

# Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce



Federazione dei Ristoratori  
della Provincia di Pesaro e Urbino  
aderente a Confesercenti



Comune di Fano  
Assessorato al Turismo



Regione Marche  
Assessorato al Turismo  
Assessorato alla Pesca



Provincia di Pesaro e Urbino  
Assessorato al Turismo



## Sedici ristoranti italiani in gara per il miglior brodetto dell'anno

FANO, 9 agosto 2007 – Canocchie, seppie, calamari, scorfani, triglie, e tutti gli altri pesci da brodetto attenzione! Sono infatti già pronti i **16 ristoranti** italiani che parteciperanno alla V° edizione del **Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce**, che si terrà a **Fano, nelle Marche, dal 18 al 23 settembre**.

La disfida del mare coinvolgerà in appassionanti gare a colpi di “brodetto” ben sedici chef che arriveranno da tutta Italia in rappresentanza delle regioni bagnate dal mare (le Marche avrà due partecipanti: uno fanese come città ospitante ed uno selezionato tra le altre città marchigiane): ogni cuoco porterà a Fano la propria zuppa di pesce preparata seguendo la ricetta tradizionale del proprio territorio.

Ecco dunque l'elenco completo dei ristoranti in gara: **Ristorante Andrea**, Genova – Liguria; **Tavernetta all'Androna**, Grado (GO) - Friuli Venezia Giulia; **La Tavernetta di Eraclea**, Eraclea (VE) – Veneto; **Boca Chica**, Torre del Lago Puccini (LU) – Toscana; **Il Mago del Pesce**, Sant'Alberto (RA) – Emilia Romagna; **Ristorante Elisio**, Nettuno (RM) – Lazio; **Esperia**, San Vito Chetino (CH) – Abruzzo; **Taverna dell'Orco**, Termoli – Molise; **Taverna Rovita**, Maratea (PZ) – Basilicata; **Country Club La Rosa nel Bicchiere**, Soveria Mannelli (CZ) – Calabria; **Sea Garden**, Salerno – Campania; **Santa Lucia**, Bari – Puglia; **Villa Cocuzza**, Belvedere (SR) – Sicilia; **Sa Cardiga e Su Schironi**, Capoterra (CA) – Sardegna. Per le Marche i due ristoranti che parteciperanno sono il Fortino Napoleonico, sulla Riviera del Conero, e La Perla per la città di Fano.

Ma il Festival, oltre alla buona cucina marinara, sarà anche un momento per giochi, incontri, convegni e tanti eventi gustosi che faranno da piacevole contorno ai piatti di brodetto serviti dagli chef. Uno tra i tanti eventi sarà quello previsto durante la serata inaugurale del festival, il 18 settembre al ristorante Symposium di Cartoceto, quando due noti chef italiani, Lucio Pompili del ristorante ospitante e Marco Bistarelli, Presidente dei Giovani Ristoratori d'Europa, si lanceranno in una originale avventura culinaria: la realizzazione della **“Zuppa di Pesce del Futuro”**, una ricetta che avrà lo scopo di traghettare la cucina marinara del passato verso mari ancora da scoprire.

Ufficio Stampa- **Officina Nuova** tel. **0721.831482**- fax **0721. 830755** [officinanuova@email.it](mailto:officinanuova@email.it)  
Segreteria Organizzativa: tel. 0721.828310; fax 0721.807932  
[www.festivalbrodetto.it](http://www.festivalbrodetto.it) [info@festivalbrodetto.it](mailto:info@festivalbrodetto.it)

# Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce



Comune di Fano  
Assessorato al Turismo



Regione Marche  
Assessorato al Turismo  
Assessorato alla Pesca



Provincia di Pesaro e Urbino  
Assessorato al Turismo



Il programma della manifestazione sarà ricco di tanti altri appuntamenti da non perdere, come convegni, laboratori e come il “**2° Campionato Nazionale dei Vini da Zuppa di Pesce**”, una sfida che decreterà, tra cinque prestigiose etichette di vino, quella che si abbina meglio al brodetto.

Di gastronomia e tradizione si continuerà a parlare con il convegno “**Zuppe di pesce: una regione, una nazione**”, che svilupperà i temi legati alla cultura gastronomica di Sicilia e Spagna. L'incontro di culture diverse proseguirà a tavola quando sarà possibile degustare una interpretazione delle due cucine, quella spagnola e quella sicula, a confronto.

Oltre a questo, dal 15 settembre al 15 ottobre il piatto della tradizione marinara sarà protagonista nei ristoranti della provincia di Pesaro e Urbino che aderiranno al “**Mese del Brodetto**”, trenta giorni durante i quali sarà possibile gustare questa saporita pietanza al prezzo calmierato di 15 euro (lo scorso anno sono stati serviti oltre 30.000 brodetti a settembre). Sempre nello stesso periodo si potrà acquistare pesce da brodetto pulito e calmierato in tutte le pescherie che aderiranno all'iniziativa “**Le Pescherie del Brodetto**”.

La manifestazione sarà conclusa dalla “**Festa Popolare della Cucina di Mare**”, un'intera giornata in cui si potranno mangiare piatti tipici marinari godendo della scenografia offerta dalle Mura Romane e dall'Arco d'Augusto, uno dei monumenti più belli della città di Fano.

Tutti coloro che vorranno partecipare al Festival del Brodetto, sedersi in giuria e seguire da vicino tutti gli appuntamenti più significativi della manifestazione, potranno scegliere tra tre pacchetti turistici che offriranno agli amanti delle tradizioni marinare la possibilità di abbinare la cultura enogastronomica alla vacanza: *Vacanza Festival*, da giovedì 20 a domenica 23 settembre (4 giorni/3 notti) ad euro 242,00; *Vacanza Brodetto*, da venerdì 21 a domenica 23 (3 giorni/2 notti) ad euro 160,00; *Week-end Festival*, sabato 22 e domenica 23 (2 giorni/1 notte) ad euro 105,00. Per informazioni e prenotazioni 0721.831382. Per il programma completo del festival basta accedere al sito [www.festivalbrodetto.it](http://www.festivalbrodetto.it).

La manifestazione è promossa da Confesercenti di Pesaro e Urbino, dalla Federazione Ristoratori della Provincia di Pesaro e Urbino, assieme alla Camera di Commercio di Pesaro e Urbino, Regione Marche, Provincia di Pesaro e Urbino e Comune di Fano.

Ufficio Stampa- **Officina Nuova** tel. 0721.831482- fax 0721. 830755 [officinanuova@email.it](mailto:officinanuova@email.it)  
Segreteria Organizzativa: tel. 0721.828310; fax 0721.807932  
[www.festivalbrodetto.it](http://www.festivalbrodetto.it) info@festivalbrodetto.it