



## *Accademia dello stoccafisso all'anconitana*

### **BENEMERENZA 2009**

*Martedì 15 dicembre*

*Ore 20,00*

*Hotel Fortino Napoleonico - Portonovo - Ancona*

*Sala dei Marescialli*

*Ai Soci dell'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana*



*Carissimi Soci,*

*l'appuntamento per il tradizionale scambio degli auguri è al ristorante del Hotel Fortino Napoleonico - Portonovo - Ancona il 15 dicembre alle ore 20,00 dove Aldo Amleto Roscioni, è lieto di ospitarci per l'occasione.*

*L'Accademia consegnerà la benemerenda 2009 all'associazione di promozione sociale **Nie Wiem**, sodalizio che si è particolarmente distinto per la crescita culturale, sociale ed artistica della Comunità e quindi della promozione dell'immagine di Ancona e delle Marche.*

*La quota di partecipazione Soci e familiari € 35.00, altri € 40.00*

**NB: si prega di telefonare, per le prenotazioni, al segretario Gilberto Graziosi 335 1303495**

**(email: [info@accademiadellostoccafisso.com](mailto:info@accademiadellostoccafisso.com)) entro e non oltre il 12/12/2009.**

**Numero massimo partecipanti 160**



***Nota:** all'inizio della serata sarà possibile rinnovare la tessera sociale 2010 ed acquistare la cravatta. I rinnovi si intendono per i vecchi soci che potranno usufruire così del particolare sconto sul costo della cena.*

*Lo stesso sarà possibile per coloro che desiderano iscriversi per la prima volta.*

*Il Presidente  
Bruno Bravetti*

*Associazione di promozione sociale **Nie Wiem***



Nie Wiem è un'associazione non profit che si avvale della collaborazione di una ventina di volontari, compresi i membri del direttivo; i soci sono all'incirca cinquanta.

“Nie Wiem” è un'espressione polacca che significa “Non so”, perché proprio dal non sapere e dal dubbio che parte quell'inarrestabile curiosità e tensione verso la ricerca che anima il gruppo di giovani artisti.

Hanno scelto di esprimerlo in polacco perché la grande poetessa polacca Wislawa Szymborska ha detto che «l'ispirazione, qualunque cosa sia, nasce da un incessante “non so”». La ricerca instancabile è quindi l'obiettivo principale del sodalizio.

Uno dei principi è «ascolta lo scordato», poiché obiettivo di Nie Wiem è far riemergere e rivalutare ciò che è dimenticato, dare voce agli “scordati”, agli stonati, a chi “canta” fuori dal coro.

Fra gli “scordati” a cui guarda Nie Wiem ci sono innanzitutto le persone svantaggiate, coloro che vivono ai margini della società, a cui Nie Wiem dedica ogni anno la sezione tema sociale del proprio concorso nazionale per cortometraggi “Corto Dorico”. A chi soffre di disagio psichico, ai carcerati, agli anziani, Nie Wiem ha inoltre dedicato il progetto “La parola che cura. Laboratori di scrittura nei luoghi di disagio” (2005-2006).

Fra gli “scordati” ci sono poi i “Numi dorici”: grandi artisti originari di Ancona, come Franco Corelli, Gino De Dominicis, Franco Scataglini, che pur avendo raggiunto vette nazionali e internazionali, nel campo della musica, della pittura e della poesia, sono trascurati.

A Scataglini Nie Wiem ha dedicato diverse iniziative, fra cui la passeggiata alla scoperta dei luoghi scatagliniani, *M'hai lasciato un giardi'* (luglio 2004) e la lettura scenica di testi di Scataglini, eseguita da David Riondino per le musiche di Giovanni Seneca, nell'ambito della III edizione del Poesia Festival “La Punta della Lingua” (giugno 2008).

Fra gli obiettivi statutari di Nie Wiem vi è la valorizzazione dei luoghi storici delle città in cui opera, in particolare di Ancona, dei suoi locali e delle sue strutture ricreative. È per questo che ha organizzato iniziative all'Anfiteatro romano, al Palazzo degli Anziani, alla Mole Vanvitelliana, al Mercato delle Erbe, al Teatro Sperimentale, al Cinema Azzurro, a Lascensore.

Per promuovere i talenti con cui ha collaborato negli anni, diffondere cultura, arti e scienze, Nie Wiem ha inaugurato anche ad Ancona, dopo averli sperimentati a Bologna e Roma, i laboratori del C.A.S.A. - Centro per le Arti e le Scienze, a partire da Corso per VideoMaker tenuto da Massimo Volponi e Paolo Paliaga e il Corso di Scrittura come autofiction di Massimo Canalini.

