BRODETTOFEST

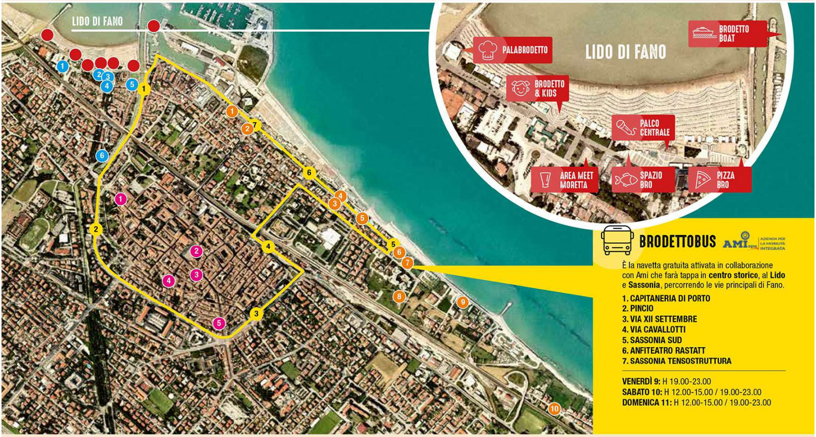
FANO 9-10-11 SETTEMBRE 2022

20ª EDIZIONE

CONFESERCENTI

Comune di Fano | fano

REGIONE MARCHE
ASSESSORATO ALLA PESCA



BRODETTOBUS

È la navetta gratuita attivata in collaborazione con Ami che farà tappa in **centro storico**, al **Lido** e **Sassonia**, percorrendo le vie principali di Fano.

1. CAPITANERIA DI PORTO
2. PINCIO
3. VIA XII SETTEMBRE
4. VIA CAVALLOTTI
5. SASSONIA SUD
6. ANFITEATRO RASTATT
7. SASSONIA TENSOSTRUTTURA

VENERDÌ 9: H 19.00-23.00
SABATO 10: H 12.00-15.00 / 19.00-23.00
DOMENICA 11: H 12.00-15.00 / 19.00-23.00

I RISTORANTI DEL BRODETTOFEST

BRODETTO 20€

SASSONIA

1. **LA PERLA** - 0721 825631
   Viale Adriatico, 60
2. **RISTORANTINO DA SANTIN** - 0721 805507
   Viale Adriatico, 80
3. **IL GIARDINO DEI SAPORI** - 0721 800015
   Viale Adriatico, 134A
4. **LA BARCHETTA** - 0721 824211
   Viale Adriatico, 17
5. **FUORIROTTA FOOD AND DRINK** - 0721 830558
   Viale Adriatico
6. **ALMARE** - 0721 969727
   Via Ruggero Ruggeri, 2
7. **LA TRESSA** - 0721 1940085
   Via degli Schiavoni, 4
8. **VILLA MARINA** - 0721 808782
   Via degli Schiavoni, 22
9. **YANKEE** - 0721 807748
   Via Ruggero Ruggeri, 15
10. **CRUISER CAFÈ & RESTAURANT** - 0721 396278
   Via Arnaldo Battistoni, 2

LIDO

1. **IL GALEONE** - 347 9383785
   Piazzale G. Amendola, 2
2. **MAREA SUSHI LAB** - 375 676 7363
   Via C. Simonetti, 23/A
3. **DA CIARRO** - 0721 806315
   Viale Fratelli Cairoli, 90
4. **TINTO** - 0721 395645
   Viale Fratelli Cairoli, 88
5. **TAVERNA DEI PESCATORI** - 0721 805364
   Piazzale Calafati 1/2
6. **CASA ORAZI / LA LISCIA DA ORI** - 0721 809781
   Via G. Puccini, 2

CENTRO

1. **FORAVIA** - 338 417 5640
   Corso G. Matteotti, 25
2. **IDEA.LE FOOD & MORE** - 349 577 1669
   Piazza XX Settembre, 26
3. **RISTORANTE IL GATTOPARDO** - 0721 806962
   Via Giorgi, 19
4. **DA UGO** - 335 760 2846

