



VISIBILI



Accademia
dello Stoccafisso
all'Anconitana

MOSTRA

LA STORIA DELLA QUERINA

Personale di Franco Fortunato

DAL 5 AL 13 SETTEMBRE 2018

EVENTI

ANCONA MOLE VANVITELLIANA SALA BOXE
DAL 5 AL 13 SETTEMBRE 2018

con il patrocinio di



Ambasciata di Norvegia



Comune di Ancona



Fondo Mole
Vanvitelliana



Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana

Presidio a tutela della tradizione culturale enogastronomica dello Stoccafisso all'Anconitana e della promozione di tale cultura fra la popolazione locale e fra le genti di tutto il mondo.

CONSIGLIO DIRETTIVO

Presidente Pericle Truja
Vice Presidente Paola Bellini
Consigliere Marco Ascoli M.
Consigliere Elio Brutti
Consigliere Claudio D'Orazio
Consigliere Cassandra Mengarelli
Consigliere Giandomenico Papa
Consigliere Aldo Amleto Roscioni
Consigliere Giorgio Sartini
Segretario Gilberto Graziosi
Tesoriere Gilberto Gasparoni

COLLEGIO DEI PROBIVIRI

Presidente Uliano Giannini
Consigliere Ivo Giannoni
Consigliere Marco Ricciotti

REVISORI DEI CONTI

Presidente Andrea Gioia
Consigliere Bruno Ulisse
Consigliere Mauro Tiriduzzi

www.accademiadellostoccafisso.com
info@accademiadellostoccafisso.com

L'Accademia ringrazia tutti coloro che nel corso degli anni hanno inteso contribuire alla crescita della cultura dello stoccafisso all'Anconitana.

Soci, privati ed enti pubblici non hanno fatto mai mancare il senso della loro vicinanza a questa Associazione, circostanza che vogliamo apprezzare ricordandoli in questa pubblicazione.

"Tradizione non è culto delle ceneri ma custodia del fuoco"

Omaggiare la tradizione non è "chinare il capo al passato", non è lasciare alle "ceneri del ricordo" il compito di portare fino a noi le immagini di un tempo ormai andato.

Omaggiare la tradizione è ben altro: è mantenere vivo quel "fuoco" che brucia vispo nei solchi lasciati dalle vite di chi abita questa terra, alimentarlo con storie evocative ed emozioni travolgenti.

L'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana, in occasione del ventennale della sua costituzione, vuole realizzare un evento significativo per promuovere e diffondere storia e tradizioni culturali, non solo enogastronomiche del nostro territorio.

Il 2018, Anno del Cibo italiano, lo stoccafisso è uno degli alimenti che da più di cinquecento anni ha caratterizzato il consumo alimentare in tutto il territorio nazionale ed in particolar modo nella parte costiera italiana. Divenuto identitario e tradizione grazie alla differenziazione dei sapori e delle varietà degli stessi ingredienti che lo caratterizzano nel modo di cucinarlo, è figlio della straordinarietà geografica e storica dell'Italia.

LA STORIA DELLA QUERINA

personale di Franco Fortunato
Ancona, Sala Boxe Mole Vanvitelliana
dal 5 al 13 settembre 2018
orario 10,30-12,30 / 18,00-20,00

Franco Fortunato (Roma, 1946), grande appassionato di mare e storie di mariniera, apprende le vicende della Gemma Querina e del suo equipaggio attraverso un libro edito dalla casa editrice Nutrimenti. Successivamente grazie al materiale documentale offertogli dai discendenti della famiglia Querini, approfondisce la conoscenza di quest'avventura dai diari di Pietro Querini, navigatore e mercante di nobile famiglia veneziana. Questi, partito da Creta per le Fiandre alla fine d'aprile del 1431 al comando della caracca Gemma Querina, costruita dai maestri d'ascia cretesi, con un carico di Malvasia, spezie, cotone e altre preziose mercanzie di provenienza mediorientale, dopo numerose peripezie, tra cui il danneggiamento della chiglia e del timone, fece naufragio a Sud dell'Irlanda e l'equipaggio, dopo una lunga navigazione alla deriva su un'imbarcazione di soccorso, raggiunse le acque delle isole Lofoten in Norvegia, duecento chilometri oltre il Circolo Polare Artico, avendone percorsi 2000. Tratti in salvo dopo un mese dai pescatori dell'isola di Røst, che nei diari vengono descritti come una comunità pura e generosa, Pietro Querini e i naufraghi superstiti furono loro ospiti per quelli che vengono definiti "100 giorni in paradiso", per poi rientrare, attraverso un lungo viaggio via terra, a Venezia fra l'ottobre del 1432 ed il febbraio 1433. A questa vicenda gli storici fanno risalire l'inizio del commercio dello stoccafisso dalla Norvegia all'Italia, paese a tutt'oggi consumatore di oltre il novanta per cento di questo specifico prodotto ittico.

