

A Fano dal 10 al 12 settembre torna BrodettoFest

written by Raffaello De Crescenzo | 09/09/2021



Oltre 50 eventi per celebrare, raccontare e gustare il favoloso brodetti di pesce



Le Marche sono, da sempre, una regione al plurale: questo vale per i suoi dialetti, ma anche per i suoi piatti. Uno di questi, la zuppa di pesce localmente detta “brodetto”, si declina in **5 espressioni ben distinte**: Fano (PU), Ancona (AN), Porto Recanati (MC), Porto San Giorgio (FM) e San Benedetto del Tronto (AP).

Questo fine settimana, **dal 10 al 12 settembre**, si celebra quello della zona più a Nord della regione, il **Brodetto di Fano**, con un Festival giunto alla sua diciannovesima edizione: il **BrodettoFest 2021**.

BrodettoFest 2021: 3 giorni e 50 eventi per valorizzare la tradizione marinara

Oltre 50 gli eventi in programma che permetteranno di scoprire e riscoprire la tradizione marinara di cui **BrodettoFest** è ambasciatore; il tutto andrà **in scena sul lungomare Simonetti**, in cinque posizioni cruciali: Palabrodetto, Palco Cavea, Brodetto & kids, MeetMoretta e Pizza Bro.

«Nutriamo grande aspettativa verso il “**Festival internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce**” - dichiara il sindaco di Fano, Massimo Seri - che ormai da 19 anni valorizza la nostra tradizione enogastronomica, in modo autentico e dinamico.

Sicuramente, 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».

Per l’assessore al Turismo **Etienn Lucarelli**, il BrodettoFest rappresenta uno strumento di marketing turistico dal grande valore poiché consente alla cittadina di Fano di esprimere la propria tradizione marinara.

«Nella nostra accezione marinara - spiega Lucarelli - troviamo un grandissimo patrimonio storico e culturale che ci caratterizza e ci apre a grandissime opportunità».

Il vice Presidente della Regione Marche, Mirco Carloni:

«Torna una manifestazione che contraddistingue l'estate fanese e che rappresenta un appuntamento turistico enogastronomico di rilievo per la costa marchigiana. Da anni, grazie al lavoro congiunto delle istituzioni e delle associazioni coinvolte, è cresciuta la rilevanza e l'importanza del Festival. Si conferma, sempre più, un momento di valorizzazione economica della pesca nell'Adriatico, coniugando l'aspetto legato alle tradizioni marinare locali alla salubrità del pescato. Un pesce povero di nome, ricco di valori nutrizionali che trovano, nel brodetto, l'esaltazione massima delle proprie peculiarità. Grazie al lavoro di squadra che da sempre contraddistingue il BrodettoFest, l'edizione 2021 segnerà un'ulteriore tappa nel percorso di crescita della manifestazione».

Programma dell'edizione 2021

La diciannovesima edizione del BrodettoFest 2021 Fano alzerà il sipario **venerdì 10 settembre** alle ore 18.30, al Palco Cavea: sarà una tre giorni intensa dedicata ai sapori del mare e alla riscoperta delle antiche tradizioni dei pescatori locali.

Un tuffo nella storia e nella cultura fanese con l'opportunità per i visitatori di **gustare il brodetto nei 30 ristoranti della città** (al prezzo di 20 euro) all'interno del circuito della ristorazione, collegati ai luoghi della kermesse da una navetta gratuita. Il "**BrodettoBus**" sarà attivo in collaborazione con Ami e farà tappa in centro storico, al Lido e Sassonia, percorrendo le vie principali di Fano.

Chef stellati al Palabrodetto: i cooking show del BrodettoFest 2021

A dare ulteriore lustro alla manifestazione, gli eventi che si terranno presso il **Palabrodetto** che vedranno alternarsi sul palco diversi chef stellati: si inizia **venerdì 10 alle ore 20** con lo spettacolo in cucina dello chef **Alberto Faccani** (Ristorante Magnolia, Cesenatico, 2 stelle Michelin) con un suo piatto icona: *Risotto Riviera Adriatica*.

Sabato 11, alle ore 13, sarà la volta di **Chef Hiro**, con la ricetta "*BrodettoRamen*", mentre alle ore 20, in collaborazione con Coldiretti, **Giuditta Mercurio** (chef del Gentil verde di Acqualagna) presenta un suo classico: la *Panzanella gentile con pane semi integrale*.

Domenica 12, alle ore 14, lo chef 2 stelle Michelin **Michelangelo Mammoliti** del Ristorante La Madernassa di Guarene (CN), propone un piatto a base di emozioni: "*Brezza Marina*". Si tratta di spaghetti del pastificio dei campi, cotti in estrazione di scampi, kombava e plancton. Alle ore 20 sarà la volta di **Silvia Baracchi** del ristorante stellato Il Falconiere di Cortona (1 Stella Michelin) che si esibirà ai fornelli con la ricetta *Calamarata ripiena di battuta di seppia allo zenzero e limone, su brodetto di crostacei all'Alchermes, cipolla rossa di Pedaso e capperi di Borgo Cisterna*. La ricetta sarà alla base della degustazione di Biodiversità agrarie delle Marche, in collaborazione con ASSAM e gli Agricoltori custodi.

Il coordinamento della brigata di cucina del Palabrodetto è a cura dello **Chef Antonio Bedini** intervistato in occasione della conferenza stampa tenutasi il 3 settembre scorso (www.youtube.com).

Numerosissimi gli eventi in programma che vi invitiamo a scoprire visitando il sito www.festivalbrodetto.it e prenotandovi tempestivamente onde evitare di rimanere... a bocca

asciutta!!