



PREMESSA DISCIPLINARE IL CODICE DELLO STOCCAFISSE DI ANCONA

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 60cm.;
- 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;

L'Accademia dello stoccafisso all'anconitana vuol tutelare lo "Stoccafisso all'Anconitana" con una D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata), ed allo scopo ha depositato il CODICE sopradetto agli atti presso il Comune di Ancona che ne rimane custode.

DISCIPLINARE di Tutela e Qualità “Stoccafisso all’anconitana ”

-Art. 1-

Denominazione

Si identifica come “Stoccafisso all’anconitana ” il prodotto trasformato ottenuto dai merluzzi essiccati, provenienti dalla zona FAO 27, ed opportunamente idratati e lavorati nell’area indicata in art. 3, che rispondono alle condizioni ed 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

WESTRE PRIMA / WESTRE ANCONA

BREMESE – BR

OLANDESE – HO

LUB

GRAND PREMIER –GP

WESTRE PICCOLO – WP

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Tipo polposo, robusto e di colore brillante. Quantità: 70/80 pesci per 50Kg, 60/80cm,

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

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

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

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

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 ½ da una parte ed ½ 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, 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.

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 all’anconitana” è prodotto nel territorio del Comune di Ancona, Italia.

-Art. 6-

Legame con l’ambiente

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.

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 ammollato, e quindi abbinato con i prodotti che offre l’orto di casa; tutto ciò spiega il perchè 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 perchè deve stimolare il consumo del vino, così come già avveniva con le aringhe, le sarde sotto sale e le "crocette". 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

particolare 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.

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.

Ecco perchè 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 perchè, 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, quasi un disciplinare, che fa riferimento alla ricetta attribuita all'oste Getullio Zaccaria nel quale sono indicati gli ingredienti base ed imprescindibili perchè il piatto si possa considerare "Stoccafisso all'anconitana".

Una missione, oramai, più che decennale 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"!

-Art. 7-

Controlli

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti da una struttura di controllo costituitaComitato Tecnico di Controllo –.

-Art. 8-

Etichettatura

Lo "Stoccafisso all'anconitana" 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 all'anconitana" è vietata l'aggiunta di qualsiasi indicazione non espressamente prevista dal disciplinare.

La denominazione "Stoccafisso all'anconitana" è intraducibile.

Nell'etichetta dovrà essere riportata:

provenienza (area FAO) - ditta produttrice – lotto - identificazione tipologia prodotto - importatore

trasformatore/ammollatore – scadenza - commercializzazione.

-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.