

**Il buongustaio**

di Davide Eusebi

A Fano la cucina è molto popolare Gara del brodetto e Chef in the city

Sfida casalinga con la zuppa e nei ristoranti gli amatori ai fornelli

- FANO -
QUAL LA VERA è ricetta, quella tradizionale, del brodetto fanese? Per rispondere a questa domanda il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce, dopo aver proposto negli anni al suo pubblico piatti rivisitati e corretti provenienti dalle più disparate tradizioni nazionali e internazionali, propone quest'anno una sfida, verace e tutta cittadina, tra cuochi non professionisti: «El brudet del casa». Una gara che vedrà protagonisti tutti i fanesi che avranno voglia di mettersi in gioco proponendo la loro ricetta casalinga del brodetto. L'iniziativa, che sarà il clou della quattordicesima edizione del Festival, vedrà sfidarsi i cuochi amatoriali in due turni di selezioni nei ristoranti della città e, una volta eletti, i semifinalisti saranno chiamati a cucinare in diretta sul palco del Festival sabato 10 e domenica 11 settembre per la finalissima. A presiedere la giuria tecnica saranno i componenti dell'Accademia della Cucina Italiana che dovranno valutare non soltanto il gusto e la presentazione dei singoli piatti, ma anche la loro coerenza con la tradizione locale. Ci si può già



iscrivere alla gara telefonando al 328.8631240.

ALTRA manifestazione di successo è «Chef in the City» (foto in basso l'ultima vincitrice Luljeta Marku), l'unica gara di cucina amatoriale della provincia di Pesaro e Urbino, sfida nei ristoranti tra chef non professionisti solo con prodotti marchigiani di qualità. Comunica Srl, l'agenzia che organizza il format, ha raggiunto un accordo con Coldiretti Marche che metterà a disposizione dell'evento un'ampia offerta di materie prime che provengono da produttori marchigiani ed in particolare dal circuito Campagna Amica. «Siamo felici di poter collaborare a questo evento - spiega il presidente regionale della Coldiretti Tommaso Di Sante - perché Chef in the City incarna lo stesso

nostro spirito e cioè valorizzare le eccellenze del territorio per abituare il consumatore ad acquistare solo prodotti di qualità. Le Marche sono una terra ricca di tradizione enogastronomica e noi, insieme allo staff di Chef in the City, faremo in modo che tutte le persone che seguiranno il format avranno la possibilità di gustare solo cibi genuini». Il Format è nato con l'obiettivo di far lavorare i ristoranti nel mese di minori incassi, novembre, e nelle giornate più magre dal punto di vista dell'affluenza dei clienti (dal martedì al giovedì). Il tutto offrendo un menù ad un prezzo calmierato (25 euro tutto compreso) e la possibilità di gustarselo nei migliori ristoranti della provincia. Nelle prime tre edizioni le serate in cui si sono svolte le gare hanno sempre fatto registrare il tutto esaurito. «Noi metteremo a disposizione i prodotti dei nostri associati - riprende Di Sante - per valorizzare alla carne marchiata Bovinmarche, Doc dei nostri vini. Dop dei formaggi e dell'olio e ad altre eccellenze». Il menù che viene realizzato durante le sfide di Chef in the City prevede una degustazione di panetteria, piatto di entrata, antipasto, secondo, dolce, vino, caffè e digestivo, tutto rigorosamente made in Marche. Intanto sono aperte le iscrizioni per la gara tra cuochi amatoriali. Il modulo di adesione si può sottoscrivere anche attraverso internet nel sito www.chefinthecity.net oppure recandosi negli uffici di Comunica Srl in via Alavolini 6 a Fano.



