



A settembre, a Fano, torna il *BrodettoFest*

I grandi nomi della cucina italiana si danno appuntamento dall'11 al 13 settembre nella città adriatica, pronta a trasformarsi in un enorme dehors

Fano (PU - Marche), luglio 2020 - Torna il **BrodettoFest** e si prepara a trasformare Fano in un immenso dehors dedicato al piatto simbolo della città.

La kermesse che, negli anni, con il nome di "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce", si prepara a sancire, ancora una volta **Fano** come "**capitale del Brodetto**" da **venerdì 11 a domenica 13 settembre** (ingresso gratuito) e a catturare i "turisti del gusto" con le numerose novità in programma per la XVIII edizione.

Prima fra tutte **l'area** in cui si svolgerà: il Festival **si allarga dalla tradizionale zona mare** per raggiungere, e riempire di profumo di brodetto, il **centro storico**. Il risultato finale? Un'intera città pronta a celebrare - sulla tavola - il piatto simbolo dell'identità marinara del territorio. I ristoranti della città saranno coinvolti nel proporre menu - a pranzo e a cena - a base di zuppa e tavoli e sedie riempiranno gli spazi all'aperto di Fano, pronta a diventare una "città aperta" caratterizzata, anche visivamente, dall'immagine del Festival per coinvolgere il pubblico e per celebrare il piatto. Una rivoluzione voluta dagli organizzatori - Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, in collaborazione con Regione Marche - per estendere e dar man forte sia alla stagione turistica, sia agli esercenti locali.

Tra le novità della XVIII edizione, il "**Brodetto Bus**" che collegherà i visitatori del Festival dai parcheggi alle diverse location del Festival e **l'App** per prenotare tutti gli appuntamenti della kermesse.

La macchina organizzativa è inoltre al lavoro per confermare gli altri ingredienti che hanno reso grande, nel corso degli anni, il BrodettoFest: gli spettacolari **cooking show** con gli chef di fama nazionale si svolgeranno, come di consueto, al **PalaBrodetto**. Qui la storia della zuppa di pesce abbraccerà l'interpretazione del presente e il pubblico potrà degustare i piatti di chef blasonati del calibro di Moreno Cedroni, Mauro Uliassi, Luigi Pomata, Igles Corelli, Errico Recanati, Costardi Bros, Stefano Ciotti, Carmelo Carnevale, che hanno calcato il palco-cucina di Fano nelle precedenti edizioni.

Per le tre giornate, sarà possibile inoltre assistere a talk show per conoscere personaggi legati al mondo del food e non solo; approfondire le tematiche, le criticità e i progetti del settore della pesca; partecipare, insieme ai più piccoli agli appuntamenti dell'area **Brodetto & Kids**, lo spazio pensato per far conoscere ai bimbi il grande tesoro dell'Adriatico; rilassarsi, durante il Festival, con la bevanda tipica dei pescatori di Fano a cui il Festival riserva l'area del MeetMoretta; vivere **Fano**, una città da scoprire seguendo gli itinerari legati all'arte, la storia, la cultura immersi in splendidi paesaggi di mare e collina.

Confermato anche il "**Fuori Brodetto**" che, subito dopo lo svolgimento della kermesse, permetterà di gustare il brodetto alla fanese, per un mese, nei ristoranti del territorio, ad un prezzo convenzionato.

Info: FestivalBrodetto.it

organizzazione



con il contributo di



UFFICIO STAMPA

Alessandra Gasparini - Omnia comunicazione
M. 339.4317945 - T. 0721.855931
alessandra@omniacomunicazione.it



FANO E IL BRODETTO DI PESCE

Il brodetto - che fa parte della storia di Fano, quanto cultura, mura, chiese e antiche vestigia - è un piatto nato a bordo dei pescherecci. Per realizzarlo, i pescatori utilizzavano i pesci non idonei alla vendita per dimensioni o perché rovinati dalle reti. Senza essere sfilettati venivano cucinati in un tegame con olio, cipolla, concentrato di pomodoro e aceto. Il tutto veniva accompagnato con il pane rafferma.

Una ricetta semplice, un piatto versatile che sarebbe potuto finire nel passato gastronomico marchigiano se **Confesercenti Pesaro e Urbino** non avesse avuto l'intuizione di recuperare storia e onori del "Brodetto alla fanese", rilanciarlo e, per 18 anni, rendergli onore attraverso il Festival e l'iniziativa collaterale "Fuori Brodetto" che, da settembre 2020, coinvolgerà i ristoranti del territorio nel proporre il piatto a un prezzo convenzionato.

organizzazione



con il contributo di



UFFICIO STAMPA

Alessandra Gasparini - Omnia comunicazione
M. 339.4317945 - T. 0721.855931
alessandra@omniacomunicazione.it