

FESTIVAL DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE

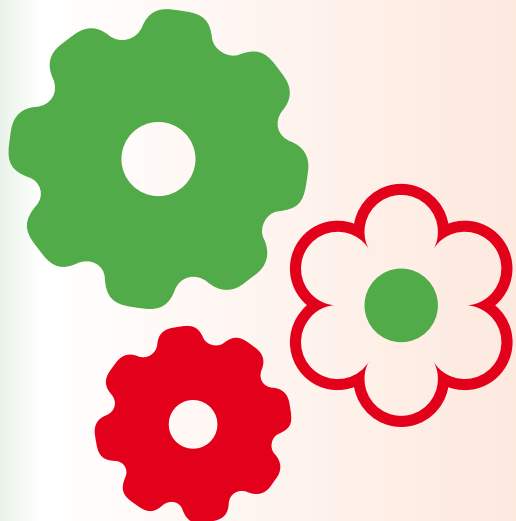
BRODETTOFEST

FANO 11-12-13 SETTEMBRE 2020



XVIII EDIZIONE

NOI PER FANO



CONAD PRIMAVERA DI SEVERI ARIDO E C. SNC
Conad, via Togliatti 25 - Fano (PU)
Conad, via S. Eusebio 54 - Fano (PU)

VAGNINI KETTI
Conad City, via G. Cespi 4 - Rosciano di Fano (PU)
Conad City, via A. Gramsci 3 - Orciano di Pesaro (PU)

CONAD VALLATO DI MILLETTI L. & C. SNC
Conad City, piazzale San Paolo - Fano (PU)

CONAD CENTRO SNC DI FERRI G. & C.
Conad City, via San Lazzaro 6 - Fano (PU)

CEDAL SRL
Conad City, via A. Vespucci 6 - Lucrezia (PU)

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



**È TEMPO DI BRODETTOFEST!
FANO ONORA IL SUO PIATTO
SIMBOLO DALL'11 AL 13 SETTEMBRE**

Per la sua XVIII edizione il BrodettoFest, torna a celebrare il piatto simbolo della tradizione marinara adriatica.

Per tre giorni, dall'11 al 13 settembre, al Lido di Fano, previsti cooking show stellari, degustazioni mondiali di vino, divertenti laboratori per bambini promossi dal Mipaaf, grandi ospiti e momenti di approfondimento dedicati alla pesca e alla tutela dell'ambiente marino.

In programma anche un pieno di 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 qualità che coinvolge decine di ristoranti di Fano. Una scelta fatta dagli organizzatori - Confesercenti Pesaro e Urbino, Comune di Fano e Regione Marche - per valorizzare un grande piatto, assaporarlo in piena sicurezza, celebrarlo e garantirne il suo inebriante sapore. **#welovebrodetto**

Per tutti gli eventi con posto a sedere, anche quelli gratuiti, è necessaria la prenotazione. Tutte le Info all'interno.



VIGILANZA PRIVATA

**PROTEGGI LA TUA CASA
CON IL NOSTRO IMPIANTO
ANTIFURTO A SOLI € 39** MESE

CONTRIBUTO INSTALLAZIONE IMPIANTO € 199*

per informazioni chiama **0721 866 077**

oppure inviaci una mail a: **commerciale@vigilar.it**

L'INSTALLAZIONE DELL'IMPIANTO ANTIFURTO COMPRENDE:



AFFRETTATI !

* **RISPARMIA SUBITO**
€ 199 ordinando
il tuo impianto
entro il **15 settembre**

CONFESERCENTI

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

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

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



Il BrodettoFest, nuovo nome dello storico “Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce”, raggiunge quest’anno i suoi 18 anni. Una delle manifestazioni che, nella storia di Fano, è tra le più riuscite non solo per il suo valore culturale, turistico ed economico, ma anche e soprattutto per aver saputo, da tempi non sospetti, intercettare i gusti e le richieste di un pubblico eterogeneo dando così vita, indirettamente, ad un grande progetto di marketing territoriale e gastronomico. Al plauso per questi diciotto anni di grande lavoro portato avanti con caparbietà da Confesercenti, si aggiunge, in questo 2020, quello per aver potuto proporre la manifestazione, in tempi in cui non era scontato, grazie alla nuova formula della ristorazione, che coinvolge tutta la città. Un grande in bocca al lupo, infine, a tutto il comparto turistico e gastronomico della città perché il BrodettoFest 2020 possa aiutare tutti a riprendere il volo.

Massimo Seri Sindaco del Comune di Fano



Parlare di Brodetto, per un fanese, è parlare di tradizioni, di persone, di marineria. Significa portare alla luce una forte identità, nata in un momento in cui il mare rappresentava un volano economico fondamentale per l’Adriatico e in cui la città di Fano era uno dei principali attori. Una storia lunga centinaia di anni che si può leggere anche girovagando nelle zone del porto cittadino, nelle vie dove vivono le famiglie dei marinai, nucleo originario e simbolico del comparto della pesca, anche se negli anni tutto si è radicalmente modificato. Il Brodetto alla Fanese porta in tavola questa storia fatta di persone, di vita vera. Il Festival si pone come cornice, contesto speciale per poter “assaporare” al meglio anni di storia e tradizioni. Un grande e doveroso ringraziamento al team organizzativo che riesce, ogni anno, a richiamare la giusta atmosfera e far vivere alla città ed ai turisti la tradizione marinara di Fano.

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



Brodetto Fest, è questo il nuovo nome del “Festival Internazionale del Brodetto”, la storica manifestazione promossa da Confesercenti che si svolge a

Fano ormai da 18 anni e che rappresenta un valore aggiunto, culturale, turistico e sociale per la città, per il territorio e, soprattutto, per il comparto dell’ospitalità. Siamo convinti che il turismo si muova per strade traverse e che la ricchezza di un luogo, e, quindi, la sua potenziale offerta, sia la somma di tanti valori: l’enogastronomia è uno di questi, insieme con l’arte, l’ambiente, la cultura e le infrastrutture.

Il nostro BrodettoFest è un evento che di questo patrimonio di valori rappresenta una sintesi: non solo si avvale della professionalità dei ristoratori e degli chef locali, ma è anche luogo di tradizioni, di approfondimento, di storia e di espressioni artistiche che della cucina innovativa hanno fatto il loro centro di gravità.



