungere luoghi e iniziative, un’occasione che consentirà ai visitatori di gustare le varie versioni proposte dai ristoratori nei loro locali, al prezzo convenzionato di 20 euro.

Maggiori informazioni su orari e programmi sono disponibili sul sito: www.festivalbrodetto.it

Data di creazione

31/08/2020

Autore

malinda-sassu