



RITORNA IL CAMPIONATO PIU' GUSTOSO D'ITALIA, IL FESTIVAL DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE

di Franca Vitone

a Fano dal 9 al 12 Settembre



Siamo ormai all'ottava edizione e gli appassionati buongustai italiani e stranieri, non si faranno certamente sfuggire l'occasione per tornare in questa ridente località balneare sull'Adriatico per partecipare a quello che è stato definito il più gustoso campionato d'Italia.

Otto i ristoranti che si contenderanno il titolo di "miglior brodetto 2010": MOLISA: Al Metrò (San Salvo);

SARDEGNA: dal Corsaro (Cagliari); TOSCANA : L'Imbutto (Viareggio); LAZIO: Pascucci al Porticciolo (Fiumicino); CAMPANIA: l'Antica Trattoria (Sorrento); MARCHE :Ristorante Augustus (Fano); SICILIA: Lido Azzurro-Ristorante da Serafino (Marina di Ragusa); LIGURIA: Baldin (Genova).

La manifestazione si preannuncia ricca di novità: ad esempio il "Salotto da bere", uno spazio allestito a cura dell'AIS, Associazione italiana Sommelier, per scoprire qual è il vino migliore per valorizzare il brodetto e le zuppe di pesce. Una curiosità: ci sarà anche un'appendice per le birre! E poi non sarà un Festival legato solo alle zuppe di pesce e alla buona tavola. Sarà, invece, anche un'occasione per riconoscere valore alla sapienza ed all'abilità dei maestri artigiani delle Marche che nello spazio denominato "Oggetti di gusto" metteranno in mostra ed in vendita prodotti tipici legati alla tavola ed alla cucina: tovaglie, pentole, taglieri, ceramica e maiolica d'arte, ecc.

Riconfermata la location del Lido di Fano, il lungomare cittadino ribattezzato "Spiaggia del gusto" che per gli 80.000 visitatori registrati nella scorsa edizione, si è rivelata una scelta vincente: così come è stata confermata la formula della doppia giuria: da una parte esperti gastronomi, dall'altra la giuria popolare, composta da cittadini e turisti, che nei giorni del festival diventeranno protagonisti della manifestazione. Il luogo delle sfide sarà ancora una volta l'Istituto alberghiero Santa Marta di Pesaro, che offre agli chef spazi e strumentazione professionalmente adeguati.

E "Dulcis in fundo" ci sarà uno spazio interamente dedicato alla pasticceria, con la partecipazione del rinomato pasticcere campano Salvatore De Risi. Gli ospiti potranno assaggiare dolci tipici della costiera amalfitana accostati a specialità legate al territorio marchigiano.



E buon appetito, allora!