

Confesercenti Fano

Comune di Fano

Provincia di Pesaro e Urbino

Regione Marche

Camera di Commercio di Pesaro e Urbino

Ministero delle Politiche

Agricole Alimentari e Forestali

Fondazione Cassa di Risparmio di Fano

Federazione dei Ristoratori PU

FIEPeT

Accademia Italiana della Cucina

Forum Camere di Commercio  
dell'Adriatico e dello Ionio

Associazione Italiana Sommelier

Ist. Alberghiero S. Marta

Q.L.E.A.

Viandanti dei Sapori

Borghi del Gusto

A.I.B.E.S.

Accademia Maestri Pasticceri

ASSOTEL

FANO ROCCA MALATESTIANA  
19-21 SETTEMBRE 2008

# FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE

Organizzazione:



VI EDIZIONE

# ROSSOPESCE

"LE SILVE"  
VINO UFFICIALE  
DEL FESTIVAL  
DEL BRODETTO

www.moncaro.com



## MONCARO

*Vino e passione nelle Marche*



FESTIVAL INTERNAZIONALE  
DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE  
FANO, 19-21 SETTEMBRE



Con il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce, nel mese di settembre, Fano diviene l'autentica patria di queste specialità della cucina di mare, gradite a buongustai ed a tutti coloro che vorranno approfittare dell'evento per gustare questi piatti ad un prezzo vantaggioso nei migliori ristoranti della città. Oltre a momenti da trascorrere a tavola, però, il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce proporrà anche incontri ed eventi che vedranno a confronto le culture delle Regioni Italiane e dei Paesi del Mediterraneo, in uno spirito di fratellanza che nasce da una combinazione tra la cucina e la buona tavola, ma si spinge alla ricerca di una identità comune verso una prospettiva futura condivisa e concorde.

**Avv. Francesco Cavalieri** Assessore al Turismo del Comune di Fano



Una manifestazione di successo, molto conosciuta in tutte le Marche e non solo, che si rinnova ed arricchisce nel programma: questa la VI edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce.

Non ho ancora trovato persone del territorio che non conoscano nè apprezzino il nostro Festival e dunque ci saremmo potuti accontentare di riproporre una formula di successo ed invece vogliamo correre il rischio di cambiare, per innalzare ulteriormente quella che ormai è considerata una delle più importanti

manifestazioni enogastronomiche.

Cambia la formula delle sfide e si eleva la qualità: questo grazie alla collaborazione con le guide, alla presenza di una giuria tecnica formidabile e alla disponibilità di grandi chef a mettersi in gioco.

È stato scelto un unico luogo – la Rocca Malatestiana, monumento di grande valore architettonico e rappresentativo dell'identità cittadina – dove tenere tutti gli eventi del Festival. E gli eventi sono davvero tanti: le sfide di brodetti e zuppe, i 2 campionati di vini, la scuola di alta cucina, la degustazione di olio, la presentazione dei pani della tradizione, l'educazione alimentare per i bambini, lo spazio dedicato all'entroterra, lo spazio dei produttori, la libreria, l'arte e gli spettacoli, il momento internazionale, il convegno.

Tutto questo è reso possibile dal sostegno degli Enti Pubblici: Camera di Commercio di Pesaro e Urbino, Regione Marche, Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Comune di Fano e Provincia di Pesaro e Urbino. Ma è reso possibile anche dalla collaborazione entusiastica e generosa di tanti altri Enti, di tanti sponsor e sostenitori e di tante persone, che vi lavorano ormai da un anno.

A tutti quanti va il ringraziamento riconoscente di Confesercenti e mio personale.

**Ilva Sartini** Segretaria Confesercenti Fano



Sapori e profumi della tavola sono uno stimolo potente per l'intelletto delle persone, soprattutto per la memoria. Basta cogliere nell'aria la fragranza di una prelibatezza e il pensiero corre subito ai luoghi, alle circostanze e alle persone, spesso care, con le quali si è condiviso in passato il piacere di gustarla. Credo che sia proprio questo il segreto del Festival dedicato al brodetto e alle zuppe di pesce: l'intuizione di legare un evento e la sua attrattiva turistica a una memoria, a una tradizione: in questo caso la

cultura marinara di Fano.

Confesercenti rivisita una storia popolare in chiave piacevole, accattivante e conviviale. Si aggiunga l'ingrediente intrigante di una sfida tra grandi chef e un piatto di successo, il Festival del brodetto appunto è servito.

Il Festival aumenta l'attrattiva della nostra offerta turistica, caratterizzandola sotto il profilo delle locali eccellenze eno-gastronomiche. Una componente importante in un settore che si prefigga di interpretare le esigenze del turista moderno e quindi di rimanere competitivo.

Dopo essere di fatto scomparso, grazie al Festival il brodetto è tornato nei menu dei ristoranti e questo è un segnale incoraggiante per chi, come la Camera di Commercio, ha sempre creduto nel valore aggiunto dei prodotti tipici.

Non a caso, per promuoverli nel modo più efficace è stata istituita "Terre di Rossini e Raffaello", un'azienda ad hoc. Ma anche la sensibilità degli operatori ha un ruolo fondamentale in un progetto positivo per tutta l'economia provinciale. Più sono le persone che apprezzano le nostre meraviglie del gusto, maggiore è la quota di mercato conquistata.

**Cav. Alberto Drudi** Presidente Camera di Commercio di Pesaro e Urbino



Con piacere mi accingo a presentare questa brochure promozionale in occasione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce, giunta ormai alla VI edizione, e del mese del brodetto, indetto ancora una volta dalla Confesercenti di Pesaro e Urbino e dalla Federazione Ristoratori della Provincia di Pesaro e Urbino.

Si tratta di iniziative che non possono che riscuotere il plauso di tutti perchè si propongono di esaltare uno dei piatti più tipici della tradizione gastronomica marinara sia marchigiana che nazionale, di mantenere vive le grandi tradizioni locali avvicinando così il grande pubblico alla conoscenza di un cibo povero

ma fortemente ricco di cultura popolare, arricchito dei "segreti" personali dei grandi chef italiani che saranno ospiti.

Come marchigiano sono orgoglioso della originalità di questa idea e della dimostrazione di apertura ed ospitalità che si ha l'occasione di dimostrare.

Vinca il migliore, vinca il sapore e soprattutto vinca l'amicizia tra i popoli attraverso una buona serata passata insieme a gustare un saporito brodetto.

**Paolo Petrini** Vice Presidente della Regione Marche



Ancora una volta Fano si conferma città ricca di progettualità, sano pragmatismo e particolarmente attenta alla tradizione della buona tavola: per la gente di mare, infatti, il brodetto e la zuppa di pesce erano e restano piatti di una cultura antica eppure moderna. In effetti questa VI edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce si conferma ghiotta occasione per mettere a confronto cuochi e chef di quei ristoranti che sanno valorizzare al meglio il pescato. Quella del mare, in effetti, è una filiera che nelle Marche ha una lunga storia e una sua valenza composita.

Basti pensare ad esempio al "Fano Yacht Festival", un palcoscenico prestigioso per la nautica italiana che è saldamente legato alla tradizione marinara. Oppure si pensi alle strutture portuali, ai cantieri, ai servizi rimessaggio e riparazioni, alle scuole ed ai centri di istruzione. Da parte loro anche la pesca ed i prodotti ittici fanno ovviamente parte di questo sistema, di questa filiera. Non va dimenticato che la flotta peschereccia marchigiana è fra le più numerose dell'Adriatico, ecco perchè valorizzare i piatti della tradizione e la cucina marinara vuol dire anche rendere un buon servizio a tutti coloro che del mare e con il mare vivono. Per il mondo della ristorazione, per quello della pesca ed ovviamente per tutti coloro che sanno apprezzare un ottimo piatto di pesce accompagnato da un altrettanto ottimo vino, il Festival si rivela una risorsa in grado di unire e di proporre confronti di grande interesse.

**Gianni Giaccaglia** Assessore al Turismo-Commercio Regione Marche



Con gioia porgiamo il benvenuto della comunità provinciale alla VI edizione del Festival internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce, una manifestazione che in questi anni si è conquistata uno spazio importante tra gli eventi enogastronomici nazionali ed internazionali per la sua capacità di riportare all'attenzione il valore e la bontà delle specialità marinare, "prendendo per la gola" cittadini e turisti.

Brodetto e zuppe di pesce sono tra i piatti tradizionali della nostra gente di mare e dei nostri chef e questo importante appuntamento contribuisce a far conoscere sempre più la nostra provincia, già apprezzata per suoi beni storico - artistici, per le manifestazioni culturali e turistiche, per le bellezze naturalistiche e ambientali, per i suoi prodotti e piatti tipici. Il nostro territorio provinciale vanta al riguardo tante specialità: da quelle marinare ai piatti a base di carne dei numerosi allevamenti del territorio, dai primi ai formaggi, dai salumi all'ortofrutta, fino ai vini, agli oli e al tartufo bianco e nero, rinomati oltre i confini regionali e nazionali.

Ben vengano dunque manifestazioni come il Festival internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce, che ogni anno vede arrivare chef provenienti

da ogni parte d'Italia e dall'estero per valorizzare la cucina marinara "sfidandosi" all'insegna del gusto e della creatività. Un plauso al riguardo va agli organizzatori dell'evento, per aver contribuito a recuperare tradizioni, saperi e sapori.

Da parte nostra, continueremo a lavorare per valorizzare questo territorio e per tutelare e promuovere in Italia e all'estero la qualità e tipicità delle sue produzioni, che sono parte integrante della storia e cultura di queste terre.

**Palmiro Uccielli** Presidente della Provincia di Pesaro e Urbino  
**Giovanni Rondina** Vice Presidente e Assessore al Turismo



Il Festival del Brodetto individua ciò che Confesercenti intende come il compito precipuo di un'associazione di categoria: valorizzare l'economia, le risorse e il turismo locale, attraverso la tutela e la promozione delle piccole e medie imprese, che di questo territorio rappresentano la produttività, le potenzialità di sviluppo e la specificità dell'offerta. Così il Festival da sei anni persegue questo obiettivo, proiettandosi verso mercati nazionali e internazionali, ma anche restando radicato a quei valori e a quelle tradizioni che caratterizzano la città di Fano, la sua provincia e la regione Marche, come territori unici nella loro molteplicità. E proprio questo sguardo, attento alla realtà locale, ci ha permesso di riscoprire un tesoro che era sempre stato lì, dentro una ricetta semplice e ricchissima, in quel brodetto capace di segnare lo sviluppo della nostra marineria, ma anche delle nostre abitudini e di un'intera società. Il merito del Festival, forse, è stato proprio quello di aver creduto nelle potenzialità di questo territorio e nel valore delle sue specificità. E di aver restituito a una delle sue innumerevoli risorse, semplicemente, un posto a tavola.

**Alfredo Mietti** Presidente Confesercenti Pesaro e Urbino



Sempre più il Festival del Brodetto porta in tavola la qualità. Quest'anno, la partnership avviata con la Guida Ristoranti dell'Espresso, che assicura sia l'alto livello dei ristoranti in gara, sia la professionalità della giuria tecnica, rappresenta, in tal senso, un'ulteriore garanzia. Ma la qualità e la professionalità sono nulla senza cuore. E così il Festival del Brodetto resta –e resterà- un evento popolare, che ha, nella presenza e nella partecipazione della gente, il proprio riconoscimento e la propria ragione d'essere. Le sfide tra circoscrizioni, ma anche la scuola di alta cucina, il campionato dei vini e degli oli, sono soltanto alcuni degli appuntamenti con i quali la manifestazione diviene evento condiviso, occasione di incontro, di socialità e di festa.

Quest'anno, inoltre, sarà ancora più facile lasciarsi coinvolgere. Il Festival, infatti, si svolge all'interno della Rocca Malatestiana che diventerà un vero e proprio "palazzo del brodetto", luogo di disfide, degustazioni, premiazioni e spettacoli aperti a tutti. E ancora, saranno tanti gli eventi collaterali che faranno del festival una kermesse di cucina, ma anche di arte e di cultura. Sollevate i coperchi allora, andiamo a cominciare.

**Valter Panaroni** Presidente Confesercenti Fano



Ministero delle Politiche Agricole  
Alimentari e Forestali

Questa VI edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce ha ottenuto un importante riconoscimento. Il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, presieduto dal ministro Luca Zaia, ha infatti concesso un contributo alla manifestazione a testimonianza degli importanti risultati raggiunti fino ad oggi. È perciò dovuto da parte dell'organizzazione, un ringraziamento speciale a questo Ministero che con la sua collaborazione ha provveduto a qualificare ulteriormente la manifestazione riconoscendole da un lato il merito di aver dato continuità ad importanti tradizioni nazionali e dall'altro quello di essersi reso una vetrina per la ristorazione nazionale di qualità. Con questo patrocinio, dunque, il Festival raggiunge un traguardo di tutto rispetto, e forse anche impreveduto, che l'organizzazione ritiene essere un nuovo punto di partenza per la futura evoluzione. L'iniziativa è promossa da Confesercenti di Pesaro e Urbino e dalla Federazione Ristoratori della Provincia di Pesaro e Urbino insieme alla Camera di Commercio di Pesaro e Urbino, Regione Marche, il Comune di Fano e la Provincia di Pesaro Urbino e con la collaborazione della Fondazione Cassa di Risparmio di Fano, Fiepet, Associazione Italiana Sommeliers, Accademia Italiana della Cucina, Forum delle Camere di Commercio dell'Adriatico e delle Ionie, Istituto Albrghiero "Santa Marta", Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori, Accademia Italiana Maestri Pasticceri, Associazione Italiana Barmen e l'Enoteca "Il Torchio" quest'anno.





