



I SAPORI DEL MARE PROTAGONISTI A FANO

di Angelo Lo Rizzo

Dal 19 al 21 settembre torna il Festival del Brodetto di Pesce



Alla sesta edizione del Festival Internazionale del Brodetto di Pesce che, come di consueto, si svolgerà a Fano quest'anno per la prima volta nella splendida cornice della Rocca Malatestiana, magnifico esempio di architettura difensiva, parteciperanno, in rappresentanza di tutte le regioni costiere italiane, ben sedici Chef,

selezionati da un'apposita, severa, commissione.

Soltanto le Marche saranno presenti con due cuochi, in quanto la città di Fano partecipa di diritto. Giungeranno, pertanto, dall'Abruzzo il ristorante "Beccaceci" di Giulianova, dalla Basilicata "Villa Cheta" di Maratea, dalla Calabria "La Brace" di Catanzaro Lido, dalla Campania "Rossellini" di Ravello, dall'Emilia-Romagna "Lido-Lido" di Cesenatico, dal Friuli-Venezia Giulia "Androna" di Grado, dal Lazio "Il Convivio Troiani" di Roma, dalla Liguria "Locanda delle Tamerici" di Fiumaretta-Ameglia, dal Molise "ZiBass" di Termoli, dalla Puglia "Antica cucina" di Barletta, dalla Sicilia "Hotel Tartaruga" di Capo d'Orlando, dalla Sardegna "Hotel Club Casablanca" di Arzachena, dalla Toscana "Grand Hotel Principe di Piemonte" di Viareggio, dal Veneto "L'antica Osteria da Cera" Lughetto di Campania Lupia, dalle Marche "Uliassi" di Senigallia e "Casa Nolfi" di Fano.

Quest'anno sono differenti le modalità con cui i ristoranti si contenderanno il titolo di vincitore: nessuna gara ad eliminazione diretta, ma un campionato "all'italiana" durante il quale le 16 zuppe saranno presentate a gruppi di quattro fra venerdì 19 e sabato 20 settembre: vincerà quella che avrà conquistato il punteggio più alto della giuria composta da qualificati giornalisti.

Contemporaneamente si svolgerà il Campionato dei Vini da zuppa di pesce, durante il quale si confronteranno vini provenienti da varie parti d'Italia, di fronte a profumati piatti di pesce, per scoprire quale sia il migliore abbinamento.