Via G. da Serravalle, 18/20

5. **OSTERIA DALLA PEPPA** - 331 645 4088
Via Vecchia, 8

PRENOTAZIONE CONSIGLIATA

PROGRAMMA

VENERDÌ 9 SETTEMBRE

H 19.00 PALCO CENTRALE

Inaugurazione Taglio del nastro e saluto delle autorità

H 20.00 PALABRODETTO

Cooking Show

Chef Davide Di Fabio (Ristorante Alla Gioconda, Gabicce Monte). Ricetta: *Zuppiera di pasta e pesci dell'Adriatico*. Abbinamento piatto-vino a cura di Vignaioli d'Autore. Costo 20 € - *Prenotazioni sul sito Brodettofest.it*

H 21.30 PALCO CENTRALE

Talk Show Brodetto Time

Conversazioni sul cibo, sul vino e sul teatro. L'arte incontra il gusto in questo talk con Gianmarco Tognazzi, cresciuto tra vigne e uliveti, che con la "Tognazza" racconta le emozioni attraverso il vino.
Con **Gianmarco Tognazzi**
Conduce **Paolo Notari**

H 22.00 PALABRODETTO

Brodetto Lab, lunga vita al brodetto

Laboratorio creativo permanente fra tradizione e innovazione. Degustazione meditata e letture dal libro "Culture di vigna"(Plan Editore, 2021) di **Davide Eusebi** e **Otello Renzi**. Abbinamento finger food in collaborazione con **Ristorante Almare**
Costo 10 € - *Prenotazioni sul sito Brodettofest.it*

SABATO 10 SETTEMBRE

H 10.00 PALABRODETTO

Convegno "La qualità delle carni bovine"

Prospettive ed opportunità di sviluppo del mercato delle carni bovine nella Regione Marche.
A cura di Bovin Marche.

H 13.00 PALABRODETTO

Cooking Show

Chef Richard Abou Zaki e Pierpaolo Ferracuti
(Ristorante Retroscena, Porto San Giorgio, 1 stella Michelin)
Ricetta: *Passatello di pancotto, superconcentrazione di brodetto e croste di Parmigiano reggiano*.
Abbinamento piatto-vino a cura di Vignaioli d'Autore
Costo 20 € - *Prenotazioni sul sito Brodettofest.it*

H 18.00 PALABRODETTO

Cooking Show

La Fideuà di Gandia

Evento in collaborazione con il Festival della Fideuà di Gandia (Spagna).
Abbinamento piatto-vino a cura di Vignaioli d'Autore.
Costo 10 € - *Prenotazioni sul sito Brodettofest.it*

CODE, PINNE
E BRANCHIE
piccolo atlante per conoscere i pesci
Topipittori

H 19.00 PALCO CENTRALE

Presentazione libro

"Code, Pinne e Branchie. Piccolo Atlante per conoscere i pesci". Con gli autori **Barbara Cuoghi** e **Emiliano Vizzi** (Topipittori, 2022). Modera **Jessica Omizzolo**.

H 20.00 PALABRODETTO

Cooking Show

Max Mariola Ricetta: *Fano Max Yum Soup*
Abbinamento piatto-vino a cura di Vignaioli d'Autore.
Costo 20 € - *Prenotazioni sul sito Brodettofest.it*

H 21.30 PALCO CENTRALE

Talk Show Brodetto time

A qualcuno piace green

Un viaggio alla scoperta delle idee e delle storie più innovative e sostenibili capaci di tutelare il nostro mare e assicurare il miglior futuro possibile alle prossime generazioni.
Con **Raffaele Di Placido**
e **Alessandro Cecchi Paone**

H 22.00 PALABRODETTO

Brodetto Lab, lunga vita al brodetto. Laboratorio creativo permanente fra tradizione e innovazione. Degustazione meditata e letture dal libro "Culture di vigna"(Plan Editore, 2021) di **Davide Eusebi** e **Otello Renzi**.
Abbinamento finger food in collaborazione con **Dalla vecchia Zia Ada**
Costo 10 € - *Prenotazioni sul sito Brodettofest.it*

DOMENICA 11 SETTEMBRE

H 8.30 ANIMALIDO SPIAGGIA DEI CANI, Arzilla

"Un mare da amare" pulizia della spiaggia

A cura di Legambiente Fano.
Attività dimostrativa di raccolta in spiaggia e in mare in collaborazione con Legambiente e le associazioni Puliamofano, Argonauta, Lupus in Fabula, Fondazione Cetacea, Animalido e Aset S.P.A.