**CREAZIONE DI CARTE DEI VINI  
PERSONALIZZATE ALL'ESIGENZE  
DEL VOSTRO RISTORANTE**

**OLTRE 2000 ETICHETTE DI VINI  
200 DI GRAPPE  
E 100 DI RUM...**

**VASTISSIMA GAMMA  
DI CHAMPAGNE**

**PRODOTTI  
DI RAFFINATISSIMA  
GASTRONOMIA**

**enoteca grapperia il Torchio**

di Ordonselli Francesco & Bruno S.n.c.  
sede legale\_via Soncino, 9  
sede Amm.va e magazzino\_via Roma, 88  
Fano (PU) 61032  
telefono 0721 825486  
fax 0721 839567  
www.enotecailtorchio.it  
iltorco7@iltorchiodiordonselli.191.it

**enoteca grapperia il Torchio**

PRESENTAZIONE

FESTIVAL INTERNAZIONALE  
DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE  
FANO, 19-21 SETTEMBRE



TUTTO PRONTO PER IL FESTIVAL

L'edizione 2008 del **Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce** si preannuncia ricca di novità. Prima fra tutte quella che garantisce la qualità dell'iniziativa: le delegazioni che partecipano alla disfida, evento clou della manifestazione, sono state selezionate dalla guida enogastronomica **"I Ristoranti d'Italia 2008"** de L'Espresso. Così a Fano, per due interi giorni, si sfideranno sedici tra i più rinomati chef d'Italia in rappresentanza delle quindici regioni costiere (le Marche avranno due cuochi in gara perchè Fano partecipa di diritto). Differenti rispetto alle passate edizioni anche le modalità con le quali sarà decretato il vincitore. Si tratterà, infatti, di un **campionato "all'italiana"** durante il quale le 16 zuppe saranno presentate a gruppi di quattro tra venerdì 19 e sabato 20 settembre.

Vincerà quella che avrà conquistato il punteggio più alto da parte della giuria tecnica, composta dalle firme giornalistiche più importanti del settore, e da quella popolare.

La VI edizione del Festival ha guadagnato anche una location tutta sua. Per la prima volta la **Rocca Malatestiana** di Fano sarà attrezzata per ospitare, oltre alla disfida, anche tutti gli eventi collaterali della gustosa "contesa del pesce". Ritorna così il Campionato dei Vini da Zuppa di Pesce, giunto ormai alla III edizione, durante il quale cinque tra le più prestigiose etichette di vini italiani si confronteranno davanti ad un piatto di zuppa per scoprire qual è il miglior abbinamento. E con il Campionato anche un appuntamento tutto nuovo in cui a sfidarsi saranno le etichette doc del Bianchetto del Metauro.

Ci saranno poi gli incontri per studiare e conoscere gli olii extra vergini di oliva: lezioni per imparare ad assaggiare l'olio e alcune sedute di vera e propria degustazione degli oli italiani. Appuntamento interessante anche quello con le finali regionali del concorso "Il Naso d'Italia": una sfida che premierà l'olfatto migliore del bel paese. Infine, gli spazi della Rocca ospiteranno anche alcune lezioni di alta cucina durante le quali tutti coloro che vorranno cimentarsi ai fornelli avranno l'occasione di carpire, dai più noti cuochi italiani, i trucchi per migliorare le zuppe di pesce. Come è ormai tradizione, si sfideranno a duello anche i brodetti casalinghi delle circoscrizioni fanesi le cui selezioni si sono svolte nell'arco dell'estate. Per info: 0721 831382 - [www.festivalbrodetto.it](http://www.festivalbrodetto.it)





## UNA ROCCA PER IL BRODETTO

Per la prima volta nella sua storia il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce avrà uno spazio tutto suo: la Rocca Malatestiana. L'edificio, solitamente adibito a mostre e appuntamenti artistici, si trasformerà dunque in un vero e proprio **palazzo del brodetto**. Vista, infatti, la fama e l'importanza che negli anni il Festival ha saputo guadagnarsi, l'organizzazione ha deciso di individuare una location che potesse accogliere la disfida nazionale tra i migliori chef italiani e tutte le iniziative collaterali. Dunque, dal 19 al 21 settembre 2008, la **Rocca Malatestiana** di Fano ospiterà i maggiori nomi della cucina italiana, risuonerà del clangore di stoviglie, diffonderà i profumi del Mediterraneo e aprirà le sue porte a curiosi, appassionati di brodetto e cultori della buona cucina. Nei giorni della manifestazione all'interno della Rocca -splendido esempio di architettura militare antica costruito per ordine di Sigismondo Malatesta tra il 1438 e il 1452- non ci sarà soltanto la disfida, ma anche la III edizione del campionato dei vini da Brodetto, una serie di lezioni di alta cucina, il campionato nazionale " Il Naso d'Italia", la gara tra i migliori brodetti casalinghi, lo spazio per l'educazione alimentare, l'area dedicata ai prodotti delle vallate e tanto altro ancora.

In collaborazione con il Comune di Fano. Assessorato alla Cultura.



Rocca Malatestiana\_fotografie di Marcello Sparaventi, pubblicate nel libro "Restauro a Fano 2000-2003" edito da Marsilio Editore, Venezia 2004

## UNA GIURIA D'ELITE

La giuria che sarà chiamata a valutare le 16 delegazioni in gara e decretare il Miglior Brodetto 2008 è composta quest'anno dai migliori esperti italiani di enogastronomia. La qualità, allora, non è soltanto una promessa, ma diventa una realtà garantita dal giudizio di specialisti che della cucina hanno fatto una ragione di vita.

### Faranno parte della commissione giudicatrice:

**Enzo Vizzari**, direttore della Guida l'Espresso "I Ristoranti d'Italia 2008";

**Marco Bolasco**, anchorman gastronomico di Gambero Rosso Channel;

**Eleonora Cozzella**, giornalista di enogastronomia per Kataweb Cucina, uno dei portali di riferimento per il settore;

**Fiammetta Fadda**, una delle più prestigiose firme del giornalismo enogastronomico in Italia, oggi in forze a Panorama;

**Daniela Sodano**, la prima donna a dirigere la sede regionale Rai delle Marche;

**Andrea Grignaffini**, accademico della cucina, oggi direttore creativo di Spirito di Vino;

**Luciano Pignataro**, giornalista enogastronomico del Mattino e autore di libri sulle tradizioni culinarie.



sede centrale pesaro

Via degli Abeti, 80 • 61100 Pesaro

Tel.: (+39) 0721 405349 • Fax : (+39) 0721 25030

[info@centraleghpa.it](mailto:info@centraleghpa.it)



# PENTOLE A REGOLA D'ARTE



## FACTORY STORE

Orari di apertura

Lunedì: 15:30/19:30 - Dal Martedì al Venerdì: 9:00/13:00 e 15:30/19:30 - Sabato: 9:00/13:00

Via Galileo Galilei, 1 - TVS 2 - Zona Industriale - 61033 Fermignano (PU) - Italy  
Tel. +39 0722 338308 - e-mail: spaccio.aziendale@tvs-spa.it - www.tvs-spa.it

ESCLUSIVAMENTE

FESTIVAL INTERNAZIONALE  
DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE  
FANO, 19-21 SETTEMBRE



### PICCOLI CHEF DI CUCINA E MAITRES D'HOTEL CRESCONO



Saranno oltre sessanta i ragazzi che, al Festival del Brodetto, avranno la possibilità di affiancare i migliori chef italiani e servire a tavola i gastronomi più famosi. L'Istituto Statale Professionale per i servizi alberghieri e la ristorazione (Ispis) "Santa Marta" di Pesaro, infatti, grazie anche alla lungimiranza del dirigente, il Dott. Gabriele Paci, coadiuvato dal suo collaboratore prof. Paolo Pagnoni, si è reso parte integrante delle iniziative gastronomiche che mirano a promuovere il territorio e, in questo caso specifico, darà un prezioso contributo allo svolgimento della manifestazione. Trenta ragazzi del corso di Sala Bar e altrettanti dell'indirizzo Cucina, tutti al quinto anno, verranno coinvolti nell'allestimento e nelle disfide che si svolgeranno alla Rocca Malatestiana dal 19 al 21 settembre: i primi seguiranno il servizio della serata di gala e quello delle giurie durante le disfide, quelli di Cucina, invece, saranno chiamati a fare da spalla ai sedici chef in gara. A coordinarli ci saranno, per il corso di Sala Bar i professori Paolo Pagnoni, Emilio Cecchini e Maurizio Sidati e per il corso di Cucina i docenti Fabio Gasperi, Roberto Gabellini e Claudio Rossini.





**GIOVEDÌ 18 SETTEMBRE**  
**TERZO CAMPIONATO DEI VINI**  
**DA BRODETTO – “IL BIANCHELLO”**

ore 20:00 Area Degusta - Costo 35 euro  
Per il terzo anno consecutivo, Davide Eusebi e AIS Marche, in collaborazione con l'Enoteca "Il Torchio", presentano l'entusiasmante gara tra i vini da brodetto in due appuntamenti. Il primo riguarda 5 Bianchelli che saranno accompagnati al brodetto del ristorante "Il Galeone" e ad un aperitivo de "Il Caffè del Pasticciere".

**VENERDÌ 19 SETTEMBRE**  
**APERTURA FESTIVAL**  
ore 9:30

**“IL NASO D'ITALIA”**  
dalle ore 10:00 alle ore 12:00 Stand O.L.E.A. e Viandanti dei Saperi – Offerta libera  
Selezioni Regionali Marche del 4° Campionato Nazionale dell'Olfatto - Il gioco più simpatico d'Italia.

**APERTURA DELLO SPAZIO RISTORANTE**  
ore 11:00

**SFIDA DELEGAZIONI – PRIMO TURNO**  
ore 13:00 Stand sfide - Costo 30 euro

**REGIONE FRIULI – TAVERNETTA**  
**ALL'ANDRONA - CHEF ATTIAS TARLAO:**  
**ZUPPA DI PESCE ALLA GRADESE**  
ore 15:00 Area Eventi

**REGIONE TOSCANA - GRAND HOTEL**  
**PRINCIPE DI PIEMONTE – CHEF GIUSEPPE**  
**MANCINO : IL “CACCIUCCO RIVISITATO”**  
ore 16:00 Area Eventi

**EXTRA VERGINE?...PIACERE**  
**DI CONOSCERTI Guida all'analisi sensoriale**  
**dell'olio extra vergine di oliva**  
ore 17:30 Area Eventi - Costo 25 euro  
Corso breve sulla conoscenza e l'analisi sensoriale dell'olio da olive. A cura di O.L.E.A. Rilascio attestato di frequenza.

**TUTTA LA POESIA IN UN BICCHIERE**  
ore 17:30 Area A.I.B.E.S. - Costo 10 euro  
L'arte del barman - gli attrezzi del mestiere - storia dell'aperitivo (dimostrazione e degustazione).  
A cura di A.I.B.E.S..

**“IL NASO D'ITALIA”**  
dalle ore 18:00 alle ore 20:00 Stand O.L.E.A. e Viandanti dei Saperi – Offerta libera

Selezioni Regionali Marche del 4° Campionato Nazionale dell'Olfatto - Il gioco più simpatico d'Italia. Partecipazione gratuita.

**APERTURA DELLO SPAZIO RISTORANTE**  
ore 18:00

**“I BUONI ITALIANI”**  
ore 19:30 Area Eventi - Costo 10 euro  
Degustazione guidata dei migliori oli extra vergini di oliva D.O.P. e monovarietali nazionali in abbinamento ai pani italiani. Validata anche come Seduta Certificata per Assaggiatori O.L.E.A.

**SFIDA DELEGAZIONI – SECONDO TURNO**  
ore 19:30 Stand sfide - Costo 30 euro

**TERZO CAMPIONATO DEI VINI**  
**DA BRODETTO – “I VINI NAZIONALI”**  
ore 20:00 Area Degusta - Costo 45 euro  
Per il terzo anno consecutivo, Davide Eusebi e AIS Marche, in collaborazione con l'Enoteca "Il Torchio", presenta l'entusiasmante gara tra i vini da brodetto in due appuntamenti. Il secondo riguarda 5 vini nazionali che saranno accompagnati al brodetto del ristorante "Due Campanili Relais" e ad un aperitivo della pasticceria "Guerrino".

**MUSICA JAZZ**  
ore 21:00 Area Eventi  
Ippolito Lamedica Quartet

**SABATO 20 SETTEMBRE**  
**APERTURA FESTIVAL**  
ore 9:30

**“IL NASO D'ITALIA”**  
dalle ore 10:00 alle ore 12:00 Stand O.L.E.A. e Viandanti dei Saperi – Offerta libera  
Selezioni Regionali Marche del 4° Campionato Nazionale dell'Olfatto - Il gioco più simpatico d'Italia. Partecipazione gratuita.

**LA CONTINUITÀ TRA TERRA E MARE**  
ore 10:30 Area Degusta  
Incontro - dibattito a cura di Tommaso Lucchetti

**APERTURA DELLO SPAZIO RISTORANTE**  
ore 11:00

**SFIDA DELEGAZIONI – TERZO TURNO**  
ore 13:00 Stand sfide - Costo 30 euro

**REGIONE MOLISE – Z'BASS**  
**CHEF FRANCO DASCENZO: “ZUPPA DI**  
**PESCE DI TORNOLA”**  
ore 15:00 Area Eventi

**PRESENTAZIONE VINI REGIONE MARCHE**  
**A CURA DI MONCARO**  
ore 16:00 Area Eventi

**PUGLIA – ANTICA CUCINA**  
**CHEF GIUSEPPE VIVO: “CIAMBOTTA DEL**  
**MARE PUGLIESE”**  
ore 17:00 Area Eventi

**EXTRA VERGINE?...PIACERE**  
**DI CONOSCERTI Guida all'analisi sensoriale**  
**dell'olio extra vergine di oliva**  
ore 17:30 Area Eventi - Costo 25 euro  
Corso breve sulla conoscenza e l'analisi sensoriale dell'olio da olive. A cura di O.L.E.A. Rilascio attestato di frequenza.