Da 18 anni, ormai, il “Brodetto Fest” entra nelle nostre case e nei ristoranti del territorio regionale, riportando a tavola un piatto della tradizione che rischiava di andare perduto. Così, la zuppa dei pescatori, spesso preparata con pesci di fortuna concessi dal mare nelle giornate di magra, è tornata protagonista assoluta dei nostri menù, anche in versione moderna e ricercata, ma con lo stesso odore, con il medesimo sapore di un tempo povero, che rimanda alla storia ed alla tradizione delle nostre città costiere. Un mondo intero, insomma, nei confini di un piatto imperdibile.

Pier Stefano Fiorelli Presidente Confesercenti Pesaro Urbino, **Adolfo Ciuccoli** Presidente Confesercenti Fano,

Roberto Borgiani Direttore Confesercenti Marche, **Giorgio Bartolini** Direttore Confesercenti Pesaro Urbino,

Tiziano Pettinelli Vicedirettore Confesercenti Pesaro Urbino

POS CON NOI È POSSIBILE



**ACCETTARE
PAGAMENTI
CON CARTA E
SMARTPHONE**

*(Apple Pay, Google Pay,
Samsung Pay, Satispay)*



**TRASFORMARE
IL TUO
SMARTPHONE
in POS**



**ACCETTARE
PAGAMENTI
ONLINE**

*Per siti web
e-commerce o via mail*

Richiedi una consulenza
www.bccdifano.it/possibile

 **WhatsApp**
335.7620956

retail@fano.bcc.it



Gruppo Bancario Cooperativo Icrea

www.fano.bcc.it

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



Valorizzare un territorio esaltandone le peculiarità significa creare occasioni concrete per farlo conoscere e apprezzare. Il patrimonio enogastronomico è senza dubbio un significativo elemento di identità, caratterizzante al pari di un bene storico, architettonico o artistico. La riscoperta della genuinità e delle tradizioni dei nostri prodotti non può prescindere, infatti, dalle usanze che si nascondono dietro la porta della cucina. La produzione e la preparazione di un piatto, come il brodetto, è spesso frutto di una lunga tradizione che si tramanda di generazione in generazione e che lo rende unico, non paragonabile, seppur simile, a quello di altri territori. Con queste premesse l'edizione 2020 del BrodettoFest rappresenta una prestigiosa vetrina promozionale del settore ittico marchigiano, un'occasione importante per promuovere le Marche e guidare i turisti in un viaggio alla scoperta dei sapori delle antiche tradizioni locali. In un anno così difficile come quello che stiamo vivendo riuscire a mantenere vive manifestazioni come questa, nel rispetto di tutte le norme di sicurezza sanitaria, risulta estremamente significativo, anche per il comparto economico turistico di tutta la Regione. Grazie dunque agli organizzatori e a quanti contribuiscono con competenza e con affetto a tenere viva questa nostra tradizione.

Luca Ceriscioli Presidente Regione Marche



**CAMERA DI COMMERCIO
DELLE MARCHE**

La Camera di Commercio delle Marche sostiene con soddisfazione il BrodettoFest 2020, edizione particolare che segue

una stagione anomala e complessa per l'economia del territorio e per il comparto di ristorazione e accoglienza. Vediamo come davvero importante e necessaria la valorizzazione dei nostri ristoratori messi al centro di questo Festival in un momento di inedita e profonda difficoltà: alla loro disponibilità, tenacia e coraggio vanno il ringraziamento e il supporto di Camera di Commercio

delle Marche. Essere riusciti ad organizzare la manifestazione adattandosi alla contingenza che stiamo ancora attraversando, con la fluidità di cui si parla nella presentazione del programma, virtù sempre preziosa e mai come in questa stagione, è un valore aggiunto e prezioso. Il Festival ha saputo cambiare le formule dell'ospitalità immaginando vie, mezzi e modi alternativi per raggiungere i luoghi del Brodetto e viverne l'esperienza. Brodetto che sarebbe riduttivo definire solo un piatto; è piuttosto un simbolo di una cultura, di una comunità e della sua convivialità. Un valore che per sua natura richiama quella fluidità già citata: quella di un pasto liquido che nasce nell'acqua, arricchito della sostanza del pesce, il nutrimento che le nostre coste ci offrono e che per anni ha significato la pausa e il ristoro dei lavoratori del mare. Un piatto nato dalla contingenza, da risorse semplici che oggi rappresenta l'omaggio a un'identità gastronomica e sociale comune a tutti i marchigiani. Il Festival riesce a ricordarcelo puntualmente, arricchendolo di nuovi significati e sfumature, anche nel 2020.

Gino Sabatini Presidente della Camera di Commercio delle Marche



Quando non si percepisce più il **confine** tra **innovazione, tecnologia e creatività**, ci sono per certo **persone che fanno la differenza.**

SOFTWARE

HARDWARE

ASSISTENZA

STORE


CONSULENZA



Meta Informatica s.r.l.

SEDE LEGALE
Via Borgognina 1, 3, 9, 11
61030 | **Cartoceto** (PU)

 www.metainformatica.com

 +39 0721 854323

SEDI OPERATIVE
Cartoceto (PU)
Via Borgognina 1
Montecosaro (MC)
Via Ascoli 14

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



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

Si rinnova la collaborazione fra Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e il BrodettoFest, iniziativa attenta al dibattito su temi legati alla pesca e alla cultura del mare. La Direzione Generale della pesca marittima e dell'acquacoltura, all'interno del Mipaaf, è l'autorità preposta alla gestione e coordinamento del Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMP) 2014/2020, che promuove la pesca e l'acquacoltura intelligenti e compatibili insieme ad uno sviluppo sostenibile ed inclusivo delle comunità che dipendono dalla pesca stessa. Alla base della strategia, che indirizza anche le iniziative promosse al BrodettoFest, vi è la consapevolezza che le risorse del Mare vanno salvaguardate attraverso un utilizzo sostenibile e condiviso, con programmi di gestione che utilizzino le conoscenze scientifiche a supporto dell'occupazione e dell'economia. Questo approccio deve orientare ogni settore collegato all'economia del mare, come quello agroalimentare che oggi vediamo esprimersi con tutta la sua vitalità nel contesto del Festival.



mipaaf
ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



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



VENERDÌ 11 SETTEMBRE

H 19.00 PALCO CAVEA
Inaugurazione



H 20.00 PALABRODETTO
Cooking Show
Chef Emy Lombardo

In collaborazione con Ballarini Professionale.
Ricetta: *Maccheroncini di Campofilone con vongole, fasolari e canolicchi*. Abbinamento piatto-vino a cura di Bianchetto d'Autore. A seguire degustazione meditata e lettura dal libro "Vini Veri. Viaggio nei sensi" (Edizioni Plan, 2019) di Davide Eusebi e Otello Renzi. Costo 20 €.



