

Brodetti dell'Adriatico a confronto, a Giulianova la sfida tra allievi degli Alberghieri

24 Marzo 2026

di Redazione



GIULIANOVA – C'è qualcosa di profondamente identitario nel profumo di un brodetto che sobbolle. Non è solo cucina, non è solo tecnica: è memoria viva. Ed è proprio questa dimensione – intima e collettiva insieme – che ha animato la 6^a edizione di “Brodetti dell'Adriatico a confronto”, andata in scena ieri all'Istituto d'istruzione superiore “Crocetti-Cerulli” di Giulianova (Teramo).

Perché il brodetto, piatto simbolo della costa adriatica, è molto più di una semplice zuppa di

pesce: è il racconto di un territorio, l'incontro tra mare e colline, tra lavoro e stagioni, tra tradizioni familiari e cultura condivisa. È un rituale fatto di gesti antichi, tramandati con rispetto e dedizione, che cambia da porto a porto, da città a città, senza mai perdere la sua anima. Ed è proprio questa straordinaria varietà a renderlo il protagonista perfetto di una sfida che non è solo culinaria, ma anche narrativa.

A valutare il lavoro degli studenti è stata una giuria qualificata composta dallo chef e patron del ristorante Il Palmizio di Alba Adriatica, **Valerio Di Mattia**, dallo chef **Gianluca Durillo**, titolare del ristorante Rotta di Giulianova, e dal food blogger e collaboratore di *Virtù Quotidiane* **Giancarlo Pierannunzi**.

A scandire i tempi della giornata, con professionalità e una contagiosa simpatia, è stata **Bibiana Pignotti**, che ha accompagnato ogni momento dell'evento: dal contest iniziale fino alla cena di gala e alla premiazione finale, contribuendo a rendere l'atmosfera ancora più coinvolgente e armoniosa.

Gli studenti degli istituti alberghieri, provenienti da diverse località della costa adriatica, non si sono limitati a cucinare: hanno dato voce ai loro territori. Affiancati da ristoratori e realtà partner di riferimento, si sono confrontati con una prova articolata, al tempo stesso tecnica e culturale: da un lato la preparazione del brodetto nella sua espressione più autentica, dall'altro una rilettura personale capace di proiettarsi nel futuro senza perdere il legame con le radici. Ogni piatto è diventato così un racconto, costruito attraverso ingredienti, scelte consapevoli, abbinamenti di oli e, soprattutto, di vini, pensati per regalare un'esperienza sensoriale completa ed emozionante. Tradizione e nuova visione, dunque, non in contrapposizione, ma parti armoniche di uno stesso racconto.

L'obiettivo dell'iniziativa è chiaro, ma tutt'altro che scontato: promuovere la cultura enogastronomica, valorizzare i prodotti stagionali e, soprattutto, offrire ai giovani un'occasione concreta per mettersi alla prova. In cucina, come nella vita, si può vincere o perdere ma ciò che conta davvero è il percorso, l'esperienza, la crescita. E, sotto questo aspetto, si può dire senza esitazione che hanno vinto tutti.

Sì, perché i brodetti presentati erano tutti eccellenti. Diversi tra loro, sorprendenti, sempre coerenti. Ogni piatto è stato una visione personale di quella che è, a tutti gli effetti, una delle espressioni più autentiche della cucina marinarasca italiana. Nessuna copia, nessuna ripetizione: solo interpretazioni sincere, capaci di rispettare la tradizione pur rinnovandola.

Ad aprire idealmente questo racconto corale è stata la dimostrazione del Magistero del Brodetto Giuliese, una realtà recentemente nata con l'obiettivo di tutelare e valorizzare

questa specialità identitaria. In rappresentanza, **Gino Gervasini** – profondo conoscitore della fauna ittica e della materia prima – ha realizzato un brodetto giuliese nella sua versione più classica, guidando il pubblico in un percorso fatto di tecnica, consapevolezza e profondo rispetto per il mare.

La giornata è poi proseguita tra postazioni curate nei dettagli, profumi intensi e una sana tensione creativa. I ragazzi, con competenza e passione, hanno saputo raccontare non solo le ricette, ma anche le scelte, gli abbinamenti e le storie dietro ogni ingrediente. Un segnale forte, in un tempo in cui spesso si tende a sottovalutare le nuove generazioni: qui, invece, totalmente in controtendenza con il pensiero comune, si sono viste concentrazione, impegno e voglia di imparare.

