

ANKON

387 a.C.

2013

2400



il gusto delle tradizioni



Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana



Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana



Bruno Bravetti e Roberto Farroni
sempre con noi nei nostri cuori

ACCADEMIA DELLO STOCCAFISSO ALL'ANCONITANA

Consiglio Direttivo

Pietro Recchi	Presidente
Barbara Toppi	Vice Presidente
Marco Ascoli Marchetti	Consigliere
Paola Bellini	Consigliere
Mauro Bignami	Consigliere
Mario Bolzonetti	Consigliere
Claudio D'Orazio	Consigliere
Gilberto Gasparoni	Consigliere
Aldo Roscioni	Consigliere

Gilberto Graziosi	Segretario
Gino Manoni	Tesoriere

Collegio dei Proviviri

Uliano Giannini	Presidente
Carlo Pontani	
Marco Ricciotti	

Revisori dei Conti

Andrea Gioia	Presidente
Giorgio Sartini	
Nino Montemurro	

Segretario 335 1303495

info@accademiadellostoccafisso.com

www.accademiadellostoccafisso.com

facebook <https://www.facebook.com/groups/43350268697/>

Stampato a cura dell'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana
Hotel Fortino Napoleonico - Portonovo di Ancona
in numero di 3.000 copie in occasione della
Celebrazione del 2400° anniversario della fondazione
della città di Ancona.

2400 anni di Ancona anno 2013

Distribuzione promozionale gratuita

Progetto grafico

Visibilio di Maurizio Bolognini

Stampa

BIEFFE Spa Recanati (MC)

Foto di (salvo diversa indicazione)

Ivo Giannoni

Gilberto Graziosi

Johan B. Larsen - Sørvågen, Lofoten, Norway (la filiera)

Maurizio Bolognini

Dallo Statuto dell'Accademia dello stoccafisso all'anconitana.

ART. 2 L'Associazione si propone l'esclusivo perseguimento di finalità culturali e svolge la propria attività in uno o più dei seguenti settori: istruzione, formazione, tutela e promozione concernenti le tradizioni enogastronomiche.

ART. 3 Scopo precipuo dell'Associazione è quello di tutelare in particolare, attraverso le proprie attività, così come previste dall'art. 2 del presente statuto, la tradizionale cultura eno-gastronomica anconitana legata alla cucina ed al consumo dello stoccafisso, alla promozione di tale cultura fra la popolazione locale e fra le genti di tutto il mondo, al sostegno di tutti coloro che attraverso studi, opere ed azioni, si premureranno di diffondere tale tipica espressione dell'anconitanità e della buona cucina.

L'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana collabora con:

Reale Ambasciata di Norvegia - Roma

Comune Svolvaer, Vagan, Arcipelago delle isole Lofoten - Norvegia

Ordine dei Ristoratori Professionisti Italiani - Genova

Unione Italiana Ristoratori - Milano

Tipicità - Festival dei prodotti tipici delle Marche - Fermo

Slow Food - Ancona

Venerabile Confraternita del Baccalà alla vicentina - Vicenza

Comitato San Giovanni e Tradizioni Onegliesi - Imperia Oneglia

Confraternita del Baccalà di Cartoceto

Confraternita del Brodetto di Fano - Fano

Associazione Amici di Merlin Cocai - Bassano del Grappa - Vi

Pro Loco Il Calamo Ancona

Pro Loco Giardini Naxos - Taormina

Faggruppe konvensjonell-FHF- Røst - Norvegia

Associazione dei Marchigiani - Bologna

Comune di Bertinoro

Cioccolateria-Gelateria Paolo Brunelli - Agugliano (An)

Associazione Turistica Riviera del Conero

Associazioni artistiche e culturali, Casa del Popolo, Pesaro (PU)



Sommario

pag 2	Una storia d'amore	Terenzio Montesi
4	I nostri amici del Vecchio Faro	Sandro Censi
5	I fratelli del Folengo in Ancona	Otello Fabris
6	L'arco Capoleoni	Alberto Bignami
7	L'orologio a sei ore	Alberto Bignami
8	Incontro Nord Sud	Rodolfo Amodeo
10	Imperia; alla 2ª edizione di "Stocco contro Stocco"	Sergio Lanteri
12	Forum norvegese	Mauro Bignami
14	Tipicità 2013 e l'Accademia	Angelo Serri
16	Com'è afrodisiaco lo stoccafisso	Claudio D'Orazio
17	L'attività dell'Accademia	Pietro Recchi
23	Disciplinare e tutela di qualità (Gioia, Graziosi, Pontani, Roscioni)	
26	La filiera dello stoccafisso	Gilberto Graziosi
32	Sensi d'Estate	a cura del Museo Omero

© Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana

l'utilizzazione dei testi è subordinata alla citazione della fonte e dell'autore

La vera storia dello Stoccafisso all'Anconitana

Si narra che, nelle fredde e lontane terre norvegesi, corrente l'anno 1455, Sua Maestà IL MERLUZZO, del nobile casato Gadus Morhua, dovendo maritare il suo figliolo prediletto STOCCAFISSO, lo inviò in terre lontane alla ricerca di Principessa di ugual naturale lignaggio.

Giunto nella marca d'Ancona, il reale giovane rampollo presentò le credenziali al consiglio dei Saggi all'uopo riunito.

Unanime fu la decisione: degna sposa non poteva che essere "colei che non vuole per crescere che aria, che sole, che tempo", Sua Altezza l'Oлива, che al cospetto del Principe si commosse a tal punto da sciogliersi in olio.

A testimoni: Madama Patata e Messia Pomodoro.

Per il corteo i Paggi: Aglio, Prezzemolo, Sedano, Rosmarino ed Origano e le damigelle Carota, Cipolla e Maggiorana.

A dirigere ed amalgamare la Cerimonia il Gran Ciambellano Verdicchio. In segno di gran giubilo, al popolo festante, il compito del lancio, moderato, di Sale e Pepe.

A suggello imperituro di tale felice e prolifica unione, fu chiamato il fuoco, lento e per ore.

Molti insidiarono la regale coppia: i fratelli minori della sposa il Merlano nero, l'Egrefino ed il Brosmio, l'olio di semi e la fretta nella preparazione, ma gli sposi si amavano e vissero per secoli felici e contenti.

Il lento incedere del tempo li relegò, purtroppo, nelle fumose bettole del porto ed in disdorni e periferici "vino e cucina" finché, nel gennaio del 1997, in un noto e prestigioso hotel di Portonovo, alcuni tra i pochi cultori del piatto, non decisero di prendersene cura fondando l'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana.



È con questa novella che Giuseppe Pandolfi, socio dell'Accademia e cultore delle tipicità, ha onorato "Stoccafissando 2004" sintetizzando i fondamenti della ricetta, l'amore che lega la città al piatto della tradizione e le ragioni della nascita dell'Accademia. Crediamo di aver trovato il modo migliore per presentare questa rivista che vuol essere un omaggio agli estimatori del piatto e a quanti in questi anni, cittadini e ristoratori, si sono impegnati nella sua difesa e nel suo rilancio.

Ancona è ancorata ai segni e ai simboli del suo passato, alla sua radicata identità e insieme aperta ai cambiamenti che sono la sostanza stessa del vivere.

Con queste pagine il lettore può riscoprire un mondo vitale legato alla nostra origine e alla nostra appartenenza, con un viaggio fra il reale e il fantastico che esalta la convivialità, l'amicizia, la solidarietà e aiuta a sperare in un felice approdo nel futuro.

Lo stoccafisso all'anconitana armonia tra il pesce del grande Nord e le persistenze alimentari tipiche dell'Adriatico, è un piatto unico e insuperabile, è un insieme di tradizione e modernità.

Lo stoccafisso all'anconitana, prima ancora che un modulo più o meno perfetto di assunzione nutrizionale, rappresenta per molti anconetani un rito di adesione a un'identità locale, per cui, per stare al Roland Barthes degli Elementi di semiologia, "comprando un alimento, consumandolo o facendolo consumare, l'uomo moderno non maneggia un semplice oggetto in modo transitivo: questo alimento riassume e trasmette una situazione, costituisce un'informazione, è significativo. Ciò vuol dire che l'alimentazione non è semplicemente l'insieme di motivazioni più o meno coscienti, ma è un autentico segno, forse l'insieme di una struttura di comunicazione."

Se dopo aver letto e sfogliato questo opuscolo, verrà anche la voglia di assaggiare è promuovere questo prelibato cibo orgoglio della terra dorica, l'obiettivo è stato raggiunto.

(dagli scritti di Bruno Bravetti e Mauro Bignami)

Il Presidente dell'Accademia
Pietro Recchi

UNA STORIA D'AMORE

**un rito di adesione alla identità
anconitana**



di Terenzio Montesi

Raccontare la storia di un territorio attraverso un aspetto della sua cultura, quella gastronomica e della ristorazione, della città dorica, è uno degli scopi della nostra associazione. Lo stoccafisso all'anconitana fin dal titolo, marca la storicità di una pietanza che, per quella sequenza ereditaria che insiste da secoli, aderisce all'indole ed ai comportamenti della gente.

È scopo fondamentale tutelare la tipicità del piatto principe della Città Dorica, valorizzandone i contenuti delle radici della tradizione Anconitana. L'Accademia nasce, quindi, per codificare la peculiarità della ricetta secondo gli indici storici pervenuti fino ad oggi. L'Accademia si propone inoltre di promuovere iniziative tese ad estendere la conoscenza del piatto in tutto il territorio nazionale ed estero per veicolare turismo e cultura.

Il legame con il territorio, il gusto di un'identità. Conosciuti in Ancona tra il XV e il XVI secolo, così come avviene in tutti i più importanti centri marittimi dell'Adriatico e del Mediterraneo, lo stoccafisso ed il baccalà, hanno successo sia sulla costa che in campagna e per gli stessi motivi: costano poco e si mantengono per lunghissimo tempo, sono un ottimo nutrimento e quindi servono a combattere la fame.

Tra i motivi sostenibili di questa prerogative che Ancona divideva con altre città marinare, da Trieste a Messina, c'è il ruolo di primo porto dello stato pontificio nel quale, dopo il Concilio di Trento, lo stoccafisso era il cibo ideale per rispettare la consegna di mangiar di magro in viglie e quaresime.

Nel 1812 la città contava 21.000 abitanti ma aveva anche 210 cantine dove si beveva e si mangiava, abbondantemente e bene.

Vie, numeri, nomi e soprannomi sono stati ben ricordati da quell'archeologo della memoria che è stato Giorgio Occhiodoro.

In una lettera del primo settembre 1871, spedita da Caprera, Giuseppe Garibaldi chiede all'amico Malatesta di Ancona, tra le altre cose, anche i

nuovi "Stockfish", che "spero non tarderanno; mandatemene una dozzina". Nella frase c'è una malcontenta voglia e una certa passione. L'Eroe, nizzardo, aveva il ricordo di un'infanzia sul mare e di frequenti pasti di stoccafisso lessato con contorno di fagioli.

Non esiste una ricetta ed in ogni città ed in ogni territorio, per secoli, si è provato e riprovato per trovare il modo migliore per cucinarlo, un prodotto non facile che prima va battuto e poi ammolato, e quindi abbinato con i prodotti che offre l'orto di casa; tutto ciò spiega il perché dei diversi modi di prepararlo, ognuno a modo proprio. Il piatto nasce, si trasforma nelle case, prima di arrivare nei locali pubblici e quando lo stoccafisso passa dalle cucine delle famiglie in quelle delle Cantine o delle Osterie, il piatto si irrobustisce di sale e di pepe perché deve stimolare il consumo del vino, così come già avveniva con le aringhe, le sarde sotto sale e le "crocette". Per gli anconitani mangiare lo stoccafisso insieme, riunendo più famiglie, diventa quasi un rito ed ogni occasione è buona per un confronto utile ad affinare il modo migliore di prepararlo ed è attraverso questo lungo processo che, nei secoli, si crea quell'armonia fra il pesce che viene dal grande nord ed i prodotti della nostra terra e nasce, quindi, lo "Stoccafisso all'anconitana" che raggiunge una grande notorietà, sia a livello nazionale che internazionale. La fama inorgoglisce gli anconitani che continuano a considerare lo stocco il piatto principe della propria tavola, occasione di convivialità ed amicizia, una vera e propria bandiera della città. Per darvi l'idea del consumo di questo merluzzo del Nord in Ancona, una qualità pregiata si identifica col nome Westre Ancona.

Nel 2003 è stata l'Accademia dello Stoccafisso all'anconitana a promuovere i rapporti tra le città di Ancona e Vagan il capoluogo dell'arcipelago, luogo principe di pesca del merluzzo che, essiccato all'aria, diventa stoccafisso.

È stato in questa occasione che abbiamo scoperto,



Bruno Bravetti Presidente dell'Accademia dal 2003 al 2011

visitando il Museo del vaporetto postale di Stokmarkness, che il Cantiere navale dorico, negli anni '50, aveva costruito quattro navi e che il governo norvegese, allora privo di valuta pregiata, aveva pagato con un'adeguata fornitura di stoccafisso.

Un piatto pieno di poesia....

Ecco perché poeti del passato e del presente, ed in primo luogo gli scrittori vernacolari, hanno dedicato e dedicano splendidi versi al piatto della tradizione ed anche perché, nel 1997, nasce "l'Accademia dello stoccafisso all'anconitana" che ha la missione di garantire l'autenticità del piatto e di diffonderne la conoscenza insieme alla storia ed alla cultura del territorio. Per radicare la missione dell'Accademia viene indicato il Codice, un disciplinare, che fa riferimento alla ricetta attribuita all'oste Getullio Zaccaria nel quale sono indicati gli ingredienti base ed imprescindibili perché il piatto si possa considerare "Stoccafisso all'anconitana". Una missione, oramai, più che quindicennale che ha stimolato i ristoratori a migliorare il proprio lavoro e che ha avvicinato nuovi commensali ad apprezzare non solo l'armonia del piatto ma anche la storia e la cultura che tramanda e che trionfa, ogni anno, a settembre nella celebrazione di "Stoccafissando"!

Nella galleria dei celebri stoccafissari di Ancona merita una medaglia Getullio Zaccaria, amabile e burbero oste, che il primo maggio di ogni anno offriva, lui anarchico, stocco e patate ai "compagni" e ai poveri della città, ma senza...vino, per scansare sborne e tumulti o semplici "scagnarate".

Con qualche irridente lamento come: "Getullio, nun se pole murà a seco". Reclamo da muratori.

No, lo stocco richiama il bicchiere.

Ricordi.

I rimpianti di Ave Ninchi, l'attrice, nata in via Saffi, nel 1914; per questo si autocertificava anconitana

purosangue. "non amo la pastasciutta, diceva, vado matta per lo stoccafisso". Cuoca d'istinto, amava la cucina degli arsenalotti, di quella Ancona popolare che l'attraeva e in cui trovava piena identificazione. Negli ultimi tempi rispondeva, ad ogni invito: "E' come se fossi lì".

