

# **Giovedì 4 maggio (ore 20) si terrà l'ottava tappa del tour della Fano Gastronomica al Ristorante Caffè del Porto**

L'eccellenza del pescato a km 0 completa la filosofia della cucina del **Caffè del Porto** (Via Nazzario Sauro, 270), che si basa su due pilastri: creatività e pesce freschissimo del nostro mare.

L'eccellenza del pescato a km 0 completa la filosofia della cucina del **Caffè del Porto** (Via Nazzario Sauro, 270), che si basa su due pilastri: creatività e pesce freschissimo del nostro mare.

**Giovedì 4 maggio alle ore 20**, protagonista della nuova tappa del tour della **Fano Gastronomica – Dieci Tappe a Miglio Zero** sarà il locale di **Simone Serfilippi** e di **Stefania Palazzini**: “Ci è piaciuto aderire proprio per il valore che il progetto assegna ai prodotti della pesca a miglio zero, con l'obiettivo di promuovere la sostenibilità legata al mare e al buon cibo. Il nostro bar con cucina fa questo: utilizza pesce in base alla stagione. Soltanto quando lo trovi in mare, è presente anche sul menu, e i nostri clienti lo sanno e lo apprezzano”.

Il Caffè del Porto è uno locale storico di Fano, proprio davanti al porto e alla banchina dei pescherecci, con una vista sugli scorci più suggestivi di Fano, tra cui i famosi Quadri di pesca.

Gli chef Marco Pitrollo e Stefano Romano delizieranno i palati con le loro creazioni gourmet con alla base materie prime di grande qualità.

Si comincia con lunga carrellata di assaggi gustosissimi:

carpaccio di spigola con cetriolo piccante e lischeri marinati agli agrumi, calamari profumati e flambati al rum su crema di piselli e riduzione di verdicchio zafferano, mazzancolle nostrane alla Giulio Cesare, spezzatino di totano con patate.

A seguire un elegante fusione dolce e salata: Tataky di ombrina con semi di lino e papavero su misticanza di stagione e riduzione di visciolata e poi un Baccala`pastellato e gazpacho e infine un classico rivisto alla maniera degli chef: la Rustita 'alla moda nostra (Sa quel che truva`n)'.

“Per la Fano Gastronomica proponiamo piatti nuovissimi, che rispecchiano la nostra cucina di mare rivisitata in chiave gourmet. Nelle portate ci piace esaltare il dolce e il salato e valorizzare la parte croccante. Il risultato sono piatti che hanno il loro punto di forza nelle materie prime, accostate in modo insolito – dice lo chef **Marco Pitrollo** – Il pesce è rigorosamente locale, lo scegliamo in base alla stagione e lo acquistiamo al mercato in base alla reperibilità, mentre le ricette sono tutte nuove, improntate al futuro”.

Dieci Tappe a Miglio Zero è il primo momento della Fano Gastronomica, promossa dal Comune di Fano, Assessorato al Turismo, il progetto che unisce i ristoranti della città di Fano nel nome della tradizione, in un'ottica sostenibile di filiera corta e a miglio zero.

Approfondimenti sulla pesca, il pesce e la marineria faranno da scenario ad un menù volto ad esaltare il pescato locale e i piatti tipici della tradizione fanese abbinati ai migliori prodotti del territorio e a degustazione dei migliori vini locali.

La Rete dei Ristoranti del Mare di Fano porta in tavola i sapori originali del pescato locale selezionato e garantisce un'offerta quotidiana di pesce fresco di qualità, in ordine a quanto previsto dal disciplinare.

Prezzo menu: 43 euro (calice compreso). Info e prenotazioni:

tel.: 0721-847406. INFO: [visitfano.info](http://visitfano.info)