H 21.30 PALCO CAVEA
Talk Show BRODETTO TIME con **Federico Quaranta**
Ospiti **Emy Lombardo** (chef) e Prof. **Corrado Piccinetti** (direttore del laboratorio di Biologia Marina di Fano).

SABATO 12 SETTEMBRE



H 13.00 PALABRODETTO
Cooking Show
Laura Calvani (Agriturismo XIX secolo) e **Franca Duro** (Agriturismo Col D'Agello).
In collaborazione con Coldiretti.
Ricetta: *Tagliatelle con gamberi di fiume di Cantiano*.
Abbinamento piatto-vino a cura di Bianchetto d'Autore.
Costo 15 €.



H 18.00 PALABRODETTO
Degustazione di Bianchetto del Metauro
Alla scoperta della DOC autoctona di Pesaro e Urbino guidati da **Luca Gardini** alias "The wine killer", campione del mondo dei sommelier.
Costo 10 €.

H 19.00 PALCO CAVEA
Federico Quaranta presenta *Terra*
(Sperling & Kupfer, 2019)



H 20.00 PALABRODETTO
Cooking Show Chef Cristina Bowerman
(Glass Hostaria, Roma) 1 stella Michelin.
Ricetta: *Pasta mista, alghe e frutti di mare*.
In collaborazione con Meta Informatica.
Abbinamento piatto-vino a cura di Bianchetto d'Autore.
Costo 20 €.



H 21.30 PALCO CAVEA
Talk Show BRODETTO TIME con **Federico Quaranta**.
Ospiti **Cristina Bowerman** (chef) e **Luca Gardini** (sommelier).

DOMENICA 13 SETTEMBRE

H 11.00 PALABRODETTO
Degustazione guidata di oli monovarietali
a cura di **Barbara Alfei** - ASSAM.



H 13.00 PALABRODETTO
Cooking Show Max Mariola
Degustazione di Biodiversità agraria delle Marche in collaborazione con ASSAM. Ricetta: *Polentina di mais ottofile di Roccacontrada con cozze e pomodoro pendolino marchigiano*.
Abbinamento piatto-vino a cura di Bianchetto d'Autore.
Costo 20 €.

H 16.00 PALABRODETTO
PROGETTARE IN BLU
in collaborazione con SVIM (Sviluppo Marche).
Consegna Voucher *Investinfish* per servizi innovativi in Pesca e Acquacoltura.
Cooking show dimostrativo del progetto SeaLand nell'ambito dei voucher *4helix+*. Talk sul *Civic Crowdfunding* nel settore dell'economia blu.

H 18.00 PALABRODETTO
Degustazione di Bianchetto del Metauro
Alla scoperta della DOC autoctona di Pesaro e Urbino guidati da **Luca Gardini** alias "The wine killer", campione del mondo dei sommelier.
Costo 10 €.

SEGUE >



ALTACUCINA

IL NUOVO PROGETTO
DEDICATO ALLA RISTORAZIONE
PROFESSIONALE



mare nostrum ~ comunicazione

5 FABBRICHE
ALTAMENTE
SPECIALIZZATE

3 MATERIALI PER LA
COLTELLERIA

7 RIVESTIMENTI SPECIFICI
PER LA RISTORAZIONE

579 ANNI DI
ESPERIENZA

15 MATERIALI
DI COTTURA

43 LINEE
DI PRODOTTI

300 FORME

1850 ARTICOLI

ZWILLING Group

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



H 19.00 PALCO CAVEA

Memoria gustativa, gelateria evolutiva: che Combo!
Federico Quaranta intervista **Paolo Brunelli**, gelatiere,
cioccolatiere, artista del dolce.
A seguire degustazione di "Gelato alle Mandorle e
Casciotta d'Urbino Dop".



H 21.30 PALCO CAVEA

Talk Show BRODETTO TIME
con **Federico Quaranta**.
Ospite **Giorgio Barchiesi** (Giorgione Orto e Cucina).



H 20.00 PALABRODETTO

Cooking Show Giorgio Barchiesi
(Giorgione Orto e Cucina)
Degustazione di Biodiversità agraria delle Marche in
collaborazione con ASSAM.
Ricetta: *Il mare con i piedi nell'orto. Fava di
Fratte Rosa, fagiolo monachello, cece quercia
di Appignano, cotture separate in leggero brodo
di pesce. Abbinamento piatto-vino a cura di
Bianchetto d'Autore. Costo 20 €.*

**PER TUTTI GLI EVENTI
CON POSTO A SEDERE,
ANCHE QUELLI GRATUITI,
È NECESSARIA
LA PRENOTAZIONE.**

Info e prenotazioni 0721 54708.

**AGGIORNAMENTI SU
BRODETTOFEST.IT**

Coordinamento Palabrodetto: Chef Antonio Bedini

BRODETTO & KIDS

LARGO SENECA
TUTTI I GIORNI
H. 18.00 / H. 22.00



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

VENERDÌ 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 - 21:00

Letture di mare a cura di Jessica Omizzolo
Giochi del mare a cura di Michela Risvegla per l'associazione Il Ridosso. Tra le onde, giochi di movimento a cura dell'associazione TocAps.

H 21:00 - 22:00

Presentazione del libro Mio padre è un palombaro (ed. Solferino) con l'autrice Elisa Sabatinelli. Segue **laboratorio** a cura dello studio K_artone.

SABATO 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 - 21:00

Letture di mare a cura di Jessica Omizzolo.

Giochi del mare a cura di Michela Risvegla per l'associazione Il Ridosso. Laboratorio pittorico a cura dello Studio K_artone.

H 21:00 - 22:00

Spettacolo "Rodariando" a cura di Giorgio Caselli e Stefania Carboni, Servizi Educativi Fano, C.r.e.m.i. Centro di ricerca e mediazione interculturale.