Nello stesso anno della nascita dell'Accademia dello stoccafisso all'anconitana, il 10 di novembre, la bora di Trieste l'ha portata via ruggendo ...ma è come se fosse qui".

Non so quale delle 27 ricette con cui veniva glorificato lo stoccafisso dentro le mura della città, veniva scelta per le cene romane, al Circolo marchigiano, preparate dal commediografo e poeta Turno Schiavoni; da "Ceriago", Eugenio Gioacchini, che dedicò allo Stocco d'Ancona più di un inno, e da Ugo Cedroli, "Cesaro" di Radio Ancona.

Partivano in treno, di mattina, con le lastre ancora calde e ben sigillate. Il vino era partito giorni prima, in avanscoperta. "Una panzata de stucafisso".

Lo stesso Duilio, in un sonetto del 1908, conclude con "...al rombo del canone andremo tuti a magnà el stocafisso ..." Scontroso, sensuale, spavaldo, generoso ... come quell'Ancona che non c'è più.

Quella dei vicoli che scendevano dal Guasco in via Saffi (dove alzavano la frasca una dozzina di osterie) con le voci, gli odori, i suoni di una umanità viva e fiera.

Lo stoccafisso, quello cotto, ha trovato qui una residenza ideale, gagliardo com'è, e sa ancora di avventure, di mari lontani, più che mai disponibile a nuove e vecchie interpretazioni.

Ecco il verso di Turno:

"...el stucafisso el fago al venerdì.

E venerdì n'ho fato 'na mastela,

un buzigo, un quintale!

Se sentiva l'udore a Palombela

E mastigando quela roba bona,

me par de mastigàme tut'Ancona"



L'attrice Ave Ninchi, grande amante dello stoccafisso

I NOSTRI AMICI DE

il Vecchio Faro

Associazione Culturale "Amici del Vecchio Faro"



di Sandro Censi

Via Villafranca è un tratto della vecchia via Torrioni, anzi Strada dé Torioni che, fiancheggiando le mura cinquecentesche, arrivava a Porta Calamo.

In questa via c'era, da prima della guerra, la trattoria Italia di Emilio Galeazzi, il sor Emilio, soprannominato "Barattieri" (Generale piemontese dal carattere un po' irascibile). Anche Emilio era difficile da trattare, specialmente quando qualcuno metteva in dubbio la qualità della sua cucina. "Steme a senti, qu'umeto, se ciarturnè me fè un piacere, se nun ciarturnè me ne fè do!" era solito dire per stroncare le critiche ai suoi piatti. Le sue specialità erano il brodetto e, soprattutto, lo stoccafisso all'anconitana, ed erano chiaramente i più richiesti dai personaggi più importanti e conosciuti di Ancona che frequentavano la sua trattoria.

Tra i tanti avventori c'era Turno Schiavoni, che con Palermo Giangiacomi e Duilio Scandali, sono i massimi esponenti della poesia dialettale anconitana, ed aveva instaurato con Emilio un rapporto di amicizia, dedicando a lui e alla sua arte culinaria anche una poesia.

Questo rapporto continuò anche quando, nel dopoguerra, Turno, dipendente della Rai, venne trasferito a Roma e riguardava soprattutto lo stoccafisso. Quando il Circolo Marchigiano della Capitale, di cui Turno Schiavoni faceva parte si ritrovava per una cena,

ordinava al sor Emilio tramite lettera qualche giorno prima, trenta o quaranta porzioni di stocco, che venivano poi spedite a Roma con la corriera la mattina della cena, riscaldate e consumate la sera.

Il Circolo provvedeva il giorno seguente a rimandare le teglie, opportunamente lavate, sempre con la corriera in Ancona. Era uno dei tanti modi per mantenere il legame con la città, ma soprattutto, per gustare nel migliore dei modi lo stoccafisso all'anconitana.

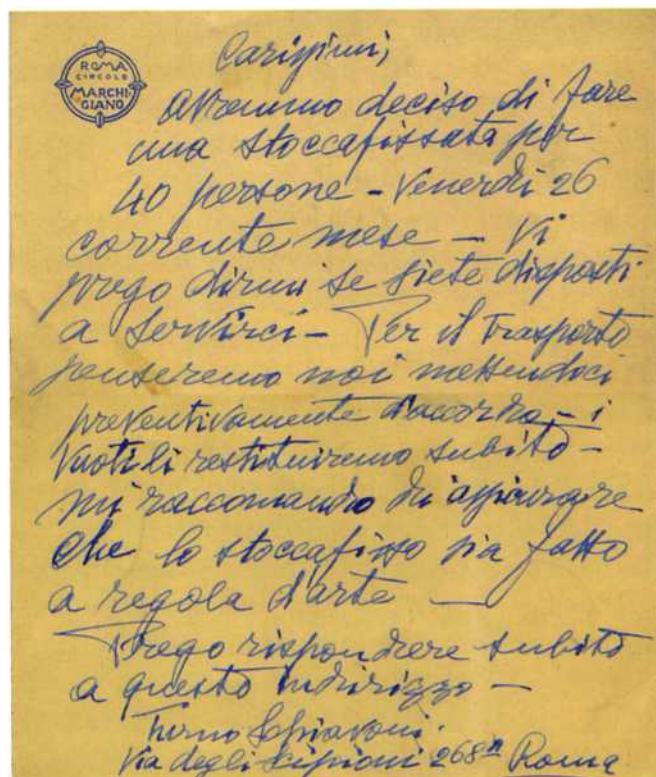


•Emilio Galeazzi assaggia il vino delle sue botti.

•Una foto di Gruppo al Circolo Marchigiano di Roma; Turno Schiavoni è il primo a sinistra.

•Una delle tante richieste del Circolo Marchigiano di Roma; questa è per 40 porzioni di stoccafisso.

Claudio D'Orazio sostiene, da sempre, il VECCHIO FARO per favorire la conoscenza della memoria storica di Ancona



I FRATELLI FOLENGO IN ANCONA

di Otello Fabris



Gli appuntamenti per i 2400 anni della storia della città d'Ancona si sono arricchiti di un inatteso apporto: la scelta degli Amici di Merlin Cocai - filiazione dell'Accademia Nazionale Virgiliana - di tenere al Conero il loro raduno annuale. Nella chiesa dell'antico monastero dedicato a S. Pietro, il loro presidente, Otello Fabris, ha tenuto, sabato 8 giugno, ore 16, un'interessante incontro che ha riguardato un particolare aspetto della vita religiosa anconitana nella prima metà del '500. Gli avvenimenti che sono stati ricordati arricchiscono notevolmente il panorama di scambi tra il Veneto e le Marche, favoriti dalle rispettive attività portuali. Particolarmente interessanti, fra il '400 - '500, sono quelli legati alla religiosità. E' fatto noto come grandi nomi della pittura veneta come Bellini, Crivelli e Lotto arricchirono con le loro opere chiese e palazzi. Alcuni arrivarono talvolta a stabilirsi definitivamente nella regione. Meno noti sono i movimenti eremitici che interessarono Monte Conero. La sua mole, che si ergeva anche allora boscosa, sublime e improvvisa sulla costa adriatica, sembrava un luogo nato per la meditazione, per il distacco dalle cose terrene. Fra il 1034 e il 1038 i benedettini ebbero la possibilità di costruire ben tre monasteri lungo la dorsale marittima del Conero: da Santa Maria di Portonovo (il più antico), al monastero di S. Benedetto e, sul culmine del monte, S. Pietro. Con la crisi che nel '400 investì la congregazione benedettina cassinese quei monasteri vennero però abbandonati. Quello di Santa Maria di Portonovo, sepolto da una frana, era già stato abbandonato dal 1320. Le due rimanenti strutture vennero abitate da eremiti, fra i quali i più in vista erano figli della grande nobiltà veneta: Paolo Giustinian, amico di gioventù di Pietro Bembo e di Pietro Quirini. Con questi sodali egli aveva progettato una comunità eremitica, dopo essere entrato nei monaci Camaldolesi, retti da un altro veneziano, Pietro Dolfin. Giustinian, assunto poi alla dignità di "beato", aveva quindi fondato l'Ordine degli Eremiti Camaldolesi, che si presero cura del monastero di S. Benedetto al Conero. A San Pietro, invece, la comunità eremitica, retta da un altro nobile veneziano, Nicolò Morosini, era costituita dai Gonzagiti, fondati da pochi anni da Girolamo da Reggio con l'appoggio del marchese Francesco Gonzaga. Ben presto, lontani dal controllo del fondatore, questi eremiti avidi e litigiosi, manifestarono comportamenti indegni e scandalosi, provocando la fuga del Morosini -

che tornò a Venezia - e l'intervento dell'amico Pietro Bembo, diventato nel frattempo segretario di Papa Leone X. Non valse il *breve papale* da lui inviato. I disordini continuarono almeno per 15 anni. I Gonzagiti arrivarono ad aggredire fisicamente i Camaldolesi e fecero imprigionare il Giustinian. Da Roma e da Venezia, nel 1530, conversero sul Conero i fratelli Giambattista e Teofilo Folengo. Questi era personaggio già da tempo famoso in Europa per le sue opere macaroniche (Baldus, Zanitonella, Epigrammi, Moscheide), scritte con lo pseudonimo di Merlin Cocai, per il poema *Orlandino* e il *Chaos del Triperuno*. Entrambi erano personaggi autorevoli, che avevano intenzione di iniziare proprio al Conero un triennio di vita eremitica, per ottenere il loro rientro a pieno titolo nell'Ordine Benedettino. Ne erano stati "licenziati" cinque anni prima per motivi ancora non del tutto chiariti. In qualche modo essi erano stati investiti dell'incarico di tentare di mettere pace tra gli eremiti, forse dall'amico Morosini, o dal Bembo stesso o dal Gonzaga. Al primo tentativo si ritrovarono invece picchiati e privati delle loro cose e furono costretti a fuga precipitosa.

Di queste esperienze essi scrissero, più tardi, nell'eremo di S. Pietro a Crapolla presso Massa Lubrense, in una raccolta di opere in poesia (il *Varium Poema* di Teofilo) e in prosa (i *Pomiliones* di Giambattista, che si aprono con una lettera al Morosini). Queste testimonianze, assieme al poemetto *Ianus* di Teofilo, sono state pubblicate nel 2012 dagli Amici di Merlin Cocai in riproduzione anastatica di un'edizione cinquecentesca edita quasi sicuramente al loro rientro a Venezia, nel 1534.

L'opera è stata presentata a San Pietro al Conero, assieme alla lunga serie di pubblicazioni dell'associazione, che verranno donate a un ente culturale locale. Il pomeriggio si è concluso con l'inaugurazione di una targa in ricordo dei Folengo e con la nomina di Monte Conero tra le Località Folenghiane d'Italia. Alla manifestazione itinerante degli Amici di Merlin Cocai, denominata *Cipadensis Reipublicae Festa Septima*, ha collaborato attivamente sia per la parte organizzativa che gastronomica l'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana. Gli aspetti gastronomici dell'opera del Folengo sono stati illustrati nel corso della cena conclusiva della giornata, che si è tenuta, ovviamente, al Ristorante Merlin Cocai, a S. Pietro.



www.teofilofolengo.org/

L'ARCO CAPOLEONI

dove Gerì faceva le lastre di stoccafisso
per i portuali

di Alberto Bignami



L'Arco Capoleoni era la porta di accesso allo scalo d'orico, il cui ingresso dava direttamente in piazza San Primiano.

Il nome di Porta Capoleoni (dove si trova oggi l'istituto Nautico) deriva dalla famiglia Capoleoni che vi abitava. Successivamente, venne chiamato ed era conosciuto come 'Arco de Gerì' che lì sotto aveva il forno e che preparava le lastre di stoccafisso per i facchini del porto.

Di fronte a lui, si trovava la 'Bugarina' che vendeva frutta e verdura e la cantina della 'Mimeta' nella quale si entrava dalla prima porta a sinistra che si vede nella foto in bianco e nero.

Cerchiata in rosso si vede invece la ruota di una bicicletta che fa da insegna ad un deposito bici a pagamento mentre un altro, chiamato 'Fidalma', si trovava in piazza San Primiano. Era qui che gli operai del cantiere e i portuali lasciavano la propria bici la mattina per riprenderla la sera. Tra questi ve ne era uno in particolare, ricordato anche da Giorgio Occhiodoro nei suoi libri, che era soprannominato 'Sabitasera'.

Un nome che altro non voleva significare se non 'Sabato sera', che era anche il giorno in cui ritornava, proprio in sella alla bici, nella sua casa a Castelferretti dopo aver lavorato tutta la settimana ad Ancona.

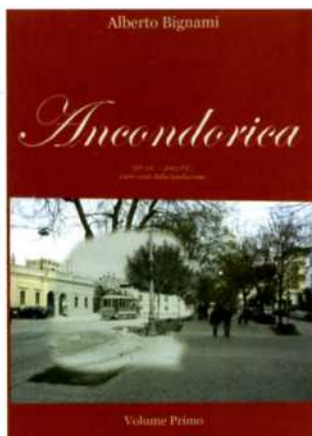
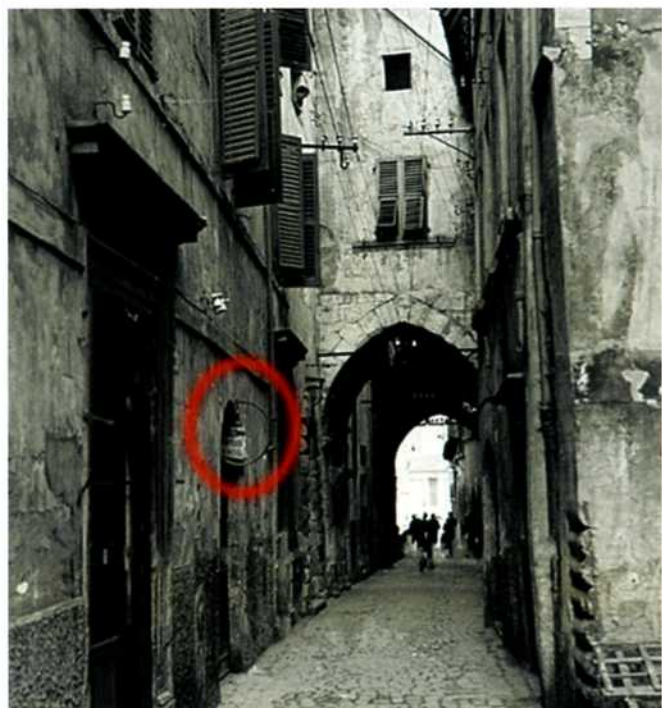
Al sabato, dunque, quest'operaio era il personaggio acclamato dai ragazzini anconetani che lo aspettavano con ansia per vederlo in quell'impresa che probabilmente ai loro occhi (ma anche a molti dei nostri, oggi), appariva come decisamente eroica.