H.11.30 CIRCOLO WINDSURFING FANO

Brodetto Cup

Terza prova campionato X zona classe windsurfer.

H 13.00 PALABRODETTO

Cooking Show

Chef Cristiano Tomei
(Ristorante L'imbuto, Lucca - 1 Stella Michelin)
Ricetta: *Bro-Detto*
Abbinamento piatto-vino a cura di Vignaioli d'Autore.
Costo 20 € - *Prenotazioni sul sito Brodettofest.it*

H 17.00 BRODETTO&KIDS

"Il mare nascosto" laboratorio per bambini

a cura di Legambiente Fano
Laboratorio didattico di riciclo creativo con i rifiuti raccolti, lavati e igienizzati.

H 18.00 PALABRODETTO

Presentazione progetto: "Scopri Fano Gastronomica"

Rete dei ristoranti del mare di Fano.
Con **Massimo Seri** Sindaco di Fano e **Etienn Lucarelli** Assessore al Turismo Comune di Fano.

H 19.00 PALCO CENTRALE

Seminario: "Un mare di plastica" in collaborazione con Legambiente. Intervengono: **Marco Ciarulli** Presidente Legambiente Marche, **Antonio Nicoletti** Responsabile nazionale aree protette e biodiversità Legambiente per progetto TartaLove, **Sauro Pari** direttore Fondazione Cetacea Stefania Gorbi Docente del Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente per UNIMAR, **Stefano Aguzzi** Assessore all'ambiente Regione Marche, **Stefania Gorbi** docente del Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente per UNIMAR, con la partecipazione dell'Università Politecnica delle Marche - Biologia Marina. Modera: **Pamela Canistro** presidente Circolo Legambiente Fano.

H 20.00 PALABRODETTO

Cooking Show
Ruben Bondì di "Cucina con Ruben"
Direttamente dal suo balcone al Palabrodetto
Ricetta: *Zuppetta di scorfano, triglia e pomodoro*
Abbinamento piatto-vino a cura di Vignaioli d'Autore.
Costo 20 € - *Prenotazioni sul sito Brodettofest.it*

H 21.30 PALCO CENTRALE

In vino veritas
Reading scenico di e con **Vinicio Marchioni**
Sul palco Vinicio Marchioni alterna racconti personali, poesie, massime, storie riprese dai miti classici ispirati al vino intervallati da dischi d'epoca, portando il pubblico in una dimensione "altra" attraverso l'arte del racconto
In collaborazione con **CineFortunae**.

INFORMAZIONI
0721.54708

PRENOTAZIONI
ONLINE SUL SITO BRODETTOFEST.IT

Il programma potrebbe subire variazioni, aggiornamenti su **BRODETTOFEST.IT**

Coordinamento Palabrodetto: Chef Antonio Bedini

Design della comunicazione: b

BRODETTO & kids
TUTTI I GIORNI
H. 18.00 | H. 22.00

Laboratori creativi, giochi, spettacoli per vivere i temi del Festival liberando la fantasia.

SPAZIO 0-4

H 18.00-21.00
Laboratorio didattico creativo

H 20.00-21.00
Narrazione interattiva e favole a tema brodetto

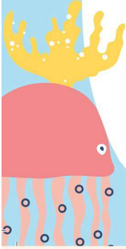
SPAZIO 4+

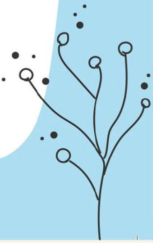
H 18.00 Se lo dice il Prof
Incontro con il Prof. Corrado Piccinetti (biologo marino) alla scoperta dei pesci del Mare Adriatico. Segue merenda a base di pesce.

H 19.00 Spazio Coldiretti
Laboratorio di Educazione Alimentare a cura di Coldiretti e Campagna Amica: "Alla scoperta del cibo buono e giusto".

H 20.00 Guarda & Gusta
Cooking Show per Bambini, con degustazione.

H 21.30 Spettacolo
Venerdì 9 Game Show i Cervellini quiz a tema 'Il Brodetto di Fano'.
Sabato 10 Musical 'La Sirenetta' a cura di ArFun Animasion.