DOMENICA 13 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 - 22:00

Letture di mare a cura di Jessica Omizzolo.
Giochi del mare a cura di Michela Risvegla per l'associazione Il Ridosso. Tra le onde, giochi di movimento a cura dell'associazione TocAps. Laboratorio pittorico con materiale di riciclo a cura dello Studio K_artone.

AREA BRODETTO & KIDS
A CURA DI STUDIO K_ARTONE
Per info e prenotazioni 345 5949538
kartone05@gmail.com - Messenger: K_artone

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.



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



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 - [f](https://www.facebook.com/calzatureginevra) CALZATURE GINEVRA - [@CALZATUREGINEVRA](https://www.instagram.com/calzatureginevra)



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



ECCO IL CIRCUITO GASTRONOMICO DEL FESTIVAL: PRONTI A FARE UN PIENO DI ZUPPE?

Fano si trasforma in un enorme dehors. Coinvolti oltre 30 ristoranti della città pronti a servire il "brodetto alla fanese" al prezzo convenzionato di 20€



Il BrodettoFest 2020 si allarga alla città e rende merito ai veri protagonisti della kermesse: i ristoranti. In occasione di questa XVIII edizione, infatti, per la prima volta dopo anni, il BrodettoFest rompe la tradizione degli stand nel lungomare e promuove un circuito gastronomico che abbraccia tutta la città.

Si conferma l'area Lido come location degli spettacoli della manifestazione (cooking show, talk, presentazioni di libri e degustazioni). Si modifica, invece, l'area dove gustare il piatto simbolo della tradizione. Per assaporarlo i visitatori, a pranzo o a cena, potranno di volta in volta scegliere il ristorante preferito tra i 30 inseriti nel circuito del BrodettoFest. Una rivoluzione, voluta dagli organizzatori, per garantire maggiore qualità in cucina

e una migliore fluidità di fruizione da parte del pubblico. Il nuovo format, dunque, trasforma Fano in un grande dehors di cui fanno parte 30 locali della città del Lido, della Sassonia e del centro storico che serviranno, nei tre giorni, la squisita zuppa della tradizione locale al prezzo convenzionato di 20€. A valorizzare il ruolo dei ristoranti del BrodettoFest e a renderli riconoscibili al pubblico saranno una mappa del gusto reperibile all'interno della manifestazione e in apposite location della città, e i totem che ogni ristorante posizionerà all'esterno della struttura.

E per facilitare la fruizione del Festival, da quest'anno, ci sarà poi il "BrodettoBus", la navetta gratuita che, in collaborazione con Ami spa, collegherà gratuitamente le principali location degli spettacoli ai ristoranti in cui gustare la zuppa di pesce alla fanese. Il BrodettoBus sarà operativo venerdì 11 settembre dalle 19 alle 23; sabato 12 e domenica 13 settembre, dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 23.



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. RISTORANTE LABELLAVITA - 0721 800077
5. AL VECCHIO DOC - 0721 807641
6. SAMBUGA - 0721 179 5025
7. LA TAVERNA DEI PESCATORI - 0721 805364
8. TINTO - 0721 395645
9. PORTO VERDE - 0721 396861
10. LA LISCIA DA ORI/CASA ORAZI - 0721 809781

SASSONIA

1. DOMA - 0721 805843
2. CAFFÈ DEL PORTO - 0721 804579
3. LA PERLA - 0721 825631
4. RISTORANTINO DA SANTIN - 0721 805507
5. CILE'S - 0721 803390
6. IL GIARDINO DEI SAPORI - 0721 800015
7. LA BARCHETTA - 0721 824211
8. ALMARE - 0721 969727
9. LA TRESSA - 0721 194 0085
10. YANKEE - 0721 807748

CENTRO

1. LA MANDRIA - 0721 825875
2. FORAVIA - 338 417 5640
3. IL CHIOSTRO - 0721 827331
4. IL BELLO E LA BESTIA - 0721 828021
5. FANIN BISTROT - 328 906 5717
6. IDEA.LE FOOD & MORE - 349 577 1669
7. DA UGO - 335 760 2846
8. RISTORANTE IL GATTOPARDO - 0721 806962
9. ATELIER 54 - 0721 179 5186
10. IL CUCINIERE - 0721 807677

LE FERMATE BRODETTOBUS

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



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.

VENERDÌ 11: H 19.00-23.00 / **SABATO 12:** H 12.00-15.00 / 19.00-23.00
DOMENICA 13: H 12.00-15.00 / 19.00-23.00





COOKING SHOW

LOMBARDO, BOWERMAN, MARIOLA E GIORGIONE: LE STELLE DELLA CUCINA ILLUMINANO I COOKING SHOW DEL BRODETTOFEST

Chef stellati, cuochi di lungo corso e mestoli vip sul palco-cucina del Festival



BrodettoFest si rinnova e si presenta al pubblico, quest'anno, con un nuovo Palabrodetto, tirato a lucido in occasione della diciottesima edizione. Un Palabrodetto en plein air, ospitato quest'anno negli spazi della grande tensostruttura del Lungomare Simonetti, che vedrà avvicinarsi chef stellati, cuochi di lungo corso e mestoli vip per le degustazioni degli ormai famosi cooking show. Si comincia **enerdì 11 settembre** quando, alle 20, **Chef Erny Lombardo**, "Il cuoco d'Italia", calcherà la cucina del Festival presentando i suoi: "Maccheroncini di Campofilone con vongole, fasolari e canolicchi". (costo 20€, prenotazione obbligatoria). A concludere l'appuntamento saranno la degustazione meditata di vino e le letture dal libro "Vini Veri. Viaggio nei sensi" (Edizioni Plan, 2019) di Davide Eusebi e Otello Renzi.

Sabato 12 settembre, ore 13, **Laura Calvani** (Agriturismo XIX Secolo) e **Franca Duro** (Agriturismo Col D'Agello) prepareranno le "Tagliatelle con gamberi di fiume di Cantiano" durante il cooking show in collaborazione con Coldiretti, la Confederazione Nazionale Coltivatori Diretti (costo 15€, prenotazione obbligatoria).