L'operaio partiva dunque dall'Arco Capoleoni per raggiungere Castelferretti e ritornare in città con il lunedì mattina seguente, quando però i ragazzini probabilmente dormivano e non potevano vederlo. Il sabato era quindi un giorno speciale per loro,

testo tratto da "Ancondorica"
di A. Bignami

che si radunavano per incitare quell'uomo di cui non conoscevano il nome ma che per tutti era quello che al sabato sera inforcava la bici e se ne andava lontano per chilometri e chilometri.

I ragazzini, tutti insieme, gli correvano dietro gridando di continuo "Sabitasera! Sabitasera! Sabitasera! Sabitasera!" fino a quando, una volta arrivati all'altezza dello Scalo Vittorio Emanuele, l'ingresso principale del porto, Sabitasera scompariva sotto agli occhi di quei fioli che lo salutavano guardandolo mentre si allontanava sempre di più in sella al suo 'Triciclo Saxonia'.



L'OROLOGIO A SEI ORE

del Palazzo degli Anziani

di Alberto Bignami



Forse non in tanti hanno notato che l'orologio sul Palazzo degli Anziani è un orologio 'a 6 ore' ovvero senza i '12' numeri a cui tutti noi siamo oggi abituati.

L'orologio a 6 ore è anche chiamato 'a ore romane o italiche' e a differenza di quello classico a 12 (anche detto 'a ore francesi' o 'oltremontane' poiché portato in Italia e fatto adottare dalle truppe di Napoleone), conta le ore dal tramonto del sole al tramonto successivo, da 1 a 24 ore. La giornata era scandita così da 4 intervalli da 6 ore ciascuno invece che dagli attuali 2 intervalli da 12 ore ciascuno. L'orologio funziona con un'unica lancia (stanghetta) sul quadrante che fa 4 giri completi in 24 ore ($6 \times 4 = 24$).

Sono ore equinoziali con inizio del conteggio al tramonto di ogni giorno e il compimento della ventiquattresima ora al tramonto successivo. La notte, dunque, fa parte del nuovo giorno. Questo tipo di orologio era diffuso soprattutto in Italia (adottato dalla Chiesa) e compariva sui campanili delle chiese in maniera tale che tutta la popolazione potesse sapere l'ora. Addirittura, per quelle persone un po' dure d'orecchio, vi era la 'ribotta': dopo un minuto dal rintocco che segnava l'ora esatta, questo veniva ripetuto una seconda volta, tanto per non sbagliarsi.

Ma è anche da questo orologio che nascono moltissimi detti del nostro Paese. 'Suona l'Ave Maria' oppure 'Suona la ventiquattresima ora' poiché questa non cade al tramonto, ma dopo circa mezz'ora ovvero quando termina il crepuscolo e inizia appunto l'ora dell'Ave Maria annunciata dalle campane che segnavano con i loro rintocchi la fine della giornata di lavoro e richiamavano i fedeli alla preghiera della sera. Altro detto popolare è 'Portare il cappello alle ventitré' ovvero inclinato sulla fronte in maniera tale da potersi riparare con la visiera gli occhi dal sole basso cioè quello che è prossimo al tramonto.

Anche Alessandro Manzoni ne "I promessi sposi" fa riferimento a questo tipo di lettura d'orario.

Quando infatti Agnese e Lucia scappano da Don Rodrigo e vengono accompagnate al convento, Manzoni scrive "il fatto sta che il buon uomo da cui erano state scortate le donne a Monza, tornando verso le ventitré, con il suo baroccio a Pescarenico" indicando non le 23 che consideriamo oggi noi, ovvero quelle della sera, ma le 23 intese come quella mezz'ora prima del tramonto.

Altro riferimento lo si trova a proposito della fuga di Renzo "Quando finalmente quel martello ebbe battuto undici tocchi, che era l'ora designata da Renzo per levarsi" sono intese come le 11 ore successive al tramonto ovvero poco prima dell'alba che avveniva alle 6. Bisogna infatti pensare che una volta non vi era la corrente elettrica e l'unica luce che poteva essere sfruttata per lavorare era quella del sole: ci si alzava all'alba e si andava a letto dopo il tramonto.



INCONTRO NORD - SUD

dal pesce stocco del mare di Norvegia
al pesce del mare Jonio



di Rodolfo Amodeo

Dal mare di Norvegia un gradito "ospite" delle tavole italiane: il Pescestocco. Una "tre giorni" dell'associazione "Anfitrite" di Giardini Naxos all'"Alcantara Resort" di Gaggi per celebrare il prelibato merluzzo essiccato.

Al relativo concorso hanno trionfato gli chef delle Marche con il rinomato stoccafisso all'anconetana. Le tavole della penisola italiana, pur essendo quest'ultima attornata dal mare, si mostrano parecchio "ospitali" nei confronti di una specie ittica proveniente dal Nord Europa: il prelibato pescestocco o "stoccafisso", ossia il merluzzo artico norvegese conservato per essiccazione (da non confondere con il baccalà, che viene invece conservato mediante salatura). Lo stocco deriverebbe il suo nome dal norvegese "stokkfisk" nonché dall'olandese antico "stocvisch", ovvero "pesce a bastone"; oltre che alla forma, il riferimento potrebbe anche essere al sistema di essiccazione, consistente nell'appendere i merluzzi su dei bastoni orizzontali esposti al vento di mare (tali impianti vengono chiamati "rastrelliere"); non si esclude, infine, la provenienza dall'inglese "stockfish", ovvero "pesce da stoccaggio" (nel senso di scorta o approvvigionamento). Per il secondo anno consecutivo, pertanto, la provincia peloritana si è fatta promotrice di un'apposita "convention" di tre giorni incentrata sulla celebrazione dello stocco, non solo "in salsa sicula", ma con riferimento pure ad altre località italiane anch'esse rinomate per la gastronomia incentrata sul caratteristico pesce nordico. Ad organizzare l'edizione 2012 dell'"Incontro Nord-Sud: dal pesce stocco del mare di Norvegia al pesce del mare Jonio", 6/8 luglio 2012, è stata l'associazione "Anfitrite", guidata dal presidente Mario Roma, avvalendosi dell'alto patrocinio della Reale Ambasciata di Norvegia a Roma e delle collaborazioni della Regione Siciliana, del Club Unesco "Taormina - Valli d'Alcantara e d'Agrò", di alcuni Comuni del comprensorio (Gaggi, Calatabiano, Castelmola, Alì, Alì Terme

e S. Teresa di Riva) e di diversi sponsor privati. Mentre l'analoga rassegna dello scorso anno aveva avuto come quartier generale la cittadina turistica di Giardini Naxos, dove l'associazione organizzatrice "Anfitrite" ha sede, questa seconda edizione è stata ospitata dal Comune di Gaggi all'interno della nuova ed elegante struttura ricettiva "Alcantara Resort", diretta da Luigi Sorge. Il "vulcanico" colonnello in congedo Mario Roma, "patron" della kermesse, è anche riuscito a coinvolgere la storica "Accademia dello Stoccafisso" di Ancona, intervenuta alla manifestazione con una propria delegazione di dirigenti e chef particolarmente abili nella preparazione del rinomato "pescestocco all'anconetana" (la cui ricetta classica prevede un abbondante uso di vino), considerato, così come la "Ghiotta" a Messina, il "piatto simbolo" della città marchigiana. E proprio gli chef dell'Accademia dello Stoccafisso si sono fatti onore nel concorso per il miglior piatto a base di pescestocco: il primo piazzamento è andato a Dalmazio Rossi del ristorante "La Cantinetta del Conero" di Osimo, mentre il secondo a Danilo Tornifoglia dell'Osteria Teatro Strabacco di Ancona. A difendere lo stoccafisso "siciliano" hanno, invece, provveduto gli chef di Giardini Naxos Nunzio Calabrò, de "La Pescheria", ed Angelo Siciliano, del ristorante "Nettuno", i quali si sono rispettivamente classificati al terzo ed al quarto posto.

Dinanzi a Via degli Spagnoli, traversa di Villa Amalia
Spiaggia di Falconara Marittima (AN)
071911037/33131637665 strabacco.it osteria@strabacco.it

Tutti i professionisti della ristorazione in gara si sono, comunque, fatti apprezzare per le intelligenti innovazioni, sia in termini di gusto che di estetica, da loro apportate ad una pietanza che, sino a qualche decennio fa, veniva considerata "povera", mentre oggi può rientrare a pieno titolo nei menù dei banchetti più esclusivi sotto forma di raffinati "cestini", "crespelle" e "millefoglie". A degustare e giudicare quanto prodotto per l'occasione dagli chef in concorso è stata una qualificata giuria guidata dal competentissimo Rosario Gugliotta, fiduciario di "Slow Food Valdemone", e della quale, oltre a quest'ultimo, facevano parte il presidente dell'A.M.A.P. (Associazione Messinese Amici del Pescestocco) Francesco Corrado, il segretario dell'"Accademia dello Stoccafisso" di Ancona Gilberto Graziosi ed il presidente provinciale di Messina dell'U.N.P.L.I (Unione Nazionale Pro Loco) Santi Gentile. La "tre giorni" gaggese sul pescestocco è stata anche contrassegnata da momenti convegnistici, come quello che ha avuto per relatore Mario Bevacqua, presidente dell'U.F.T.A.A. (Federazione Mondiale delle Agenzie di Viaggi), il quale ha manifestato tutto il suo apprezzamento per l'evento organizzato dall'associazione "Anfitrite" sottolineando, altresì, che proprio le tradizioni popolari, sia a livello gastronomico che religioso, potrebbero costituire per la Sicilia delle formidabili attrattive turistiche da proporre, tra l'altro, ai croceristi. Alla manifestazione non è voluto mancare il sindaco di Gaggi, Franco Tadduni, che ha portato il saluto della sua Amministrazione Comunale a convegnisti, chef, degustatori, giornalisti ed ospiti vari i quali, durante le tre giornate, sono stati messi a loro agio dalle giovani e dinamiche segretarie organizzative Laura Finocchiaro e Lucia Capitti e da tutto il personale dell'"Alcantara Resort".



Dalmazio Rossi presenta una crespella al cui interno, la base dello stocco all'anconitana, è condito di besciamella ed ortica E completato da un canestrino il cui interno sono rappresentati gli ingredienti che hanno dato vita al piatto ed ha vinto per il piacevole gusto che, per il grande equilibrio degli aromi, ha conquistato in maniera equanime la giuria, che ha premiato nel piatto la brillante presentazione, l'equilibrato gusto olfattivo componenti, la grande attenzione verso i prodotti del proprio territorio



Danilo Tornifoglia appoggia, in un tortino di stoccafisso, la riproduzione di una canna fatta di pasta fillo, ripiena di stoccafisso mantecato in onore della Confraternita del baccalà alla vicentina e completa la mise en place con una goccia di gelatina di Varnelli. "Stoccafisserò" è il nome dell'opera ed è stato premiato per la bontà e soprattutto per la presentazione che ha permesso il recupero di una vecchia tradizione di cucina anconitana sulle canne



IMPERIA: ALLA 2ª EDIZIONE

di "Stocco contro stocco" vince
la tradizione

di Sergio Lanteri



Il giovedì 22 è una giornata speciale per gli chef dell'Hotel Fortino Napoleonico di Portonovo (An) perché, Paolo Antinori ed Adino Messi, giovedì 22 settembre 2005, presso il Palazzo della Borsa a Genova, di fronte ad una giuria di specialisti furono primi classificati al Concorso Gastronomico "I SAPORI DELLA SUPERBA", 1° Concorso Nazionale dedicato al merluzzo ed organizzato a Genova dall'Ordine dei Ristoratori Professionisti Italiani. Al concorso a tema, lo stoccafisso, parteciparono 80 chef da tutta Italia con altrettante ricette (presentate rigorosamente anonime) che una giuria tecnica selezionò scegliendo le dieci finaliste più significative.

E hanno vinto ad Imperia, giovedì 22 novembre 2012 la Sfida Gastronomica Internazionale, organizzata da l'Accademia dello stoccafisso della Provincia di Imperia e delle Alpi Liguri, nella seconda edizione "STOCCO contro STOCCO".

Davvero una grande rivincita quella che lo stoccafisso all'anconitana si è preso ad Imperia nel corso della 2a edizione della sfida gastronomica internazionale, svoltasi presso il ristorante Salvo Cacciatori, a cura dall'Accademia dello Stoccafisso di Imperia e del Comitato San Giovanni di Imperia. Senza rivali il piatto tipico dorico.

"La regione Marche, spiegano gli organizzatori, con la tradizionale ricetta 'stoccafisso all'anconetana', degli chef Adino Messi e Paolo Antinori di Ancona, è la vincitrice del premio giuria tecnica: il magnifico piatto artigianale in ceramica di Albissola riprodotto un dipinto del pittore imperiese Osvaldo Faraldi, ispirato al Gadus morhua (nome latino del merluzzo).

La ricetta marchigiana ha conquistato la giuria tecnica, formata da giornalisti ed esperti di cucina internazionale quali: Francesco Ammirati (Presidente italiano Ordine Internazionale dei Discepoli di Escoffier), Alberto Lupini, (giornalista professionista, direttore responsabile di Italia a Tavola) Costantino Malatto, (giornalista di Repubblica, collaboratore della

Guida dell'Espresso 'I Ristoranti d'Italia' e autore del libro 'Tavola d'autore'), Bartolomeo Marengo (Professore e Maestro di Ristorazione), Alfredo Pelle (Accademico Italiano della Cucina).

Questa la motivazione: "Per avere saputo coniugare in maniera armonica ed equilibrata i vari ingredienti, offrendo una piacevole fragranza gusto-olfattiva, nel rispetto delle caratteristiche peculiari del suo elemento base: lo stoccafisso".

E' andato invece alla Liguria, con la ricetta 'stoccafisso accomodato', preparato dallo chef Renato Grasso di Varazze, il premio giuria amatoriale: un'elegante coppa di cristallo donata e personalizzata dall'Amministrazione Comunale di Imperia.

Gli altri piatti in gara sono stati: - Friuli Venezia Giulia: Tridante di Stoccafisso dello chef Odorico Luciano (Confraternita Friulana del Bacalà) - Piemonte: - Bonet di stoccafisso dello chef Maurizio Lucchini - Ucraina: Insalata 'Mimosa di stoccafisso', della chef Svitlana Lucia Vyshnia

Fuori concorso l'innovativa 'Caramella di stoccafisso in crosta di pane con salsa di peperoni', proposta dal ristorante Salvo Cacciatori, e l'ormai noto e pluripremiato 'Stoccafisso all'Onegliese', del Comitato San Giovanni e Accademia dello stoccafisso di Imperia.