Nelle circa ottanta opere tra dipinti, ceramiche e tecniche miste realizzate e presenti in una selezione, realizzate per raccontare questa avventura, Franco Fortunato traduce le emozioni contenute nel racconto di un uomo di mare con la consueta sensibilità che contraddistingue la sua ricerca artistica, capace di scomporre la materia per ricomporla in un nuovo immaginario.



Una grande installazione completa la parte espositiva dell'evento.

L'esposizione è poi arricchita da un prezioso cortometraggio animato realizzato con la regia di Valentina Grossi, prodotto da CUT& Editing & More. Il video di circa venti minuti è stato costruito seguendo la cronologia della storia, utilizzando e rielaborando le immagini del Maestro con veri e propri movimenti di macchina, creando profondità e sfocature, tagli e sovrapposizioni che danno la possibilità ai vari elementi rappresentati di prendere vita fondendosi tra di loro in un'unica opera filmica. Il filmato è stato acquisito dalla RAI, per RAI Storia



Presenta Patrizia Ginobili, Giornalista RAI

h. 17,30 Inaugurazione

Saluti istituzionali ed interventi degli ospiti.

A seguire:

"La Storia della Querina"

Cortometraggio della regista Valentina Grossi. Il video, prodotto da CUT& Editing & More, è stato costruito seguendo la cronologia della storia, utilizzando e rielaborando le immagini del Maestro con veri e propri movimenti di macchina, creando profondità e sfocature, ta-

gli e sovrapposizioni che danno la possibilità ai vari elementi rappresentati di prendere vita fondendosi tra di loro in un'unica opera filmica. Il filmato è stato acquisito dalla RAI, per RAI Storia, e sarà visibile fino al 28 febbraio 2023 anche in altri paesi europei.

Presentazione dell'autore delle opere,
Franco Fortunato

Visita Mostra

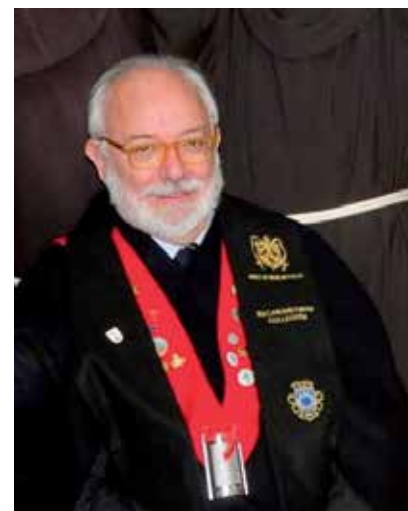
h. 19,45 Brindisi

**h. 10,30 Conferenza**

Novità sul commercio dello stoccafisso nelle aree dell'Alto Adriatico fino al sec. XVII.

Prof. Otello Fabris, docente di Storia della Gastronomia presso il SCRG dell'Università di Padova

"L'attribuzione al nobile veneziano Pietro Querini dell'avvio del commercio dello stoccafisso tra il nord e il sud dell'Europa e la successiva influenza del Concilio di Trento vengono comunemente accettate come fattori determinanti lo sviluppo del consumo di questo alimento. Il processo di diffusione durò in realtà molto a lungo attraverso i piccoli commerci fluviali del Centro Europa.

**h. 11,15 Recital e cortometraggio****La Storia della Querina**

Andrea Burato (Pietro Querini) e Ferruccio Santarossa (Cristofalo Fioravante leggeranno estratti dai diari autografi in lingua veneziana del 1431 entrando nel prezioso cortometraggio animato realizzato con la regia di Valentina Grossi, prodotto da CUT& Editing & More.