BRODETTOFEST
FANO 9-10-11 SETTEMBRE 2022
XX EDIZIONE

SPAZIO BRO, LA CUCINA DEI PESCATORI

Per la ventesima edizione del BrodettoFest debutta in grande stile l'area dedicata alla cucina dei pescatori. Si inaugura quest'anno **Spazio Bro**, un dehors allestito che consentirà al pubblico di assaggiare in loco il tipico Brodetto fanese cucinato dai pescatori. Pentoloni traboccanti di zuppa di pesce che, con il loro profumo, inebrieranno tutti i partecipanti della manifestazione. Grazie alla collaborazione con **Antonio Gaudenzi**, allo Spazio Bro sarà possibile gustare il connubio tra pesce e tradizione.

Aperto venerdì 9 a cena, **sabato 11** e **domenica 12** a pranzo e cena. **Prezzo 18€**.

SPAZIO • BRO
LA CUCINA DEI PESCATORI
GAUDENZI ANTONIO S.R.L.

IL GRANDE CIRCUITO GASTRONOMICO DEL BRODETTO FEST

Federazione dei Ristoratori
Pesaro Urbino

Oltre al dehors organizzato all'interno del festival, non mancherà la kermesse del circuito dei ristoranti organizzata in collaborazione con la Federazione dei Ristoratori di Pesaro e Urbino aderente a Confesercenti. Sono 21 i locali della città dislocati nella zona del **Lido**, **Sassonia** e **Centro Storico** che partecipano all'iniziativa e che serviranno, nei tre giorni, la squisita zuppa della tradizione locale al **prezzo convenzionato di 20€**. A rendere i ristoranti riconoscibili al pubblico, saranno una **mappa del gusto** reperibile gratuitamente all'interno della manifestazione e in apposite location della città, e i **totem** che ogni ristorante aderente esporrà all'esterno della propria struttura. Per rendere gli spostamenti più agevoli, anche quest'anno si rinnova il servizio del **BrodettoBus**. Una navetta gratuita che, in collaborazione con **Ami Spa**, consentirà ai partecipanti di raggiungere le location principali della manifestazione nonché i ristoranti preferiti in cui deliziarsi di una squisita zuppa di pesce sia a pranzo che a cena. Insomma, il fil rouge del festival sarà ancora una volta il sapore del mare che riempirà, nel corso delle tre giornate, la capitale del Brodetto offrendo una scelta variegata di luoghi e di possibilità, dal dehors dei pescatori ai ristoranti della città, per degustare la tradizione

BRODETTOFEST
FANO 9-10-11 SETTEMBRE 2022
XX EDIZIONE

BRODETTOBUS DAL LIDO AL CENTRO STORICO PASSANDO PER LA SASSONIA

La ristorazione diffusa coinvolge tutta la città… e ancora di più

AMI spa
AZIENDA PER LA MOBILITÀ INTEGRATA

Avrà 7 fermate il **BrodettoBus**, la speciale **navetta gratuita** messa a disposizione da **Ami spa** che, a pranzo e cena, consentirà agli ospiti del Festival, di raggiungere comodamente il loro ristorante preferito che sia al Lido, al Centro Storico o alla Sassonia. Anche quest'anno, il Bus, percorrendo le vie principali di Fano permetterà di degustare il Brodetto nei ristoranti sparsi per la città.

Il servizio, con **navetta elettrica** sarà usufruibile gratuitamente durante tutte le 3 giornate del festival: **venerdì 9** h 19-23; **sabato 10** h 12-15 / 19-23 e **domenica 11** h 12-15 / 19-23.

BRODETTOBOAT IN MARE CON GUSTO: TUTTI A MOLL…USCHI

Tornano le straordinarie escursioni in barca con il Prof Piccinetti

Anche quest'anno BrodettoFest porta al Lido di Fano una lunga serie di iniziative non solo gustose, ma anche didattiche e divertenti per grandi e piccini!