A suggellare una serata perfetta, che ha registrato il tutto esaurito, resa ancor più prestigiosa dalla presenza delle maggiori Autorità cittadine, la selezione di vini che la Confraternita dell'Ormeasco di Pornassio, da sempre partner 'enoico' della manifestazione, ha abbinato con rara maestria alle varie portate.

In un crescendo di sapori e di voluttuose sensazioni di gola, vermentini, pigati, ormeaschi e sciac-trà, sapientemente selezionati in base alle loro caratteristiche organolettiche, si sono sposati con i gusti e gli ingredienti di ogni ricetta dimostrando, semmai ce ne fosse bisogno, che i matrimoni felici esistono per davvero!

Eccellente il servizio prestato dai sommelier delle delegazioni F.I.S.A.R. di Imperia e di Savona.

Ma il vero vincitore, il campione della serata, si è rivelato proprio lui, lo stoccafisso, un prodotto ormai sdoganato dal suo antico ruolo di "piatto povero" e proiettato ai vertici della gastronomia; un pesce capace di sentirsi a suo agio tanto tra semplici patate, nei piatti delle trattorie, quanto spolverato di tartufo ed inaffiato da pregiatissimi vini, nelle ceramiche dei più 'stellari' ristoranti.

Insomma, un pesce duttile, di umili origini ma adatto ad ogni occasione e capace di ben figurare anche nei contesti più eleganti.

Va riconosciuto all'instancabile Sergio Lanteri, (ultimo a destra) che ha fatto gli onori di casa insieme all'Avv. Gianluca Lanteri, e a tutti i soci collaboratori dell'Accademia dello Stoccafisso di Imperia e del Comitato San Giovanni, l'aver saputo creare ancora una volta un'occasione unica e speciale per la valorizzazione e la promozione delle tradizioni gastronomiche e della cultura del territorio ligure.

L'Accademia dello Stoccafisso della Provincia di Imperia e delle Alpi Liguri presenta la

II° edizione della sfida Internazionale "STOCCO contro STOCCO"

IMPERIA
giovedì 22 novembre 2012, ore 19

In gara i rappresentanti di
LIGURIA - PIEMONTE - FRIULI VENEZIA GIULIA - MARCHE - UCRAINA
 fuori concorso
 degustazioni a cura del Comitato San Giovanni e del Ristorante Cacciatori

Imperia ventidue novembre 2012

Un solo protagonista: 6 grandi chef a confronto

RISTORANTE SALVO CACCIATORI, VIA VIEUSSEUX 12 - IMPERIA ONEGLIA
 Le iscrizioni per la serata e per far parte della giuria sono aperte fino al 15 novembre 2012, posti limitati!
 Info e prenotazioni: tel. 0183.27.33.88 - Cell. 338.90.37.416
 Contributo partecipazione euro 40,00

Un ringraziamento particolare ai partner tecnici Albigadus Snc, ristorante Salvo Cacciatori, F.lli Carli Spa, Grafiche Amadeo, Hotel Rossini al Teatro, Hotel Centro, e agli enti patrocinatori Regione Liguria, Provincia di Imperia, Comune di Imperia, Camera di Commercio di Imperia e Reale Ambasciata di Norvegia".



Francesco Ammirati, Alfredo Pelle, Adino Messi, Bartolomeo Marengo, Paolo Antinori, Alberto Lupini, Costantino Malatto, Sergio Lanteri

FORUM NORVEGESE

**incontro con gli operatori norvegesi
dello stoccafisso • Ancona 2012**



di Mauro Bignami

Continuano i rapporti con la Norvegia e, dopo Vågan, l'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana il 14 e 15 settembre scorsi ha incontrato gli operatori commerciali di Røst, altro comune nella contea di Nordland, anch'esso parte del distretto tradizionale delle isole Lofoten, dove si concentrano la produzione e l'esportazione di stoccafisso e baccalà.

I partecipanti erano sostanzialmente i responsabili delle aziende di stoccafisso che esportano per la maggior parte in Italia.

Si trattava di un gruppo di sessanta persone, tra cui sedici imprenditori di aziende delle Lofoten produttrici di stoccafisso, due produttori di imballi e trasportatori, due rappresentanti di banche (Spare Banken e Nordlandsbanken), due rappresentanti della NORGE, la Commissione norvegese per l'esportazione del pesce che ha uffici dislocati in tutto il mondo tra cui Milano e un rappresentante della NOFIMA, società che si occupa di ricerca in campo alimentare.

Insomma, una nutrita rappresentanza delle aziende più grandi e importanti delle Lofoten, che esportano circa 200/250 mila tonnellate di stoccafisso ogni anno e coprono circa il 75-80% del mercato italiano.

Il motivo della visita era che un gruppo associato, il Faggruppe konvensjonell-FHF, guidato dal Presidente Geir Børre Johansen, aveva deciso di scegliere Ancona come sede di un suo forum e per incontrare interlocutori locali.

È stata coinvolta la Camera di Commercio dorica, che ha fornito dati di società marchigiane interessate al mercato ittico.

Giunti per la prima volta nelle Marche, avendo sempre sentito parlare di Ancona e di una specie di stocco che porta il nome westre-ancona, come classificazione, non erano a conoscenza del grande consumo che se ne fa, soprattutto nel capoluogo di regione. I contatti, che erano iniziati diversi mesi prima tra l'Accademia dello Stoccafisso





R. Giampieri, P. Casagrande, G. Graziosi ed A. Serri intervenuti al forum

all'Anconitana tramite Gilberto Graziosi e Susanna De Pianto Pedersen, hanno reso possibile questo incontro, che ha contribuito a dare ulteriore impulso alla vocazione commerciale e turistica di Ancona e a potenziarne l'immagine in ambito internazionale.

Venerdì 14 settembre, al Mercato delle Erbe, hanno visitato la ditta Gioacchini Stoccafisso, specializzata nella bagnatura e nella vendita dello stoccafisso e del baccalà: dagli anni '70 Mario e Giancarlo Cupido hanno appreso da Rinaldo l'arte e la tradizione della bagnatura dello stoccafisso, affinando con l'esperienza questa tecnica artigiana, che garantisce costantemente una qualità eccellente, con cui hanno conquistato l'attenzione delle più importanti riviste culinarie italiane.

Gli ospiti hanno apprezzato la visita e un produttore norvegese si è felicemente meravigliato di vedere il suo stocco negli imballaggi del negozio.

Sabato 15 all'Hotel Passetto, al prosieguo di questo importante incontro promosso dall'Accademia dello Stoccafisso, erano presenti il Commissario della Provincia di Ancona, Patrizia Casagrande, il presidente della Camera di Commercio Rodolfo Giampieri, l'allora Sindaco Fiorello Gramillano, il direttore di Tipicità Angelo Serri.

La serata di gala a Portonovo, con aperitivo al Fortino Napoleonico e cena con tipicità marchigiane all'Hotel Excelsior la Fonte.

Certamente, Ancona rimarrà nel cuore di questo gruppo di norvegesi perché bellezza, gastronomia e grande organizzazione del forum hanno lasciato il segno.

"Ritourneremo!", queste le loro ultime parole. E noi li attendiamo.



Il gruppo norvegese nella terrazza dell'Hotel Fortino Napoleonico - Portonovo - An

TIPICITÀ 2013 E L'ACCADEMIA

**pensare globale,
agire locale**



di Angelo Serri

Un metodo di lavoro, quello instaurato tra l'Accademia e Tipicità, sicuramente in linea con i principi ispiratori dell'Unione Europea: pensare globale ed agire locale! Tipicità 2013 ha visto la partecipazione dell'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana:

- il 17 marzo 2013 nella presentazione e dimostrazione del piatto come custodi degli ingredienti che, dalle case anconitane, nel tempo si affina e perfeziona nei ristoranti grazie a *chef di prestigio, con ingredienti semplici del territorio e di qualità;

- il 18 marzo 2013 a "Stoccafisso senza frontiere" nel

GIRO D'ITALIA DELLO STOCCO

STOCCAFISSO ALL'ANCONITANA

* Chefs Paolo Antinori ed Adino Messi-Hotel Fortino Napoleonico-Portonovo(AN)

STOCCAFISSO ALL'ONEGLIESE

Chefs Sergio Lanteri, Giuseppe Leccardi, Guido Marchese e Lodovico Rolfo di Imperia

STOCCAFISSO SICILIANO

Chef Claudio Asta del Ristorante "Lo Sperone" di Alcamo (TP)

STOCCAFISSO CON POMODORO, PATATE, OLIVE E PINOLI

Chef Gabriele Vallorani del Gruppo Amici dello Stocco di Porto Sant'Elpidio (FM)

STOCCAFISSO IN UMIDO CON CIPOLLE BIANCHE DI CASTELLAZZO E PATATE

Chef Luigi Pero del Ristorante "Al mangia e bevi" - Rocchetta Tanaro (AT)

STOCCAFISSO NELLA SUA PATATA

Chef Antonio Corrado del ristorante "Napoleon" di Ancona

BACALÀ ALLA BISIACA

Chef Davide Spanghero del "Ristorante Trattoria Peon" di Turriaco (GO)

BACALÀ ALLA VICENTINA

Chef Maria Antonella Dal Bello - "Trattoria alla Nana" - Romano d'Ezzelino (VI)

SPECIAL GUEST

STOCCAFISSO GRIGLIATO "Aurora Borealis"

Chef Svein Jaeger Hansen-Hotel "Meyergarden"-Mo i Rana - Nordland

Vini: TERRE CORTESI MONCARO Montecarotto (AN)

Con la collaborazione: Accademia dello stoccafisso all'anconitana, Accademia dello Stoccafisso della provincia di Imperia ed Alpi Liguri, Comune di Porcia (PN), Gruppo Amici dello Stocco di Porto Sant'Elpidio, Monferrato Expo 2015, Pro Loco di Turriaco (Gorizia), Unione Italiana Ristoratori (U.I.R.), Strada del Riso Vialone Nano Veronese I.G.P., Venerabile Confraternita del Baccalà alla Vicentina, Topcatering srl, Terre Cortesi Moncaro (Montecarotto), Acqua Minerale Tinnea, Camera di Commercio di Trapani

Tipicità 2013

Oltre trecento realtà e ben 73 eventi hanno animato i diecimila metri quadrati della nuovissima area Fermo Forum. Supera "quota diecimila", Tipicità 2013, l'edizione dell'ottimismo consapevole!





Il Sidaco di Fermo Nella Brambatti consegna ricordo di partecipazione

Vivere il meglio di un territorio nella sua globalità: non solo cibo, ma anche fashion, arte ed artigianato di tradizione!

Tipicità: Festival del Made in Marche chiude la ventunesima edizione con la consapevolezza del ruolo: un punto di riferimento imprescindibile per tutti coloro che ritengono possibile un futuro che parli di network "dal basso", alta qualità, italian style e nuovo rinascimento del nostro Paese.

Prelibatezze enogastronomiche e percorsi turistici inediti, con la possibilità di scoprire paesaggi e borghi "segreti", ma anche di conoscere da vicino le icone del "saper fare" marchigiano, come le rinomate griffes del fashion. Queste sono le Marche d'eccellenza che Tipicità, manifestazione organizzata dal Comune di Fermo in collaborazione con un pool di entità, ha proposto per la ventunesima edizione.

Ricchissimo il cartellone delle iniziative, ben 73 in tre giorni, che hanno coinvolto il visitatore in questo affascinante viaggio del buongusto: Tipicità in blu-Le stagioni del pesce, Stoccafisso senza frontiere, A tutto riso, Birritaly: Salone della birra agricola italiana, Laboratorio del cioccolato, ma anche show cooking in compagnia di grandi chef, come Fulvio Pierangelini, Gabriele Ferron e il norvegese Svein Jaeger Hansen. Intenso il programma congressuale, con presentazioni e talk show in compagnia di volti noti, quali Andrea e Diego Della Valle, Philippe Daverio, Giovanni Morandi, Fabrizio Gatta.

Completamente centrato l'obiettivo che il management di Tipicità si era imposto per questa edizione: evidenziare gli esempi di buona pratica che, nonostante il difficile momento, riescono a realizzare grandi performances puntando sull'alta qualità delle produzioni e sulla valenza del territorio d'origine.

Ad apportare un'ulteriore prospettiva concreta a questa "mission", Alberto Mina, direttore del Padiglione Italia di Expo 2015, il quale ha ricordato le enormi opportunità per il sistema del Made in Italy nell'ambito dell'Expo, il cui significativo slogan è "nutrire il pianeta, energia per la vita".

Nei diecimila metri quadrati di superficie dell'innovativo quartiere fieristico Fermo Forum, Tipicità ha quindi proposto a foodies, slow-trotters ed amanti del cosiddetto "turismo esperienziale" l'occasione di gustare, nello spazio di un weekend, tutto il bello ed il buono delle Marche. Ma non solo! Marche aperte al confronto, crocevia di nuovi futuri, in primis con Svezia e Monferrato, realtà ospiti d'onore di questa edizione, ma anche con altre comunità che condividono la visione di Tipicità sul futuro, quali Venezia Giulia, Sicilia, Veneto e la regione norvegese del Nordland. Un simbolo? Lo stoccafisso! Un prodotto, mille ricette. Sublimato nella tre giorni di Tipicità come emblema delle "contaminazioni positive" che le diverse culture e tradizioni apportano al merluzzo artico, fino a renderlo un vero e proprio "ambasciatore" del gusto!



Rodolfo ed Antonella con il bacalà alla vicentina e lo chef norvegese Svein Jaeger Hansen



La brigata dell'hotel Fortino Napoleonico presenta al pubblico come si prepara il piatto dorico



Claudio
D'Orazio

Assicurazioni

Via Strada Vecchia del Pinocchio, 31 60131 ANCONA tel. 0712901176

COM'È AFRODISIACO LO STOCCAFISSO

di Claudio D'Orazio



Stoccafisso, finocchio e anice da mescolare a fuoco lento. Con sentimento

Cibo e seduzione: una relazione ben consolidata, basti pensare agli innumerevoli libri, film e poesie dedicati a questo legame indissolubile. Per sedurre a tavola non è necessario, però, arrivare al dolce: anzi, i cibi dell'amore possono essere serviti fin dall'antipasto. A confermarlo sono i dati emersi da ricerche scientifiche sulle proprietà di alcuni cibi, anche insospettabili, come lo stoccafisso e il melograno. Ecco nel dettaglio, alcune proprietà che svelano il potere afrodisiaco o il potenziale chimico di alcuni alimenti, raccontate da Andrea Poli, della Nutrition Foundation Italy.