Quest'anno il contest ha visto confrontarsi alcune delle migliori scuole alberghiere marchigiane, ciascuna affiancata da ristoranti e strutture del territorio, portando in gara la propria visione del brodetto, tra tecnica, ricerca e creatività. La sfida non era semplice: tutti correvano per il miglior posto e i giudici hanno riconosciuto la qualità altissima di ogni proposta. Solo uno di loro, con qualche punto in più, ha conquistato la vittoria finale.



Il brodetto del "Varnelli"

L'Istituto professionale per i servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "Girolamo Varnelli" di Cingoli, in collaborazione con il Ristorante Cavallini di San Severino Marche (Macerata), ha presentato un brodetto all'anconetana narrativamente profondo ispirato alla tradizione.

Tredici varietà di pesce, selezionate per creare armonia di sapori, consistenze e profumi, richiamano simboli storici e religiosi, come i 13 commensali dell'ultima cena. La proposta, trasformata in un risotto tirato con il fumetto dei tredici pesci, è accompagnata da pesce sfilettato, gelatina e salse in un raffinato "camouflage" contemporaneo. L'abbinamento arduo con la Vernaccia Nera frizzante di San Severino Marche completa il piatto con personalità.



Il brodetto del "Buscemi"

L'Istituto "Filippo Buscemi" di San Benedetto del Tronto, in collaborazione con il Ristorante Palmino di Grottammare (Ascoli Piceno), ha presentato il Brodetto alla sambenedettese "Brodetto nel mosaico", dimostrando tecnica e precisione: il pesce viene sfilettato, ricomposto a mosaico e accompagnato da contrasti di consistenze grazie a cotture tradizionali e moderne come il sottovuoto e la bassa temperatura.

L'abbinamento con il "Pallido" Marche Rosato Igp esalta la ricchezza del mare senza sovrastarla. La cura del dettaglio e la capacità di reinterpretare senza tradire la tradizione sono evidenti in ogni elemento.



Il brodetto del "Marta-Branca"

L'Istituto d'istruzione superiore "Santa Marta-Giovanni Branca" di Pesaro, insieme all'Hotel Atlantic, ha presentato il Brodetto alla fanese "Brodetto che abbraccia la collina", una perfetta fusione tra mare e territorio.

Pesci delicati e specie più strutturate si combinano a crostacei e molluschi freschissimi, valorizzati dall'olio extravergine Cartoceto Dop e da elementi locali come la spugna di fave di Fratte Rosa o le chips di pane di Chiaserna.

L'armonia tra consistenze e sapori, unita a un'esposizione curata, ha reso il piatto un esempio di equilibrio sensoriale, completato dall'abbinamento con il Metaurum Bianchetto del Metauro Superiore Doc, un gran vino ancora poco conosciuto.



Il brodetto dell' "Einstein-Nebbia"

L'Istituto "Albert Einstein-Antonio Nebbia" di Loreto, con l'Hotel Emilia di Poggio (Ancona), ha proposto "Al largo del Conero", il Brodetto di Porto Recanati, l'unico brodetto bianco senza pomodoro o peperone, reinterpretato in chiave contemporanea. La ricetta richiama la tradizione con l'uso della zafferanella (o zafferanone), antica spezia del Conero simile allo zafferano, che dona un aroma distintivo.

Il pesce è servito in terrina e il pane, imbevuto di bisque, rievoca la cultura marinara. Equilibrio di sapori e cura nell'impiattamento hanno conquistato i giudici, esaltati anche dall'abbinamento con l'ottimo Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Tralivio.

Tra tutti i lavori in concorso, di altissimo livello, la somma dei voti dei giudici ha premiato per un soffio l'"Einstein-Nebbia" di Loreto, riconoscendo la profondità della ricerca territoriale, l'accuratezza tecnica, la capacità di esposizione e l'armonia degli abbinamenti. Un meritato riconoscimento per ragazzi che hanno dimostrato talento, passione e grande maturità professionale.

Alla cena di gala hanno partecipato numerosi ristoranti locali: Manetta, Élite-Cucina di mare e

Villa Fernando di Roseto degli Abruzzi; Rotta, Ristorante Lucia, Novavita Beach, L'Orologio, Cantine San Flaviano e Bellavista di Giulianova; e La Conchiglia d'Oro di Pineto.

Una vera festa del gusto, resa possibile dalla collaborazione di realtà gastronomiche che hanno voluto contribuire con passione alla valorizzazione del piatto simbolo della costa.

L'intero Alberghiero di Giulianova, con in testa il preside **Luigi Valentini**, il suo vice **Roberto Malavolta** e lo chef e docente **Vito Pepe**, grazie al protagonismo degli studenti, con grande professionalità e maestria ha dato prova concreta di preparazione e passione, in netta controtendenza rispetto a certi stereotipi sulle nuove generazioni.