BrodettoBoat è una di queste: un'escursione in barca, con la motonave **Queen Elisabeth** alla scoperta degli allevamenti di cozze al largo delle nostre coste e del fascino della pesca alle vongole che per il territorio rappresenta un comparto estremamente importante dal punto di vista economico. Le escursioni (della durata di h 1.30 ciascuna), con partenza dal porto di Fano, sono suddivise in due appuntamenti una alle 9.00 e l'altra alle 11.30 di **sabato 10 settembre** (ritrovo 15' minuti prima della partenza – costo 10€ a persona – prenotazione obbligatoria sul sito www.brodettofest.it). Sulla Queen Elisabeth, insieme agli ospiti, il Professor **Corrado Piccinetti**, biologo marino, terrà delle interessanti disquisizioni sui vari argomenti che riguardano il settore ittico locale.

BRODETTOFEST
FANO 9-10-11 SETTEMBRE 2022
XX EDIZIONE

LO SPETTACOLO DELLA MORETTA: DUE GIORNI DI SFIDE E MASTERCLASS

Allo spazio Meetmoretta, 20 finalisti per la prima Moretta&Co.cktails Competition

Il BrodettoFest conferma nuovamente, dopo il successo dello scorso anno: il **MeetMoretta**, uno spazio esperienziale innovativo interamente dedicato alla bevanda a base di caffè, tipica delle Marche e originaria della città di Fano, in collaborazione con Must Espresso Italiano. Un connubio vincente e un'occasione importante per il progetto di valorizzazione del settore enogastronomico locale che l'organizzazione porta avanti, ormai come filosofia, fin dalla prima edizione del BrodettoFest. Lo spazio proporrà al pubblico venerdì 9 e sabato 10 settembre (h 20 e 21) incontri e degustazione della bevanda fanese a cura di **Laura Ceccacci** in collaborazione con Enoteca Biagioli, nonché la seconda edizione della competizione nazionale **Moretta&co.cktails**, concorso riservato ai Barman professionisti. Si esibiranno nel corso della **semifinale** di **sabato 10 settembre** alle 12.00, i 20 barman selezionati per la competizione che dovranno proporre live la ricetta presentata in fase di iscrizione. I migliori tre si batteranno nella **finale** di **domenica 11** alle 19.00 che sarà strutturata in due momenti: quello del **"Cocktail Brodetto"** con ingredienti scelti dalla **Mistery Box** e quello del **"Moretta Twist"** con le migliori rivisitazioni della moretta proposte in fase di iscrizione. Sempre domenica 11, ma dalle 10.00 alle 13.00, presso il locale del Lido **Tinto** vanno in scena una serie di **Master Class** aperte a tutti e tenute dai giurati della competizione nonché migliori barman italiani: **Giovanni Ceccarelli**, con una lezione dal titolo “Scarti, sprechi e Miscelazione Zero Waste”, **Flavio Angiolillo** con “Non solo Negroni” e **Luca Cinalli** con “Smarter, Faster, Better…COCKTAILS”. A condurre la competition **Spiridione Ripaldi**, che da oltre 20 anni si occupa di produzione, coordinamento ed organizzazione eventi. Ex Consigliere Nazionale AIBES e Capobarman di lungo corso. È il direttore artistico della Coppa del Mondo della Gelateria e co-conduttore in affiancamento alla grande Eleonora Cozzella. È anche direttore artistico e conduttore dei concorsi nazionali dell’AIBES.

Flavio Angiolillo, nato a Roma e vissuto tanti anni in Francia, ha lavorato con Alain Ducasse e Gordon Ramsay. È titolare di numerosi locali a Milano, tra cui il Mag Caffè e il 1930 Cocktail bar, al 25° posto nel “The World’s 50 Best Bars”.

Luca Cinalli, con oltre vent’anni di esperienza, è uno dei barman più apprezzati e conosciuti al mondo. Ha contribuito al grande successo del Nightjar e dell’Oriole, due tra i locali più famosi di Londra. Oggi è titolare di Hospitality Gourmet, società di consulenza per bar e ristoranti.

