



Accademia dello stoccafisso all'anconitana®

STOCCAFISSANDO® 2017
XXI Edizione

Mercoledì 13 settembre 2017
Hotel Excelsior La Fonte - Portonovo - Ancona

Ho il piacere di comunicarvi che la XXI edizione di *Stoccafissando* si svolgerà mercoledì 13 settembre 2017, con inizio alle ore 19:30, presso l'Auditorium Selinunte dell'Hotel Excelsior la Fonte di Portonovo – Ancona.

STOCCAFISSANDO. Storia d'amore anconitana

Quest'anno celebriamo il ventennale dell'Accademia fondata nel 1997 il cui scopo precipuo è tutelare, attraverso le proprie attività, la tradizionale cultura eno-gastronomica anconitana legata alla cucina e 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 e azioni, si premureranno di diffondere tale tipica espressione dell'anconitanità e della buona cucina. **La storia continua**

L'ACCADEMIA IN FESTA



Programma

- Ore 19:30 - Ritrovo
Ore 19:45 - Saluti, introduzione e Relazione del Presidente
- Intrattenimento musicale
Ore 20:30 - Inizio conviviale

Finita la cena la festa continua ai bordi della piscina dell'hotel

Il Presidente
Giuseppe Pandolfi

Menu con servizio al tavolo

Il Mare, il Vino, la Terra

"Carpaccio di pesce stocco con fico al verdicchio, sapa e scorzone estivo ai profumi del mare"

Ristorante La DegOsteria e Ristorante Osteria della Piazza

*

Seppia a Portonovo

"Il mare, la spiaggia coi sassi e...paccasassi "

Ristorante Ginevra del SeePort Hotel

*

"Baccalà mantecatto con Paccasassi"

Ristorante Il Molo

**

"Vincistocco" Lasagnetta di pasta fresca con stoccafisso all'anconitana

Ristorante Fortino Napoleonico

"Mezzaluna di pasta di patate ripiena di stocco"

La Bottega di Pinocchio

Stoccafisso all'anconitana dei Ristoranti:

Hotel Excelsior La Fonte - La Cantinetta del Conero - Il Giardino

- Gino & Stockfish - Trattoria Carotti

Dessert

"Menododici"

Zabaglione al vino cotto con gelato alla mandorla del Val di Noto , pecorino dei Monti Sibillini e tartufino menododici.

Gelateria Paolo Brunelli.

Nel 2017 ha acquisito (unica nelle Marche) i tre conì per il Gambero rosso con la menzione speciale per il miglior gelato al cioccolato in Italia.

Dissapore (sito cult di enogastronomia) l'ha proclamata migliore gelateria d'Italia.

LA GELATERIA di Agugliano (AN) LA GELATERIA di Senigallia (AN).

Vini FAZI BATTAGLIA

Spumante Brut D.O.C. - Nuova Anfora Titulus D.O.C. Classico

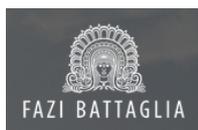
Massaccio D.O.C. Classico Superiore - Passo del Lupo D.O.C.

*

Caffè - *Liquori Varnelli*

Si ringrazia per la fattiva collaborazione:

Panificio Lucci Alberto - Ancona --- Forno Dorico - Carlo Latini - Osimo --- Joy caffè. - Ancona



**Per informazioni partecipazione non soci Accademia dello stoccafisso all'anconitana
inviare email a: info@accademiadellostoccafisso.com**