

## FESTIVAL DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE A FANO

7 Settembre 2017



FANO – Torna dal 7 al 10 settembre a Fano il Festival internazionale del brodetto e delle zuppe di pesce.

Show cooking, musica, convegni, lezioni di cucina, talk show, spazio bimbi e una serata internazionale animeranno la Spiaggia del gusto.

Invariata la formula dei cooking show aperti al pubblico, ma quest'anno si aggiunge la possibilità di degustare i piatti presentati spostandosi dalla platea al Palabrodetto.

Altra novità dell'edizione 2017 sono i gemellaggi, in particolare con il Cacciucco pride di Livorno, l'Apatinske Ribarske Veeri di Apatin (Serbia) e, in onore della Fideuà, con Gandia (Spagna).

Al cooking show di apertura ci sarà **Giorgio Barchiesi**, protagonista della trasmissione

*Giorgione – Orto e Cucina* su Gambero Rosso Channel.

In chiusura, domenica, **Andrea Mainardi**, proprietario del primo, e unico, ristorante italiano con un solo tavolo (Officina Cucina, a Brescia), proporrà un brodetto affumicato.

Molti altri appuntamenti in calendario alla Spiaggia del Gusto, presentati dalla voce della storica trasmissione *Decanter* di Radio2 **Federico Quaranta**.

Come da tradizione, infatti, il Festival ospiterà anche musica, spettacoli, convegni, talk show, lezioni di cucina marinara in collaborazione con la Confraternita del Brodetto, presentazioni di libri e la seconda edizione della gara tra cuochi non professionisti “El brudet de casa – premio Bcc Fano”, che vedrà quattro fanesi cucinare in diretta sul palco centrale.

Gli appuntamenti musicali avranno come ospiti Stranivari, Bungaro, Alessia Martegiani & Maurizio di Fulvio Trio, la Eusebio Martinelli Gipsy Orkestar, Alte Feuilp, Falò, Clajarò e Hans Delbruck Trio.

Ampio spazio alla mostra mercato, alla cucina di strada con vari punti ristoro e ai bambini con Brodetto kids.

Grazie a Fuoribrodetto, l’iniziativa collaterale del Festival, sarà possibile dal 10 settembre al 22 ottobre gustare, al prezzo convenzionato di 16 euro (bevande escluse), il piatto della tradizione marinara fanese in tutti i ristoranti aderenti.

Particolare attenzione sarà dedicata alla promozione della pesca e del pescato dell’Adriatico secondo le indicazioni del Fondo europeo per il mare e la pesca 2014-2020 e la strategia di sviluppo locale attuata dal Gac Marche Nord.