Giovanni Ceccarelli, barman, mixologist e autore del seguitissimo Blog Cocktail Engineering, dedicato all’alta formazione. Docente in Drink Factory a Bologna, specializzato nelle preparazioni Home Made.

must ESPRESSO ITALIANO
EL DORADO DEMERARA RUM
BITTER FUSETTI
VALENTINI LUXURY SPIRITS
JUST ONE DROP
LUMIAN Luxury Bar Tools
GHIACCINO

BRODETTOFEST
FANO 9-10-11 SETTEMBRE 2022
XX EDIZIONE

PIZZA BRO, UNO SGUARDO NUOVO A UN PIATTO CLASSICO

La tradizione sposa l’innovazione e nasce la pizza con il brodetto

ZIA ADA
PIZZA BRO

Con Pizza Bro si getta uno sguardo nuovo su una tradizione antichissima. Se, infatti, preservare una tradizione è cosa serissima, saperla reinventare, mescolare e contaminare lo è ancora di più perché significa dare un nuovo nome a qualcosa che da qualche parte nasce e poi non sostituisce ma diventa altro. “Siamo partiti con il prodotto che più rappresenta la pizza: la farina. L’uso esclusivo di grani biologici marchigiani, la lenta maturazione a freddo e l’uso del lievito madre rendono la “scrocchiante di jervicella”, è questo il nome della base di Pizza Bro, un prodotto dalla crosta fragrante e dal cuore morbido con un’altissima digeribilità. La scrocchiante è la base ideale per accogliere il brodetto alla fanese – racconta il pizza-chef, autore di Pizza Bro, Luca Cervo – e per questa preparazione ho cercato un compromesso tra il pescato tipico utilizzato nella zuppa fanese e la facilità di morso della pizza. Dunque, gattuccio, palombo, seppia, rana pescatrice e razza saranno esaltati da un’esperienza gustativa innovativa capace di coinvolgere e stupire anche i più puristi”.

In collaborazione con la pizzeria Dalla Vecchia Zia Ada, sarà possibile degustare la Pizza Brodetto tutti i giorni del festival all'interno dell'area dedicata – **Spazio Pizza Bro**.

BRODETTOFEST
FANO 9-10-11 SETTEMBRE 2022
XX EDIZIONE

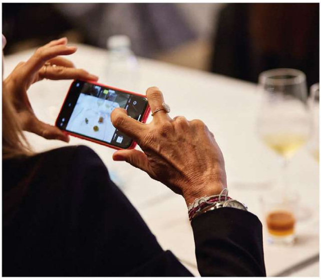
BRODETTOLAB LUNGA VITA AL BRODETTO

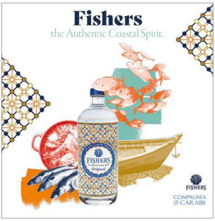
Un laboratorio permanente all'insegna dell'evoluzione

BrodettoLab è un'officina che ospita idee per concepire l'evoluzione del Brodetto. Un laboratorio creativo permanente di ricerca non fisico, ma ideale, che troverà la sua realizzazione nei due appuntamenti che si svolgeranno al Palabrodetto **venerdì 9 e sabato 10 settembre** alle h. 22. BrodettoLab vuole essere da stimolo per il mondo della ristorazione al fine di elaborare e immaginare delle ricette creative che possano evolvere e andare oltre al concetto tradizionale. Degustazioni meditate e letture dal libro "Culture di vigna" (Plan Editore, 2021) di **Davide Eusebi** e **Otello Renzi** accompagneranno il viaggio nei sensi sulle orme di Mario Soldati e la sua continua ricerca dei vini veri. In ogni presentazione, un richiamo esplicito allo scrittore e al contributo dato per far conoscere il mondo del vino e della cucina abbattendo il muro degli stereotipi, con uno stile narrativo ancora oggi altamente moderno.

Abbinamento finger food in collaborazione con Ristorante **AlMare** venerdì 9 e con **Dalla Vecchia Zia Ada** sabato 10.
Costo 10€ - Prenotazione sul sito *Brodettofest.it*

TTOFEST
SETTEMBRE 2



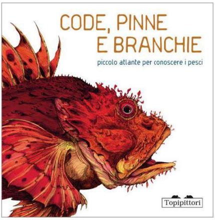


GIN FISHERS, DEDICATO A CHI VUOLE FARSI TRASPORTARE DALLE ONDE DEL MARE

Gin&food, un innovativo accostamento con il brodetto

Quest'anno al BrodettoFest arriva una sconvolgente novità dal nome **Fishers Gin**. Un distillato originario delle coste del britannico Suffolk in cui vengono raccolte erbe rare e antiche fondamentali alla preparazione. Questo garantisce una texture piena al gin e un gusto che risalta meravigliosamente i sapori tradizionali. Le materie prime vengono raccolte personalmente a mano, con occhio vigile nei confronti della natura, per cercare di assicurare la completa sostenibilità delle fonti. Un London Dry Gin saporito, corposo e dagli aromi che solo il mare e la sua costa possono regalare. Sono proprio le sue caratteristiche gustative e olfattive a renderlo perfetto in accostamento con piatti a base di pesce.