**DECORAZIONI AL BICCHIERE**  
**E SFERIFICAZIONE ALCOLICA**  
ore 17:30 Spazio A.I.B.E.S. - Costo 10 euro

**“IL NASO D'ITALIA”**  
dalle ore 18:00 alle ore 20:00 Stand O.L.E.A. e Viandanti dei Saperi – Offerta libera  
Selezioni Regionali Marche del 4° Campionato Nazionale dell'Olfatto - Il gioco più simpatico d'Italia.

**APERTURA DELLO SPAZIO RISTORANTE**  
ore 18:00

**GUSTO DI MARCA**  
ore 18:30 Stand Gusto di Marca  
Cibi e vini del Metauro e del Cesano.

Via Gramsci, 13 - 61040 - MONDAVIO (PU) - Tel. 0721 97105 Fax 0721 989490  
www.lapalomba.it - info@lapalomba.it  
Specialità al tartufo, funghi porcini, pasta fatta in casa, oca e coniglio in porchetta,  
pizza su forno a legna.  
Giorno di chiusura lunedì (periodo invernale)

**"I BUONI ITALIANI"**

ore 19:30 Palco – area eventi - Costo 10 euro  
Degustazione guidata dei migliori oli extra vergini di oliva D.O.P. e monovarietali nazionali in abbinamento ai pani italiani. Valida anche come Seduta Certificata per Assaggiatori O.L.E.A.

**SFIDA DELEGAZIONI – QUARTO TURNO**

ore 19:30 Stand sfide - Costo 30 euro

**PREMIAZIONE MIGLIOR BRODETTO D'ITALIA**

ore 20:30 Area Eventi

**MUSICA JAZZ**

ore 21:00 Area Eventi  
Cirano Quintet

**DOMENICA 21 SETTEMBRE****APERTURA FESTIVAL**

ore 9:30

**CONCORSO NAZIONALE "BARMAN DAY"**

Selezione provinciale  
ore 11:00 Area Eventi

**"IL NASO D'ITALIA"**

dalle ore 10:00 alle ore 12:00 Stand O.L.E.A. e Viandanti dei Sapori – Offerta libera  
Selezioni Regionali Marche del 4° Campionato Nazionale dell'Olfatto - Il gioco più simpatico d'Italia.

**CONVEGNO SUL FERMO PESCA**

A CURA DI A.I.C.

ore 10:30 Area Degusta

**APERTURA DELLO SPAZIO RISTORANTE**

ore 11:00

**EVENTO MEDITERRANEO**

ore 13:00 J Lounge bar & restaurant  
Marina dei Cesari

Uno chef croato proporrà i suoi piatti tipici ad autorità e stampa.

**DIBATTITO ACCADEMIA DEI MAESTRI PASTICCERI**

ore 15:00 Area Eventi

**"I BUONI ITALIANI"**

ore 16:00 Area Eventi - Costo 10 euro  
Degustazione guidata dei migliori oli extra vergini di oliva D.O.P. e monovarietali nazionali in abbinamento ai pani italiani. Valida anche come Seduta Certificata per Assaggiatori O.L.E.A.

**I PESCATORI DELL'ADRIATICO:****"MARIA RISORTA"**

ore 16:30 Area Degusta - Ingresso libero  
Confronto sul romanzo verista dello scrittore fanese Giulio Grimaldi. Relatori: Prof. Alberto Berardi, Dott. Tonino Giardini e Prof. Marco Ferri.  
A cura della Fondazione Cassa di Risparmio di Fano.

**SFIDA BRODETTO CASALINGO**

ore 17:00 Stand sfide

I vincitori delle cinque sfide tra i provetti cuochi delle Circostrizioni di Fano si sfideranno per decretare il miglior brodetto casalingo 2008

**VINO E BOLLICINE NEL BERE MISCELATO**

ore 17:30 Area A.I.B.E.S. - Costo 10 euro

Dimostrazione e degustazione (in collaborazione con AIS Marche). A Cura di A.I.B.E.S.

**"IL NASO D'ITALIA"**

dalle ore 18:00 alle ore 20:00 Stand O.L.E.A. e Viandanti dei Sapori – Offerta libera

Selezioni Regionali Marche del 4° Campionato Nazionale dell'Olfatto - Il gioco più simpatico d'Italia.

**COCKTAILS IN VOLO**

ore 18:00 Area Eventi

Esibizione di barman acrobatici - Flair Bartending A.I.B.E.S..

**APERTURA DELLO SPAZIO RISTORANTE**

ore 18:00

**PREMIAZIONE MIGLIOR BRODETTO CASALINGO**

ore 19:00 Area Eventi

**TANGO, MUSICA E DANZA**

ore 21:00 Area Eventi Violetas Popolares

**PER PRENOTARSI**

> APPUNTAMENTI O.L.E.A.:  
3387798125 - segreteria@olea.info

> CAMPIONATO DEI VINI: Francesco Ordonselli  
380/4199641 o 0721/825486

> GIURIA POPOLARE SFIDE REGIONALI:  
Segreteria del Festival 0721/831382

> SPAZIO A.I.B.E.S.: Alessandro Bonventi  
347/6104471 - alebarthender@libero.it

**ELENCO ESPOSITORI**

REGIONE MOLISE

PROVINCIA DI PESARO E URBINO  
UFFICIO AMBIENTE

EDUCAZIONE ALIMENTARE  
E DIETA MEDITERRANEA

GUSTO DI MARCA

I PANI DELLA TRADIZIONE  
CHIASERNA E MAIOLO

O.L.E.A. E I VIANDANTI DEI SAPORI

ACCADEMIA MAESTRI PASTICCERI ITALIANI

ISTITUTO ALBERGHIERO "S. MARTA"  
DI PESARO

"LIBRERIA DEL TEATRO"  
E ASSOCIAZIONE "LA SCALA SEGRETA"

CONFESERCENTI

MOSTRA A CURA DELLA FONDAZIONE  
CASSA DI RISPARMIO DI FANO

AIAB

BANCA DELLE MARCHE

MONCARO

EURO FOOD

A.I.B.E.S.

LA MORETTA A CURA DI "CAFFÈ DEL PORTO"

MOSTRA FOTOGRAFICA "L'ALBERO DEGLI  
DEI" IMMAGINI DI GIORGIO SORCINELLI  
A CURA DI O.L.E.A.

FORUM DELLE CAMERE DI COMMERCIO  
DELL'ADRIATICO E DELLO IONIO

**Idea Bambù**  
di Gambini Tonino



Lavorazione Giunco Bambù - Midollino - Cesteria  
Arredamenti Etnici da interno ed esterno - Letti in ferro  
Oggettistica d'importazione - Articoli su misura - Riparazioni

**Vendita all'Ingrosso e al Dettaglio**

Via Beffarone - loc. Ghilardino - 61034 Fossombrone (PU)  
Tel. E Fax 0721/728675 - Cell.338/8646308



## UN MESE A TUTTO BRODETTO NEI RISTORANTI DELLA PROVINCIA

In tutta la provincia di Pesaro-Urbino, dal 12 settembre al 12 ottobre, sarà possibile andar per Brodetto a prezzi convenzionati.

Alcuni ristoratori hanno, infatti, sottoscritto anche quest'anno la "Carta del Brodetto", una sorta di documento con il quale si impegnano a servire ai clienti che ne faranno richiesta il loro brodetto a 15 euro (bevande e coperto esclusi).

L'iniziativa, che si affianca a quella delle pescherie, si propone di far conoscere al pubblico locali e modalità differenti di preparazione dello stesso piatto e di dare nuova vita all'antica tradizione marinara del brodetto. I ristoranti che partecipano all'iniziativa sono:

### FANO



Barone Rosso

#### IL BARONE ROSSO - RISTORANTE

via E. Mattei, 50 - tel. 0721 865835  
capienza 40 posti - parcheggio  
saletta aria condizionata  
carte di credito: visa mastercard e bancomat  
promozione valida mercoledì, venerdì, sabato e domenica pranzo e cena  
giorno di chiusura martedì  
prenotazione obbligatoria



#### BORGO DEL FARO

via N. Sauro, 276 - tel. 0721 827828  
www.borgodelfaro.it - info@borgodelfaro.it  
capienza posti 80 di cui 20 all'aperto  
parcheggio pubblico - aria condizionata  
carte di credito: tutte eccetto diners  
promozione valida tutti i giorni pranzo e cena  
prenotazione obbligatoria



#### IL BOTTIGLIERE

via Bonaccorsi, 12/14 - tel. e fax 0721 803233  
dionisia.girolomoni@libero.it  
capienza posti 100 di cui 6 all'aperto  
aria condizionata  
carte di credito: tutte  
promozione valida tutti i giorni  
giorno di chiusura martedì  
prenotazione consigliata



#### CASA NOLFI - RISTORANTE

via Gasparoli, 59 - tel. e fax 0721 827066  
www.casanolfi.it - info@casanolfi.it  
capienza posti 70 di cui 25 all'aperto  
aria condizionata  
carte di credito: tutte  
promozione valida tutti i giorni pranzo e cena  
giorno di chiusura domenica sera e lunedì  
prenotazione obbligatoria



#### J LOUNGE BAR E RESTAURANT

porto turistico Marina dei Cesari, 28/b  
tel. 0721 820873 fax 0721 870937  
www.jlounge.it - welcome@jlounge.it  
capienza posti 130 di cui 40 all'aperto  
parcheggio - aria condizionata  
carte di credito: tutte  
promozione valida giovedì a cena  
prenotazione consigliata

Aperto tutto l'anno  
per chi ha la barca e per chi non ce l'ha



**OASI - HOTEL RISTORANTE PIZZERIA**  
via Stelle di Mare, 10 - loc. Torrette di Fano  
tel. 0721 884424 fax 0721 884260  
www.hoteloasi.net - hotel.oasi@gostec.net  
capienza posti 80 di cui 30 all'aperto - parcheggio  
carte di credito: tutte  
promozione valida giovedì, venerdì, sabato e domenica a pranzo e a cena  
giorno di chiusura martedì - prenotazione consigliata



**PORTONOVO**  
viale Adriatico, 1 - tel. 0721 801500  
www.selfserviceportonovo.com  
capienza posti 400 di cui 200 all'aperto  
parcheggio  
promozione valida tutti i giorni  
prenotazione obbligatoria



**PORTO VERDE**  
via Mascagni 7/9 - tel 0721 804704  
capienza posti 400 di cui 100 all'aperto  
parcheggio - aria condizionata  
promozione valida mercoledì, giovedì e venerdì  
giorno di chiusura martedì  
prenotazione consigliata

**HOTEL RISTORANTE AUGUSTUS**

via Puccini, 2  
tel. 0721 809781 fax 0721 825517  
www.hotelaugustus.it  
augustus@hotelaugustus.it  
capienza posti 25  
carte di credito: tutte  
promozione valida martedì, mercoledì e giovedì  
giorno di chiusura domenica  
prenotazione obbligatoria

**DA CHI RAGAS**

viale Cairoli, 90 - tel e fax 0721 806315  
capienza posti 130 di cui 30 all'aperto  
aria condizionata  
carte di credito: visa, master card e bancomat  
promozione valida da mercoledì, giovedì e venerdì a pranzo e cena  
giorno di chiusura martedì  
prenotazione consigliata

**RISTORANTINO DA GIULIO**

v.le Adriatico, 100 - tel 0721/805680  
capienza posti 70 di cui 25-30 all'aperto  
carta di credito: visa  
promozione valida mercoledì e giovedì a cena  
giorno di chiusura martedì  
prenotazione obbligatoria

**RISTORANTINO DA PEP**

via Garibaldi, 19/21 - tel. e fax 0721 826458  
capienza posti 40 di cui 35 all'aperto  
carte di credito: diners e american express  
promozione valida tutti i giorni a pranzo e cena  
giorno di chiusura lunedì  
prenotazione consigliata

**RISTORANTE IL CUCINIERE**

via G. Bruno, 13 - tel. 0721 807677  
dion66@libero.it  
capienza posti 45 di cui 15 all'aperto  
parcheggio  
aria condizionata  
carte di credito: tutte  
promozione valida tutti i giorni  
giorno di chiusura martedì  
prenotazione obbligatoria

**RISTORANTE IL GALEONE**

piazzale Amendola, 2  
tel. 0721 823146 fax 0721 823147  
info@hotelisabethdue.it  
capienza posti 90 - parcheggio - aria condizionata  
carte di credito: tutte  
promozione valida solo su prenotazione  
giorno di chiusura lunedì a pranzo  
prenotazione obbligatoria

**RISTORANTE LA PERLA**

viale Adriatico, 60 - tel e fax. 0721 825631  
www.laperladifano.com - laperladifano@alice.it  
capienza posti 200 di cui 100 all'aperto  
parcheggio - aria condizionata  
carte di credito: tutte  
promozione valida dal martedì al venerdì  
giorno di chiusura lunedì - prenotazione obbligatoria

**LA TAVERNA DEI PESCATORI**

piazzale Calafati, 1/2 - tel. 0721 805364  
www.tavernadeipescatori.it  
info@tavernadeipescatori.it  
capienza posti 120 di cui 70 all'aperto  
carte di credito: visa, master card e bancomat  
promozione valida martedì, mercoledì, giovedì  
pranzo e cena. domenica a cena  
giorno di chiusura lunedì - parcheggio  
prenotazione obbligatoria

**RISTORANTE PIZZERIA METAURO**

viale Piceno, 178 - tel e fax 0721 827331  
capienza posti 100 di cui 50 all'aperto  
aria condizionata - parcheggio  
carte di credito: tutte  
promozione valida tutti i giorni pranzo e cena  
prenotazione consigliata

**SCIMITAR**

lungomare Mediterraneo - porto di Fano  
tel 0721 820829 fax 0721 805523  
www.scimitar.it - info@scimitar.it  
capienza posti 150 di cui 50 all'aperto  
parcheggio - aria condizionata  
carte di credito: tutte  
promozione valida mercoledì e giovedì  
giorno di chiusura lunedì - prenotazione consigliata



## PESARO



### IL GAZEBO

strada delle Marche, 135 - tel e Fax 0721 52246  
capienza posti 120 di cui 40 all'aperto  
parcheggio  
carte di credito: tutte  
promozione valida mercoledì, giovedì e venerdì a  
cena  
giorno di chiusura lunedì  
prenotazione consigliata