Grande attesa per sabato sera quando, alle ore 20, protagonista del Palabrodetto sarà la chef stellata e stellare **Cristina Bowerman** (Glass Hostaria di Roma) e la sua "Pasta mista, alghe e frutti di mare" (costo 20€, prenotazione obbligatoria). Un'occasione imperdibile per conoscere la sua cucina: un crossing culturale che racconta il gusto attraverso il dialogo costante fra tradizioni, culture, memoria e luoghi.

Domenica 13 settembre, il Palabrodetto aprirà le sue porte, alle 11, con la degustazione di olio a cura di ASSAM, l'Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche e guidata da **Barbara Alfei** (gratuita, prenotazione obbligatoria).

Il cooking show della domenica proseguiranno poi con lo spettacolo della cucina di Gambero Rosso Channel. Alle 13 il Palabrodetto ospita il travolgente **Max Mariola** che presenterà la sua "Polentina di mais Ottofile con cozze e pomodoro pendolino marchigiano" (costo 20€, prenotazione obbligatoria). A chiudere il cooking show sarà poi domenica 13 settembre, ore 20, l'amico del Festival **Giorgio "Giorgione" Barchiesi** con il suo "Il Mare con i piedi nell'orto" (costo 20€, prenotazione obbligatoria). Giorgio è il "cuoco contadino del piccolo schermo" al quale piacciono le cose belle e quelle buone" e il Brodetto pare essere una di queste.

I piatti proposti al pubblico saranno serviti in abbinamento al vino ufficiale del Festival: il Bianchello del Metauro Doc proposto dalle 9 cantine del progetto Bianchello d'Autore.

Tutti gli appuntamenti prevedono la prenotazione obbligatoria allo 0721.54708.

"ITINERARI"
Il mensile del
Quotidiano
Nazionale
dedicato ai viaggi,
ai colori e ai sapori
della bella Italia



Ogni mese
nuove mete
da scoprire
attraverso
vini, ricette e
appuntamenti

In regalo con



**VENERDÌ 11, H 20
ERNY LOMBARDO**

**MACCHERONCINI DI CAMPO FILONE
CON VONGOLE, FASOLARI E CANOLICCHI**



in collaborazione con

Uno chef, Lombardo, in grado di coniugare le diversità regionali senza snaturarle, portando da una città all'altra la sua abilità tra i fornelli e la sua filosofia in cucina: "Quale regione non possiede un lievitato unico, una pasta speciale o una verdura che cresce solo in quella determinata area geografica?". Questo suo punto di vista sulla cucina gli è valso l'epiteto di "cuoco d'Italia". La sua passione per la cucina nasce da bambino per merito soprattutto della mamma che gli svela, tra le pareti di casa e i banchi del mercato di Napoli, i profumi e i sapori dei piatti della tradizione. Così, tra le fragranze del brodo di polpo, del sartù di riso o stuzzicato dalla dolcezza di una pastiera o di una sfogliatella, Erny inizia il suo percorso di cuoco, dalla gavetta nelle cucine di mense e ristoranti sino a diventare il testimonial di importanti aziende del settore.



**SABATO 12, H 13
LAURA CALVANI E FRANCA DURO**

TAGLIATELLE CON GAMBERI DI FIUME DI CANTIANO

Gli chef Laura Calvani (Agriturismo XIX secolo) e Franca Duro (Agriturismo Col D'Agello), collaboreranno in cucina per raccontare e far assaggiare al pubblico una ricetta che è il riassunto perfetto di mare e collina. Si chiamano Agrichef e sono cuochi/contadini che lavorano per lo più negli agriturismi e che, in cucina, utilizzano i prodotti da loro stessi coltivati in un'azienda dove l'accoglienza diventa un momento fondamentale per la promozione del territorio e del buon cibo, ponendo la massima attenzione sulla valorizzazione dei prodotti locali e sulle ricette tradizionali. Una figura, questa dell'Agrichef che ruota attorno a tre concetti fondamentali in cucina: qualità, tracciabilità e sostenibilità.



**SABATO 12, H 20
CRISTINA BOWERMAN**

PASTA MISTA, ALGHE E FRUTTI DI MARE



in collaborazione con

Una storia affascinante quella di Cristina Bowerman, che la fa approdare alla cucina in modo indubbiamente atipico dopo una laurea in giurisprudenza e la spinge a lavorare in particolare sulla concentrazione dei sapori raccontando il gusto attraverso il dialogo costante fra tradizioni diverse. Dopo un periodo negli Stati Uniti nel quale consegue la laurea in Culinary Arts, si sposta a Roma città nella quale approda prima al Convivio Troiani e poi al Glass Hostaria uno spazio contemporaneo e innovativo sia nella filosofia che nella proposta gastronomica. Uno spazio controcorrente, esattamente come la cucina di Cristina, frutto di esperienze, viaggi, incontri, formazione culinaria e studi che non smetteranno mai di essere la sua fonte primaria di ispirazione. Stella Michelin dal 2010, è case study dell'Università Bocconi nello stesso anno.



**DOMENICA 13, H 13
MAX MARIOLA**

**POLENTINA DI MAIS OTTOFILE DI ROCCA CONTRADA CON COZZE E POMODORO
PENDOLINO MARCHIGIANO**

"La cucina deve far sorridere le persone – afferma - deve far provare piacere, godere. Far mangiare bene vuol dire far star bene: uno chef sa trasformare odori e sapori in piatti ed emozioni, donando alla cucina la generosità che merita". E secondo Max, niente fa tutto questo come la cucina sana e genuina, quella semplice e alla portata di tutti: la semplicità del gusto, i prodotti poco elaborati, i piatti tipici della cucina tradizionale, sono i valori che lo hanno reso un cuoco di successo. Ad oggi, dopo gli anni di studio e quelli di insegnamento, è executive chef e supervisore del livello qualitativo della ristorazione degli alberghi della catena Boscolo (in Italia e in Europa), chef consulente per AIA e Gruppo Veronesi e chef de partie dei ristoranti Agata e Romeo, Park Royal Hotel e Symposium di Cartoceto.