I classici

Il cioccolato (specie il fondente con un'alta percentuale di cacao) è afrodisiaco e ad alto potenziale chimico, perché è ricco di feniletilamina, un blando eccitante in grado di stimolare alcune catene nervose del nostro cervello, e di polifenoli antiossidanti che "prolungano l'attività" del Nitrossido, una sostanza gassosa, vera responsabile dell'erezione maschile. Il peperoncino contiene composti in grado di contribuire alla funzione erettile maschile. L'efficacia di queste sostanze dipenderebbe dalla loro capacità di stimolare la produzione, da parte dell'organismo umano, di una piccola proteina, denominata Vip, che facilita la dilatazione dei vasi sanguigni, e, quindi il riempimento dei corpi cavernosi. Caffè e guaranà sono considerati afrodisiaci per il loro contenuto di caffeina, forse il più noto tra gli stimolanti cerebrali naturali.

Gli insospettabili

E qui spunta lo stoccafisso: alcuni studi recenti proverebbero che il merluzzo, da cui deriva lo stoccafisso, può aiutare l'amore, infatti è ricchissimo di arginina, una sostanza naturale che migliora le proprietà erettile dell'uomo, perché contribuisce a dilatare i vasi sanguigni e quindi facilita il riempimento dei corpi cavernosi. Dall'arginina deriva infatti il Nitrossido, che è la sostanza responsabile di questi effetti. Il merluzzo contiene circa 1,8 grammi di arginina per 100 grammi e, grazie alla tecnica

di essiccazione del merluzzo, da cui si ottiene lo stoccafisso (il baccalà viene ottenuto con il processo di salatura), la carne di questo pesce conserva intatta non solo la sua ricca risorsa di arginina, ma anche le altre proprietà benefiche del merluzzo appena pescato, ancor più che se il pesce venisse congelato. Finocchio e anice sono, invece, afrodisiaci "per lei" perché contengono anetolo, una sostanza ad azione simile (sebbene in modo molto blando) a quella degli ormoni sessuali femminili, che controllano l'eccitazione e il piacere della donna. Ed ecco il sedano: nell'antichità si riteneva che il sedano fosse afrodisiaco, proprietà che anche la scienza moderna ha in un certo modo confermato, grazie alla presenza della vitamina E e della sua azione rivitalizzante. Non può mancare il tartufo: contiene sostanze complesse, simili per struttura chimica agli ormoni sessuali, che come essi sono caratterizzate da un odore molto "incisivo". Spesso sottovalutiamo l'importanza degli "odori" nell'accendere la scintilla del piacere mentre sono invece sono in parte responsabili dell'attrazione a pelle che scatta tra le persone. Per chiudere c'è il melograno: il succo dei suoi semi, soprattutto appena schiacciato, ha un altissimo contenuto in antiossidanti, che pure prolungano l'attività del Nitrossido, amplificandone gli effetti sulle dotazioni maschili. Altro che "pillole blu"!

...lavoriamo ininterrottamente per regalarvi la più bella pausa della giornata!!!

Settori commerciali quali HORECA (bar-ristoranti), VENDING (cialda filtro carta), DISTRIBUZIONE AUTOMATICA (macchine automatiche bevande calde/fredde)



Dgm Caffè Srl Via I Maggio, 26 60131 Ancona
Tel e Fax 0712864598 dgmcaffè.altervista.org dgmcaffè@libero.it

L'ATTIVITÀ DELL'ACCADEMIA

dello Stoccafisso

all'Anconitana 2012 - 2013



di Pietro Recchi

L'edizione "STOCCAFISSANDO 2012" ha festeggiato i quindici anni di attività ed è stata dedicata a Portonovo ed alla Riviera del Conero che ci ospitano da anni e fanno da splendida cornice alla nostra Città. Sempre per esaltare la ricchezza del nostro territorio, partner prestigioso della serata è stata l'associazione "Yes We Conero" che riunisce 13 piccoli produttori di Rosso Conero che hanno saputo caratterizzarsi per la qualità e la tipicità dei loro vini prodotti in prossimità del Monte Conero, nelle Marche. L'aperitivo è stato curato dal Consorzio della baia in sinergia con la Cooperativa Pescatori di Portonovo. I primi piatti sono stati un omaggio ai ristoranti vincitori in gare nazionali quali:

Vincistocco – Hotel Excelsior la Fonte

Crespelle con ortica selvaggia ripiena di stoccafisso

- La Cantinetta del Conero

Pasta fillo, ripiena di stoccafisso mantecato

- Osteria Teatro Strabacco

A seguire gli stoccafisso di:

Boccon DiVino - Bontà delle Marche - Camino - Giardino

- Gino - Fortino Napoleonico - La Moretta 1897 - Molo -

Osteria della Piazza - Passetto - Stockfish - Villa Romana.

Dessert il "Conerone", gelato creato appositamente per l'occasione da **Paolo Brunelli**, gelateria di Agugliano (AN).

Una edizione straordinaria dove, per la prima volta, il servizio è stato al tavolo ed ogni stocco, su vassoio, era identificato da una bandierina con il nome del ristorante. L'evento culturale è stato la presentazione dell'opera di Otello Fabris, Venerabile della Confraternita del bacalà alla vicentina, "I Misteri del Ragno", 330 pagine di novità sulla storia del baccalà, cinque anni di ricerche in 17 biblioteche e musei europei.



www.rivieradelconero.info

Attività 2012- 2013

E' stata ospite a Sandrigo (VI) alla manifestazione annuale della Confraternita del bacalà alla vicentina.

L'Accademia ha partecipato a due confronti tra piatti di stoccafisso, vincendo, a Taormina ed Imperia •

Ha collaborato per organizzare il Forum Norvegia -

Faggrupper konvensjonell, FHF • Ha partecipato a

Tipicità (Fermo) a *Stoccafisso senza Frontiere* e ha

presentato la preparazione del piatto • Ha presentato

lo stocco al *Round Table CLUB 41* al ristorante Osteria

della Piazza ed alla Lega Navale (AN) • Ha presentato

il libro "Il cotto, il crudo" al Ridotto delle MUSE di

Ancona • Ha presentato il libro "I misteri del Ragno"

a Stoccafissando • Ha partecipato al *Viale dei Sapori* ed

alla *Festa della Primavera* (Tavernelle) di Ancona • Ha

preparato lo Stoccafisso all'inaugurazione dei *Campionati*

Mondiali di Vela d'Altura a Marina Dorica, Ancona • Ha

patrocinato l'iniziativa sullo stoccafisso a maggio de "I

Ristori Eccellenti" • Ha incontrato 5 blogger svedesi,

particolarmente interessati al turismo enogastronomico,

in collaborazione con l'Associazione Riviera del Conero

su richiesta della Regione Marche • Ha parlato del piatto

a "Si presenta Ancona" BIT di Milano • Stoccafissi a

confronto alla Casa del Popolo- PU • Cene sociali presso

ristoranti: Hotel Fortino Napoleonico, Hotel Excelsior La

Fonte, Molo di Portonovo, Antica Trattoria La Moretta,

Il Giardino, Gino, La Bottega di Pinocchio, Il Passetto,

in Ancona, Strabaccomare a Falconara M.ma, ristorante

Mirella, Marina Montemarciano (AN).

Inoltre lo Stoccafisso *all'Anconitana*, dopo averne

stregato i rappresentanti sauditi, sarà servito, insieme

ai Moscioli di Portonovo (DOP), alla cena di gala della

prossima manifestazione "Marche Endurance Lifestyle".





Fabris ed il Presidente Recchi alla presentazione del libro "I Misteri del Ragno"



Gli chef di Stoccafissando 2012



L. Tomei, O. Fabris e Fabio Pigliapoco, Segretario Generale dell'Iniziativa Adriatico Ionica



I Vignaioli del Conero, A. Moroder, G. Polenta, A. Serenelli e S. Strologo insieme a R. Giampieri



A destra P. Brunelli della Enociocogelateria "Al Belvedere" di Agugliano - An



Associazione Turistica Culturale
CALAMO
 Pro Loco di Ancona





T. Montesi, R. Carloni, G. Compagnucci e P. Peverieri



Aldo Amleto Roscioni, la consigliere P. Bellini, Rosanna Rinaldini, Patron Hotel Fortino Napoleonico ed Excelsior la Fonte di Portonovo



CAROTTI RODRIGUEZ
PROGETTI LAVORO s.r.l.



Tecnologie Termotecniche srl
Via Farfisa 18/f. - Camerano



GENERALI
Assicurazioni Generali S.p.A.

Agenti: Buscarini - Pistarelli - Egidi - Massi
Ancona - C.so Mazzini, 7



Benemerenza 2012 al Museo Omero a D. Bottegoni che ritira la scultura dello scultore M. Graziani



Socio Onorario 2012 Adino Messi 19/12/2012 ristorante Il Passetto - AN



Apertura della XIII sessione plenaria del Forum delle città dell'Adriatico e dello Ionio, dedicata al nostro caro Presidente Bruno Bravetti



Forum norvegese all'hotel Passetto di Ancona



Gli amici della Norvegia al ristorante il Giardino di Ancona



Gli amici della Norvegia al ristorante il Giardino di Ancona



01/06/ 2012 Al ristorante Molo - Portonovo - AN



Intervista a SKY - Marco Polo



26 /02/ 2012 Assemebla dei soci all'Hotel Excelsior La Fonte



26 /02/ 2012 Assemebla dei soci all'Hotel Excelsior La Fonte



A Sandrigo (VI) alla manifestazione annuale della "Confraternita del bacalà alla vicentina"



A Sandrigo (VI) alla manifestazione annuale della "Confraternita del bacalà alla vicentina"



18/10/2012 Ristorante Mirella – Marina di Montemarciano - AN



18/10/2012 Ristorante Mirella – Marina di Montemarciano - AN



17 novembre 2012 ristorante Gino – AN



3 marzo 2012 Antica Trattoria La Moretta - AN



Osteria della Piazza - Ancona



N. Montemurro ritira la Benemerita 2011 assegnata alla S.E.F. Stamura A.S.D., con P. Casagrande, B. Toppi e R. Pieroni



Benemerita 2011



Gli ospiti di Stoccafissando 2012 all'aperitivo all'Hotel La Fonte



La Bottega di Pinocchio - AN

DISCIPLINARE DI TUTELA E QUALITÀ

di A. Gioia, G. Graziosi, C. Pontani, A. Roscioni

L'Accademia dello stoccafisso all'anconitana ha fatto propria la determinazione della base degli ingredienti della ricetta tradizionale dello stoccafisso all'anconitana, interpretando ed aggiornando ai tempi correnti, l'antica tradizionale ricetta del noto cuoco anconitano Getulio Zaccaria.

Allo scopo, per la realizzazione di un buon piatto, si suggerisce l'utilizzo delle seguenti indicazioni:

1) la qualità del pesce dovrà essere il merluzzo, specie denominata *Gadus Morhua*, qualità "RAGNO", stoccafisso di tipo magro, senza difetti, di colore brillante e lungo più di 60 cm.;

2) la conservazione del pesce dovrà essere del tipo Stockfish essiccato all'aria e non Baccalà, conservato in barili e sotto sale;

3) l'ammollo dello stoccafisso dovrà essere realizzato tramite acqua corrente con ricambio;

4) è consigliato l'uso delle canne stagionate sul fondo della teglia o dispositivo analogo (griglia);

5) l'olio utilizzato deve essere rigorosamente extra vergine di oliva estratto a freddo da olive raccolte in Italia;

6) è consigliata la patata a pasta gialla idonea alla cottura in bagno d'olio prolungato;

7) il vino di cottura dovrà essere bianco, corposo ad alta gradazione, preferibilmente Verdicchio classico dei Castelli di Jesi o di Matelica;

8) Altri ingredienti suggeriti dalla tradizione:

- bouquet di aromi: aglio, carota, cipolla, maggiorana, origano, pepe bianco o nero, pomodoro, prezzemolo, rosmarino, sale marino, sedano, timo;

Nel corso degli anni sono stati poi introdotti, oltre agli ingredienti base, altri elementi, a seconda delle interpretazioni personali e delle tradizioni locali, come, ad esempio, il latte, le olive verdi e nere, acciughe, capperi, alloro ed altro, che ne determinano varianti, ma non ne alterano la tipicità.

Abbinamenti di vino consigliati: Verdicchio Classico dei Castelli di Jesi o di Matelica; Rosso Conero o Conero, Lacrima di Morro D'Alba, Rosso Piceno, Rosati del Conero.

DISCIPLINARE di Tutela e Qualità "Stoccafisso all'anconitana"

Art. 1 Denominazione

Si identifica come "Stoccafisso all'anconitana" il prodotto trasformato ottenuto dai merluzzi essiccati, *Gadus Morhua*, provenienti dalla zona FAO 27, ed opportunamente idratati e lavorati nell'area indicata in art. 3, che rispondono alle



condizioni ad ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art. 2 Caratteristiche del prodotto

Si definisce "Stoccafisso all'anconitana" il prodotto alimentare che utilizza le materie prime di seguito descritte: prodotti interi (privi di testa ed interiora) od in tranci, appartenenti alla specie denominata *Gadus Morhua* o, più comunemente, merluzzo nordico, sottoposti ad un

processo di essiccazione naturale, denominato Stoccafisso. La tabella in basso riepiloga l'elenco delle tipologie di Stoccafisso utilizzabili oltre la qualità RAGNO 6/8 Bremese magro:



DENOMINAZIONE / CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

WESTRE PRIMA / WESTRE ANCONA

Tipo polposo, robusto e di colore brillante.

Quantità: 70/80 pesci per 50Kg, 60/80cm,

BREMESE – BR

Tipo polposo. Quantità: 40/55 pesci per 50Kg.

OLANDESE – HO

Tipo polposo. Quantità: 58/63 pesci per 50Kg

LUB

Il più grande. Può avere difetti. Qt 30/45 pesci per 50Kg.

GRAND PREMIER – GP

Simile al Bremese ma meno polposo, deve essere lungo più di 60 cm.

WESTRE PICCOLO – WP

Deve essere di colore brillante. Quantità: 100/120 pesci per 50Kg

Art. 3 Zona di Produzione

Lo "Stoccafisso all'anconitana" è un piatto tipico del territorio del Comune di Ancona, Italia.

Art. 4 Prova dell'origine

Il processo produttivo viene monitorato e documentato nelle diverse fasi di lavorazione. Le quantità di prodotto secco in ingresso e le quantità di prodotto lavorato in uscita, in rapporto pari ad 1/3 circa, sono misurate utilizzando strumenti e tecniche certe e codificate, tali da garantire l'eccellenza qualitativa e le quantità prodotte. Queste analisi rendono possibile una piena tracciabilità e rintracciabilità della produzione locale,

secondo quanto previsto dalle norme cogenti e volontarie, e si attengono ai seguenti principi:

le quantità prodotte sono individuate in unità minime rintracciabili (UMR) espresse in peso;

la profondità del sistema di prova dell'origine riguarda le fasi di pesca ed essiccazione dei merluzzi e commercializzazione dello stoccafisso (materia prima);

il bilancio di massa in rapporto 1/3 circa, permette di verificare, attraverso un'analisi comparativa la compatibilità dei flussi in ingresso ed in uscita dal sistema di produzione.