### RISTORANTE ENOTECA IL CANTUCCIO DI LEO

via Perfetti, 18 - tel. e fax 0721 68088  
ristoranteilcantucciodileo@tele2.it  
capienza posti 50 di cui 8 all'aperto  
carte di credito: tutte  
promozione valida tutti i giorni a cena escluso il  
sabato  
prenotazione consigliata

### RISTORANTE IL CASTIGLIONE

viale Trento, 148 - tel. e fax. 0721 64934  
ristoranteilcastiglione@tin.it  
capienza posti 70 tutti all'aperto  
carte di credito: tutte  
promozione valida tutti i giorni  
giorno di chiusura: lunedì sera  
prenotazione consigliata

### RISTORANTE ROTONDA BRUSCOLI

calata Caio Duilio, 104 - tel. 0721 25191  
capienza posti 250  
parcheggio  
carte di credito: visa, master card, american  
express, bancomat  
promozione valida martedì e giovedì a pranzo e  
a cena  
prenotazione consigliata

### TRATTORIA DA FIORELLA

via Trebbio della Sconfitta, 29 - tel 0721 286270  
capienza posti 120 di cui 20 all'aperto  
aria condizionata  
carte di credito: tutte  
promozione valida il mercoledì a cena  
chiuso il lunedì  
prenotazione consigliata



## FERMIGNANO



### ALBERGO RISTORANTE SERRA ALTA

via Serra Alta, 28 - tel. 0722 332525  
www.serraalta.it - info@serraalta.it  
capienza posti 800 di cui 500 all'aperto  
parcheggio  
carte di credito: tutte  
promozione valida venerdì, sabato e domenica a  
pranzo e cena  
giorni di chiusura dal lunedì al mercoledì  
prenotazione consigliata

## GABICCE

### RISTORANTE ZENZERO E ZAFFERANO

piazza Valbruna, 3 - tel. e fax 0541 953195  
www.zenzeroezafferano.com - zez@niccosmo.com  
capienza posti 60 - carte di credito: tutte  
promozione valida tutte le sere escluso il sabato  
giorno di chiusura lunedì - prenotazione obbligatoria

## MAROTTA



### RISTORANTE ABBAZIA

via C. Colombo, 107  
tel. 0721 969107 fax 0721 969039  
www.clubhotel-marotta.com  
info@clubhotel-marotta.com  
capienza posti 120 di cui 60 all'aperto  
aria condizionata  
promozione valida tutti i giorni  
giorno di chiusura martedì  
prenotazione consigliata

### DIFFERENZIARE, UN PÒ COME IL BRODETTO!

Il brodetto di pesce: un piatto da leccarsi i baffi, da gustare con attenzione, assaporandone anche i tanti e originali aspetti e aneddoti storici. In particolare mi ha colpito un curioso parallelismo –di certo non irrivrente- tra le origini del brodetto e la differenziazione dei rifiuti. Il primo è nato nell'ambiente marinaro, quando per sfamarsi i pescatori usavano pesci di scarto, dal basso valore commerciale o perchè spezzati e rovinati. Proprio come con i pesci, attraverso la selezione e la differenziazione dei rifiuti si può costruire una città sempre più pulita, accogliente e all'altezza delle aspettative di cittadini e turisti. Se gli scarti del pesce sono alla base di una simile bontà, anche gli scarti, i rifiuti, di ogni cittadino, se opportunamente smaltiti, possono rendere la nostra città sempre più bella, ordinata e pulita.

Anche nell'ultimo anno Aset Spa ha proseguito un'attenta politica ambientale e il risultato più evidente è stata l'assegnazione della Bandiera Blu 2008 a tutti i 22 chilometri di litorale fanese. Un bel biglietto da visita anche per la VI edizione del Festival internazionale del brodetto e delle zuppe di pesce organizzato da Confesercenti, evento di grande respiro culturale e di sicuro successo turistico al quale anche Aset Spa ha contribuito direttamente e indirettamente mettendo in atto strategie mirate per il rispetto dell'ambiente, dell'igiene pubblica e servizi come la raccolta differenziata dei rifiuti, le squadre di ispettori ambientali e la depurazione delle acque reflue estesa a tutto il territorio comunale. Un impegno a tutto tondo premiato anche quest'anno con tre "Vele di Legambiente", altro prestigioso riconoscimento ambientale.

Tutti interventi decisivi per mantenere elevati gli standard di qualità delle acque per la balneazione e rispettare il più possibile il mare, risorsa fondamentale per il turismo e per l'economia ittica che, ogni anno a settembre, celebra il Festival internazionale del brodetto e delle zuppe di pesce.

**Dott. Giovanni Mattioli**  
Presidente di Aset Spa

**Differenziare la raccolta  
dei rifiuti è indice  
di civiltà e di rispetto  
dell'ambiente**



### HOTEL RISTORANTE IL PUNTO

via Litoranea, 220  
tel. 0721 969407 fax 0721 960036  
capienza posti: 250  
promozione valida tutti i giorni a pranzo e a cena  
sempre aperto  
prenotazione consigliata

### RISTORANTE LA RIVA DA FRANCO

via Lungomare Colombo, 180  
tel. e fax 0721 960816  
www.lariva.net - larivadafranco@libero.it  
capienza posti 270 di cui 100 all'aperto  
parcheggio - aria condizionata  
carta di credito: tutte  
promozione valida tutti i giorni  
giorno di chiusura lunedì - prenotazione consigliata

### MONTEMAGGIORE AL METAURO



### DUE CAMPANILI RELAIS

piazza Bramante, 8  
tel 0721 891686 fax 0721 878420  
www.duecampanili.it - info@duecampanili.it  
capienza posti 120 di cui 40 all'aperto  
parcheggio  
carte di credito: tutte  
promozione valida tutti i giorni a cena  
prenotazione consigliata

### SERRUNGARINA

### ALBERGO RISTORANTE CASA OLIVA

Bargni di Serrungarina - via Castello, 19  
tel. e fax 0721 891500  
www.casaoliva.it - casaoliva@casaoliva.it  
capienza posti 200 di cui 30 all'aperto  
parcheggio - aria condizionata  
carte di credito: tutte  
promozione valida tutti i giorni su prenotazione  
giorno di chiusura lunedì  
prenotazione obbligatoria



## CUCINARE FACILE? C'È IL MESE DEL BRODETTO

Da qualche anno a questa parte, a Fano e in provincia di Pesaro e Urbino, settembre significa Brodetto non solo per la disfida nazionale, ma anche per le tante iniziative collaterali.

Una di queste è il Mese del Brodetto, idea che intende valorizzare al meglio la tradizione marinara della Zuppa di Pesce vendendo la materia prima ad un prezzo convenzionato e facilitando alle casalinghe il lavoro di preparazione. Nelle pescherie che aderiscono, infatti, sarà possibile acquistare, dal 12 settembre al 12 ottobre, una porzione (400 grammi) di pesce da brodetto già pulita a soli 6,00 euro.

“Le Pescherie del Brodetto” è promossa da Assoitici e Confesercenti, in collaborazione con il Mercato Ittico del Comune di Fano, Lega Pesca, Associazione Produttori Pesca Fano, Federpesca, Associazione Armatori Fano, Gruppo Pesca Fano.

Di seguito i nomi delle pescherie che quest'anno partecipano all'iniziativa:

### FANO



**PESCHERIA F.LLI CIMINARI**  
piazza A. Costa  
tel. 0721 820289 cell. 333 6316136



**PESCHERIA RITA E CHICCO**  
via G. da Fabriano, 60/A  
tel. 0721 805277  
cell. 347 1159270 - 320 3207720



**PESCHERIA THOMAS E ROBERTO**  
piazza A. Costa  
tel. 320 1164324



**NUOVA PESCHERIA FANELLA**  
via Fanella, 19  
tel. 0721 801482 - 828021  
cell. 339 8482595

**PESCHERIA ALFREDO**  
piazza A. Costa  
tel. 0721 802832 cell. 338 8116872

**PESCHERIA E GASTRONOMIA  
MARE E ALTRO**  
piazza A. Costa, 11  
tel. e fax 0721 828021 cell. 339 8482595  
10 euro porzione di brodetto da asporto





**PESARO**



**BANCO PESCE SUPERMERCATO**  
**PUNTO SMA DI VILLA CECCOLINI**  
via Lago di Misurina, 7  
tel. 0721 481462

**SALTARA**



**PESCHERIA RITA**  
viale Oriani, 28/D - Calcinelli  
tel. 0721 894693 cell. 339 7033302



**PESCHERIA STAR FISH**  
via Milano, 85  
tel. e fax 0721 259029  
  
via Campo sportivo, 78  
tel. 0721 410952

**BANCO PESCE C/O SMA**  
via Ponchielli  
tel. 0721 413448 cell. 335 1281440

**PESCHERIA PANTANO**  
via Vincenzo Rossi, 80  
tel. 0721 410019



**FARROTECA MONTEROSSO**

Se sei alla ricerca di un luogo tranquillo, lontano dal caos cittadino, e vuoi fare una cena romantica, immerso nel verde delle colline marchigiane, ti aspettiamo in "Farroteca". Primo centro, in Italia, di degustazione del farro. Situata a San Lorenzo in Campo, all'interno dell'Azienda Agricola Monterosso, qui il nobile cereale può essere degustato in modi diversi, dall'antipasto al dolce, in un locale tipico, che diventa un luogo d'incontro per gli appassionati della cucina genuina e di qualità. I prodotti Monterosso possono essere acquistati direttamente in azienda o potete trovarli nei migliori supermercati e negozi specializzati.



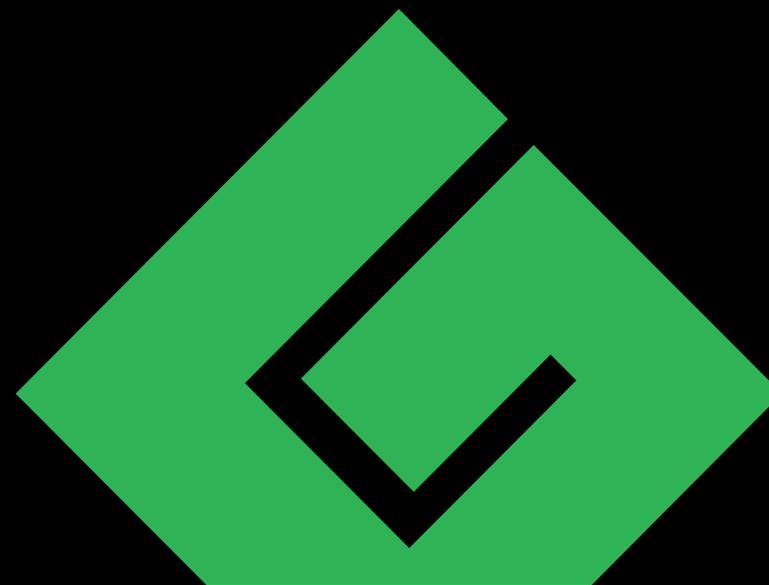
**Azienda Agricola Monterosso**  
Via Costantinopoli, 9 61047 San Lorenzo In Campo (PU)  
Tel. 0721.776511 - Fax 0721.774146

e-mail: [info@mrosso.it](mailto:info@mrosso.it)  
[www.mrosso.it](http://www.mrosso.it)  
[www.farrotecamonterosso.it](http://www.farrotecamonterosso.it)

[www.gruppobper.it](http://www.gruppobper.it)

# Gruppo BPER. La nostra forza è la tua forza.

Banca Popolare dell'Emilia Romagna  
Banca CRV - Cassa di Risparmio di Vignola  
Banca della Campania  
Banca di Sassari  
Banca Popolare del Materano  
Banca Popolare di Aprilia  
Banca Popolare di Crotone  
Banca Popolare di Lanciano e Sulmona  
Banca Popolare di Ravenna  
Banco di Sardegna  
Carispaq - Cassa di Risparmio Provincia dell'Aquila  
Eurobanca del Trentino



Questo è il marchio del Gruppo BPER. Un gruppo bancario composto da 12 banche con 1200 sportelli e 11000 uomini.

 **GRUPPO BPER**



### APERITIVO DI MARE A PREZZO FISSO

Non più soltanto il "mese del brodetto", durante il quale si possono acquistare a prezzi calmierati porzioni di pesce negli esercizi che aderiscono o si può mangiare, sempre ad un prezzo fisso, il brodetto nei ristoranti che sottoscrivono la "carta del brodetto". Da quest'anno c'è un'iniziativa in più: il mese degli aperitivi di mare. Dal 12 settembre al 12 ottobre 2008, si potranno infatti gustare nei bar e nei pub della zona aperitivi a base di pesce a soli 5 euro. La novità è dovuta al crescente peso acquistato a livello nazionale dal Festival la cui organizzazione ha deciso di coinvolgere il maggior numero di esercizi per dare la possibilità anche ad utenti di fasce d'età completamente differenti di venire a contatto con la tradizione marinara, che è poi spirito motore del Festival stesso. Per l'occasione negli esercizi che aderiranno al mese degli aperitivi di mare sarà possibile gustare anche un'altra bevanda che da sempre viene associata al mondo della pesca, la moretta.

### FANO



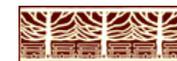
#### CAFFÈ CENTRALE

corso matteotti, 104  
tel. 0721 801417  
promozione valida martedì, mercoledì e giovedì



#### CAFFÈ DARDERI

piazza andrea costa, 18  
tel. 0721 870609  
bar.darderi@libero.it  
nome dell'aperitivo: darderi fruit  
promozione valida venerdì



#### IL CAFFÈ DEL PASTICCIERE

#### IL CAFFÈ DEL PASTICCIERE

via Costituzione, 8/a  
tel. 0721 803180  
info@ilcaffedelpasticciere.it  
nome dell'aperitivo: zuppino  
promozione valida tutti i giorni tranne il mercoledì



#### PINO BAR

via Mura Augustee, 11  
tel. 0721 803339  
promozione valida venerdì

#### CAFFÈ AURORA

piazza XX Settembre - tel. 0721 803469  
promozione valida giovedì

#### FOR - drink, coffee, ice cream

via Stelle di Mare, 7 - Torrette di Fano  
tel. 347 3127935 - promozione valida sabato

#### GREEN BAR

viale Cairoli, 114  
tel. 0721 830525  
promozione valida domenica fino alla fine di settembre



## BRODETTO PER HOBBY: LA SFIDA DELLE CIRCOSCRIZIONI

Due donne, un marinaio, un ragazzo di appena trent'anni e un... Governatori. Sono coloro che rappresenteranno le circoscrizioni cittadine nella sfida per il miglior brodetto casalingo che si svolgerà durante il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce.