**DOMENICA 13, H 20
GIORGIONE**

**IL MARE CON I PIEDI NELL'ORTO. FAVA DI FRATTE ROSA, FAGIOLO MONACHELLO,
CECE QUERCIA DI APPIGNANO, COTTURE SEPARATE IN LEGGERO BRODO DI PESCE**

Giorgione, al secolo Giorgio Barchiesi, classe 1957 in realtà voleva fare il veterinario. Ma le peripezie della vita lo hanno avvicinato alla cucina genuina, al vino e all'olio novello. E il buon Giorgione non ha resistito. Ha aperto la sua azienda agricola a Montefalco nella quale produce tutt'ora vino e olio di grande qualità. È l'esatto contrario del cuoco compito e raffinato: cuoce su un piano di cottura a induzione o su una vecchia stufa a legna e, talvolta, in un forno di campagna, con i tempi richiesti dalla cucina di una volta. A cottura ultimata, esegue il suo personalissimo "test di qualità": assaggia alcuni bocconi godendo della bontà della propria opera. Nel 2014, comincia ad affiancare a questo anche puntate dal titolo "Giorgione – Porto e Cucina", dedicate ai piatti di mare usando, in particolare, il pescato delle due località delle sue vacanze estive giovanili: Anzio, località di origine della sua famiglia e la pugliese Trani. In questo caso fa precedere la predisposizione delle pietanze da una visita ai pescatori locali e poi esegue la cucina all'aria aperta.

● **omnia**comunicazione

LABORATORIO DI IDEE

fano - www.omniacomunicazione.it



SUONI, EMOZIONI E SOGNI

RADIOSUBASIO.IT | SCARICA L'APP  

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 BrodettoFest 2020 saranno ricchi di attualità e approfondimenti: in primo piano argomenti quali la tutela del mare, le specificità ittiche dell'Adriatico, la tradizione ai fornelli e la cucina contemporanea d'autore. Tutti temi argomento dei talk show "Brodetto time" che si alterneranno sul Palco Cavea, coordinato dallo storico amico del Festival Federico Quaranta, conduttore di Linea Verde Radici (Rai1) e Decanter (Radio2 - Rai). Insieme a lui, ad animare le serate del nuovo format del Brodetto Fest, numerosi ospiti tra cui il professore Corrado Piccinetti, dell'Università degli Studi di Bologna, gli chef protagonisti dei cooking show e sommelier di fama internazionale. Il primo degli appuntamenti di "Brodetto time" è previsto per la serata di venerdì 11 settembre (ore 21.30) e sul palco allestito, per l'occasione, alla cavea del Lido si ritroveranno a discutere dell'importanza delle produzioni gastronomiche locali e del pescato fresco, il conduttore Federico Quaranta con il Prof. Corrado Piccinetti e lo chef Erny Lombardo. Il giorno successivo, sabato 12 settembre, di nuovo alle 21.30, saranno protagonisti del talk "Brodetto time" la stellata Chef Cristina Bowerman e il sommelier campione mondiale 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. L'ultimo appuntamento del talk "Brodetto time" è previsto per domenica 13 settembre quando, alle 21.30, salirà sul palco intervistato da Federico Quaranta il genuino Giorgio "Giorgione" Barchiesi, il "cuoco contadino del piccolo schermo" al quale piacciono le cose belle e quelle buone" e il Brodetto pare essere una di queste.



FUORI BRODETTO 19 SETTEMBRE 18 OTTOBRE 2020

Nei ristoranti del territorio che aderiscono all'iniziativa, **dal 19 settembre al 18 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.

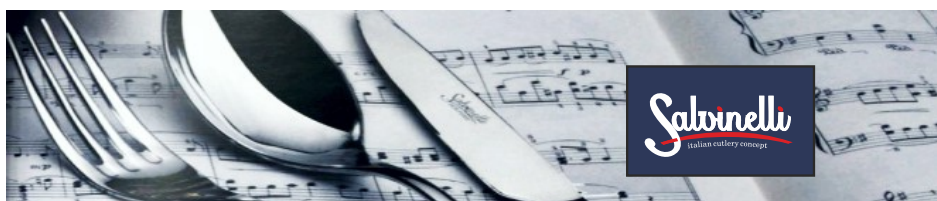
 **il Resto del Carlino**



AD: omnialcomunicazione



partner tecnico del
FESTIVAL DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE
BRODETTOFEST 2020
 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 FESTIVAL INTERNAZIONALE
 DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE
 FANO 11-12-13 SETTEMBRE 2020**



BRODETTOBUS, LA NAVETTA GRATUITA DEL FESTIVAL

Ristoranti e luoghi di spettacolo collegati in un percorso che coinvolge tutta la città



Il BrodettoBus è pronto ad attraversare l'intera città (Lido, Sassonia, centro storico) in un percorso di sapori che celebra il "Brodetto alla Fanese". Venerdì dalle 19 alle 23 e sabato e domenica dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 23 sarà infatti possibile salire a bordo della navetta elettrica del BrodettoFest, introdotta quest'anno in occasione della XVIII edizione, grazie alla collaborazione con Ami Spa.

Il BrodettoBus collegherà tutti i luoghi degli spettacoli del Festival (zona Lido) con i ristoranti convenzionati con il Festival presenti nella zona mare (Sassonia e Lido) e nel centro storico di Fano.

Un nuovo modo, facile e veloce, per assaporare il divertimento e il gusto della kermesse.

BRODETTOBOAT TUTTI A MOLL...USCHI

Alla scoperta degli allevamenti di cozze dell'Adriatico e della pesca di vongole insieme al Professor Corrado Piccinetti, direttore del laboratorio di Biologia Marina di Fano a bordo della Queen Elisabeth.

Sabato 12 settembre

Partenze: h 9.00 e h 11.00

Durata escursione: h 1.30

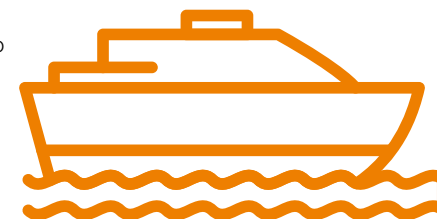
Ritrovo 15' prima della partenza presso il Porto di Fano

In caso di maltempo le escursioni saranno effettuate domenica 13 settembre, negli stessi orari.

Costo 5 € (pagamento in loco)

Prenotazione obbligatoria entro le ore 18

di venerdì 11 settembre al numero 0721 54708.