WEEK END GASTRONOMICI

Cozze, vongole e grigliata: menù al sapore di mare

- PESARO -
NELLA CALDA settimana del ferragosto Confcommercio Pesaro e Urbino propone i menù estivi dei Week Gastronomici d'(A)Mare lungo la costa della Provincia. Tutti da scoprire e da gustare. Oggi a Pesaro il ristorante sulla spiaggia Bagni Bibi n°53 (072371598) insalaterà di mare, polipo con patate e olive taggiasche, cozze e vongole alla tarantina, strozzapreti alla poretta oppure Paccheri allo scoglio, grigliata dell'Adriatico o Spiedini misti o fritto con verdure, insalata mista, dolce del giorno o macedonia di frutta e caffè; in centro storico a Pesaro Da Sante (0721/33676) con misto mare caldi e freddi, bis di primi Strozzapreti con crostacei e Ravioli con filetti di sogliole, spiedini di pesce e frittura, contorni freschi di stagione, tiramisù e caffè; a Fano l'hotel ristorante Sassonia (0721/828229) con sauté di cozze, vongole, crostacei piccante al profumo di curry e crostoni, passatelli ai crostacei, fritto misto, sardoncini scottadito e cannelli gratinati, insalata verde,

sorbetto al limone e caffè.

DOMENICA 21 agosto Ulderigo (0721/68029) a Pesaro antipasto misto caldo e freddo, risotto alla marinara o ravioli ai filetti sogliola o spaghetti allo scoglio, fritto misto o grigliata mista, insalata, dessert misto di dolcetti



della casa e caffè.

Per la migliore degustazione dei prodotti del nostro territorio, i vini serviti provengono esclusivamente da affermate cantine della provincia di Pesaro e Urbino.

I menù ed i prezzi (da 20 a 25 euro) su www.ascompesaro.it, www.lomarchediurbino.it e sui libretti disponibili presso Confcommercio e uffici turistici e sulla pagina Facebook Confcommercio Pesaro e Urbino. Si consiglia la prenotazione.

Con il CARLINO al concerto degli STADIO

DIECI lettori potranno assistere, ospiti de il Resto del Carlino, al concerto degli **STADIO** in programma sabato 20 agosto all'Arena della Regina di Cattolica.

Per partecipare basta inviare il maggior numero di tagliandi originali a **il Resto del Carlino**, via Manzoni 24, 61121 Pesaro.

Entro e non oltre il 18 agosto (anche in busta unica)

NOME

COGNOME

INDIRIZZO

TELEFONO



CINEMA DI PESARO - URBINO E PROVINCIA

PESARO

ARENA DEL CURVONE

Piazza Fava.

Ave Cesare

ore 21,15.

UCI CINEMAS

Piazza Stefanini 5. 0721 892960.

Ghostbuster

17.10 19.50 22.30. (Sala 1)

Suicide squad

16.50 19.45 22.40. (Sala 2)

Lights out

17.30 20.30 22.45. (Sala 3)

New York Academy

17.10 20.10 22.35. (Sala 4)

The witch

17.45 20.20 22.40. (Sala 5)

ACQUALAGNA

CINEMA A. CONTI

Piazza Enrico Mattei n.12/13. 328 1115550.

Suicide squad (in 2D)

ORE 21:15.

...In Regalo la Locandina Originale!

FANO

CITIPLEX POLITEAMA

Fano - Via Arco d'Augusto 57.

0721 1835218.

Tarzan

Ore 20,45

La pazza gioia

Ore 20,45

CORTE SANT'ANGELO

Fano, Cinema all'aperto, c/o Corte

Sant'Arcangelo (via Lanci 1).

www.cinemafano.it

Belli di papà

Ore 21,30

UCI CINEMAS

Via Einaudi. 0721 892960.

Suicide squad

18:00 - 21:20.

The witch

18:30 - 21:30.

Ghostbuster

17:40 - 21:00.

Lights out

18:00 - 21:30.

New York Academy

17:40 - 21:10.

Il drago invisibile

17:50 - 20:45.

SANT'ANGELO IN VADO

CINEMA APOLLO

Via Piobbichese. 0722818338.

Il drago invisibile

ore 21:15.

URBINO

CINEMA DUCALE

Via F. Budassi 13.

sala 1 chiuso

sala 2 chiuso