Nel 2008 infine Nie Wiem è divenuta proprietaria della rivista culturale «Argo», fondata a Bologna 2000, patrocinata dalla Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università degli Studi di Bologna e distribuita in libreria dalla casa editrice Cattedrale di Ancona.

## Il menu della serata



**Paolo Antinori** con il suo staff preparerà un menù che “racconta” la storia della nostra città, che sottolinea i colori e i sapori del Conero e delle colline marchigiane ed in primo luogo l’armonia fra il pesce del grande nord e le persistenze alimentari dell’Adriatico:

Baccalà mantecato – Sgombro, Salmone e Baccalà da noi affumicato con crostini di pane al farro.

Poi il “vincistocco” dello Chef **Renato Lucarini**, variante dei Vincisgrassi, gratinato al forno.

Ed infine lo stoccafisso all’anconitana dello Chef **Adino Messi**, secondo quanto previsto dal Codice dell’Accademia.

Piccolo pinzimonio di ortaggi e per chiudere: Semifreddo al Varnelli con salsa alla vaniglia e ponce al mandarino Varnelli.

Il servizio sala sarà curato dal Maitre **Lorenzo Serfilippi**.

### **I piatti saranno abbinati con i vini dell’Azienda Maraviglia:**

Verdicchio di Matelica Doc “Alarico” 2008

Verdicchio di Matelica Doc Riserva “Grappoli D’oro” 2007 (etichetta bianca e oro)

Colli Maceratesi Rosso Doc “Bosco” 2006



Lo stoccafisso che gusteremo è fornito da Pescheria Marenostrum - 60123 Ancona (AN) - Via Maratta Carlo, 34 che dichiara qualità WESTRE PRIMA/WESTRE ANCONA – Tipo polposo, robusto e di qualità brillante.



L’azienda vinicola Maraviglia nasce dalla volontà e dalla passione di un’intera famiglia.

Una superficie vitata di oltre 13 ettari per la produzione vino Verdicchio di Matelica, che si estende nei terreni della località Piannè di Matelica, interamente votata al perseguimento dell’eccellenza produttiva.

Un impegno costante per vini che hanno, nella pregevolezza e nella qualità, i risultati migliori. La famiglia Maraviglia si occupa delle vendite di Verdicchio di Matelica, Sangiovese, Merlot dei Colli Maceratesi dalla cantina in localita' Pianne di Matelica.

Il territorio si collega perfettamente alla produzione di vino bianco. Enclave produttiva capace di ammalare con la sua ruralità elegante e i suoi panorami montani, il territorio viticolo matelicese si presenta con vigne di media altura e dal microclima a forte escursione termica. Nascono da queste premesse vini dai bouquet floreali, che hanno negli accenti forti l’immagine del loro “terroir”. Per descrivere Matelica basterebbero gli aggettivi utilizzati per parlare del suo prodotto più conosciuto, il Verdicchio DOC: “Armonico, elegante, particolare”. Queste le magie del territorio e del ‘nettare’ che vi si produce.

I vigneti sono del tipo allevato con sistema a cordone speronato con distanza interfilarare di Mt.2,6 e Vite-Vite di cm. 80 per i rossi e cm. 100 per il verdicchio.

La produzione ettaro del verdicchio è di 100 quintali/ettaro La produzione ettaro sulle uve rosse è di 80 quintali/ettaro. Coltiviamo uve Verdicchio, Sangiovese, Ciliegiole, Merlot e Cabernet.

**Azienda Agricola Filippo Maraviglia**  
Località Piannè, 584 – 62024 Matelica

[www.vinimaraviglia.com](http://www.vinimaraviglia.com)



## **ALLA FINE DELLA CENA SARANNO PRESENTATI FILMATI FINALISTI DELLE VARIE EDIZIONI**

### **Cumu veni si cunta:**

documentario sui mestieri in via di estinzione in Sicilia, a cura di Luca Vullo,  
uno dei migliori giovani documentaristi italiani (12 min)

### **Remember Sammy Jenkins:**

video-clip musicale del collettivo Postodellefragole di Ancona,  
vincitore di CORTO DORICO 2005 (4 min)

### **La memoria dei cani:**

corto di animazione, vincitore di CORTO DORICO 2006, realizzato da Simone Massi,  
giovane artista urbinata di fama internazionale (8 min)

### **Sotto il mio giardino? :**

breve film giallo, finalista di CORTO DORICO 2008, vincitore di numerosi premi,  
fra cui il globo d'oro della Associazione Stampa Estera, realizzato da uno dei migliori  
giovani registi marchigiani, il fanese Andrea Lodovichetti (18 min).

