



ACCADEMIA DELLO STOCCAFISSO ALL'ANCONITANA

Se è vero che **noi siamo** ciò che **mangiamo** io voglio mangiare solo cose buone
Remy dal film "Ratatouille"

Questa conviviale segue il percorso del processo di formazione e informazione e sarà presentato dalle "ambasciatrici accademiche" che hanno aderito al progetto.

Temi

Alessandra – Verdure in campo o in serra? -
Rossana- La cucina dell'orto nelle Marche – Maggio nell'orto
Cassandra - Acqua del rubinetto o in bottiglia? -

Il ristorante Orizzonte, aderendo allo spirito della nostra associazione, che come percorso culturale/informativo ha deciso di coniugare lo stoccafisso all'anconitana al contesto della dieta Mediterranea, ci ha invitato e proposto per

venerdì 29 aprile 2016 h. 20,15

Ristorante Pizzeria Orizzonte, Via F.lli Zuccari 4 - Ancona (tennis ATA)



Menu

*Verdure dell'orto - Salmone affumicato
Bruschette all' Olio Extravergine*

Penne Goletta e Carciofi

Stocco di Patrizia

Stocco dell'Accademia

(rivisitazione/aggiornamento della ricetta)

Pasticceria secca e Vin Santo

Verdicchio dei Castelli di Jesi "Le Barbatelle"

Rosso Piceno "Le Barbatelle"

Acqua – Caffè

Quota di partecipazione Soci e familiari € 35,00

Durante la serata sarà possibile effettuare il tesseramento 2016.

NB: si prega di telefonare, per le prenotazioni, al segretario Gilberto Graziosi 335 1303495 – email: info@accademiadellostoccafisso.com - entro e non oltre il 26/04/2016.

Il Presidente Giuseppe Pandolfi

Descrizione prodotti

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA:olive delle nostre colline, molitura entro 24 ore dalla raccolta, gramolatura a temp. < 30 °C.

PANE:farina di grano tenero tipo 0, lievitato oltre 40 ore con lievito madre, senza sale, cotto a legna.

VERDURE DELL'ORTO: Az. Agr. Dott.ssa Elena Spinsanti - Osimo

PASTA:semola di grano duro,raccolto 2015, dell'antica varietà S. Carlo, selezionata in una piccola azienda di Recanati,coltivata nell'Az. Agr. Didattico - Sperimentale dell'Università Politecnica delle Marche, pastificio Az. Agr. Mancini - Monte S. Pietrangeli (Fermo), trafilatura a bronzo,essiccazione a temp. di 45 °C.

STOCCAFISSO:categoria H O , tipo polposo, quantità 58/63 per 50 Kg.,grado di bagnatura 2,7

PASTICCERIA SECCA:farina di grano tenero tipo 0,olio extravergine di oliva,olio di mais, burro di cacao.