Cinque cuochi provetti, dunque, che gareggeranno tra loro per decretare quale sarà il quartiere della città in cui si mangia il brodetto migliore.

Ai fornelli Vanna Ciccolini per la prima circoscrizione, Euro Grilli per la terza, Marzia Gualazza per la quarta, Nicola Gramolini per la quinta e Franco Governatori per la VI. Le disfide di quartiere, che si sono svolte a Fano tra giugno e luglio 2008, hanno riservato diverse sorprese anche agli organizzatori.

Due in particolare meritano di essere sottolineate: il brodetto di Marzia Gualazza è il primo ed unico ad essersi meritato l'amples dei voti da parte della giuria, mentre Nicola Gramolini è il cuoco più giovane ad aver mai partecipato alle disfide casalinghe.

La finale si terrà alla Rocca Malatestiana domenica 21 settembre 2008 dalle 17.00.

Rodolfo Francolini\_vincitore della disfida casalinga dell'edizione 2007



## A FANO LA SFIDA DEL MIGLIOR BRODETTO

Amanti della buona cucina preparatevi: torna il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce, manifestazione che, alla sua VI edizione, ha raggiunto una visibilità tale da potersi permettere di ospitare tra gli sfidanti soltanto i migliori chef d'Italia.

Quest'anno, infatti, tutte le delegazioni che partecipano alla gara sono state selezionate dalla guida Espresso "I ristoranti d'Italia 2008", una delle migliori guide italiane del settore enogastronomico.

Così 16 tra i più prestigiosi chef italiani provenienti dalle 15 regioni costiere della nostra penisola (le Marche avranno due rappresentanti perchè Fano rientra di diritto in qualità di città organizzatrice) si sfideranno dentro le mura della Rocca Malatestiana, il 19 e il 20 settembre, a colpi di zuppa di pesce.

Da quest'anno però cambiano le modalità della sfida: non più scontri ad eliminazione diretta, ma una sorta di "campionato all'italiana" in cui due giurie, una tecnica composta dai maggiori esperti italiani di enogastronomia e una popolare, daranno il voto a tutti i brodetti in gara.

Quello che alla fine dei due giorni di gare avrà raggiunto il punteggio più alto sarà il vincitore della "Disfida del Brodetto 2008" ed erediterà lo scettro del Fortino Napoleonico di Portonovo di Ancona, primo classificato nell'edizione del 2007.

Per prenotazioni: 0721 831382.



[www.fattorinicerating.it](http://www.fattorinicerating.it)

[fattorini.franco@libero.it](mailto:fattorini.franco@libero.it)



**FATTORINI**  
Catering Service



**FATTORINI FRANCO & C. SNC** Via Fragheto, 4 - 61032 FANO (PU)  
Tel. 0721 806358 - Fax 0721 802825


**ABRUZZO**
**RISTORANTE BECCACECI**

VIA ZOLA, 28 - GIULIANOVA (TE)  
 TEL. 085 8003550

**BRODETTO TRADIZIONALE ALLA GIULIESE**

**INGREDIENTI:** gallinella (mazzolina), razza, scorfano, palombo, triglia, rana pescatrice, seppia, sogliola, scampo, tracina, vongola, cozza. Pomodori maturi, peperone verde, aglio, prezzemolo, olio extra vergine di oliva, sale, peperoncino.

**PREPARAZIONE:** dopo aver pulito accuratamente il pesce, soffriggere leggermente in una padella l'aglio tritato nell'olio, aggiungere il pomodoro, il peperone, il sale e, se gradito, il peperoncino. Unire le seppie tagliate a listarelle e dopo 4/5 minuti aggiungere i pesci a seconda delle loro dimensioni e caratteristiche. I pesci a carne più coriacea per primi (scorfano, gallinella, palombo e tracina), gli altri successivamente. In ultimo aggiungere i frutti di mare. Servire direttamente dal tegame guarnendo con del pane tostato ed il prezzemolo tagliuzzato.

**TITOLARE:** Andrea Beccaceci

**CHEF:** Maddalena Mazzauffo Beccaceci – Simo-  
 netta Amatucci

**BASILICATA**
**VILLA CHETA**

VIA TIMPONE, 46  
 ACQUAFREDDA DI MARATEA (PZ)  
 TEL. 0973 878134

**ZUPPA DI PESCE SPADA E CECI**

**INGREDIENTI:** ceci cotti e scolati, pescespada tagliato a dadini, aglio in camicia, alloro, timo fresco, dragoncello, fumetto di pesce ristretto, vino bianco secco, olio, sale, pepe, crostini di pane al peperoncino.

**PREPARAZIONE:** far rosolare nell'olio l'aglio, l'alloro, il timo e il dragoncello, quindi aggiungere il pescespada e continuare a rosolare. Sfumare con poco vino, aggiungere i ceci e il fumetto di pesce. Cuocere per 10 minuti circa a fuoco medio.

Aggiustare di sale e di pepe. A cottura ultimata, porre il tutto in una ciotola da zuppa togliendo l'alloro, l'aglio e il dragoncello.

Aggiungere i crostini e servire ben caldo.

**TITOLARE:** Stefania Aquadro

**CHEF:** Maria Attanasio – Vincenzo Specchi

**CALABRIA**
**RISTORANTE LA BRACE**

VIA MELITO PORTO SALVO, 102  
 CATANZARO  
 TEL. 0961 31340

**ZUPPETTA DELLO IONIO**

**INGREDIENTI:** merluzzi, triglie, rana pescatrice, sepioline, panocchie, gamberoni, cozze, vongole veraci, pomodori pelati, peperone rosso, erba cipollina, basilico, prezzemolo, aglio, sale e pepe.

**PREPARAZIONE:** pulire il pesce e con le lische ed i gusci preparare un fumè di pesce. Preparare con i pomodorini freschi ed il pomodoro in scatola la salsa, che poi verrà passata al passatutto.

A parte, in un tegame, mettere olio extra vergine di oliva, aglio tritato, peperoncino fresco ed i peperoni dolci tagliati a listarelle. Fare dorare il tutto ed aggiungere la salsa di pomodoro precedentemente cotta ed il fumè di pesce. Portare ad ebollizione ed aggiungere in sequenza i pesci in base al proprio tempo di cottura, aggiustare di sale e pepe.

**TITOLARE:** Domenico Stillo

**CHEF:** Domenico Stillo – Giovanni Grillo

**CAMPANIA**
**RISTORANTE ROSSELLINI**

C/O HOTEL PALAZZO SASSO  
 VIA S. GIOVANNI DEL TORO, 28 - RAVELLO (SA)  
 TEL. 089 818181

**BRODETTO DI PESCE AL S.MARZANO, EMULSIONE DI ALICI E SCORFANO CROCCANTE**

**INGREDIENTI:** per il brodetto - lische di scorfano, precetti da zuppa, pomodori pelati San Marzano IGP, peperoncino, zenzero, aglio rosso, finocchio, porri, cipolla bianca, falangina.

Per le alici - alici sotto sale cetaresi, olio d'oliva, olio extravergine, pepe bianco, fumetto, spicchio d'aglio.

**PREPARAZIONE:** tostare le lische ed i pascetti misti da zuppa in una padella di ferro rovente, appena il tutto diventa di un bel colore caramello biondo "assicurarsi che il fondo non sia bruciato" aggiungere le verdure tagliate fini. Far imbiondire il tutto e spegnere con dell'ottima Falangina. Appena evaporato l'alcool del vino aggiungere 200 gr di ghiaccio, il pomodoro San Marzano igp schiacciato a mano e far sobbollire per circa 20 minuti, salare e aggiungere il peperoncino. Passare il tutto con un passino e mettere in un telo di lino in sospensione a drenare per una notte. Raccogliere il brodetto di mare, aggiustare di gusto e finire con una grattugiata di limone Amalfitano. Far appassire le alici con lo spicchio d'aglio e metà d'olio d'oliva. Rimuovere l'aglio e montare con il mini pimer aggiungendoci il fumetto ed il resto dell'olio. Dovrà risultare una consistenza vellutata. Pulire accuratamente uno scorfano di scoglio e mettere in una soluzione di 1 lt acqua, 20 gr sale marino, 1 spicchio d'aglio rosso, 50 gr alghe "lattuga di mare", al momento di friggere passare in una miscela di semola e farina di riso e friggere in olio bollente sino ad ottenere una croccante pezzo di scorfano molto morbido all'interno. Accompagnare con una frisellina alle alghe con un calamaretto spillo farcito di mozzarella di bufala ed una battuta di pomodorini ciliegino.

**DIRETTORE:** Aaron Kaupp

**CHEF:** Pino Lavarra



via Tevere, 29 Lucrezia di Cartoceto (PU) - tel. 0721 897072

**tomasSoni** s.r.l.  
ATTREZZATURE E ARREDAMENTI  
PER BAR, RISTORANTI GELATERIE



Via degli abeti, 70/72 - 61100 Pesaro (PU) - T. 0721 24553 F. 0721 25309



FESTIVAL INTERNAZIONALE  
DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE  
FANO, 19-21 SETTEMBRE



EMILIA ROMAGNA

**RISTORANTE LIDO LIDO**  
VIA FERRARA, 12 - CESENATICO (FC)  
TEL. 0547 673311

**BRODETTO DELLA TRADIZIONE DI PORTO  
RECANATI**

**INGREDIENTI:** seppia, pesce prete, pesce gatto, pesce ragno, San Pietro, scorfano, mazzola (gallinella di mare), coda di rospo.

**PREPARAZIONE:** Sfilettare tutti i pesci con le lisce e le teste. Fare un brodo con aggiunta di cipolla, sedano e carote. Far bollire per circa 30 minuti e filtrare. Tritare la cipolla e farla appassire con l'olio extra vergine d'oliva. Unire la seppia tagliata a pezzettoni, salare e pepare, sfumare con aceto, coprire con il fumetto ed unire il cartamo. Far bollire fino a cottura, salare e pepare tutti gli altri pesci, unirli alla seppia e terminare la cottura per pochi minuti. seppia, pesce prete, pesce gatto, pesce ragno, San Pietro, scorfano, mazzola (gallinella di mare), coda di rospo.

**TITOLARE:** Vincenzo Cammerucci  
**CHEF:** Vincenzo Cammerucci

FRIULI VENEZIA GIULIA

**TAVERNETTA ALL'ANDRONA**  
CALLE PORTA PICCOLA, 6 - GRADO (GO)  
TEL. 0431 80950

**ZUPPA DI PESCE ALLA GRADESE**

**INGREDIENTI:** branzino, scorfano, asià (palombo), scampi, rana pescatrice, orata, cicale (cannocchie), cefalo dorato, seppie, aglio, carote, cipolle bianche, cipolle di Tropea, sedano, finocchi, pelati, pomodoro ramato, pomodoro secco, prezzemolo, spezie, sale, pepe.

**PREPARAZIONE:** Puliamo e filettiamo il pesce. Rosoliamo le lisce nel fondo di verdure e sfumiamo con del vino bianco. Lasciamo evaporare e poi aggiungiamo acqua. Portiamo a bollire per 20 minuti. Nel frattempo tagliamo a julienne il resto delle verdure e a cubetti i filetti di pesce. Rosoliamo il pesce, poi vi aggiungiamo le verdure e i pomodori ed alla fine bagniamo con il brodo e terminiamo la cottura per altri 10 minuti. Ora aggiustiamo di sale e pepe, insaporendo anche con le spezie.

**TITOLARE:** Alan Tarlao  
**CHEF:** Attias Tarlao



**Dual Fuel**  
Gas ed energia elettrica al prezzo più conveniente.

DOVE C'È L'ENERGIA  
DEL TUO LAVORO,  
C'È IL **RISPARMIO**  
DELLA NOSTRA OFFERTA  
**DUAL FUEL.**

Per la tua Associazione, l'offerta più vantaggiosa di tutte.  
Info: Servizio Clienti Business 800.999.700





- ✓ *Sappiamo far crescere i tuoi investimenti*
- ✓ *Capiamo i valori della tua famiglia*
- ✓ *Conosciamo gli obiettivi della tua impresa*



**Banca Popolare  
Valconca**

LA BANCA  
NELLA TUA CITTA'

filiale di Fano - via Roma 120 - tel. 0721 861539  
filiale74@bancavalconca.it - www.bancavalconca.it

## LAZIO

**RISTORANTE IL CONVIVIO TROIANI**  
VICOLO DEI SOLDATI, 31 - ROMA  
TEL. 06 6869432

### **COCOTTE DI PESCE, CROSTACEI E MOLLUSCHI**

**INGREDIENTI:** arzilla, tranci di pescatrice, triglie, scorfano, seppie, calamari, scampi, mazzancolle, cozze, vongole, cipolle, spicchi di aglio, bicchiere di vino bianco, bicchiere di aceto, pomodori verdi, pomodori rossi, peperone rosso, peperone giallo, prezzemolo tritato, peperoncino, olio, sale, fette di pane al nero di seppia.

**PREPARAZIONE:** arrostiti i peperoni nel forno. Spellarli e privarli dei semi. Tagliarli in rombi grandi. Sfilettare i pesci. Mettere a bagno in acqua fredda le carcasse e le teste. In una pentola mettere un filo di olio fruttato leggero, 2 spicchi di aglio, i gambi del prezzemolo, una cipolla tagliata in pezzi grandi, le carcasse e le teste.