Art. 5 Metodo di ottenimento

Lo stoccafisso che diventerà "Stoccafisso all'anconitana" è importato dai Paesi Nordici - area FAO 27 - nella zona descritta in art. 3, per essere trasformato, da prodotto duro e secco in alimento commestibile. La lavorazione è esclusivamente artigianale e suddivisa in varie fasi di seguito riportate:

Tranciatura delle pinne ;

Ammollo in acqua corrente.

La fase dell'ammollo può essere così sintetizzata:

- Il procedimento di reidratazione della materia prima prevede il mantenimento in acqua di governo dello stoccafisso, per circa 4/5 giorni, in apposite vasche modulari;

- dopo lo stoccafisso, mediante un opportuno attrezzo detto roncola viene suddiviso in due parti o con la sina dorsale 1/2 da una parte ed 1/2 dall'altra, oppure in due parti con la lisca interna alzata lasciando intatta la pancetta (le trippette).;

- lasciare lo stoccafisso a bagno, aperto, ancora 1 giorno;

- dopo lo stoccafisso viene ulteriormente ripulito sotto spina togliendo tutte le impurità ed ulteriori imperfezioni dalle varie parti e viene rimesso in acqua.

Le ventrelle, se tolte, vengono lasciate in acqua corrente a 1-4 gradi a maturare per 2 giorni, circa, dopodiché possono essere commercializzate;

- si rimette poi in vasca a 1-4 gradi per 4 giorni.

Lo stocco richiede quindi un periodo di maturazione o "spugnatura" in acqua come descritto sopra e terminati i quali, il prodotto è pronto per la commercializzazione.

Nella tradizione si vuol comprare il giorno prima della cottura tenendolo a bagno un'ulteriore giornata con due volte in acqua corrente per 10 minuti.

CONSERVAZIONE

La fase di conservazione può essere così descritta: Lo "Stoccafisso all'anconitana" viene conservato in cella, immerso in vasche con acqua a 1-4 gradi, fino a 8/10 giorni;

Lo "Stoccafisso" reidratato per la preparazione dello "Stoccafisso all'anconitana", è prodotto nel territorio del Comune di Ancona, Italia.

Art. 6 Legame con l'ambiente

Quando nel 1432 il nobile commerciante veneziano Pietro Querini naufragò sulle coste delle Isole Lofoten non aveva idea che stava per fare una fondamentale scoperta gastronomica. Lo stoccafisso fu infatti una vera rivelazione che Querini e i suoi uomini si portarono in Italia, lasciando in cambio alle Lofoten un buon ricordo degli Italiani e dei figli, a suggello della nuova alleanza. La prima vera importazione di stoccafisso in Italia risale al 1500,

diffondendosi soprattutto presso il popolo che con questo strano alimento, peraltro molto pratico e duraturo, e a quei tempi anche economico, poteva obbedire senza troppi problemi alle restrizioni dei giorni di magro imposte dal Concilio di Trento.

La diffusione del merluzzo conservato è più radicata in Ancona in quanto città portuale e si diffonde in tutta la marca anconetana, Ai marinai veniva inoltre attribuita una certa furbizia nell'approvvigionarsi di questo pesce essiccato, così prezioso durante i lunghi viaggi per nutrirsi tenendo a bada lo scorbuto; si dice infatti che abbiano imparato a conservare con la melassa le scorze delle arance (che altrimenti sarebbero state da gettare) per scambiarle poi con lo stoccafisso dei marinai norvegesi, con soddisfazione di tutti.

Lo stoccafisso veniva cucinato in vari modi nelle case per sfamarsi e quindi e non esiste una ricetta in quanto, prima della scoperta delle patate, per esempio, venivano usati i prodotti del territorio.

Il piatto nasce, si trasforma nelle case, prima di arrivare nei locali pubblici e quando lo stoccafisso passa dalle cucine delle famiglie in quelle delle Cantine o delle Osterie, il piatto si irrobustisce di sale e di pepe perché deve stimolare il consumo del vino.

La peculiarità delle modalità di conservazione del prodotto essiccato, proprio in contemporanea al varo dei precetti sull'astinenza dalle carni da parte del Concilio Ecclesiastico di Trento ne determinò un consumo diffuso velocemente in tutto il nord d'Italia, giungendo, in breve tempo, fino ad Ancona, città portuale, dove il pescestocco inizia una nuova storia ed una nuova identità, grazie al felice connubio sia con l'acqua sia, in particolar modo, con i prodotti cardine della dieta (patate, pomodori, sedano, carote, olio d'oliva), che gli conferiscono lo status di tipicità gastronomica.

Tradizione vuole che, come un precetto, le famiglie consumino lo stocco il Venerdì Santo e durante la Vigilia di Natale, tanto che lo stocco diviene persino regalo.

La tipicità nel caso dello "Stoccafisso all'anconitana" non è, dunque, solo un fattore di produzione, ma anche, e soprattutto, di trasformazione.

Art. 7 Controlli

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti da una struttura di controllo costituita

-- Comitato Tecnico di Controllo --.

Art. 8 - Etichettatura

Lo "Stoccafisso" è commercializzato sotto forma di filetti, falda e coda spugnati e/o altre sue parti denominate ventrelle.

I prodotti sono commercializzati in opportuni involucri di materiali per alimenti. Le dimensioni delle confezioni possono variare in funzione della pezzatura. Sugli involucri viene apposta un'etichetta autoadesiva riportante le informazioni previste dalle normative vigenti e dal protocollo di tracciabilità/rintracciabilità volontario. Oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti della normativa cogente, vengono riportate le seguenti ed ulteriori indicazioni: nome, ragione sociale e indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice.

Alla denominazione "Stoccafisso" è vietata l'aggiunta di qualsiasi indicazione non espressamente prevista dal disciplinare. La denominazione "Stoccafisso all'anconitana" è intraducibile.

Nell'etichetta dovrà essere riportata:
ditta produttrice – classificazione - lotto - identificazione tipologia prodotto (Stoccafisso reidratato Gadus Morhua) – scadenza - commercializzazione.

È facoltà del produttore riportare anche gli ulteriori attori della filiera produttiva (provenienza area FAO, importatore, trasformatore/ammollatore.

Art. 9 - Prodotti Trasformati

I prodotti, per cui la preparazione viene utilizzato lo "Stoccafisso all'anconitana" anche a seguito di processi di elaborazione e trasformazione, devono essere immessi al consumo in confezioni ove il riferimento al predetto disciplinare sia chiaramente esplicitato: Conforme al disciplinare approvato dall'Accademia dello stoccafisso all'anconitana.

L'Associazione si propone l'esclusivo perseguimento di finalità culturali e svolge la propria attività in uno o più dei seguenti settori: istruzione, formazione, tutela e promozione concernenti le tradizioni eno-gastronomiche.

Scopo precipuo dell'Associazione è quello di tutelare in particolare, attraverso le proprie attività, così come previste dagli articoli del proprio statuto, la tradizionale cultura eno-gastronomica anconitana legata alla cucina ed al consumo dello stoccafisso, alla promozione di tale cultura fra la popolazione locale e fra le genti di tutto il mondo, al sostegno di tutti coloro che attraverso studi, opere ed azioni, si premureranno di diffondere tale tipica espressione dell'anconitanità e della buona cucina.

L'Accademia dello stoccafisso all'anconitana vuol tutelare lo "Stoccafisso all'Anconitana" con una DE.CO. che avrà denominazione DE.CA (Denominazione di Cucina Anconitana), ed allo scopo ha già depositato il CODICE sopradetto agli atti presso il Comune di Ancona che ne rimane custode.

Cosa è la una DE.CO

1. E' un marchio di qualità;
2. E' regolamentato dalla legislazione che norma i marchi collettivi;
3. Non è incompatibile con le Denominazioni Europee (DOP; IGP...);
4. E' un ottimo strumento per valorizzare un determinato territorio:
 - si presta a molteplici opportunità di marketing territoriale;
 - e' un serio lavoro di analisi e censimento per individuare quali sono i prodotti che rappresentano il territorio stesso;
5. Può precisare come un prodotto viene elaborato e può valorizzare metodi tradizionali al fine di accrescere il senso di appartenenza di una comunità;
6. Gli attori che devono essere coinvolti dall'Amministrazione Comunale sono i coltivatori, i produttori, i ristoratori (autentici ambasciatori del territorio) attraverso lo sviluppo di una sinergia volta alla valorizzazione del territorio.

La DE.CO., è il marchio Comunale, che certifica la provenienza di un determinato prodotto (del comparto enogastronomico o artigianale) da un determinato territorio.

La normativa italiana sulla denominazione ufficiale dei prodotti della pesca

con la collaborazione di A. Monachesi

La normativa italiana sulla denominazione ufficiale dei prodotti della pesca, con D.M. 3/11/87 prevede però che la dicitura "stoccafisso" possa essere utilizzata solamente per il merluzzo essiccato, e precisamente per: • Gadus morhua (D.M. 15/7/83); • Gadus morhua callarias (D.M. 15/7/83); a cui sono state aggiunte con D.M. 28/10/97 le seguenti specie: • Gadus ogac (D.M. 28/10/97); • Gadus macrocephalus (D.M. 28/10/97). Le stesse specie, se commercializzate in forma salata ed essiccata, prendono il nome di "baccalà". Alcune note sui merluzzi: il Gadus morhua Denominazione inglese: cod. Lunghezza: 120 cm, alcuni esemplari superano i 150 cm. Peso max. 96 kg. Areale di distribuzione: specie molto comune nell'Atlantico settentrionale, nella parte orientale (Mare di Barents, Mare di Norvegia fino all'Islanda e lo Spitzbergen, Mare del Nord) fino alla parte occidentale (Groenlandia, fino alla Carolina del Nord). Il G. morhua, pesce predatore, trascorre gran parte della vita nei mari artici, dove si ciba soprattutto di aringhe (*Clupea harengus*) e di capelin (*Mallotus villosus*). Raggiunta la maturità sessuale, tra i 6 ed i 7 anni, torna ai luoghi di nascita dove viene pescato, nei mesi da gennaio ad aprile. Sulle coste della Norvegia, soprattutto nella zona delle isole Lofoten e del Finmark, solo il G. morhua, è oggetto di pesca, infatti la sottospecie G. morhua callarias, è presente nel Mar Baltico e nel Golfo di Finlandia, mentre il più piccolo G. ogac (lunghezza max 65 cm) è tipico della Groenlandia ed il G. macrocephalus (lunghezza max 110 cm) del Pacifico settentrionale (Mare del Giappone, Mare di Bering, coste americane dall'Alaska fino all'Oregon). Utilizzo: viene venduto fresco, congelato, essiccato e salato. Prodotti secondari: olio di fegato e uova. Una volta essiccato, il prodotto viene suddiviso in varie categorie commerciali, che a seconda della qualità, determinata dalla grandezza, dal colore della cute e della muscolatura, dall'integrità della cute, dal rapporto peso/volume, sono di prima scelta (Ragno, Westre Magro, Grand Premier, ecc.) o di seconda scelta (Italia Grande, Italia Medio, Italia Piccolo). Anche se di diverse categorie, comunque lo stoccafisso deve essere prodotto a partire solo dai suddetti merluzzi. Può capitare però che altre specie, oggetto di pesca ed essiccate nei paesi del Nord Europa, possano essere confuse, per errore o volutamente, perché meno pregiate, con il più nobile G. morhua, il che rientrerebbe nella tipologia di reato per frode nei confronti del consumatore, per vendita di "aliud pro alio", cioè di una cosa per un'altra. In ordine di frequenza di reperibilità sul mercato italiano le specie che, come il G. morhua, appartengono alla famiglia dei Gadidae, e che una volta essiccate potrebbero essere sostituite con lo stoccafisso, sono le seguenti: • L'eglefino (*Melanogrammus aeglefinus*): D.M. 15/7/83, denominazione inglese: haddock. Lunghezza max.: 110 cm. Peso max. 17 kg. Areale di distribuzione: Atlantico Settentrionale. Nella parte orientale: dal Mar Bianco al Mare di Barents, coste dell'Islanda e della Norvegia, fino al Mare del Nord, ed alle coste della Bretagna e del Portogallo. Nella parte occidentale:

dalla Groenlandia a Capo Hatteras. Utilizzo: viene venduto fresco, congelato, affumicato, salato ed essiccato. Il prodotto essiccato viene esportato soprattutto in Nigeria, Svizzera ed USA. • Il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*): D.M. 15/7/83, denominazione inglese: saithe, black cod. Lunghezza max.: 130 cm. Peso max. 32 kg. Aree di distribuzione: Atlantico Settentrionale. Nella parte orientale: dal Mar Bianco al Mare di Barents, coste dell'Islanda e della Norvegia, fino al Mare del Nord, ed alle coste della Bretagna. Nella parte occidentale: dalla Groenlandia alla Carolina del Nord. Utilizzo: viene venduto fresco, congelato, affumicato, salato ed essiccato. Prodotti secondari: olio di fegato. Come l'eglefino, il merluzzo carbonaro essiccato viene esportato in Nigeria, Svizzera ed USA.

• Il brosme (*Brosme brosme*): D.M. 28/10/97, denominazione inglese: tusk. Lunghezza max.: 110 cm. Peso max. 30 kg. Aree di distribuzione: Atlantico Settentrionale. Nella parte orientale: Mare di Barents fino allo Spitzbergen, coste della Norvegia, Mare del Nord fino all'Islanda. Nella parte occidentale: Groenlandia, fino al New Jersey. Utilizzo: viene venduto fresco, congelato, salato ed essiccato. Il prodotto essiccato viene esportato principalmente in Nigeria.

Ovviamente, per le suddette specie, il rispettivo prodotto essiccato non può essere chiamato stoccafisso, ma dovrà essere denominato con il nome previsto dalla normativa italiana, eventualmente seguito dalla dicitura secco, od essiccato. Se questi prodotti vengono commercializzati in tranci, allora il

loro riconoscimento basato sulle caratteristiche morfologiche è quasi impossibile, salvo il fortunoso mantenimento nel pezzo di trancio, di caratteristiche inconfutabili (es.: la parte caudale del brosmo). Invece, se viene mantenuto l'intero corpo del pesce, anche se, caratteristica dei prodotti essiccati, privato della testa, allora la differenziazione è possibile. Per meglio apprezzare le suddette caratteristiche, si consiglia la bagnatura del prodotto, a seguito della quale è anche possibile la numerazione dei raggi delle pinne e la valutazione dei margini della pinna caudale. Sempre nei confronti del Decreto 31 gennaio 2008 si segnala il cambiamento del significato di Baccalà con il quale ora si intende il *Gadus macrocephalus* e/o il *Gadus morhua* "salato e stagionato", contrariamente al precedente decreto ove veniva indicato solo "se salato". Da parte di produttori onesti o di consumatori inconsapevoli potrebbe apparire come una modifica non sostanziale, ma in realtà si è voluto tutelare il "vero baccalà" dalle imitazioni di produttori meno scrupolosi. Diverse Aziende infatti producono sia baccalà che stoccafisso reidratato congelato pronto per la cottura, consegnando così al consumatore un prodotto pronto al consumo evitandogli la necessità di lunghe e noiose manipolazioni. Questo prodotto andava tutelato perché sul mercato è presente anche un prodotto analogo congelato, impropriamente chiamato "baccalà bagnato congelato", che non ha niente a che vedere con il vero baccalà reidratato in termini di gusto e proprietà organolettiche.

