



**ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA**

Fondata da Orio Vergani nel 1953

Istituzione culturale della Repubblica Italiana

Delegazione di FERMO

# “Lu Vrudittu”

La tradizione del Brodetto  
alla Sangiorgese

**Sabato 31 Gennaio 2026**  
**Porto San Giorgio**





*Simposiarca:*

**Paolo Signore**

autore del libro "Il Crapulone" dal quale è tratta la ricetta de "Lu Vrudittu"

*In cucina:*

**Adriana e Giorgio Campanelli con il loro staff**

*Con il patrocinio di:*



**Comune di Porto San Giorgio**



# Menu

## Sala Castellani, Corso Castel San Giorgio 3

- 11.00 Saluti istituzionali ente patrocinatore
- 11.15 Ugo Bellesi  
*Delegato onorario di Macerata*  
**“La tradizione del Brodetto e l’Accademia”**
- 11.35 Alfredo Antonaros Taracchini  
*Scrittore e drammaturgo, Presidente della Confraternita del Brodetto di Fano, autore insieme a Ugo Bellesi e Corrado Piccinetti e a. della pubblicazione “Il Brodetto”*  
**“Fano e il suo brodetto”**
- 11.55 Antonio Attorre  
*Docente presso Università Politecnica delle Marche, giornalista, autore di libri, innamorato di cibo, vino e cinema, collaboratore Slow Food*  
**“Brodetti, necessità e gusto del medio versante”**
- 12.15 Leonardo Seghetti  
*Accademico Del. Pescara Aeternum, socio fondatore di OLEA, Benemerito della Vitivinicoltura Italiana al Vinitaly 2021, autore di centinaia di pubblicazioni ed interventi scientifici e divulgativi sui temi dell’agroalimentare e dell’olivicoltura*  
**“Un ricordo di Corrado Piccinetti”**
- 12.40 Visita guidata riservata ai Cantieri della Civiltà Marinara di Porto San Giorgio  
*Polo museale dedicato al Patrimonio Immateriale dell’Adriatico Centrale*
- 13.30 Passeggiata al Ristorante Campanelli