Radio Fano

**Piccola grande radio:
la tua voce nella provincia**



Telefono 0721.804148
info@radiofano.com
www.radiofano.com

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



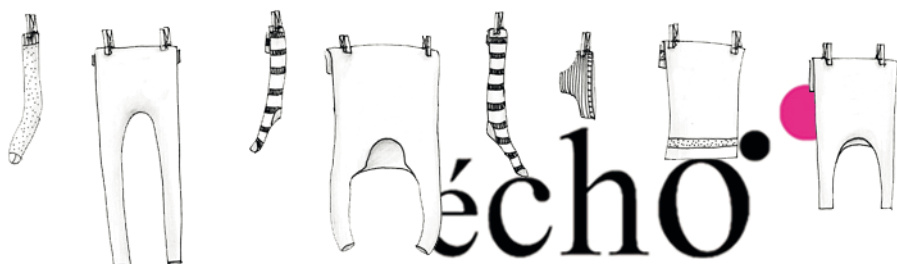
TERRA: FEDERICO QUARANTA SI RACCONTA NELLE PAGINE DEL SUO LIBRO

Sabato, ore 19.00, la presentazione sul Palco del BrodettoFest. Occasione per *“Riscoprire le nostre origini per costruire un futuro migliore”*

Dai microfoni di Radio2, dove conduce Decanter dal 2003, e dalle trasmissioni Rai delle quali è protagonista (Linea Verde Radici), Federico Quaranta torna anche quest'anno sul palcoscenico del BrodettoFest a condurre gli approfondimenti e i talk show enogastronomici che vedranno protagonisti la tutela del mare, le specificità dell'Adriatico e le innovazioni gastronomiche. Il Palco centrale, che quest'anno sarà ospitato negli spazi della Cavea del Lido, prevede, infatti, dall'11 al 13 settembre, un programma di incontri con numerosi ospiti. Lo showman sarà a Fano anche in veste di ospite. Sabato 12 settembre, ore 19.00, infatti sarà sul Palco per la presentazione del suo libro *“Terra – Riscoprire le nostre origini per costruire un futuro migliore”* (Sperling & Kupfer, 2019). Le sue sono pagine che *“ripercorrono luoghi, scelte e storie d'individui quotidianamente impegnati nella terra d'Italia”*. Il suo è un libro che racconta di *“uomini e donne che hanno rifiutato di abbandonare i luoghi di origine, i mestieri antichi, la coltivazione di piante locali poco richieste o l'allevamento delle specie autoctone, e hanno scelto di restare e valorizzare secoli di conoscenza”*.



Prenotazione obbligatoria al numero 0721.54708.



Il linguaggio è l'abito del pensiero
(Samuel Johnson)

écho è comunicare: eventi/branding/immagine coordinata
campagne pubblicitarie/siti web
marketing/uffici stampa/editoria

San Lorenzo in Campo, viale Regina Margherita 7 - cel. 392.9930653 / www.echomunica.com



**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

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



emmscomunicazione

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



IN ALTO I CALICI, IN ARRIVO IL "RE" DEL VINO LUCA GARDINI, ALIAS "THE WINE KILLER"

Doppio - imperdibile - appuntamento per gli appassionati e i neofiti del settore del vino. Sabato 12 e domenica 13 settembre, alle 18 (costo 10€, prenotazione obbligatoria), il Palabrodetto allestito al Lido di Fano accoglierà **Luca Gardini**. Campione del mondo dei sommelier, ideatore di Gardini Wine Notes, noto al pubblico di specializzati come "The Wine Killer", il "re" dei sommelier sarà a Fano per due appuntamenti rivolti al pubblico che sarà guidato alla scoperta della Doc del territorio, il Bianchello

del Metauro. Il vino ufficiale del Festival, luminoso ambasciatore della provincia di Pesaro e Urbino, sarà presentato al pubblico che parteciperà alle degustazioni guidate nelle quattro tipologie previste dal disciplinare della Denominazione: tradizionale, superiore, spumante e passito.

Tra un calice e l'altro, spazio al racconto dell'energico esperto di vino di fama internazionale, pronto a mettere da parte i tecnicismi per coinvolgere i partecipanti in una degustazione "pura" del vino in cui i protagonisti saranno territorio, storia e profumi primari.



LA GELATERIA EVOLUTIVA DI PAOLO BRUNELLI SALE SUL PALCO DEL BRODETTOFEST

Dolcissima sorpresa al BrodettoFest 2020 che domenica 13 settembre, alle ore 19, accoglierà sul Palco Cavea del Lido, "l'artista del dolce" **Paolo Brunelli**. Pluripremiato ciocco-gelaterie Brunelli converserà insieme al conduttore del Festival Federico Quaranta, durante l'intervista "**Memoria gustativa, gelateria evolutiva: che Combo!**" un racconto di gusto tra i prodotti d'eccellenza del territorio e le suggestioni regalate dalla sperimentazione tecnica del Maestro gelatiere marchigiano, all'ennesima sfida con il suo ultimo progetto: il "Paolo Brunelli Combo" appena inaugurato a Marzocca di Senigallia.

A conclusione dell'appuntamento in programma la **degustazione** (gratuita, prenotazione obbligatoria) del suo "**Gelato Mandorle e Casciotta d'Urbino Dop**": "L'idea alla base di questo piatto - racconta Brunelli - è il voler riportare in bocca il sapore di un piatto che fa parte della memoria gustativa marchigiana: la polenta e sapa che i nostri nonni condividevano nelle cene di famiglia". È partendo da questo ricordo che Brunelli ha perfezionato un predessert ricco e completo: "La base è composta da un gelato di mandorle di Noto, arricchita da uno zabaione di vino cotto, ed è completata da una generosa grattugiata di Casciotta d'Urbino Dop. Col suo sapore dolce e piacevolmente gradevole, è l'elemento fondamentale per chiudere un gioco di armonie e riconoscibilità di sapori".



AGRICHEF E GAMBERI DI FIUME: LA RICETTA COLDIRETTI PER IL FESTIVAL

Le colline marchigiane scendono al mare per riempire di gusto il Palabrodetto



**COLDIRETTI
PESARO URBINO**

Al Palabrodetto, sabato 12 settembre ore 13.00, è di scena il pranzo del territorio. Gli chef Laura Calvani (Agriturismo XIX secolo) e Franca Duro (Agriturismo Col D'Agello), collaboreranno in cucina per raccontare e far assaggiare al pubblico le "Tagliatelle con gamberi di fiume di Cantiano". Una ricetta, riassunto perfetto di mare e collina, che prevede l'utilizzo dei soli prodotti provenienti dal territorio trasformati dalle mani esperte delle due Agrichef, figura nuova, introdotta da Coldiretti, che ruota attorno a tre concetti fondamentali: qualità, tracciabilità e sostenibilità. L'Agrichef, spiega Coldiretti, è un "cuoco contadino che lavora per lo più negli agriturismi e che, in cucina, utilizza i prodotti da lui stesso coltivati in un'azienda dove l'accoglienza diventa un momento fondamentale per la promozione del territorio e del buon cibo, ponendo la massima attenzione sulla valorizzazione dei prodotti locali e sulle ricette tradizionali".

