



**APERTI TUTTI I GIORNI DELL'EVENTO
DALLE ORE 18:00 ALLE ORE 23:00**

**Il carnet degustazione
da € 20 comprende 20 Ticket
per deliziarvi con le nostre proposte**

MELETTI

DAL 1870



**IL CAFFÈ DEL
MARINAIO**



LatteMiele
MARCHE - ABRUZZO



FESTIVAL DELLA CUCINA
MARINARA E DEL BRODETTO
ALLA SAMBENEDETTESE

in casa, a bordo, al ristorante!

ORGANIZZAZIONE



Info 351 6744284



Archivio fotografico Giuseppe Merlini

REGIONE
MARCHE

CITTA' DI SAN BENEDETTO DEL TRONTO



SST
TOUR
ISM

BIM
TRONTO



ECOFESTIVAL



museo
mare



in casa, a bordo, al ristorante!

**12-16 AGOSTO
2026**

**PIAZZA GIORGINI
SAN BENEDETTO DEL TRONTO**

**FESTIVAL DELLA CUCINA MARINARA
E DEL BRODETTO ALLA SAMBENEDETTESE**



SAMMENEDÉTTE JE NU VREDÉTTE

Il revival della cucina povera, di recupero, riutilizzo autoproduzione ha fatto riscoprire, in adriatico e nel tirreno, la cucina di bordo, quella dei cuochi pescatori che usavano il pescato di ogni giorno, spesso lo scarto per sfamare l'equipaggio a buon mercato. Non ci sono dubbi che la zuppa di pesce sia stata e continui ad essere la regina della cucina di mare. Certo non è più quella povera di una volta in cui tutt'al più galleggiava qualche ortaggio e affiorava un goccio d'olio tra molto aceto perché presente a bordo per fare la "masa" che evitava che l'acqua imputridisse. Il brodetto alla sambenedettese è una delle zuppe più particolari perché vede protagonisti i pesci ma anche prodotti dell'orto, il pomodoro verde, il peperone magro delle colline e l'aceto.

Piatto modesto per eccellenza, nasce dal recupero di pesci invenduti perché troppo piccoli o rovinati dalle reti, ai quali i pescatori aggiungevano la mitica "vecciate" ovvero il buccellato, una sorta di galletta a forma di ciambella (spesso a casa anche fritto o abbrustolito che si imbeveva di sugo color oro della zuppa) e verdure senza troppe pretese che comunque dovevano essere spesso acerbi e peperoni della campagna Picena. Il risultato quindi era un mix di Adriatico e colline che ha pochi rivali nel caleidoscopio delle zuppe possibili.

*A Sammenedette se dice:
pezzèssa bbenedétte mmènze
lu vrede de lu vredétte*

*Se lu vredétte
vu magnà diva trevà
chi lu sa fa!*



BENEDETTO Brodetto Brodetto Village

Ennio Nunziato, cuoco di bordo

Il Brodetto Sambenedettese	20 Ticket
Il Brodetto Sambenedettese senza spine	14 Ticket
Sgombri brodetti	6 Ticket

Federico Palestini, Nudo e Crudo

Il Brodetto Sambenedettese	20 Ticket
Il Brodetto Sambenedettese senza spine	14 Ticket

Francesco Cingolani

Spaghettoni Baldoni alle vongole	9 ticket
Mezzi Boccolottoni Baldoni	
al ragù di sgombrò	9 ticket
Frittura di Calamari e gamberi	9 ticket
Frittura di paranza	9 ticket
Olive di Brodetto Sambenedettese	7 ticket
Olive di Pesce Sambenedettesi	7 ticket

Joseph Mendoza

Paella di Brodetto Sambenedettese	9 ticket
Empanadas al Brodetto Sambenedettese	5 ticket

Antico Caffè Soriano

Il Brodetto Sambenedettese	20 ticket
Il Brodetto Sambenedettese senza spine	14 ticket

MUSEO DEL MARE YOUNG

GIOVEDÌ 13 e DOMENICA 16 ore 18:00 - Piazza Giorgini

Due appuntamenti dedicati ai più piccoli, dai 5 ai 10 anni, per scoprire il mare attraverso il gioco, la creatività e il divertimento! In compagnia degli educatori del Museo, i bambini parteciperanno a laboratori creativi ispirati alla cultura del mare tra colori, fantasia e attività coinvolgenti.

Partecipazione gratuita! - Posti limitati
Prenotazione obbligatoria: 353 4109069

In occasione del **Festival BENEDETTO BRODETTO** dal 12 al 16 agosto i visitatori del Museo del Mare presentando il biglietto d'ingresso avranno uno **sconto di € 2 sul carnet di Benedetto Brodetto.**

Chi acquisterà il carnet di Benedetto Brodetto invece avrà diritto ad uno sconto di € 2 (da € 8,50 a € 6,50) sul biglietto di ingresso al museo. Vi aspettiamo al Museo del Mare e da Benedetto Brodetto per gustare buon cibo!



Osteria del Brodetto LE CENE

Prenotazione Obbligatoria per tutte le serate

Info e prenotazioni 351 6744284

Mercoledì 12 Agosto • Ore 20:30

**POMODORO VERDE E POMODORO ROSSO:
BRODETTO SAMBENEDETTESE E BRODETTO VASTESE
DEGUSTAZIONE COMPARATA DI BRODETTI.**

€ 30 VINI ESCLUSI

Giovedì 13 Agosto ore 20.30

LE RICETTE DI VILLA COSTIERA

€ 30 VINI ESCLUSI

Per l'occasione sarà possibile acquistare il libro
"I misteri di Villa Costiera" a prezzo speciale

Venerdì 14 agosto - Sabato 15 agosto

IL BRODETTO DEGLI ALTRI: LA ZUPPA DI PORTO TORRES

€ 25 VINI ESCLUSI

Domenica 16 agosto

MARCHE CHIAMA SARDEGNA

€ 30 VINI ESCLUSI

TALK

AREA EVENTI

Mercoledì 12 Agosto ore 19.30

**IL FUTURO DELLA PESCA IN ADRIATICO,
TRA RISCALDAMENTO GLOBALE E CRISI
DELLE FILIERE ITTICHE**

Interventi

Nicola Tavoletta, Presidente Nazionale Acli Terra
Alberto Felici, Presidente Acli Terra Marche
Uriano Meconi, Direttore Galpa Marche
Pietro Ricci, Presidente OP Marineria Sambenedettese

Giovedì 13 Agosto ore 19.30

**PRESENTAZIONE DEL LIBRO
"I MISTERI DI VILLA COSTIERA"**

DI MARIA LUCIA GAETANI

Dialogano con l'autrice Gino Troli e Patrizio Patrizi
A seguire cena con le ricette del libro

Venerdì 14 agosto ore 19.30

BRODETTO SAMBENEDETTESE,

GRANDE PIATTO D'ITALIA 2023 - 2026

**IN RICORDO DEL PROFESSORE RENATO NOVELLI
Bilancio di un cammino enogastronomico e culturale.**

**La città, le cucine i cuochi, la consapevolezza
del percorso fatto e da fare**

Interventi

Nicola Mozzoni, Sindaco di San Benedetto del Tronto
Gino Troli, Presidente del Circolo dei Sambenedettesi
Pierluigi Mandolini, autore di "Il brodetto e i suoi fratelli"