*L'eccellenza... il frutto della
passione dell'uomo*

S.P. Cameranense - Frazione Varano, 334/B
60131 Ancona (Italia) • tel 071-2864
www.caffedigiampaolo.it



LAURA

Istituto di bellezza
Profumeria

C.so C. Alberto, 8/b - Ancona - Tel. 071.2864301



Via Flaminia, 532 • FALCONARA M.MA
Tel. 071.913471  rocchetti calzature

h. 18,00 Racconti di Moreno Cedroni

È stato l'inventore del sushi all'italiana. Ha una straordinaria familiarità con il pesce (in particolare quello crudo) ed è uno dei migliori chef italiani.

Moreno Cedroni ora è anche ambasciatore dello Stoccafisso di Norvegia. Lo ha nominato il Norwegian Seafood Council che ha voluto premiare la sua reinterpretazione innovativa dell'uso del pesce in cucina.

Un giusto riconoscimento per il cuoco marchigiano de "La Madonnina del Pescatore", "Anikò" di Senigallia e del "Clandestino Sushi" a Portonovo. "Questo rappresenta per me un riconoscimento molto importante" ha dichiarato Cedroni. È bello sapere di essere apprezzati per la propria cucina e per la promozione del forte legame gastronomico fra due paesi all'apparenza così distanti, come la Norvegia e l'Italia.

**L'importanza delle Lofoten**

Il merluzzo è il pesce più comune e storicamente più importante della Norvegia. Il più pregiato è il merluzzo artico norvegese (*Gadus Morhua*), lo Skrei, caratterizzato da una carne bianca e da un gusto molto delicato.

La Norvegia è la più importante produttrice al mondo di stoccafisso. In particolare le Isole Lofoten, situate all'interno del Circolo Polare Artico, durante i primi mesi dell'anno, divengono meta della migrazione del merluzzo artico norvegese che, abbandonate le acque fredde del mare di Barents, giunge alle coste delle isole per depositare le proprie uova.

Questa circostanza, unitamente all'inconfondibile clima artico, conferisce alle Lofoten il primato nella produzione dello stoccafisso.

L'essiccazione

Il processo di lavorazione dei merluzzi inizia appena sbarcati. Dopo essere stati puliti i pesci di taglia simile vengono legati tra loro e appesi ad essiccare su grandi rastrelliere in legno.

È importante che i merluzzi vengano appesi mantenendo una certa distanza tra loro per garantire una circolazione ottimale dell'aria e in modo che non vengano a contatto, pena la formazione di macchie che ne ridurrebbero la qualità. Secondo una tradizione che si tramanda di generazione in generazione sono posti su apposite rastrelliere in prossimità del mare per essiccare al sole.

L'essiccazione è uno dei più antichi metodi di conservazione del pesce: dai reperti archeologici risulta che gli stessi Vichinghi usassero il



merluzzo essiccato non solo come nutrimento durante le navigazioni ma anche come merce di scambio. Grazie all'essiccazione, processo che dura circa 3 mesi, il merluzzo conserva inalterate tutte le sostanze nutritive.

Verso metà giugno i merluzzi vengono raccolti dalle rastrelliere e suddivisi in circa 20 classi di

qualità, secondo specifici parametri. Una delle più pregiate prime classificazioni porta il nome di una città: Westre Ancona.

È l'unico caso in cui ad una città venga attribuito il privilegio di rappresentare l'unicità di uno dei migliori stoccafissi al mondo.

Siamo veramente unici !!!!



**il Conero:
un luogo dove
bellezza e gusto
s'incontrano**

Associazione
Albergatori
Riviera del Conero
www.conerohotels.it

Albergatori
**Riviera
del
Conero**




h. 18,00 Omaggio a Francesco Scarabichchi

L'Accademia saluta e rende omaggio ad un illustre cittadino Anconetano, il poeta Francesco Scarabichchi, presentato da Giandomenico Papa.

