

Giovani talenti in gara per celebrare la tradizione del brodetto: un contest che stimola, unisce e fa crescere

14 Maggio 2025

di Redazione



GIULIANOVA – Passione, tradizione e creatività in un'unica, gustosa competizione. Il concorso culinario "Brodetti dell'Adriatico a confronto", lunedì scorso nella sede dell'Istituto d'istruzione superiore "Crocetti" di Giulianova (Teramo) ha visto sfidarsi squadre composte dalle classi terze, quarte e quinte delle scuole alberghiere della costa, da nord a sud della Penisola.

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, un rituale di saperi antichi tramandati con rispetto e dedizione. È proprio questo piatto, nelle sue varianti regionali, a diventare protagonista del concorso, scelto per mettere alla prova le abilità tecniche e narrative dei futuri professionisti della ristorazione.

Le squadre di studenti sono state affiancate da un rappresentante di un ristorante del

territorio di provenienza. Insieme, hanno affrontato una doppia sfida: preparare sia una versione tradizionale del brodetto, sia una reinterpretazione creativa, mantenendo salde le radici della cultura gastronomica locale ma con uno sguardo aperto all'innovazione.

L'obiettivo? Promuovere la cultura enogastronomica, valorizzare i prodotti stagionali, stimolare i giovani a mettersi in gioco e offrire loro un contesto in cui apprendere che nella vita – come in cucina – si può vincere o perdere, ma ogni esperienza è un'occasione per crescere.



Brodetto alla Cervese dell'Istituto "Tonino Guerra" di Cervia con Maré Cucina Caffè Spiaggia di Cesenatico

La giornata si è svolta tra profumi intensi, sapori autentici e una vivace atmosfera di collaborazione. Le squadre hanno allestito postazioni rappresentative del proprio territorio, arricchite da prodotti tipici e decorazioni ispirate alle tradizioni marinare. Hanno poi avuto a disposizione 60 minuti per realizzare la portata dimostrativa del brodetto tradizionale, seguiti da altri 30 minuti per ultimare la versione rivisitata davanti a una giuria attenta ed esperta.

Tra i partecipanti, istituti e ristoranti provenienti da tutto l'Adriatico: dal Brodetto alla

Sanbenedettese dell'Istituto "Buscemi" di San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno) in collaborazione con il Ristorante Arca, al Brodetto alla Portorecanatese proposto dell'Istituto "Einstein-Nebbia" di Loreto (Ancona) con l'Agriturismo Hornos, passando per il Brodetto alla Fanese dell'Istituto "Marta-Branca" di Pesaro (Pesaro-Urbino) con La Tavernetta sull'Aia di Monterado (Ancona), fino al Brodetto alla Cervese dell'Istituto "Tonino Guerra" di Cervia (Ravenna) con Maré | Cucina Caffè Spiaggia di Cesenatico (Forlì-Cesena). Un mosaico di sapori e tradizioni che ha arricchito il confronto, rendendolo ancora più stimolante.

La giuria, chiamata a valutare l'operato dei ragazzi, era composta dallo chef stellato **Davide Pezzuto** del ristorante D.One di Montepagano di Roseto degli Abruzzi (Teramo), dallo chef **Lorenzo Pace** di Villa Maria Hotel 4 stelle di Francavilla al Mare (Pescara) e presidente dell'Unione Cuochi Abruzzesi, e dal food blogger e grande appassionato di vini e cucina **Giancarlo Pierannunzi**.



Brodetto alla Portorecanatese dell'Istituto "Einstein-Nebbia" di Loreto con l'Agriturismo Hornos

I brodetti presentati sono stati tutti interessanti e di grande gusto: dalla versione alla sambenedettese in vasocottura, a quella cervese impreziosita da geometrie, quenelle di seppia, polenta croccante e una salsa ottenuta dal riciclo delle lisce, perché nulla si spreca,

e la sostenibilità passa anche dalla cucina.



Brodetto alla Sanbenedettese dell'Istituto "Buscemi" di San Benedetto del Tronto con il Ristorante Arca

Particolarmente originale la proposta del brodetto alla fanese, servito su una ciambella di pane e trasformato in antipasto, fino all'inaspettato brodetto alla portorecanatese, privo di pomodoro e aromatizzato con la "zafferanella", nota anche come zafferano selvatico del Conero, che ha stupito la giuria con un sapore completamente diverso da quello che comunemente si associa al brodetto.



Gli allievi dell'Istituto "Marta-Branca" di Pesaro con lo staff de La Tavernetta sull'Aia di Monterado

La "battaglia" all'ultimo punto ha premiato i ragazzi dell'Istituto "Marta-Branca" di Pesaro, in collaborazione con La Tavernetta sull'Aia, per l'idea più innovativa con il loro brodetto alla fanese rivisitato su ciambella di pane verde aromatizzato e servito come antipasto.

Una menzione speciale va agli abbinamenti enologici: i ragazzi, sia di sala che di cucina, si sono dimostrati preparatissimi, raccontando con competenza tecniche di cottura, storie dei piatti e motivazioni delle scelte dei vini, tutti perfettamente abbinati. Straordinario leggere nei loro occhi la passione, la voglia di crescere, l'impegno: ragazzi da prendere ad esempio in un'epoca in cui, troppo spesso, le nuove generazioni sembrano smarrirsi nei loro smartphone.



Brodetto alla Cervese dell'Istituto "Tonino Guerra" di Cervia con Maré Cucina Caffè Spiaggia

A conclusione della competizione, la cena di gala ha visto protagonisti numerosi ristoranti locali, ognuno con la propria versione del brodetto alla giuliese: un vero omaggio alla cucina del territorio, dove ogni piatto ha raccontato una storia diversa, con autenticità e passione.

Alla cena di gala hanno partecipato molti ristoranti locali: La Granseola di Teramo, Manetta, Élite-Cucina di mare e Villa Fernando di Roseto degli Abruzzi, Ristorante Lucia, Osteria La Stracciavocc, Novavita Beach, L'Orologio, Cantine San Flaviano e Bellavista di Giulianova, e Chalet Caraibi e Ristorante Livrea di Alba Adriatica.



Allievi dell'Istituto "Buscemi" di San Benedetto del Tronto con lo chef del Ristorante Arca

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.

Un plauso speciale va allo staff organizzativo dell'Istituto diretto dal preside **Luigi Valentini**, sempre guidato con dedizione dal vicepresidente prof. **Roberto Malavolta** e dallo chef e docente prof. **Vito Pepe**.



Gli allievi dell'Istituto "Einstein-Nebbia" di Loreto con lo staff dell'Agriturismo Hornos