

Torna il BrodettoFest, Fano festeggia il piatto simbolo dell'Adriatico

28 Maggio 2026

di **Redazione**



FANO – Torna a Fano (Pesaro-Urbino) il BrodettoFest, un festival unico nel panorama nazionale dedicato alla cucina di mare italiana. Un'esperienza completa nel mondo del mare, che unisce tradizione e innovazione, tra showcooking, degustazioni, escursioni in barca, spettacoli live, musica, attività per bambini, incontri divulgativi e iniziative dedicate alla salvaguardia dell'ambiente.

L'evento è stato presentato a Roma, presso il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste.

Per la 24esima edizione, dal 30 maggio al 2 giugno, sono in programma sul lungomare di Fano tanti appuntamenti, un palinsesto ricchissimo che va oltre una semplice celebrazione gastronomica. Una manifestazione organizzata per raccontare secoli di tradizione marinara tra sapori, storie ed esperienze da vivere, con il mare Adriatico che diventa così il

protagonista assoluto.

BrodettoFest è a cura di Confesercenti Pesaro e Urbino in collaborazione con il Comune di Fano, Regione Marche, Let's Marche e Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

“Un’occasione per raccontare il mondo della pesca attraverso un prodotto straordinario, che consente al settore di valorizzarsi sia nel modo più tradizionale sia in quello più innovativo” ha detto il ministro **Francesco Lollobrigida**.

“A Fano, infatti, la Festa del Brodetto è il luogo in cui convivono tradizione e innovazione: dalla cultura marinara alla trasformazione alimentare che permette di assaporare pesce di qualità proveniente dai nostri mari. Questa è la sfida: dare valore al nostro prodotto e garantire reddito ai pescatori italiani. Negli anni, purtroppo, le scelte portate avanti soprattutto dall’Unione Europea hanno penalizzato il comparto della pesca. I numeri lo dimostrano chiaramente: a soffrire è stato soprattutto il settore europeo e, in particolare, quello italiano. Con questo Governo abbiamo cambiato decisamente rotta: oggi difendiamo i pescatori, li sosteniamo economicamente e abbiamo restituito loro il ruolo che meritano, quello di custodi del mare. Allo stesso tempo, valorizziamo anche la qualità delle trasformazioni legate ai prodotti ittici, come il brodetto che, nei ristoranti di Fano e di tutta Italia, rappresenta un’eccellenza. Questo permette di affiancare alla produzione anche la trasformazione e la distribuzione, creando un alto valore aggiunto e generando economie che possono essere redistribuite sul territorio. Con il presidente della Commissione Mirco Carloni abbiamo lavorato in questi anni per garantire tutela e sostegno al mondo della pesca e continueremo a farlo”.

“Il BrodettoFest rappresenta oggi uno degli eventi più significativi per la valorizzazione della pesca italiana e della nostra tradizione gastronomica marinara” dice **Mirco Carloni**, presidente della XIII Commissione Agricoltura alla Camera dei deputati.

“Insieme al ministro Francesco Lollobrigida abbiamo promosso il brodetto nelle più importanti fiere europee, portando un piatto simbolo della cucina popolare adriatica oltre i confini nazionali. La valorizzazione della pesca passa anche attraverso la cultura del cibo e la capacità di raccontare l’eccellenza che nasce dal mare e arriva sulle nostre tavole. Raggiungere la 24^a edizione è un traguardo importante che ci spinge a continuare con ancora maggiore determinazione nel percorso di promozione del settore ittico, sostenendo pescatori, ristoratori e tutta la filiera legata al mare. Il festival continua a crescere perché riesce a coniugare qualità, sostenibilità e valorizzazione del pesce pescato in Italia”.

Per **Enrico Rossi**, vice presidente della Regione Marche e assessore alla Pesca, “il BrodettoFest rappresenta una sintesi autorevole dell’identità marittima delle Marche e della capacità del territorio di trasformare una tradizione in valore culturale, turistico e promozionale. In una regione in cui la filiera ittica esprime un valore complessivo di circa 160 milioni di euro, il brodetto diventa espressione concreta di una storia produttiva, di un sapere diffuso e di un rapporto profondo con il mare. Anche la recente presentazione a Barcellona, davanti a buyer, stampa della Blue Economy e tour operator internazionali, ha confermato la forza di questo racconto oltre i confini nazionali. Fano, con questo festival, valorizza qualità, sostenibilità, cucina e attrattività territoriale, proiettando le Marche in una dimensione sempre più riconoscibile e contemporanea”.