Rosolare, bagnare con vino e aceto, far evaporare, aggiungere 2 pomodori rossi ridotti in polpa. Cuocere tre minuti, bagnare con acqua e lasciare sobbollire per ca 40 minuti.

Tagliare il pane a dadini di ca 2,5 cm per lato e friggerli. Passare la zuppa allo chinois.

In una casseruola, possibilmente di rame, da ca 20 cm, mettere olio fruttato leggero, uno spicchio di aglio, la cipolla sfogliata. Far appassire. Sfumare con vino e aceto. Aggiungere il pomodoro verde e il pomodoro rosso, tagliati a pezzettoni.

Peperoncino e sale. Mettere il pesce, i molluschi, i crostacei sgucciati e io frutti di mare, circa 3 cucchiaini di zuppa. Mettere il coperchio e cuocere per ca 5 minuti. Guarnire con i crostini, il prezzemolo tritato e un filo di olio.

Portare a tavola con il coperchio.

**TITOLARE:** Angelo, Massimo e Giuseppe Troiani  
**CHEF:** Angelo Troiani

## LIGURIA

**LOCANDA DELLE TAMERICI**  
VIA LITORANEA, 106 - FIUMARETTA (SP)  
TEL. 0187 64262

### **ZUPPA DI PESCE - CIUPPIN**

**INGREDIENTI:** pesce assortito (gallinella, rombo, scorfano, triglie e pesci di scoglio), cipolla tagliata a fettine, costola di sedano tritata, carota tritata, ciuffo di prezzemolo tritato, aglio, olio d'oliva, vino bianco secco, pomodori maturi spellati, acqua bollente, crostini di pane fritti nell'olio, sale e pepe.

**PREPARAZIONE:** pulite il pesce, lavatelo, tagliatelo a grossi pezzi e dividete le carni più dure da quelle più tenere. In una larga casseruola fare soffriggere le verdure con l'olio; quando cominceranno a prendere colore, inaffiateli con il vino e lasciate evaporare.

Unite i pomodori tagliati a pezzi e l'acqua bollente. Lasciate cuocere per una ventina di minuti. Poi aggiungete i pesci a carne più dura e, a poco a poco, quelli a carne più tenera. Salate, pepate e lasciate cuocere lentamente per un'ora.

Quando i pesci saranno cotti, passateli con il loro brodo al setaccio, aggiustate di sale e di pepe e servite ben caldo con i crostini di pane fritti.

Quella presentata è la tipica zuppa di pesce ligure (o Ciuppin).

Lo Chef Ricciardi ha deciso di farci una sorpresa con la sua mano unica, lasciandoci quindi in sospeso sulla reale ricetta che presenterà.

Un tocco di mistero che rende la disfida ancora più appassionante.

**TITOLARE:** Mauro Ricciardi  
**CHEF:** Mauro Ricciardi


**MARCHE**
**RISTORANTE ULIIASSI**
**VIA BANCHINA DI LEVANTE, 6 - SENIGALLIA (AN)  
TEL. 071 65463**
**BRODETTO & BRODETTO ULIIASSI**
**INGREDIENTI:** Brodetto - olio qb., pendolini, cipolla tritata, aglio, aceto q.b., fumetto, acqua di vongola, brodo di granchio, rana pescatrice, razza, palombo, rombo, sogliola filettate, testola, mazzancolle, scampetti, grancelle, vongole nostrane, cozze, canocchie, peperoncino qb., calamari di circa 10 cm di lunghezza.

Brodetto Uliassi - vongole super, aglio, cipolla di Tropea tritata, cipollotti, rametto di finocchietto selvatico fresco e giovane, olio extra qb., asparagi, porri baby, scampetti tagliati a meta, mazzancolle tagliate a meta, pepe qb., prezzemolo qb.

**PREPARAZIONE:** Brodetto - In un tegame capiente far andare nell'olio la cipolla l'aglio e il peperoncino. Aggiungere i pendolini e far cuocere x 2 minuti. Togliere la meta' dei pomodori e tenerli a parte. Introdurre tutti i brodi e portare a bollore. Salare tutti i pesci e cuocerli x tipologie. Prima i pesci di polpa, rana, razza palombo, rombo, testola che verranno tolti appena pronti poi i crostacei ed infine i molluschi, cozze vongole e calamari. Ogni volta cotti i pesci verranno tolti x evitare che si cuociano troppo. Far addensare il sugo di cottura ed emulsionare con l'olio. Ricomporre i pesci nel tegame, grattare un poco di pepe nero, spolverare con del prezzemolo e servire accompagnando con crostini di pane strofinato nell'aglio.

Brodetto Uliassi - In 4 albanelle suddividere tutti gli ingredienti i condimenti e le verdure Chiudere ermeticamente e mettere a cuocere a bagno maria per 30 minuti a 60°.

Asciugare l'albanella e servire consigliando di annusare profondamente dopo averla aperta e poi mangiare.

**TITOLARE:** Mauro Uliassi

**CHEF:** Mauro Paolini - Luciano Serritelli

**MARCHE**
**RISTORANTE CASA NOLFI**
**VIA GASPAROLI, 59 - FANO (PU)  
TEL. 0721 827066 - 335 4261907**
**BRODETTO ALLA FANESE**
**INGREDIENTI:** olio di oliva extra vergine, aceto rosso, cipolla bianca, concentrato di pomodoro, seppie, tracine, razza, scorfani, mazzole, gattina, sogliole, rana pescatrice, canocchie, granchietti, scampetti, pepe nero, bochincava.

**PREPARAZIONE:** fare rosolare la cipolla nell'olio di oliva ed aggiungere il concentrato di pomodoro, un po' d'acqua e le seppie. Lasciare bollire. A bollitura raggiunta, aggiungere l'aceto di vino rosso e il pepe. A parte pulire e preparare i pesci e i crostacei che andranno poi messi a cuocere in base alle loro carni: prima i più duri e poi i più teneri.

**TITOLARE:** Gabriele Orazi

**CHEF:** Gabriele Orazi

**MOLISE**
**RISOTRANTE Z'BASS**
**VIA OBERDAN, 8 - CAMPOBASSO (CB)  
TEL. 0875 706703**
**IL BRODETTO TERMOLESE DI TORNOLA**
**INGREDIENTI:** gallinelle (teste), lucerne, cicale, seppioline, triglie, zanchette, galletti, saragheti o sbarroni, razza, tracina, cozze, lupini, pomodoro fresco, olio di frantoio di prima spremitura, aglio, prezzemolo, basilico, peperone verde e peperoncino piccante.

**PREPARAZIONE:** Nel fondo di una teglia di terracotta si versa l'olio nel quantitativo di 1/5 di litro e si aggiungono due spicchi d'aglio; si fa soffriggere per meno di un minuto. Si aggiungono pomodori nel quantitativo di circa mezzo chilogrammo, un ciuffetto di prezzemolo e basilico tritati a mano, mezzo peperone a pezzetti di circa 3 cm per lato e, per chi lo gradisce, peperoncino piccante q.b., nonchè i crostacei ed i molluschi. Si fa cuocere per circa 5 minuti; si aggiungono gli altri pesci secondo il tempo di cottura di ciascuno e si lascia cuocere, aggiungendo poca acqua, per ulteriori 15 minuti.

**TITOLARE:** Massimo Mastrangelo

**CHEF:** Franco Dascenzo

**PUGLIA**
**RISTORANTE ANTICA CUCINA**
**VIA MILANO, 73 - BARLETTA (BA)  
TEL. 0883 521718**
**CIAMBOTTA DEL MARE PUGLIESE**
**INGREDIENTI:** rana pescatrice, scorfano, gronco, cicale di mare, raia, pomodorini di sabbia marina, aglio, olio Extra Vergine, pepe nero da mulinello, sale, prezzemolo q.b.

Acqua da rubinetto q.b., pane d'Altamura rafferma a crostoni.

**PREPARAZIONE:** In una padella bassa versare dell'olio e lasciare riscaldare, aggiungere l'aglio e farlo intiepidire, deporre prima lo Scorfano, poi il Gronco, la Rana Pescatrice e le cicale di mare con acqua, prezzemolo, sale, pomodori tagliati a pezzi, coprire e far cuocere per 15 minuti, in ultimo aggiungere la Raia e far cuocere per altri 10 minuti coperto, schiumare e servire in un piatto con il pane rafferma precedentemente tostato.

**TITOLARE:** Lello Lacereza

**CHEF:** Giuseppe Vivo



**LA PERLA DA MAURIZIO**  
RISTORANTE PIZZERIA  
Viale Adriatico, 60  
61032 - FANO (PU)  
Tel. 0721.825631  
[www.laperladifano.com](http://www.laperladifano.com)



# Ristorante Pizzeria METAURO

viale Piceno, 178 - 61032 Fano (PU) tel. 0721 827331



**ARTIGIANA FORNITURE**  
MANIFATTI DERIVATI DEL LEGNO

• COMPENSATI • M.D.F. • TRUCCIOLI • PVC/ALUMINE  
• MULTISTRATI NANINI E COMPOSITI • COLLE • LAMINATI PLASTICI  
TECHNOLOGY FOR WOOD

**NOVITÀ**  
Silent Running®  
l'anti vibrazione

Stone-Veneer®  
Imitazione di vene pietre

DOMAPAL BELLOTTI

**PNEUS**  
Auto Rio

Via Cesanese, 168 - Loc. Ponterio  
MONTE PORZIO (PU)  
Via Litoranea, 310 - MAROTTA (PU)  
tel. 0721 961104

Vendita e assistenza pneumatici  
tel. 071 7950483 - fax 071 7952608

Specialità di pesce  
Pizzeria con  
forno a legna  
Aperto tutto l'anno

Via Litoranea, 220 Marotta (PU) 61035  
Tel. 0721.969407 - fax 0721.960036

FESTIVAL INTERNAZIONALE  
DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE  
FANO, 19-21 SETTEMBRE



## SARDEGNA

**RISTORANTE CASABLANCA**  
LOCALITÀ BAIIGNONI - ARZACHENA (SS)  
TEL. 0789 99006

### BRODETTO DI ASTICE REALE CON CORIANDOLI DI VERDURE E FREGULA SARDA

**INGREDIENTI:** astice reale, zucchini, carote, sedano bianco, peperone giallo, peperone rosso, porri, pomodori, olio extra vergine di oliva, basilico, prezzemolo, zafferano, menta, fregula sarda.

**PREPARAZIONE:** far cuocere l'astice in forno a vapore per 15 minuti circa, eliminare il carapace tenendo da parte la coda e le chele. Con i carapaci fare un brodetto e filtrarlo all'etamina. Cuocere le verdure separatamente a piccoli coriandoli, la fregula nel brodetto.

Guarnire con la chela d'astice e i medaglioni della coda, foglia di menta e filo d'olio.

**TITOLARE:** Renzo e Marco Bongiovanni  
**CHEF:** Fabio Sessini - Salvatore Camedda

## SICILIA

**RISTORANTE LA TARTARUGA**  
CAPO D'ORLANDO (ME)  
TEL. 0941.955012-13-14  
FAX. 0941.955056

### MINISTRA DI FAVE E CERNIA

**INGREDIENTI:** olio d'oliva, carote, cipolle, sedano, cernia, favette fresche, pomodori pelati.

**PROCEDIMENTO:** Dopo aver frullato la verdura nel mixer, rosolarla con olio d'oliva ed appena imbiondite le verdure aggiungere le favette e dopo qualche minuto i pomodori.

Nel frattempo con le lisce della cernia fate il fritto, mentre, con la polpa della cernia, fatta a tocchetti, rosolarla con dell'aglio e sfumate con del vino bianco, unite il tutto a fine cottura ultimata.

Servite con l'aggiunta di un pò di olio crudo.

**TITOLARE:** Rosario Domiano  
**CHEF:** Rosario Domiano e Pintaudi Calogero

**omnia**comunicazione

via l. einaudi, 74 - 61032  
z. ind. bellocchi di Fano pu  
t. 0721 855872 855931  
f. 0721 857210  
www.omniacomunicazione.it  
info@omniacomunicazione.it

L A B O R A T O R I O D I I D E E

# nonsoloverde

Ma pensavate davvero che i nostri coltelli fossero solo quelli con il manico verde?

*Si, è vero, siamo conosciuti in tutto il mondo per la straordinaria qualità dei nostri coltelli professionali. Ma la stessa cura, la stessa tecnologia, la stessa qualità la poniamo nella realizzazione di tutti i nostri prodotti.*

*Come per ERGOFORGE, la linea di coltelli forgiati che abbina la tradizionale qualità ad un design e una finitura impeccabili.*

**Sanelli**

COLTELLERIE SANELLI spa  
Premana - Lecco - Italia  
Tel. 0341361368  
www.sanelli.com



MOZZARELLA • FIBRO GRAPPO

Progettati e realizzati completamente in Italia

FESTIVAL INTERNAZIONALE  
DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE  
FANO, 19-21 SETTEMBRE



## TOSCANA

**GRAND HOTEL PRINCIPE DI PIEMONTE**  
PIAZZA PUCCINI, 1 - VIAREGGIO (LU)  
TEL. 0584 4011

### **CACCIUCCO RIVISITATO, COTTO E CRUDO**

**INGREDIENTI:** Pesce di paranza (o zuppa grande, secondo il pescato), Calamaretti spillo, Sepie di paranza, Cicale o Canocchie, Triglia rossa, Polipo, Gamberi rossi, Cozze, Vongole, Acciughe, Sedano, Carote, Porri, Finocchi, Aglio, Alloro, Pomodoro fresco, Concentrato di pomodoro, Porto rosso, Pepe bianco in grani, Sale, Olio extra vergine.

