

BrodettoFest, una 19° edizione di grande successo che conferma la bontà del format

Con il *sold out* degli eventi in programma e 2 mila partecipanti soltanto agli appuntamenti prenotabili online, si è chiuso BrodettoFest, una 19° edizione di grande successo che conferma la bontà del format, ideato per portare alla ribalta la zuppa di pesce più golosa d'Italia.

BrodettoFest è organizzato da Confesercenti Pesaro e Urbino e Comune di Fano, con il contributo della Regione Marche, del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, Camera di Commercio delle Marche e Coldiretti.

*“La diciannovesima edizione di BrodettoFest – afferma con orgoglio il Sindaco di Fano, **Massimo Seri** – è stata un successo di pubblico e di critica. Una proposta culturale che, anche quest'anno, ha saputo valorizzare non solo l'enogastronomia, ma anche le tradizioni locali, la storia del nostro territorio e la spinta innovativa che la città possiede a guardare lontano. BrodettoFest, ancora una volta, ha permesso di rendere viva, partecipata ed economicamente attiva tutta Fano durante l'intero weekend. Fano è ormai un punto di riferimento internazionale per l'enogastronomia grazie proprio a questa manifestazione che, nel tempo, ha saputo trasformare la tradizione del brodetto in una storia che coinvolge genti e luoghi. Il Brodetto Fest è un degli appuntamenti più longevi che si svolgono in città e, una volta di più, quest'anno, ha*

dimostrato che reinventarsi è un valore aggiunto. Un grazie di cuore per l'impegno e la passione, a Confesercenti, a tutti gli organizzatori, a coloro che hanno lavorato dietro le quinte e ai ristoratori che hanno aderito".

*"BrodettoFest, con questa 19° edizione, – sottolinea il vice Presidente della Regione Marche, **Mirco Carloni** – si conferma tra i festival di eccellenza delle Marche, per aver ribadito il valore identitario dell'agroalimentare attraverso la valorizzazione di antichi sapori e saperi e dando un nuovo slancio al comparto della pesca. Non soltanto, dunque, una prestigiosa rassegna di enogastronomia bensì un evento capace di promuovere e di sviluppare modelli sostenibili sotto il profilo ambientale, economico e sociale. Una straordinaria occasione per conoscere, condividere e confrontarsi sulle tradizioni locali e il loro profondo legame con il territorio ma con uno sguardo rivolto al futuro. Fano, si è dimostrata anche quest'anno il palcoscenico ideale per una manifestazione in grado di attrarre, grazie alla ricchezza e alla bellezza del proprio patrimonio storico e artistico, visitatori da tutta Italia"*

*"Un'edizione a dir poco entusiasmante". Così **Pier Stefano Fiorelli**, presidente di Confesercenti Pesaro e Urbino, commenta l'edizione appena trascorsa. "Tutti gli eventi hanno dimostrato una eccellente qualità sia nella forma che nei contenuti: credo di non sbagliare se dico che quest'anno ci meritiamo la quinta stella delle recensioni. 5 grandi chef che, durante il weekend del Palabrodetto, hanno dimostrato tutta la loro arte e hanno letteralmente rapito l'interesse del pubblico, per altro sempre numerosissimo. Una Cavea sempre piena per tutte e tre le serate del talk show Brodetto Time e, ultimo, ma non meno importante, tutti (e non solo) i ristoranti aderenti al circuito della ristorazione hanno*

lavorato a pieno regime e si ritengono pienamente soddisfatti".

*"Ristorazione sold out, stagione turistica prolungata, iniziativa determinante per la ripartenza post covid". RistorItalia, associazione a difesa dell'Ho.Re.Ca, plaude al format attraverso il commento del presidente **Giorgio Andrea Ricci**, che continua: "La scelta delle date è perfetta perché ha permesso a tutti i locali di lavorare come in pieno agosto, prolungando la stagione turistica e offrendo una vera boccata d'ossigeno alla ristorazione, tra le più colpite dalle misure restrittive a seguito della pandemia. Il bilancio è assolutamente positivo, registriamo un incremento del 20% di pubblico rispetto al 2020".* Turisti da tutta Italia, tornano dalle regioni Umbria ed Emilia Romagna e aumentano le visite da nord e sud del Paese. Complici le giornate di sole e le temperature estive, ma decisiva è la scelta di un programma ricco di eventi e novità importanti, ospiti di valore per valorizzare il piatto simbolo dell'Adriatico. *"Visto il successo – conclude il presidente Ricci – proponiamo di pensare a un menu completo sul Brodetto, garantendo sempre la qualità gastronomica, con l'obiettivo di fare assaporare le singole proposte, dalle più tradizionali a quelle più moderne".*



Brodetto di Marca



Etienne Lucarelli con Roberta Capua



Fede e Tinto



Federico Quaranta con Michelangelo Mammoliti



Il vice Presidente Carloni con Federico Quaranta



Pier Stefano Fiorelli di Confesercenti con Silvia Baracchi



Roberta Capua al Lido di Fano



Silvia Baracchi



Talk show sul biologico con il vice Presidente Carloni



Tinto

I NUMERI DEL SUCCESSO

Il Palabrodetto, cuore dell'evento, sede dei cooking show, delle degustazioni e delle master class di MeetMoretta, ha segnato il tutto esaurito. Sold out alla Cavea per BrodettoTime (Marino Bartoletti, Roberta Capua, Tinto).

Pubblico numerosissimo al talk show sul biologico con il vice presidente della Regione Marche Mirco Carloni moderato da Federico Quaranta. Poi ancora partecipato il Premio Bianchello d'Autore e il laboratori di Argonauta e Cei Casa Archilei; prese d'assalto le prenotazioni per le due uscite con BrodettoBoat insieme al prof Corrado Piccinetti.

In totale: **5 cooking show** 3 con le stelle Michelin Alberto Faccani, Michelangelo Mammoliti, Silvia Baracchi, e poi con Chef Hiro e Giuditta Mercurio. **2** gli appuntamenti con BrodettoLab, finger food in collaborazione con i ristoranti AlMare e Cile's, in abbinamento a Bianchello d'Autore, vino ufficiale della 19° edizione. **1** Talk degustazione con Brodetto di Marca, **1** degustazione guidata di oli a cura di Assam che ha presentato in **1** incontro dedicato il progetto rivolto alle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado. **3** i talk show con BrodettoTime, 1 talk sul biologico. E ancora sold out negli spazi di **Brodetto & Kids**, l'area dedicata ai più piccoli realizzata in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, con giochi, laboratori e spettacoli. Successo per i nuovi spazi PizzaBro e MeetMoretta con la finalissima votata da 13 mila utenti online.

Per gli appassionati di brodetto, dal 17 settembre al 18 ottobre 2021 torna **FuoriBrodetto**: il progetto di valorizzazione della zuppa di pesce che coinvolge i ristoranti della provincia di Pesaro e Urbino nella promozione del brodetto (al prezzo convenzionato di 20 euro – info: sito BrodettoFest.it).

BrodettoFest è reso possibile grazie al sostegno di: Bcc di Fano, Conad e Profilglass, Banco marchigiano, Gls, Meta

Informatica. La manifestazione è in collaborazione con Ristoritalia, Ami Spa, Assam, Biodiversità Agraria Marche, Fano Città delle bambine e dei bambini. Fondamentale il supporto dei **media partner**: Qn Il Resto del Carlino, Italia a Tavola, Radio Subasio.

Partner tecnici: Composit, Mepa, Must Espresso Italia, TuQui Tour.

INFO: Festivalbrodetto.it | Fb: [BrodettoFest - Fano](#) | IG: [BrodettoFest](#)