

FESTIVAL DEL BRODETTO DELL'ADRIATICO, SEI CHEF SI SFIDANO A MONTESILVANO

20 Novembre 2018



CITTÀ SANT'ANGELO - Torna anche quest'anno la Finale nazionale del "Festival del Brodetto dell'Adriatico", oggi, a partire dalle ore 13, nel salone delle feste del Grand Hotel Montesilvano (Pescara).

In competizione sei cuochi professionisti in rappresentanza di altrettante regioni che si affacciano sul mare Adriatico con elaborati che saranno attentamente analizzati e poi votati da un'apposita giuria di esperti del settore.

Il brodetto è il piatto simbolo della marineria, un preparato storico che assume profumi e sapori diversi da territorio a territorio, e in base ai prodotti usati, alla tecnica e alla fantasia dei protagonisti ai fornelli. Si voterà anche l'attaccamento del piatto ai protocolli di riferimento in una competizione che negli anni precedenti ha avuto un gran successo

regalando emozioni particolari.

Saranno di scena all'epilogo nazionale della rassegna il ristorante "Crichelon" di Vicenza (Veneto), "Lo Zodiaco-Fronte mare" di Rimini (Emilia-Romagna), "Caserma Guelfa" di Porto San Giorgio (Marche), "Squalo blu" di Termoli (Molise), "Twine" di Barletta (Puglia) e "San Marco" di Vasto (Abruzzo).

In commissione saranno presenti accademici importanti come **Mimmo D'Alessio** ed **Enio Barbarossa** e chef di collaudata esperienza della Federcuochi come **Pino Finamore**, **Santino Strizzi** e **Domenico Di Nucci**.

I sei piatti in gara saranno accompagnati dai pecorini, cococciole e rosati di due aziende vitivinicole già premiate al Vinitaly di Verona come Ciavolich di Miglianico e Spinelli di Atesa (Chieti).

Ospite della manifestazione sarà il noto polistrumentista **Andrea Pelusi**.