



Ittico è l'evento che promuove il brodetto e il pesce di San Benedetto in piazza Giorgini. Ieri l'anteprima al Conad dove sarà venduto il piatto da asporto

Brodetto, alici e fritto In vetrina alla Rotonda le eccellenze di "Ittico"

L'anteprima - è proprio il caso di dirlo - si è consumata ieri al Conad di San Benedetto: Ittico, il festival del brodetto alla sambenedettese sarà infatti presente per tutta l'estate con il suo colorato logo nel reparto gastronomia. Da stasera e fino a domani però l'evento vero e proprio andrà in scena alla Rotonda (piazza Giorgini). «Si tratta - spiega il presidente della Confesercenti interprovinciale di Ascoli e Fermo Sandro Assenti - di promuovere le tradizioni culinarie di San Benedetto e del suo territorio. Una vetrina nel salotto buono della città, non una sagra». L'obiettivo del creatore del format e di tutte le forze produttive è entrare nel ristretto gruppo di eventi sui quali la Regione punterà per promuovere le Marche nel mondo vista la qualità del progetto. E se con la più longeva manifestazione che si è appena conclusa a Fano è stata evitata sia la sovrapposizione sia la concorrenza, il motivo lo ha spiegato il sindaco Pasqua-

lino Piunti con una battuta: «il brodetto mette tutti d'accordo». In attesa poi che il prossimo anno tutti i ristoratori siano coinvolti per creare una sinergia capace di identificare San Benedetto come città del brodetto in generale e del pesce, azzurro specialmente, entro settembre comunque almeno una decina di ristoranti inizieranno a servire, nella propria carta, il brodetto. Oggi e domani invece ci si potrà rivolgere soltanto nel ristorante allestito in piazza per degustare dalle ore 18,30 in poi il classico piatto insieme alle alici scottadito e all'ancor più classico pesce fritto. In cucina al comando ci saranno peraltro due nomi di garanzia: Priscilla Presti Husson da Camara e Andrea Betone insieme a una brigata di giovani cuochi e aiuto cuochi usciti dai corsi di cucina. Il valore di questo evento è indubbiamente plurimo: il brodetto per sua natura è aggregante, met-

te insieme il mare e la campagna: pomodori, peperoni, olio, aceto e ovviamente vini, quelli del Consorzio Vini Piceni. Inoltre la manifestazione in piazza Giorgini oltre a brodetto, pesce fritto e alici scottadito, farà anche cultura: sempre oggi ci sarà il convegno (ore 17 nel vicino Café Buoizzi) dal titolo "Nostrano o d'importazione" per una riflessione sull'importanza dei prodotti locali. Quindi è previsto il ricordo delle tragedie del Rodi e del Pinguino, due tra le sciagure del mare più gravi della storia della marineria locale. Ma durante entrambe le

serate sono previsti anche spettacoli di intrattenimento: oggi quello circense Red passion Circus (ore 22), domani Michele Tomatis che si esibirà in Viva Las Vegas.

Laura Ripani

laura.ripani@corriereadriatico.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**DUE GIORNI DI DEGUSTAZIONI
CONVEGNI E RICORDI
NEL SEGNO DELLA MARINERIA**