“Ci sono sapori che non appartengono solo alla cucina, ma alla storia di una città – ha detto il sindaco di Fano, **Luca Serfilippi** – . Il brodetto è uno di questi perché racconta il lavoro dei pescatori, la vita del porto, le famiglie, le tavole condivise e il legame profondo tra Fano e il suo mare. BrodettoFest nasce da questa identità e la porta nel presente, trasformandola in un evento capace di unire tradizione, cultura, turismo e convivialità. Dal 30 maggio al 2 giugno Fano diventerà ancora una volta luogo di incontro, scoperta e racconto, accogliendo cittadini e visitatori attorno a uno dei simboli più autentici della nostra città. È questa la forza del festival, far sentire il sapore di Fano prima ancora di raccontarlo”.

“BrodettoFest – ha sottolineato **Alberto Santorelli**, assessore al Turismo e ai Grandi Eventi del Comune di Fano – rappresenta un modello virtuoso di integrazione tra identità locale, filiera del mare, accoglienza e sviluppo sostenibile. Il festival promuove il patrimonio culturale e gastronomico della nostra costa, valorizzando l’immagine di Fano e rendendola ancora più attrattiva per i visitatori. Tra i profumi dell’Adriatico e il gusto inconfondibile del brodetto, il festival offre un’esperienza immersiva nella cultura della pesca e nella tradizione marinara della città. Negli anni è diventato un appuntamento di richiamo nazionale e internazionale, che unisce spettacolo, cucina, ambiente e intrattenimento, valorizzando il lavoro dei pescatori e l’intera filiera del mare”.

“BrodettoFest – ha osservato **Pier Stefano Fiorelli**, presidente Confesercenti Pesaro e Urbino – celebra anche quest’anno la cucina di mare e il prodotto ittico attraverso una ricetta simbolo che racchiude storia, tradizioni e identità di un territorio. Confesercenti di Pesaro e Urbino è orgogliosa di dare il benvenuto alla XXIV edizione di una manifestazione capace di portare Fano e le Marche al centro dell’attenzione nazionale e internazionale. Cresce inoltre l’impatto dell’evento sul turismo e sull’economia locale, grazie alla valorizzazione di un’intera filiera che coinvolge pescatori, produttori, commercianti e ristoratori. Un appuntamento che unisce cultura, gusto e promozione del territorio, contribuendo a rafforzarne l’attrattività e lo sviluppo”.

La Gara Nazionale dei Brodetti e delle Zuppe di Pesce: il cuore pulsante del festival

Grande protagonista dell'edizione 2026 è la Gara Nazionale dei Brodetti e delle Zuppe di pesce, sempre più prestigiosa e combattuta. Dopo il trionfo del Ciuppin ligure dello chef Giuseppe Bizioli, si aprono ufficialmente le selezioni per la nuova sfida: i migliori chef d'Italia sono chiamati a confrontarsi per conquistare il titolo nella finale del 31 maggio e 1° giugno a Fano.

A rendere ancora più autorevole la competizione, una giuria d'eccellenza composta da grandi nomi del panorama gastronomico italiano, affiancata dal giudizio del pubblico. Tecnica, creatività e rispetto della tradizione saranno gli ingredienti decisivi in una gara che celebra l'identità culinaria del Paese, valorizzando le infinite interpretazioni delle zuppe di pesce.

Il Villaggio del Gusto raccoglie il meglio delle zuppe regionali, delle tipicità del territorio e marinare, mentre lo Spazio Bro - La cucina dei pescatori porta in scena la ricetta autentica del brodetto fanese, preparata direttamente da chi il mare lo vive ogni giorno.

Con i Cooking Show del Palabrodetto, grandi chef reinterpretano il brodetto tra innovazione e tradizione, mentre Brodetto&Wine propone raffinati percorsi di degustazione tra cibo e vini marchigiani Doc e Docg.

Imperdibile la BrodettoBoat, per vivere aperitivi, pranzi e cene in mare aperto a bordo della motonave Queen Elisabeth, scoprendo i segreti della tradizione marinara.

Per i più piccoli, Brodetto&Kids, in collaborazione con il Masaf, educa al valore della biodiversità e della sana alimentazione, mentre i Talk sul mare - "In profondità" portano sul palco scienziati ed esperti per raccontare il mare con rigore e passione.

E quando cala il sole, il lungomare si accende con il BrodettoStage: concerti, spettacoli, cabaret, poesia e cinema trasformano Fano in un grande palcoscenico sul mare.

Con I Ristoranti del Brodetto, tutta la città diventa un itinerario gastronomico: un percorso che unisce tradizione e innovazione, con il brodetto alla fanese protagonista assoluto.

Grande attenzione anche alla sostenibilità, con attività dedicate alla tutela dell'ambiente marino in collaborazione con le principali associazioni ambientaliste italiane. Un invito concreto a prendersi cura del mare, ogni giorno.

La 24esima edizione di BrodettoFest è a cura di Confesercenti Pesaro e Urbino in collaborazione con il Comune di Fano, Regione Marche, Let's Marche e Ministero

dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.