**PREPARAZIONE:** Pulire il pesce, togliere le interiora, squamare e togliere le branchie, sfilettarli e dividere le lische dalla polpa. Tagliare le lische in piccoli pezzi, farle rosolare in una pentola soute, ambedue le parti, aggiungere sale e pepe in grani. Quando sono rosolate aggiungere una brunoise di sedano, carote, porri, finocchi ed aglio schiacciato, aggiungere il concentrato dopo che si è insaporito il tutto, bagnare con del Porto rosso, far evaporare l'alcool ed aggiungere acqua, alloro e pomodoro fresco, fino ad ridurre il tutto.

Portare a cottura il tutto per circa 20 min. Cuocere ogni singolo pesce in tempi diversi (in padelle differenti, con cotture singole), predisporre il guazzetto precedentemente preparato su una fondina, adagiare il pesce crudo (cicale, acciughe, ecc.), lasciando che il calore stesso del brodetto non cuocia eccessivamente il prodotto, lasciandolo semi-cotto.

Adagiare il resto del pesce con una logica ben precisa... e guarnire con pane alle alghe.

**RESTAURANT MANAGER:** Alessio Risso

**CHEF:** Giuseppe Mancino

## VENETO

**ANTICA OSTERIA DA CERA**  
VIA MARGHERA, 24  
LUGHETTO DI CAMPAGNA LUPIA (VE)  
TEL. 041 5185009

### **BROETTO DE PESSE CON POLENTA, RICOTTA AL FORNO E PANCETTA CROCCANTE**

**INGREDIENTI:** scampi medi, gamberoni rossi, cappe sante, cozze, vongole, piccole orate, calamaretti, polenta, fumetto di pesce, erbe aromatiche, ricotta cotta al forno, pomodoro, olio acciughe, scalogno, cipolla, pancetta.

**PREPARAZIONE:** pulire gli scampi e i gamberoni, filettare le orate, condire tutto con olio, sale, pepe, erbe aromatiche. Abbrustolire la polenta con un filo di olio in padella, metterla al forno per renderla croccante.

Preparare un soffritto di scalogno, la cipolla tagliata sottile, olio alla acciughe, pomodoro. Aggiungere la cozze e le vongole. Appena aperte, toglierle e pulirle e riaggiungerle.

Mettere i filetti di orata, le code di scampo e i gamberoni, le cappe sante, i calamaretti e portare a cottura.

Montare il piatto sistemando la polenta croccante, il guazzetto, una grattugiata di ricotta, la pancetta precedentemente passata in padella. Finire il piatto con basilico ed erbe aromatiche.

**TITOLARE:** Lionello Cera

**CHEF:** Lionello Cera - Martina Mosco - Andrea Pampagnin - Cesare Pantani



LA SETTIMANA ARTE: CHEF AI FORNELLI



Guardare e carpire i segreti culinari dei grandi chef italiani è una delle opportunità che il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce offre quest'anno a tutti coloro che vorranno partecipare all'iniziativa "Lezioni di alta cucina".

Tra venerdì 19 e sabato 20 settembre 2008, nella splendida cornice della Rocca Malatestiana, alcune delle delegazioni che prendono parte al Festival terranno lezioni aperte al pubblico durante le quali sveleranno alcuni dei trucchi che hanno consentito loro di diventare, nel tempo, punti di riferimento per la cucina nazionale.

Nei pomeriggi di venerdì 19 e sabato 20 alcuni grandi chef insegneranno alla loro platea come realizzare la zuppa di pesce che li ha portati al Festival e ognuno di loro illustrerà una ricetta tipica del proprio luogo d'origine.

Un'occasione da non perdere per tutti coloro che amano cucinare, ma anche un momento interessante e curioso per chi non è troppo pratico ai fornelli.

Le performance saranno infatti accompagnate di volta in volta da musica, letture di poesie e arte visiva, sempre legate alla cultura gastronomica, così che da semplici lezioni gli appuntamenti si trasformeranno in veri e propri spettacoli.

Si ringraziano per la collaborazione la "Libreria del Teatro" e l'Associazione "La Scala Segreta".

VIENI, ASSAGGIA E GIUDICA

Come è consuetudine del Festival, a votare le zuppe di pesce non sarà soltanto la giuria tecnica, composta dai maggiori esperti di enogastronomia, ma anche una giuria popolare. Le gare si svolgeranno venerdì 19 e sabato 20 settembre alla Rocca Malatestiana (pranzo e cena). Ad ogni turno ci sarà posto per 50 giurati popolari che potranno assaggiare e valutare due diverse zuppe di pesce preparate dagli chef più apprezzati d'Italia. Chiunque volesse partecipare, previo pagamento di 30€ nei quali sono compresi anche bevande e coperto, può telefonare allo 0721 831382.



**La Riva**  
da Franco  
**RISTORANTE PIZZERIA**  
Specialità di pesce

Lungomare C. Colombo, 180  
61035 MAROTTA (PU)  
Tel./Fax 0721.960816  
Cell. 335.6456081

**Alcune Nostre specialità:**  
SPIGOLA pescata a mare aperto  
SAN PIETRO al forno con verdure e pomodorini  
SPAGHETTI di gragnano all'aetico  
RAVIOLI arancio e gamberetti  
MALTAGLIATI alla farina di fava, legumi e vongole

**Gianfranco Tomassetti**  
Premiazione Campionato Mondiale della PIZZA 2004 con Miss Italia

**Il Messaggero**  
E' Marottese il Campione nella Gara a Tappe per il miglior piatto, impasto e condimenti speciali "Maglia rosa" nella pizza. Tomassetti conquista a Parigi il Giro d'Europa. 7 Giugno 2005

**Il Resto del Carlino**  
Un quarantacinquenne di Marotta (Gianfranco Tomassetti) a Parigi presenta la pizza della Casa e diventa Campione Europeo.

**Corriere Adriatico**  
Il più bravo pizzaiolo con i sapori mediterranei Gianfranco pizzaiolo di fama Mondiale.  
Mondolfo: Cerimonia ufficiale nel Palazzo Comunale premiato Il Re dei Pizzaioli (Gianfranco Tomassetti)

**GIORNO E NOTTE Giornale dell'Umbria**  
Passione di Pizza a Marotta Campione d'Europa Gianfranco Tomassetti.

**J.S.D.**  
allestimenti navali srl

J.S.D. srl - via Libero Grassi, 4 - 61040 Castelvecchio di Monte Porzio (PU)  
Tel. 0721 959917 - Fax. 0721 956584 - P.iva 02138290412  
e.mail jsdsrl@alice.it

**CONAD**

**PRIMAVERA**

*la nuova fornitissima pescheria di Via Togliatti*

**FANO** ☺  
Via Togliatti, 25 - Tel. 0721 867045

**FANO** ☺  
Via S. Eusebio, 54 - Tel. 0721 865965

**PESARO** ☺  
Via Correnti, 24 - Tel. 0721 51833

*a Fano orario continuato da lunedì a sabato*

**CONAD**

**CENTRO**

*tutti i giorni orario continuato  
luglio - agosto aperti anche  
la domenica mattina 8,30 - 12,30*

**FANO** ☺  
Centro Commerciale S. Lazzaro  
Tel. 0721 826990

CAMPIONATO DEI VINI  
DA ZUPPA DI PESCE  
III° EDIZIONE

FESTIVAL INTERNAZIONALE  
DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE  
FANO, 19-21 SETTEMBRE



## GRANDI VINI PER GRANDI BRODETTI



Associazione Italiana Sommelier

Il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce ospita anche quest'anno due attesi momenti dedicati agli amanti dei calici. Primo degli appuntamenti, interamente riservato al Bianchetto del Metauro doc, è previsto per giovedì 18 settembre alle 20.00 negli spazi della Rocca Malatestiana.

Qui uno dei brodetti più collaudati ed apprezzati nelle edizioni del Festival, quello del ristorante Il Galeone di Fano, sarà abbinato a cinque grandi etichette di Bianchetto doc: il Campioli della cantina Fiorini (Barchi), il Piandefiori della cantina Mariotti (Montemaggiore), il Giglio della cantina Di Sante (Carignano), il Rocho dell'azienda Lucarelli Roberto (Cartoceto) e L'Album dell'azienda Galiardi Giordano (Cartoceto). Tutti i vini saranno degustati e valutati da una giuria popolare aperta a tutti (per un massimo di 60 presenze) in abbinamento a due brodetti di pesce proposti dal ristorante Il Galeone e la serata sarà introdotta dalle stuzzicherie offerte dal rinomato Caffè del Pasticcere di Fano.

Il secondo, atteso, appuntamento e cioè la terza edizione del Campionato Nazionale dei vini da Brodetto e Zuppe di Pesce, è in programma venerdì 19 settembre sempre alle 20.00 alla Rocca Malatestiana. In tavola stavolta cinque grandi vini italiani: Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico riserva Ambrosia dell'Azienda Agricola Vignamato (San Paolo di Jesi); Sicilia Igt Chardonnay Insollia-Angimbè dell'Azienda Cusumano (Partinico, Palermo); Five Roses Salento Igt rosato "Anniversario" della Cantina Leone de Castri (Salice Salentino, Lecce); Trebbiano di Romagna della Cantina Tremonti (Imola) e "Le Silve del Parco", Rosso Conero 2007 azienda Moncaro (Montecarotto).

Anche in questo caso sarà una giuria popolare a degustare e votare l'abbinamento con due brodetti, preparati per l'occasione dal ristorante I Due Campanili di Montemaggiore al Metauro.

Prima della degustazione, stuzzicherie offerte dalla pasticceria Guerrino di Fano. Entrambi gli appuntamenti sono organizzati in collaborazione con: Enoteca Il Torchio di Francesco Ordonselli, Ristorante Il Galeone, Ristorante Due Campanili, Pasticceria Guerrino, Caffè del Pasticcere, Casa Nolfi per la fornitura di bicchieri e piatti, Hotel Elisabeth 2, Ais Marche e Istituto alberghiero S.Marta Pesaro.

Per prenotazioni: enoteca Il Torchio 0721 825486 oppure 380 4199641.



**Adriatica  
Manutenzioni S.r.l.**

**MONTAGGIO E MANUTENZIONI IMPIANTI INDUSTRIALI**

Sede Legale: Via Castelfidardo, 7 - FANO (PU)

Officina: Via Le Grazie, s.n. - San Costanzo (PU) - Tel. 0721.951061 - Fax 0721.951749

P. IVA 02090860418 - adriatica.srl@virgilio.it - www.adriaticamanutenzioni.com

Onofrio Ciani cell. 335.6168000

Residence

Ponente

Senigallia > Ancona



**Romagnoli & c.**  
costruzioni edili srl

Ufficio vendite  
via Madre Teresa di Calcutta, 46 - 61030 Lucrezia di Cartoceto (PU)  
tel. 0721 877360 - fax 0721 875294  
www.romagnolicostruzioni.it

O.L.E.A.

FESTIVAL INTERNAZIONALE  
DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE  
FANO, 19-21 SETTEMBRE



## IL GUSTO DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



I segreti di una buona cucina stanno spesso nella qualità degli ingredienti che vengono utilizzati dai cuochi, in primo luogo l'olio. Ciò significa che senza un buon olio perde importanza anche il migliore dei piatti. Per questo motivo, O.L.E.A (Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori), ha pensato di organizzare all'interno del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce 2008 un corso introduttivo alla conoscenza dell'olio extravergine dal titolo "EXTRA VERGINE?...piacere di conoscerti", in programma venerdì 19 e sabato 20 settembre dalle 17.30 alle 19.30 e "I Buoni Italiani", una serie di degustazioni guidate dei migliori oli extra vergini di oliva D.O.P. e monovarietali nazionali in abbinamento ai pani italiani, che si svolgerà sempre venerdì 19 e sabato 20 settembre dalle 19.30 alle 20.30. Le lezioni, organizzate negli spazi della Rocca Malatestiana, prevedono un costo d'iscrizione pari a 25 euro, hanno l'intento di insegnare ai partecipanti a riconoscere un olio di qualità anche attraverso il sapore e l'odore. Verranno infatti rilasciati attestati di frequenza per certificare le capacità acquisite. Le degustazioni, invece, per partecipare alle quali è previsto un Costo di 10 euro, avranno per oggetto i migliori oli italiani.

Per prenotazioni: segreteria@olea.info oppure 338 7798125.



## NASI D'ITALIA UNITEVI



Pensate di poter riconoscere l'odore di una rosa? Oppure quello di limone? Se siete così sicuri di farcela, al Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce quest'anno potrete cimentarvi con **Il Naso d'Italia**, una sfida che premierà l'olfatto migliore del bel paese. Nei tre giorni della manifestazione, i Viandanti dei Sapori, in collaborazione con O.L.E.A hanno organizzato le selezioni regionali del campionato nazionale **Il Naso d'Italia** (in programma venerdì 19 e sabato 20 settembre 2008 dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 18.00 alle 20.00) durante le quali i concorrenti saranno chiamati a riconoscere, usando solo l'olfatto, una serie di odori molto comuni. La partecipazione è gratuita ed aperta a tutti coloro, grandi e piccini, che vorranno mettersi alla prova con un test inusuale e, a detta degli esperti, tutt'altro che semplice e scontato. La finale nazionale del campionato, cui accederanno tutti i vincitori delle fasi regionali, si svolgeranno a novembre, sempre a Fano, durante la manifestazione "Sapori e aromi d'Autunno".



eno  
tech  
food  
travel  
tourism  
professional  
e-magazine

chefdicucina  
MAGAZINE.COM  
executivechef  
MAGAZINE.COM  
russianfood  
MAGAZINE.COM  
chinafood  
MAGAZINE.COM

kuechenchef  
MAGAZINE.COM  
chefdecuisine  
MAGAZINE.COM  
estiloenla  
COCINA.COM  
foodand  
TOURISM.COM



## IN VACANZA CON IL BRODETTO

### PACCHETTO MARE 1

(3 giorni / 2 notti, da venerdì 19 a domenica 21 settembre) euro 195, 00 a persona

La quota comprende:

sistemazione in Hotel 3 stelle a Fano con trattamento di mezza pensione in camera doppia, degustazione/analisi sensoriale di olio curata da O.L.E.A., biglietto d'ingresso alla Villa del Bali, serata in giuria popolare\*. Visita libera alla città di Urbina.