LA FILIERA DELLO STOCCAFISSO



di Gilberto Graziosi

Un'antica tradizione norvegese

Poche popolazioni sono state in grado di sfruttare a fondo, e in modo che oggi non esitiamo a definire ecologico, le caratteristiche ambientali del proprio paese per conservare in modo sano il prodotto ittico. E nessuna lo ha saputo fare meglio dei norvegesi, anzi, per essere più precisi, dei pescatori norvegesi, con lo stoccafisso.

Prodotto secondo un metodo assolutamente naturale, che permette di mantenere invariate le sostanze nutritive del pesce, e seguendo una tradizione secolare che viene tramandata oralmente di generazione in generazione.

L'essiccazione all'aria del merluzzo artico, che dà vita allo stoccafisso, è infatti uno dei metodi più antichi di conservazione del pesce da noi conosciuti, con una storia davvero millenaria. Dai reperti archeologici risulta che lo stoccafisso veniva esportato dalla Norvegia ancor prima dell'epoca dei Vichinghi e, successivamente, divenne uno dei principali alimenti di questo popolo che lo utilizzavano

come principale scorta di viveri a bordo delle navi, perché permetteva una notevole autonomia durante i lunghi periodi di navigazione. Inoltre il surplus poteva essere usato come merce di scambio.

L'essiccazione

La popolarità di questo alimento è testimoniata anche dalla letteratura di varie epoche in cui ritroviamo numerose descrizioni dello stoccafisso. L'italiano Querini, che naufragò sull'isola di Røst nel 1432, scriveva: "Lo stoccafisso viene disseccato all'aria e al sole senza fare uso di sale, dato che questo pesce contiene pochissima quantità d'umidità e di grasso e diventa secco come il legno. Per poterlo mangiare è necessario batterlo con un manico di scure per sfilacciarlo. Per insaporirlo vengono poi aggiunti burro e spezie". Si possono trovare ancora descrizioni dello stoccafisso nei racconti di molti viaggiatori che visitarono le regioni nordiche.



Nel 1607 Dithmarus Bleskenius pubblicò un racconto di un viaggio in Islanda, nel quale spiegava che gli alimenti base degli abitanti di quell'isola erano appunto lo stoccafisso, l'acqua e il siero di latte.

Egli sosteneva inoltre che, grazie a questo tipo di alimentazione, "molti di loro riescono a vivere fino a 250 anni senza assistenza medica".

Grazie alla sua lunga conservazione anche in condizioni di stoccaggio difficili e al suo alto contenuto di proteine, lo stoccafisso è riuscito a fare breccia nel mercato internazionale. Oggi, nonostante la grande varietà di prodotti alimentari disponibili, si è conquistato un posto di prestigio nella gastronomia di molti paesi del mondo. In alcuni di essi addirittura troviamo lo stoccafisso nei migliori ristoranti o fra i piatti della cucina casalinga. In Norvegia viene consumato prevalentemente come snack o come Lutefisk (variante nordica dello stoccafisso ammollato).

La materia prima

Per ottenere un buon stoccafisso è fondamentale usare del merluzzo di ottima qualità, come quello artico norvegese che vive nelle freddissime acque del mar di Barents e lungo tutta la costa della Norvegia, il *Gadus morhua*.

Il merluzzo, senza l'aggiunta di alcun additivo, deve essiccarsi e conservarsi solo grazie all'azione degli elementi atmosferici. Il più piccolo difetto, anche invisibile esternamente, potrebbe alterare la qualità dello stoccafisso, riservando una brutta sorpresa al consumatore al momento di farlo rinvenire in acqua (ad esempio la presenza di sangue nella carne).

Uno dei momenti più critici del processo di lavorazione del merluzzo è sicuramente il taglio del ventre poichè, per ottenere un prodotto di qualità, il pesce si deve

essiccare contemporaneamente sia nella parte esterna sia in quella interna (ed il taglio corretto del ventre agevola il drenaggio all'interno della spina dorsale).

Anche il corretto taglio della testa del merluzzo è decisivo per ottenere un ottimo stoccafisso, come il taglio delle vertebre dorsali nella sezione dell'arco branchiale. Questo implica che almeno una vertebra dorsale sia tagliata insieme con la testa, favorendo così il buon drenaggio dell'acqua dalla colonna vertebrale.

È curioso sapere che tutto ciò che viene eliminato dal merluzzo fresco viene impiegato in altri tipi di produzione.

La lingua, ad esempio, è considerata una vera e propria prelibatezza sia in Norvegia che in altri paesi; la testa è essiccata e venduta in mercati specifici; le uova sono usate per la produzione del caviale; dal fegato si ricava il famoso olio medicinale e dal resto degli intestini vengono estratti particolari enzimi utilizzati nell'industria farmaceutica.

Lavorazione

Il processo di lavorazione inizia non appena sbarcati ed è molto importante che sia eseguito con accuratezza. Dopo aver tagliato il ventre e la testa del pesce e dopo averlo pulito, l'operatore fa una scelta a sua discrezione su come sia meglio utilizzare il merluzzo. Prima di iniziare la procedura di lavorazione è necessario lavare abbondantemente il merluzzo con acqua di mare.

Quando i merluzzi si trovano sul banco di produzione, l'operatore ne sceglie due più o meno della stessa dimensione. Questi vengono legati insieme all'altezza della pinna caudale con un filo di rete, di canapa oppure con un filo sintetico precedentemente tagliato secondo le dimensioni del merluzzo. È molto importante che i merluzzi legati insieme pendano nella stessa posizione, in modo che gli archi branchiali siano posti l'uno contro l'altro per evitare eventuali formazioni di macchie.

Dopo la legatura, il merluzzo viene ancora lavato abbondantemente con acqua di mare e, dopo il lavaggio, viene trasferito nel luogo in cui sono state allestite le rastrelliere.

Per produrre uno stoccafisso di qualità è necessario che il merluzzo venga appeso il giorno stesso in cui è stato pescato.



Essiccazione e controllo

Per ottenere uno stoccafisso di buona qualità, è necessario che le condizioni atmosferiche siano quelle giuste. Il merluzzo lascia il suo luogo naturale per andare a deporre le uova alle isole Lofoten esattamente nel periodo atmosferico ideale per iniziare il processo d'essiccazione. Questo fenomeno ha reso le isole Lofoten famose in tutto il mondo. Lo stoccafisso è prodotto anche in altre regioni della Norvegia, come ad esempio nella regione Finnmark. Il periodo d'essiccazione nelle isole Lofoten inizia tradizionalmente a fine febbraio e termina a metà aprile. Dopo questo periodo la temperatura diventa troppo alta per poter ottenere una buona essiccazione, mentre nelle regioni Troms e Finnmark è possibile continuare l'essiccazione fino a maggio. Per l'essiccazione del merluzzo si usano sia rastrelliere piane sia a siepi. Le rastrelliere piane hanno bisogno di un'area più estesa mentre quelle a siepi sfruttano l'altezza. Non è documentato quale di questi due sistemi sia il migliore ai fini del prodotto, pertanto l'uso dei diversi tipi di rastrelliere dipende dalla tradizione del luogo e dall'area disponibile.

Il merluzzo di piccola dimensione si appende sulla parte più sottile del tronco mentre quello più grande si appende sulla parte del tronco più spessa della rastrelliera.

I merluzzi vengono appesi mantenendo una certa distanza tra gli uni e gli altri affinché si abbia una circolazione ottimale dell'aria. È importante che i merluzzi non vengano a contatto, né l'uno con l'altro, né con i tronchi delle rastrelliere, perché questo potrebbe causare la formazione di macchie che ne ridurrebbero in seguito la qualità. Quindi è importante eseguire controlli e regolare, eventualmente, le distanze. Quando si esegue il controllo del merluzzo sulle rastrelliere è importante controllare anche se nel suo ventre siano rimasti eventuali residui (ex. i residui di fegato).

Nell'essiccazione del merluzzo è raro, se non impossibile, che la produzione di un anno sia uguale a quella di un altro. Questo dipende ovviamente dalle diverse condizioni atmosferiche (es. la temperatura, il sole, il vento, l'umidità e la pioggia), che influiscono direttamente sull'essiccazione e quindi sulla qualità dello stoccafisso. Il merluzzo si appende con il ventre riparato dalla pioggia.



Per questo motivo, nelle isole Lofoten, il merluzzo è appeso con il ventre verso il nord ed il dorso verso il sud, dato che il vento che porta la pioggia soffia spesso da Sud - Sud/ovest.

Nelle isole Lofoten l'essiccazione dura circa tre mesi, a seconda delle condizioni atmosferiche, del vento e delle dimensioni del merluzzo.

Nella regione Finnmark si pesca tradizionalmente il merluzzo di dimensioni medio/piccole che ha bisogno di un periodo di essiccazione più breve e che dura normalmente dai 2 mesi ai 2 mesi e mezzo.

Raccolta, classificazione e imballaggio

Nelle isole Lofoten, lo stoccafisso si raccoglie normalmente a partire dalla metà di giugno. Il grado d'essiccazione si basa su una valutazione soggettiva che si avvale di diversi metodi.

Dopo aver tagliato il filo di rete con un coltello, si fa cadere il pesce dalle rastrelliere per poi trasportarlo in magazzino dove sarà sottoposto a un'ulteriore essiccazione. Gli stoccafissi vengono posizionati in modo che l'aria possa circolare liberamente. I pesci più grandi, che hanno bisogno di un periodo d'essiccazione più lungo, sono sistemati sul lato esterno e sulla parte alta del pallet.

Per quanto riguarda la classificazione dello stoccafisso, essa avviene seguendo criteri standard del prodotto (NBS 30-01).

Il selezionatore ("Vrakeren") è l'operatore addetto alla classificazione che, avendo una lunga esperienza nel





processo d'essiccazione dello stoccafisso, acquisita direttamente dai vecchi "vrakere". È lui che esegue la valutazione su base soggettiva dividendo lo stoccafisso Lofoten in 20 classi e gli altri tipi di stoccafisso in 10 classi.

La lunghezza, la grandezza, il peso e altre caratteristiche qualitative sono i parametri in base ai quali viene effettuata la selezione.

Il selezionatore effettua un controllo visivo dello stoccafisso e spesso ne apre la nuca per odorare e controllare la qualità.

È possibile, dal momento che la classificazione è effettuata dal singolo selezionatore, che esistano delle variazioni tra le classi di stoccafisso provenienti da fornitori diversi.

In ogni caso gli stoccafissi riuniti e pressati nella stessa balla devono essere di qualità uniforme.

Lo stoccafisso si pressa in balle da 25, 45 o 50 kg a seconda dei mercati di vendita e per effettuare questa operazione viene usata una pressa idraulica. Successivamente le balle vengono legate con tre fili di ferro zincato e imballate in sacchi di iuta. Lo stoccafisso può essere pressato con il ventre o il dorso verso l'esterno a seconda del paese di destinazione.

Come per la maggior parte dei tipi di pesce, esistono due classificazioni principali in cui distinguiamo lo stoccafisso: di prima e di seconda scelta. Lo stoccafisso di prima scelta è il migliore, non deve avere difetti, e deve corrispondere ai requisiti della sua classe di appartenenza. Lo stoccafisso di seconda scelta può avere piccoli ma non rilevanti difetti. Lo stoccafisso Lofoten di qualità inferiore alla seconda scelta si classifica come tipo B oppure come tipo Africa, prodotto destinato al mercato africano.

La scelta della qualità, polposa o sottile, ha una rilevanza centrale nella classificazione dello stoccafisso. Questo si basa sulla preferenza che si riscontra nei diversi mercati e dai loro diversi usi. Alcuni mercati preferiscono il tipo di stoccafisso sottile, il quale viene rullato e battuto prima di essere fatto rinvenire. Altri mercati preferiscono invece una qualità più polposa e robusta.

Anche la dimensione è un criterio centrale nella classificazione dello stoccafisso e si ottiene in base alla misurazione della lunghezza, al peso ed al numero dei pezzi.

Il mercato dello stoccafisso

Lo stoccafisso è il prodotto d'esportazione più antico della Norvegia ed è quindi naturale che sia interessante anche dal punto di vista storico. Le guerre, le paci, le religioni e i diversi sistemi politici hanno apportato nei tempi grandi cambiamenti nei vari mercati, influenzando di conseguenza anche la produzione e l'esportazione dello stoccafisso norvegese.

Nel XX secolo il continente africano e in particolare l'Africa occidentale e la Nigeria, facevano parte dei mercati più importanti. I popoli africani avevano richieste differenti da quelle europee e questo ha contribuito ad ampliare notevolmente la produzione in molte località norvegesi. Oggi i mercati più importanti dello stoccafisso norvegese sono: l'Italia, la Svezia, gli USA e la Croazia.

L'Italia, in particolare, acquista più dei 2/3 della produzione dello stoccafisso norvegese. Il mercato italiano si divide, per motivi culturali e storici, in cinque principali regioni: Veneto, Liguria, Campania, Calabria e Sicilia.

Nelle altre regioni italiane lo stoccafisso è meno conosciuto. Esiste tuttavia un'antica tradizione di consumo nella zona di Livorno e di Ancona.

A seconda della regione cambiano i metodi di preparazione dello stoccafisso ed è pertanto importante acquistare lo stoccafisso del giusto tipo e che abbia le qualità richieste.

Nell'Italia del Nord-Est si preferisce il tipo di stoccafisso più magro e sottile mentre nelle altre regioni si preferisce quello più robusto e pieno. Con una curiosità: mentre il merluzzo conservato per essiccazione è chiamato normalmente stoccafisso, nell'area veneta viene battezzato "baccalà". E siccome dal Veneto provengono moltissime





ricette a base di baccalà, prima fra tutte quella del “baccalà alla vicentina”, queste in realtà debbono essere preparate con lo stoccafisso.

La preparazione

Lo stoccafisso, una volta portato in casa, si presenta come una sorta di pezzo di legno secco e duro, dall'odore molto forte, ed è a questo punto della filiera che inizia il rituale della preparazione, diverso come già detto da Regione a Regione e addirittura da famiglia a famiglia; qui tratteremo della preparazione dello Stocco con patate alla moranese per come preparato a casa Mastrascusa.

