

Al Seafood, vetrina mondiale della pesca di Barcellona debutto internazionale per Brodettofest di Fano e brodetti delle Marche

A SeaFood Expo Global di Barcellona, la più grande vetrina internazionale dedicata alla pesca e all'acquacoltura che raduna ogni anno 2.000 espositori da 89 Paesi, si è tenuta mercoledì 26 aprile, presso il Padiglione Italia, la conferenza stampa di presentazione di BrodettoFest di Fano e i Brodetti della Marche a cura della Regione Marche, in collaborazione con il Ministero dell'Agricoltura e Sovranità Alimentare e Forestale – Masaf.

Il Ministro **Francesco Lollobrigida** ha annunciato che sarà a Fano in occasione di BrodettoFest: "E' fondamentale il lavoro che il collega Mirco Carloni, Presidente della XIII Commissione della Camera dei Deputati e l'Assessore regionale Andrea Maria Antonini con il Presidente Acquaroli stanno portando avanti. E' molto importante perché agganciare una filiera di valore, cioè vendere un prodotto ad un prezzo più alto perché se ne capiscono le caratteristiche e la qualità, offre la possibilità di sviluppare anche le attività connesse nella filiera, nella pesca in questo caso. Si parla di pesce povero, in realtà è il pesce più ricco, quello più buono, pescato nel Mare Adriatico, nel Mar Mediterraneo, nel Tirreno e nello Ionio ed è un pesce eccezionale che va raccontato perché porta benessere. Il mio augurio è continuare su questa linea che mette in condizione di raccontare i nostri prodotti anche attraverso eventi importanti, come quello che si

svolgerà a Fano, dall'1 al 4 giugno, il Festival del Brodetto, che ospiterà all'interno anche gli altri brodetti rappresentativi della cultura delle Marche: un prodotto simbolo che veniva nel tempo cucinato dai pescatori con il residuo di ciò che rimaneva nelle reti, ma come spesso accade nella cucina italiana, le migliori eccellenze sono il frutto delle trasformazioni dei prodotti residuali. Così nelle Marche, il brodetto paradossalmente è uno dei simboli, forse il simbolo della cucina marchigiana. I brodetti delle Marche sono stupendi, straordinari. Tra i piatti di pesce, il brodetto è il piatto che preferisco".

E' intervenuto alla presentazione anche l'on. **Mirco Carloni**, presidente della XIII Commissione Agricoltura alla Camera Deputati: "Un piatto povero della nostra tradizione che il Festival, ventidue anni fa, ha rilanciato anche oltre i confini nazionali. Questo evento ci ricorda quanto sia importante economicamente il settore della pesca e questa Fiera a Barcellona dimostra che alcune flotte sono più all'avanguardia sui sistemi di logistica e di trasformazione del semilavorato di pescato, che in Italia bisogna sostenere".

“Vogliamo rilanciare, da questo palcoscenico internazionale del mondo ittico, la filiera virtuosa della pesca delle Marche – ha dichiarato l’Assessore all’Alimentazione e all’Agricoltura della Regione Marche, **Andrea Maria Antonini** – Con oltre 750 imbarcazioni, la pesca rappresenta un importante comparto dell’economia regionale. Con la programmazione Feampa (Fondo europeo per la pesca) vorremmo sostenere in modo concreto gli operatori e le imprese, partendo dalla pesca fino ai centri di trasformazione dei prodotti ittici per rafforzare una filiera economica fondamentale. Il Brodetto può essere un testimonial di questa filiera, che partendo da profonde tradizioni della marineria dei territori, fatta di tante storie di pescatori e di luoghi tra loro distinti, arriva fino alle tavole con i sapori di piatti unici: da Fano con il suo BrodettoFest, che rappresenta un’eccellenza fino a San Benedetto del Tronto, il cui brodetto è un prodotto simbolo della cultura marinara e gastronomica del sud delle Marche. Nella nostra regione tuttora ci sono brodetti cucinati a bordo dei pescherecci, ma ci sono esempi di piatti preparati a casa, e quelli che vengono rivisti nelle cucine dei ristoranti. Diverse possibilità quindi di assaporare i brodetti e di vivere esperienze uniche legate ai luoghi. L’obiettivo che vorremmo trasmettere è di raccontare il territorio anche attraverso i piatti tradizionali tipici poiché è tramite la gastronomia, in questo caso attraverso i brodetti, che si narra la storia della nostra regione”.

La presentazione al Sea Food si è conclusa con un cooking show e una degustazione del Brodetto di Fano e del Brodetto di San Benedetto del Tronto alla presenza di Pier Stefano Fiorelli, presidente di Confesercenti Pesaro e Urbino insieme ai pescatori fanesi dell’azienda Antonio Gaudenzi Srl. Della Delegazione di San Benedetto del Tronto: Elena Capriotti, Direttore Confesercenti di Ascoli Piceno e Fermo, Vice Direttore Regionale Confesercenti Marche insieme a Antonietta

Fanesi, presidente Assoturismo e vice presidente vicario Confesercenti Ascoli Piceno e Fermo con la chef Alessandra Presti (Husson Chef).

I brodetti delle Marche sono un esempio della straordinaria biodiversità marinara che corre lungo le coste da nord a sud del Mare Adriatico: 180 km che partono da Fano, in provincia di Pesaro e Urbino, la capitale italiana del Brodetto, per poi arrivare ad Ancona, a Porto Recanati (in provincia di Macerata), a Porto San Giorgio, in provincia di Fermo, fino a San Benedetto del Tronto, in provincia di Ascoli di Piceno, capoluogo della Riviera delle Palme.

Fra i numerosi piatti di pesce che appartengono alla tradizione, il Brodetto delle Marche ricopre un ruolo da protagonista sulle tavole della costa e arriva in tutta la regione. Le sue varianti raccontano storie eroiche di pesca, di resistenza e di povertà e il suo nome cambia seguendo lingue e influenze. L'antica matrice è comune, nasce come piatto povero dei pescatori del Mar Adriatico: le innumerevoli varianti sono determinate dalla stagionalità del pescato e dalle tradizioni locali ma anche dal pomodoro, che entra in alcuni piatti come ingrediente intorno al 1800.