La quota non comprende:

assicurazione, trasporto, accompagnatore, visite guidate e quant'altro non sia stato indicato.

\*la partecipazione alle gare è possibile per i primi 20 prenotati. I successivi ceneranno in un ristorante di pesce convenzionato

### PACCHETTO MARE 2

(4 giorni / 3 notti, da giovedì 18 a domenica 21 settembre) euro 318, 00 a persona

La quota comprende:

sistemazione in hotel 3 stelle a Fano con trattamento di mezza pensione in camera doppia, 1 pranzo in agriturismo come da programma, partecipazione alla serata inaugurale del Festival, serata in giuria popolare\* del Festival, biglietto d'ingresso ai monumenti (Rocca di Mondavio, Museo dei Bronzi Dorati di Pergola, Museo delle Terrecotte di Fratte Rosa, Pinacoteca Civica di Fano, mostra sui Piceni a Matelica).

La quota non comprende:

assicurazione, trasporto, accompagnatore, visite guidate e quant'altro non sia stato indicato

\*la partecipazione alle gare è possibile per i primi 20 prenotati. I successivi ceneranno in un ristorante di pesce convenzionato

### PACCHETTO CAMPAGNA 1

(2 giorni / 1 notte, da sabato 20 e domenica 21 settembre) euro 120, 00 a persona

La quota comprende:

sistemazione in una struttura di campagna convenzionata con trattamento di B&B in camera doppia, visita alla città di Urbino con ingresso al Palazzo Ducale e Casa di Raffaello Sanzio, pranzo in ristorante tipico di Urbino, partecipazione ad una giuria popolare del Festival\*.

La quota non comprende:

assicurazione, trasporto, accompagnatore, visite guidate e quant'altro non sia stato indicato

\*la partecipazione alle gare è possibile per i primi 20 prenotati. I successivi ceneranno in un ristorante di pesce convenzionato

### PACCHETTO CAMPAGNA 2

(3 giorni / 2 notti, da venerdì 19 a domenica 21 settembre) euro 222, 00 a persona

La quota comprende:

sistemazione in una struttura di campagna convenzionata con trattamento di B&B in camera doppia, 2 pranzi in ristoranti, partecipazione alla giuria del festival\* ingressi ai monumenti/mostre (mostra di Pagani a Fermo, Rocca di Gradara), partecipazione al Campionato dei vini.

La quota non comprende:

assicurazione, trasporto, accompagnatore, visite guidate e quant'altro non sia stato indicato

\*la partecipazione alle gare è possibile per i primi 20 prenotati. I successivi ceneranno in un ristorante di pesce convenzionato

Per prenotazioni: segreteria organizzativa telefono e fax 0721 831382  
info@festivalbrodetto.it





### LE RICETTE VINCENTI!

In attesa di sapere quale sarà la "Miglior Zuppa di Pesce del 2008" diamo uno sguardo all'Albo d'oro del Festival dove è racchiusa tutta la storia di questa golosissima manifestazione, tra le foto dei vincitori delle passate edizioni, i nomi delle loro ricette tradizionali e dei ristoranti vincenti.



**1° EDIZIONE - 2003**  
Ristorante:  
"Torcoletto Beach"  
Porto Recanati (MC)  
Miglior Zuppa  
di Pesce: Brodetto di  
Porto Recanati  
Chef: Beatrice Segoni



**4° EDIZIONE - 2006**  
Ristorante: "Casa Nolfi"  
Fano (PU)  
Miglior Zuppa di Pesce italiana: Brodetto alla fanese  
Chef: Gabriele Orazi



**2° EDIZIONE - 2004**  
Ristorante:  
"Alceste, Al Buon Gusto" - Anzio (RM)  
Miglior Zuppa di Pesce:  
Zuppa di Pesce di Anzio  
Chef: Regina Rinaldi e  
Luisa Pollastrini



**5° EDIZIONE - 2007**  
Ristorante: "Il Fortino  
Napoleonico"  
Portonovo (AN)  
Miglior Zuppa di Pesce  
italiana: Brodetto all'ancoretana  
Chef: Paolo Antinori



**MIGLIOR ZUPPA DI PESCE DEL MEDITERRANEO  
2004**  
Vincitori ex-aequo  
Ristorante: "Al Sheraa" di Tripoli  
Chef: Fakher Hussein Shames  
Ristorante: "Alceste, Al Buon Gusto"  
Anzio (RM)  
Chef: Regina Rinaldi e Luisa Pollastrini



**3° EDIZIONE - 2005**  
Ristorante: "Da Tonino"  
Cropani Marina (CZ)  
Miglior Zuppa di Pesce:  
U Quoddaru  
Chef: Antonio Abbruzzino

### FERMO PESCA E MEDITERRANEO PROTAGONISTI DELLA DOMENICA

Discutere i pro e i contro del fermo pesca. Questo l'obiettivo del convegno promosso dall'Accademia Italiana di Cucina per domenica 21 settembre alle ore 10.00 all'interno del Festival. Al dibattito sono stati invitati ad intervenire esperti ed autorità che tenderanno di affrontare col pubblico i molti dubbi e gli altrettanti problemi che l'argomento solleva. Sempre domenica mattina, ma alle 13.00, nell'area eventi, uno chef proveniente dal Mar Mediterraneo presenterà una zuppa di pesce tipica del proprio luogo d'origine. L'incontro avrà le modalità di una lezione illustrativa: il cuoco preparerà la propria ricetta illustrandola passo passo e poi la farà assaggiare al pubblico presente.



### COCKTAIL E PASTICCERIA: ATTENTI A QUEI DUE

Tra sfide, dibattiti e lezioni di cucina, durante il Festival sarà possibile assaggiare anche dolcezze sovrappiù e cocktail di ogni tipo. Domenica 21 settembre, infatti, nello spazio del Festival Internazionale del Brodetto dedicato agli eventi si susseguiranno alcune interessanti iniziative la prima delle quali, alle 15.00, è organizzata dall'Accademia dei Maestri Pasticceri. Andrea Urbani, accademico e titolare della pasticceria fanese Da Guerrino, preparerà per il pubblico un dolce alla moretta, bevanda da sempre legata alla tradizione marinara e condurrà un dibattito sulle più comuni ricette di pasticceria. Alle 18.00, poi, si potrà assistere ad una esibizione di flair, barman acrobatico, organizzato dall'Associazione italiana Barman e Sostenitori (A.I.B.E.S.). La stessa federazione allestirà poi, nello spazio a loro dedicato, anche un breve corso di miscela dei cocktail a cui si potrà partecipare con un contributo di 5 euro. Ma i cocktail saranno anche in gara domenica mattina alle 11.00: Fiepet e Confesercenti, organizzano, infatti, il primo concorso nazionale Barman Day durante il quale si sfideranno miscele rigorosamente inedite per decidere chi rappresenterà la provincia di Pesaro e Urbino alla futura selezione regionale (14-17 novembre 2008 all'interno della manifestazione Onda-SuOnda - Fiere Pesaro).



### UNA TAVOLA PER L'ENTROTERRA

Altamarca turismo, grazie ad un progetto finanziato dal GAL Flaminia-Cesano, presenta "Gusto di Marca", una vetrina espositiva per far conoscere e valorizzare il territorio, la sua cultura e le più importanti eccellenze enogastronomiche delle vallate del Metauro e del Cesano. Durante il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce, negli spazi della Rocca Malatestiana, sarà allestito uno spazio espositivo che rappresenterà le eccellenze dell'entroterra fanese attraverso gli oggetti del museo delle terre marchigiane, le produzioni di artigiani locali, depliant informativi sulle varie realtà e una tavola con prodotti tipici scelti accuratamente tra i migliori del territorio. Proprio questa tavola, sabato 20 settembre a partire dalle 18.30, sarà il centro delle attività del Gal: alcuni tra i migliori cuochi della zona prepareranno un gustoso aperitivo con i prodotti esposti mentre la compagnia teatrale urbinata "Circateatro" reciterà, in forma di commedia dell'arte, antiche ricette tratte dal libro "S' l'arola" di Adele Rondini.





**PESCHERIA Carmen**  
da Giorgio e Mauro

FANO - Negozio  
Via V. Veneto, 3  
Tel. 368.3443957

**PESCHERIA Carmen**  
di Tomassoni Giorgio  
e Bernacchia Carmen

FANO  
P.zza A. Costa  
Tel. 0721.829632



**MOLISE**  
SUGGERIMENTO  
E FASCINO  
MEDITERRANEO

**L'ESTATE SPLENDE CON SERAM...**  
Il vostro amico nella ristorazione  
Igiene professionale  
Forniture alberghiere



**seram**  
il genio dell'igiene

Fano  
0721 823680



**MOLISE**  
scoperta continua

In collaborazione con  
la Presidenza del Consiglio dei Ministri,  
Dipartimento per lo Sviluppo e la  
Competitività del Turismo

[www.regione.molise.it](http://www.regione.molise.it)

**GIÀ A CASA**  
GESTIONE GLOBALE DELL'ABITARE

ARREDAMENTI  
FINANZIARIA  
SERVIZI  
COSTRUZIONI  
IMMOBILIARE  
PROGETTI

di Francesco Tomassini e Matteo Antonelli  
via della Repubblica, 10 - 61030 Lucrezia PU  
tel. 0721 899574 fax 0721 876657  
info@opera-group.it - www.opera-group.it



PARTNER  
E INFO

FESTIVAL INTERNAZIONALE  
DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE  
FANO, 19-21 SETTEMBRE



Comune di Fano  
Assessorato al Turismo



Provincia  
di Pesaro e Urbino



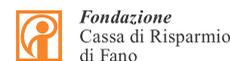
Regione  
Marche



Camera di Commercio  
Pesaro e Urbino



Ministero delle Politiche Agricole  
Alimentari e Forestali



Fondazione  
Cassa di Risparmio  
di Fano



Istituto Professionale di Stato  
per Scienze Alimentari e della  
Ristorazione 'S. Maria'



I BORGHI  
DEL GUSTO



Associazione di cultura  
enogastronomica



Accademia Maestri  
Pasticcieri Italiani



**Info e prenotazioni Festival:**

tel. e fax 0721.831382  
www.festivalbrodetto.it - info@festivalbrodetto.it

**Offerte turistiche:**

Innitalia srl  
via Salvo D'Acquisto, 7 Pesaro  
tel. 0721.259351 fax 0721.404126  
e-mail: direzione@innitalia.com

**Comune di Fano - Servizio Turismo**

viale Cesare Battisti, 10 Fano  
tel. 0721.887314 fax 0721.820337  
www.turismofano.com - info@turismofano.com

Coordinamento generale: Ilva Sartini  
Segreteria organizzativa: Sonia Cannucci  
Grafica: Omnia Comunicazione - Fano  
Ufficio stampa e foto: Officina Nuova - Fano  
Campagna comunicazione: Omnia Comunicazione - Fano  
Stampa: Grapho5 - Fano

Si ringraziano, per il supporto fornito e la disponibilità dimostrata nell'organizzazione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce 2008, tutti gli uffici comunali di Fano: turismo, opere pubbliche, mobilità, verde pubblico, polizia municipale, polizia amministrativa e cultura. Una menzione va anche ad: ASUR, ASET e Vigili del Fuoco insieme a tutte le Circoscrizioni che hanno collaborato ed, in particolare, i presidenti: Vincenzina Turriani (I circ.), Dino Droghetti (III circ.), Francesco Aiudi (IV circ.), Valter Giangolini (V circ.) e Barbara Bartolini (VI circ.).

## Partner ufficiale



In collaborazione con la Presidenza del Consiglio dei Ministri,  
Dipartimento per lo Sviluppo e la Competitività del Turismo

## Sponsor ufficiali



## Sponsor tecnici



## Media partners



il Resto del Carlino



# Io la barca la tengo a Fano...



...perché Marina dei Cesari è un porto turistico grande e moderno, costruito a diretto contatto con una città dinamica e solare, ricca di storia, di vita e di cultura, capace di regalare bellissime giornate di vacanza in tutte le stagioni, anche quando non si naviga.

Perché Fano, le sue colline e la sua Valle del Metauro sono il cuore di un territorio tutto da scoprire, ricco di borghi medievali, paesaggi da sogno, tesori dell'arte, delizie del palato e incantevoli residenze storiche dove trascorrere soggiorni da favola.

E poi perché a Fano si arriva facilmente in auto, in treno, persino con l'aereo privato, e la Croazia o la Riviera del Conero sono davvero a portata di mano. Fano e Marina dei Cesari: un mondo di vacanza e di relax tutto intorno alla mia barca.

Lungomare Mediterraneo - Nuova Darsena Turistica, 61032 Fano (PU)  
Telefono 0721.800279 - Fax 0721.813854  
www.marinadeicesari.it - info@marinadeicesari.it

- Oltre 400 posti barca fino a 35 mt • Alaggio e movimentazione a terra • Vigilanza e custodia, pulizia, skipperaggio, trasferimenti • Invernaggio, manutenzione, refitting

Marina dei Cesari è gemellata con il network "Marche Style", che offre la possibilità di soggiornare in residenze storiche, con Beauty Farm, Golf Club, Mostre d'arte ecc.

Marina dei Cesari  
IL PORTO DI FANO



Bandiera Blu 2008  
APPRODI

*intasca*  
il tuo prestito!

Basta un quinto di  
stipendio o pensione

**Prestito con cessione del quinto per dipendenti e pensionati**

- FINO A 120 RATE A TASSO FISSO
- RIMBORSO CON TRATTENUTA DIRETTA IN BUSTA PAGA/PENSIONE
- ANCHE CON ALTRI PRESTITI IN CORSO O CON DIFFICOLTÀ DI ACCESSO AL CREDITO
- NESSUNA ULTERIORE FIRMA DI GARANZIA

Per sapere come *intascare* il tuo prestito vieni in una  
filiale **Banca Marche** o su [www.bancamarche.it](http://www.bancamarche.it)

In collaborazione con

Conafi.  
**Prestito**



Sicura di sé, si cura di te