Accompagnare il Brodetto con un gin tonic preparato con Fishers Gin e degustare l'incontro con i sapori del piatto simbolo della tradizione marinara marchigiana sarà possibile in alcuni dei ristoranti aderenti al circuito gastronomico del BrodettoFest. Un'esplosione di gusto al sapore di mare e coste inglesi.



CODE, PINNE E BRANCHIE

Perché imparare con un atlante illustrato è più divertente

Sabato 10 settembre h 19, il Palco Centrale ospita un appuntamento di approfondimento per gli amanti della fauna marina, piccoli e grandi. Sul palco un incontro moderato da Jessica Omizzolo con gli autori **Barbara Cuoghi** e **Emiliano Vizzi** che presenteranno il libro, scritto con Lorenza Natarella e pubblicato da Topipittori (2022), **Code, Pinne e Branchie. Il Piccolo Atlante per conoscere i pesci**. Un atlante illustrato pieno di fantastici disegni e accurate descrizioni destinato a tutti gli appassionati del mondo marino. Un'occasione per adulti, bambini e ragazzi curiosi che, alla vista di un animale, non dicono "che schifo!", ma, al contrario, sono attratti e affascinati dalla sua anatomia e si fanno molte domande. Perché un pesce ha le spine? Come si classificano i pesci? Come comunicano? Come respirano? Come si muovono? Come guardano?

Imparare a riconoscere e classificare i pesci non è mai stato così facile divertendosi anche a disegnarli.

organizzazione
BRODETTOFEST
CONFESERCENTI
Comune di Fano
fano

con il contributo di
REGIONE MARCHE ASSESSORATO ALLA PESCA
mipaaf ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
FEAMP PO 2014-2020 Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca
CAMERA DI COMMERCIO DELLE MARCHE
COLDIRETTI PESARO URBINO

main sponsor
BCC FANO
Profilglass 40 years PEOPLE, PASSION, ALUMINIUM
CONAD Persone oltre le cose

sponsor

Banco Marchigiano CREDITO COOPERATIVO ITALIANO
GLS.
BIRRA MASTIO
FISHERS

---

technical partner

Apice arredamenti
MEPA FORNITURE ALBERGHIERE
TUQUI Tour non dove ma come

media partner

QN il Resto del Carlino
Italia a Tavola
PLEINAIR
RADIO SUBASIO

---

in collaborazione con

Federazione dei Ristoratori Pesaro Urbino
APCI ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE CUOCHI ITALIANI
ASET www.asetservizi.it
AMI spa AZIENDA PER LA MOBILITÀ INTEGRATA
Fano Città delle Bambine e dei Bambini dal 1991
CINEFORTUNAE.

---

partner Meet Moretta

must ESPRESSO ITALIANO
EL DORADO DEMERARA RUM
BITTER FUSETTI
VALENTINI LUXURY SPIRITS
JUST ONE DROP
LUMIAN Luxury Bar Tools
GHIACCINO

FIEPET
ASSOHOTEL
ASSOVIAGGI
FIESA
Assoittici
omniacomunicazione

Info Festival:
Tel. +39 0721 54708
www.BrodettoFest.it - info@festivalbrodetto.it
Comune di Fano - Servizio Turismo
viale Cesare Battisti, 10 Fano
Call & Go - info turistiche: tel. +39 366 3426985
www.visitfano.info

Organizzazione:
Confesercenti,
Comune di Fano,
Ufficio Turismo
Coordinamento, immagine e ufficio stampa:
Omnia Comunicazione
Coordinamento Palabrodetto: **Chef Antonio Bedini**

Si ringraziano, per il supporto fornito e la disponibilità dimostrata nell'organizzazione del BrodettoFest 2022, tutti gli uffici comunali di Fano: turismo, commercio, opere pubbliche, mobilità, demanio, polizia municipale, polizia amministrativa e tributi. Una menzione va anche ad: ASUR, ASET e Forze dell'Ordine.