Il taglio

Propedeutico alla spugnatura, o ammollo che dir si voglia, il taglio dello stoccafisso è cosa tutt'altro che facile data la durezza dovuta all'essiccazione; si procede pertanto con strumenti poco convenzionali per la cucina tradizionale, per esempio la sega; infatti nei tempi andati si era soliti far tagliare lo stoccafisso anche in falegnameria! Esistono alcune scuole di pensiero che si differenziano sulla tecnica del taglio, in due pezzi netti, che dopo due o tre giorni di ammollo consentiranno un ulteriore taglio longitudinale e l'esportazione delle “trippicelle”, piuttosto che il taglio in più pezzi di pari lunghezza che saranno ulteriormente ritagliati prima della cottura.

L'ammollo in Ancona

Lo stoccafisso che diventerà “Stoccafisso all'anconitana” è importato dai Paesi Nordici – area FAO 27 - nella zona descritta in art. 3, per essere trasformato, da prodotto duro e secco in alimento commestibile. La lavorazione è esclusivamente artigianale e suddivisa in varie fasi di seguito riportate:

Tranciatura delle pinne ;
Ammollo in acqua corrente.

La fase dell'ammollo può essere così sintetizzata

- Il procedimento di reidratazione della materia prima prevede il mantenimento in acqua di governo dello stoccafisso, per circa 4/5 giorni, in apposite vasche modulari;
- dopo lo stoccafisso, mediante un opportuno attrezzo detto roncola viene suddiviso in due parti o con la sina



dorsale 1/2 da una parte ed 1/2 dall'altra, oppure in due parti con la lisca internaalzata lasciando intatta la pancetta (le trippette).;

- lasciare lo stoccafisso a bagno, aperto, ancora 1 giorno;
- dopo lo stoccafisso viene ulteriormente ripulito sotto spina togliendo tutte le impurità ed ulteriori imperfezioni dalle varie parti e viene rimesso in acqua.

Le ventrelle, se tolte, vengono lasciate in acqua corrente a 1-4 gradi a maturare per 2 giorni, circa, dopodichè possono essere commercializzate;

- si rimette poi in vasca a 1-4 gradi per 4 giorni.

Lo stocco richiede quindi un periodo di maturazione o “spugnatura” in acqua come descritto sopra e terminati i quali, il prodotto è pronto per la commercializzazione.

Nella tradizione si vuol comprare il giorno prima della cottura tenendolo a bagno un'ulteriore giornata con due volte in acqua corrente per 10 minuti.

Sconsigliamo vivamente l'ammollo con sostanze tipo



la soda, che sebbene velocizzino considerevolmente il processo di spugnatura, fanno perdere allo stoccafisso molte delle sue peculiari proprietà organolettiche oltre a cancellarne il suo caratteristico sapore.

Valori Nutrizionali

Interessante poi risulta anche il confronto con la carne, che si risolve a tutto favore del merluzzo:

Proteine nobili per entrambi, in misura del 18%; **Zuccheri** presenti in misura leggermente inferiore nel baccalà;

Grassi presenti nella stessa misura per entrambi: 0,3%; giova tenere ben presente però che nel merluzzo si tratta di "grassi polinsaturi", i famosi **Omega 3**, altrimenti definiti i **grassi buoni** perché aiutano a controllare la pressione sanguigna, ostacolano l'accumulo di sostanze grasse nelle arterie ed addirittura contribuiscono ad abbassare il tasso di colesterolo nel sangue.

All'uopo, ecco qui di seguito riportata la tabella con le informazioni su composizione chimica e valore energetico per 100 grammi (Fonte: www.inran.it/servizi_cittadino/per_saperne_di_più/tabelle_composizione_alimenti)

Per la migliore scelta di un bel pezzo di stoccafisso sarà bene andare a verificare i seguenti requisiti:

Le dimensioni dello stoccafisso normalmente sono notevoli, se non grosse;

Il collo e il ventre aperti devono essere puliti, privi di ecchimosi e di macchie;

Pelle di color grigio-chiaro senza riflessi rossastri;

Odore molto intenso;

Polpa asciutta, dura, compatta, ma non friabile.

Il momento successivo è quello della battitura, per quelle regioni ove tale pratica viene applicata: lo stoccafisso va battuto con un mazzuolo di legno in modo da essere sfibrato ma non rotto; segue la reidratazione, possibilmente in acqua corrente, per una durata di una settimana.



Composizione chimica e valori energetici per 100 g

Composizione chimica	Baccalà secco	Baccalà ammollato	Stoccafisso secco	Stoccafisso ammollato
Parte edibile (%)	75	82	78	85
Acqua (g)	52.4	75.6	12.0	76.1
Proteine (g)	29.0	21.6	80.1	20.7
Lipidi (g)	1.7	1.0	3.5	0.9
Carboidrati (g)	0	0	1.1	0.3
Amido (g)	0	0	0	0
Zuccheri solub (g)	0	0	1.1	0.3
Fibra totale (g)	0	0	0	0
Energia (kcal)	131	95	356	92
Energia (kj)	549	399	1490	385
Sodio (mg)	-	-	500	51
Potassio (mg)	-	-	1500	-



SENSI D'ESTATE 2013

tutti i mercoledì di luglio e agosto
al Museo Omero

m.o. museo
tattile statale
omero



L'estate 2013 del Museo Tattile Statale Omero di Ancona si presenta ricca di appuntamenti di prestigio. Si rinnova infatti anche quest'anno la rassegna culturale estiva Sensi d'estate - Percorsi multisensoriali di arte, teatro, musica, odori e sapori. Giunta alla sua XII edizione la manifestazione si articola in sei appuntamenti, tutti i mercoledì dal 17 luglio al 21 agosto, dalle ore 21.30 alle 24.00 presso la Mole Vanvitelliana di Ancona, sede del Museo Omero.

Il calendario prevede spettacoli teatrali e concerti all'aperto nel cortile della Mole, con artisti marchigiani e di caratura nazionale.

Mercoledì 17 luglio apre la rassegna Moni Ovadia con il recital *Il Registro dei peccati*, rapsodia lieve per racconti, melopee, narrazioni e storielle; il 24 luglio Roberto Angelini, cantautore, polistrumentista, discografico e molto altro si esibirà nel concerto *Phineas Gage*; il 31 luglio andrà in scena un'originale combinazione di spettacoli teatrali legati dal sapore della fiaba *Babar e Humus*, che vedono come protagonisti attori della sezione di Ancona dell'Unione Italiana Ciechi.

Mercoledì 7 agosto serata dedicata al compositore argentino Astor Piazzolla e al suo erede europeo Richard Galliano con la band *"Variazioni sul Tango Quartet"*; il 14 agosto omaggio alla cantautrice Edith Piaf e alla sua passionale corrispondenza con Marcel Cerdan con lo spettacolo *Moi Pour Toi* della Compagnia teatrale *"VI Luglio"*; chiusura il 21 agosto con il concerto del *"Duo bucolico"* composto dai cantautori romagnoli Antonio Ramberti e Daniele Maggioli, tra vaniloqui poetici e inverosimili fiabe.

Durante le serate le sale del Museo Omero, contaminate dalla creatività di giovani artisti locali con installazioni ideate per l'occasione, saranno sempre aperte e visitabili. Sarà inoltre possibile visitare la mostra *Verso il Terzo Paradiso*, *L'Italia riciclata* di Michelangelo Pistoletto, un grande evento per Ancona e il Museo Omero: un'opera site specif ideata dal Maestro per la Biennale di Venezia e ripensata per la città dorica nell'estate dei festeggiamenti per i 2.400 anni dalla sua fondazione.

Al termine della serata degustazione gratuita del gelato artigianale prodotto dalla gelateria "Al Belvedere" di Agugliano.

L'ingresso alla rassegna Sensi d'Estate, al museo e alla mostra è libero e la prenotazione non è obbligatoria.

Informazioni:

Museo Tattile Statale Omero, Mole Vanvitelliana, Banchina Giovanni da Chio 28, 60121 Ancona
tel + 39 071 28 11 93 5, fax + 39 071 28 18 358,
info@museoomero.it www.museoomero.it

Orario estivo:

Museo Omero e Mostra Verso il Terzo Paradiso:

dal martedì al venerdì 18 - 22;

sabato e domenica 10 - 13 e 18 - 22.

Mattino, giorni feriali:

apertura su prenotazione per gruppi.

Chiuso: lunedì, 15 agosto



LE DUE ANCONE E LA LORO FONDAZIONE



La città festeggia la data del **2400** 387 a. C. con varie iniziative

Il giorno 4 maggio, festa del Patrono, il Comune ha inaugurato le celebrazioni per i 2400 della fondazione di Ancona. Davanti alle Muse si sono avvicendate le corali cittadine e la compagnia fanese Simmachia Ellenon con figuranti in costume dell'antica Grecia. Per festeggiare la fatidica data del 387 a.C. il Comune ha predisposto un programma di visite guidate all'Ancona greca e all'Ancona romana, in collaborazione con la Soprintendenza per i beni archeologici delle Marche, il Museo archeologico nazionale, l'Arcidiocesi Ancona-Osimo e l'Università politecnica delle Marche. L'itinerario greco prevede la visita alla necropoli ellenistica della Villarey, ai reperti di età micenea conservati nei musei cittadini, e, per finire, al Tempio di Venere sotto il Duomo di san Ciriaco. L'itinerario romano è invece dedicato alla scoperta della città "Porta d'Oriente". Si succedono quindi le vestigia dell'Ancona traianea fino al formarsi delle prime colonie cristiane. Tra i siti visitabili previsti nell'itinerario, le botteghe romane di via Carducci e l'Anfiteatro di via Birarelli. Tutte le informazioni sulle visite guidate si trovano nel sottosito del Comune dedicato ad Ankon 2400. Naturalmente il programma delle celebrazioni prevede anche una serie di altri appuntamenti, a partire da grandi manifestazioni come la Biennale dei giovani artisti dell'Europa e del Mediterraneo (6 e 7 giugno) e dai Campionati mondiali di vela d'altura (Orc Worlds 2013) dal 21 al 29 giugno. Tra le iniziative organizzate dalle associazioni cittadine, da sottolineare anche il ciclo di incontri e la mostra Ancona 2013, 24 secoli di culture marinare organizzati dal Laboratorio culturale onlus alla Mole Vanvitelliana. Si prevede inoltre di predisporre, a cura o con il supporto delle associazioni, incontri sulla storia e la democrazia, trekking su itinerari storici e rappresentazioni e spettacoli di arte varia fino al prossimo dicembre.

Ma cosa festeggiamo esattamente e chi furono questi fondatori? Il geografo Strabone, autore della più antica testimonianza sulla colonizzazione greca, assicura che "L'Ancona greca fu fondata dai siracusani, che fuggivano la tirannide di Dionisio il Grande, il tiranno di Siracusa". Ma risulta storicamente che Dionisio aspirava ad estendere l'influenza siracusana in tutto l'Adriatico, dunque la notizia del geografo greco si può interpretare nel senso che Dionisio, per raggiungere i suoi intenti, si servì di quei

cittadini che mal sopportavano il suo dominio in patria. Insomma, evitare conflitti interni spingendo gli oppositori politici a togliere le tende era una strategia diffusa tra i greci e portava spesso alla fondazione di colonie. Due gruppi di dissidenti siracusani furono, infatti, mandati in esilio subito dopo il 388 a.C. e nel 386-385 a.C., mentre il tiranno di Siracusa stava intraprendendo un programma di colonizzazione adriatica in chiave anti-etrusca e in collaborazione con i Galli Senoni, con i quali era alleato. Ecco perché si indica il 387 a.C.

La colonia fu fondata sul colle Guasco? Qui la faccenda si complica. Al Montagnolo (dalle parti del Ghettaello), sono stati rinvenuti fin dai primi anni Ottanta resti micenei e, secondo lo studioso Maurizio Landolfi, sottoterra (è zona militare), si celerebbe una vera e propria "miniera", forse persino un luogo di culto più antico di quello del Guasco. Ecco perché si parla di due Ancone e di due colonie greche in un contesto multiculturale e multi-etnico dove convivevano indigeni e greci. Oppure di una "Ancona prima di Ancona", come sostiene l'archeologa Nicoletta Frapiccini. Insomma, forse due centri abitati, forse uno scalo prima della fondazione e (ancora) forse, ma piace pensarlo, progenitori "democratici" in lotta contro un dittatore. Ad ogni modo, sulla base delle fonti scritte antiche (Strabone, Plinio il Vecchio e Pomponio Mela, il Periplo dello Pseudo-Scilace, Procopio ma anche autori medievali, Boncompagno da Signa, Oddo di Biagio ed Eustazio da Tessalonica, e poeti quali Catullo, Giovenale, Silio Italico), le testimonianze archeologiche (alcuni tratti di mura dell'acropoli, della cinta urbana vera e propria e - ma la questione è controversa - i resti del tempio su cui sorge la cattedrale di san Ciriaco), le steli funerarie, le monete e gli studi di storici e archeologici contemporanei (tra quelli non citati, Braccesi, Sconocchia, Baldelli, Luni, Lucentini e altri), 2400 anni fa nasceva una colonia piccola ma attiva formata da anconetani che parlavano e scrivevano in greco, producevano un ottimo vino e coltivavano il frumento. Una civiltà che coniava monete, conosceva l'architettura e l'arte. E' dalla Grecia, e dalla Sicilia greca, che è iniziato il nostro cammino.

Sergio Sparapani

www.comune.ancona.it/2400/it/index.html





L'Associazione "YES WE CONERO" riunisce 13 piccoli produttori di Rosso Conero che hanno saputo caratterizzarsi per la qualità e tipicità dei loro vini prodotti in prossimità del Monte Conero, nelle Marche.

Questo gruppo di vignaioli ha un rapporto strettissimo con il territorio e segue in prima persona tutte le fasi produttive, dal vigneto alla cantina, fino alla vendita diretta al consumatore.

yes, we **CONERO**

Lanari Luca	<i>Azienda Agricola Lanari</i>
Lucesole Graziella	<i>Fattoria Lucesole</i>
Marchetti Maurizio	<i>Azienda Agricola Marchetti</i>
Mazzoni Roberto	<i>Piantate Lunghe</i>
Moroder Alessandro	<i>Azienda Agricola Moroder</i>
Pieri Luigi	<i>Azienda Agricola Luigi Pieri</i>
Polenta Giancarlo	<i>Cantina Polenta</i>
Serenelli Alberto	<i>Alberto Serenelli</i>
Spinsanti Catia	<i>Tenimenti Spinsanti</i>
Starabba Alessandro	<i>Azienda Agricola Malacari</i>
Strologo Silvano	<i>Silvano Strologo</i>
Terni Antonio	<i>Fattoria Le Terrazze</i>
Zazzarini Adriana	<i>Azienda Agricola Mercante Oriano</i>

Associazione Vignaioli del Monte Conero
Corso Amendola 51 60123 Ancona
t. 071731797 f. 0717135427
info@yesweconero.it www.yesweconero.it