"PROGETTARE IN BLU": NUOVE RISORSE PER L'ECONOMIA DEL MARE

Svim presenta i risultati di alcuni progetti legati alla blue economy



Svim, partner operativo della Regione Marche nelle attività di intercettazione dei fondi europei per lo sviluppo del territorio, ha sostenuto negli ultimi anni tre progetti riconducibili alla Blue Economy: 4helix+, Bluecrowdfunding e Investinfish. I primi due appartengono al programma di finanziamento europeo Interreg Med; l'ultimo è sviluppato nell'ambito del programma Italia-Croazia.

L'evento "Progettare in Blu" che si svolgerà domenica 13 settembre alle 16.00 al Palabrodetto e che fa parte del programma 2020 di BrodettoFest, sarà un momento di condivisione di alcuni risultati di tali progetti: per Investinfish avverrà la presentazione dei vincitori dei voucher all'innovazione finanziati dal progetto, per 4helix+ verrà proiettato il video che raccoglie le esperienze delle aziende vincitrici di un contributo per l'innovazione "blu", mentre Bluecrowdfunding verrà presentato come nuovo progetto nel quale il "finanziamento collettivo" può essere usato come strumento alternativo per potenziare il settore pesca-acquacoltura.

L'evento sarà anche occasione per far conoscere l'impegno della Regione a favore della crescita del settore della blue economy. Nell'attuale periodo di programmazione europea, infatti, la Regione, attraverso Svim, ha partecipato a diversi progetti di cooperazione territoriale focalizzati sull'innovazione proprio in questo settore e sostiene fortemente la Strategia Adriatico-Ionica che può ulteriormente rafforzarsi grazie alle opportunità offerte dall'economia del mare.

AL BRODETTOFEST LA GRANDE CUCINA DI GAMBERO ROSSO CHANNEL

Max Mariola e Giorgione protagonisti domenica 13 settembre, a pranzo e a cena, in collaborazione con ASSAM



Due Chef, due grandi piatti, il valore dei prodotti della tradizione locale: è la ricetta voluta da ASSAM (Agenzia per i Servizi del Settore Agroalimentare delle Marche) per il cooking show di domenica 13 settembre. Una giornata in cui il Palabrodetto sarà invaso dei profumi e dei sapori tipici della tradizione marchigiana, trattati e abbinati per l'occasione dalle mani esperte di due grandi nomi della cucina italiana protagonisti di Gambero Rosso Channel: lo chef Max Mariola e il "cuoco contadino", come ama definirsi, Giorgio Barchiesi, alias Giorgione. Si parte con il vulcanico chef Max Mariola che salirà sul palco-cucina del Palabrodetto, alle ore 13, per realizzare davanti al pubblico, la sua "Polentina di mais ottofile con cozze e pomodoro pendolino marchigiano". Gli ingredienti di questo gustoso piatto provengono esclusivamente da coltivazioni locali e sono, in alcuni casi, il frutto di un lavoro di recupero di semi autoctoni e di ricostruzioni storico scientifiche delle tradizioni locali. Costo 20€ (degustazione del piatto e abbinamento piatto-vino a cura di Bianchello d'Autore), prenotazione obbligatoria allo 0721.54708. Ricerca e tradizione si ritroveranno anche nell'appuntamento serale, alle 20, con Giorgio "Giorgione" Barchiesi che preparerà la sua ricetta "Il mare con i piedi nell'orto". Un piatto composto da fava di Fratte Rosa, fagiolo monachello e cece quercia di Appignano, ingredienti trattati con cotture separate in leggero brodo di pesce: a dimostrazione di come la tradizione del mare possa sposarsi con quella della collina alle sue spalle. Costo 20€ (degustazione del piatto e abbinamento piatto-vino a cura di Bianchello d'Autore), prenotazione obbligatoria allo 0721.54708. Una giornata che vuole, con divertimento e gusto, sottolineare 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. Non a caso, gli appuntamenti sono organizzati in collaborazione con ASSAM, ente pubblico che costituisce lo strumento regionale di raccordo tra il sistema produttivo ed il mondo della ricerca. Tra le sue funzioni principali, infatti, si annovera la realizzazione di studi e ricerche in collaborazione con le Università, gli Istituti e le Istituzioni di ricerca. ASSAM attua anche progetti di cerealicoltura, orticoltura, colture industriali, viticoltura, olivicoltura e frutticoltura con particolare attenzione al settore biologico e del basso impatto ambientale.

organizzazione



Comune
di Fano

fano

con il contributo di



sponsor



technical partner



media partner



in collaborazione con



con il sostegno di



Info Festival:

Tel. +39 0721 54708 - Cell. 392 9930653
www.BrodettoFest.it - info@festivalbrodetto.it
Comune di Fano - Servizio Turismo
viale Cesare Battisti, 10 Fano
Tel. +39 0721.887314 - Fax 0721.820337
www.turismofano.com - info@turismofano.com

Organizzazione:

Confesercenti
Comune di Fano, Ufficio Turismo
Coordinamento, immagine e ufficio stampa:
Omnia Comunicazione
Segreteria e ufficio stampa: **Agenzia écho**
Coordinamento Palabrodetto: **Chef Antonio Bedini**

Si ringraziano, per il supporto fornito e la disponibilità dimostrata nell'organizzazione del BrodettoFest 2020, 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.



GLS, il tuo corriere espresso

Con i suoi servizi di qualità e del tutto personalizzabili, GLS è in grado di soddisfare le esigenze di ogni tipo di clientela.

SEDE DI URBINO:
Via G. Agnelli, 7/9 - 61030 Lucrezia di Cartoceto (PU)
Tel. 0721 97 61 40 - urbino@gl-italy.com





mipaaf

ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



FEAMP

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