Francesco Scarabichchi (1951) è nato e vive ad Ancona. Ha pubblicato *La porta murata* (introduzione di Franco Scataglini, Residenza, 1982), *Il viale d'inverno* (l'Obliquo, 1989), *Il prato bianco* (l'Obliquo, 1997, ripubblicato da Einaudi nel 2017), *Il cancello 1980-1999* (pe-Quod, 2001), *L'esperienza della neve* (Donzelli, 2003), *Il segreto* (l'Obliquo, 2007), *Frammenti dei dodici mesi* (con fotografie di Giorgio Cutini, l'Obliquo, 2010), *L'ora felice* (Donzelli, 2010), *Nevicata* (con acqueforti di Nicola Montanari, Liberilibri, 2013), con ogni mio saper e diligenza – *Stanze per Lorenzo Lotto* (Liberilibri, 2013), *Non domandarmi nulla*, traduzioni da Machado e García Lorca (Marcos y Marcos, 2015), *Una città di scoglio. Breve viaggio ad Ancona* (Affinità Elettive, 2016), *Sporgersi ingenui sull'abisso* (Vydia Editore, 2018).



Ha ideato e dirige il periodico di scritture, immagini e voci *Nostro Lunedì*.

h.18,45 La poesia nella tradizione dello stoccafisso

Recital, poesie e scenette

con Alfredo B. Cartocci

Poeti del passato e del presente, con la stessa sensibilità ed amore per la città, hanno scritto versi sul piatto tipico di Ancona, esaltandone la ricetta. La passione dei ristoratori locali che, con orgoglio e dedizione, offrono agli ospiti il meglio dei sapori della cucina anconetana. Un piatto povero assunto alla odierna ricchezza grazie alla costante ricerca ed innovazione dei suoi cultori. Condividere queste poesie equivale ad aprire una luminosa finestra sul nostro passato e sulla nostra storia. Le testimonianze del passato mantengono vive le tradizioni e rafforzano i legami della città. Nessuna cultura senza memoria storica.

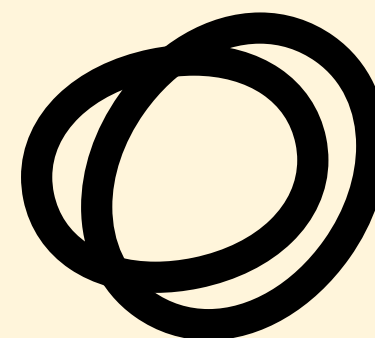
Alfredo B. Cartocci, scrittore, regista ed attore teatrale, esperto di vernacolo anconitano, collabora con varie testate locali. Autore di numerose commedie e scenette in vernacolo anconitano ed in lingua, ha recentemente pubblicato due libri: "Cose de oggi, cose de sempre..." e "Evoluzione



del vernacolo anconitano attraverso le opere dei suoi principali autori", realizzato in collaborazione con la figlia Chiara. Insignito dal Comune di Ancona con l'attestato di civica benemerenza con la medaglia d'argento per lo studio e la diffusione del vernacolo anconitano, è anche direttore artistico, organizzatore, attore, regista ed autore della compagnia "Puntoeacapo" da lui fondata nel 1983. Dall'ottobre 2004 ha assunto la qualifica di regista e direttore artistico del Laboratorio teatrale dell'UNITRE di Ancona.



Carla Latini
La pasta di Carla Latini
www.pastalatini.com



COOSS

Cooperativa Sociale Onlus

Via Saffi, 4 - Ancona - 071.501031 - 071.50103206 - www.cooss.it - urp@cooss.marche.it

h. 18,00 Show cooking

Ristorante Gino

Lo stoccafisso di Umberto Polverini realizzato dalla figlia Michela e Rosita Vicente

Ingredienti, preparazione e piccolo assaggio finale per le prime 50 prenotazioni (sms al n. cel 3351303495)

Ricetta per 4 persone

Ingredienti:

1 kg. di Stoccafisso già bagnato di prima qualità (Ragno o Westre/Prima Ancona)

1 costa di sedano verde

1/2 cipolla di media grandezza

1 carota

2 aglio

1 rametto rosmarino

2 peperoncini (facoltativo)

400 gr di pomodori di collina (2 barattoli)

1,5 kg. di patate

1/5 litro di olio extra vergine di oliva

1/3 di litro di vino Verdicchio dei Castelli di Jesi

1/2 litro acqua

sale q.b.



Procedimento dello Stoccafisso:

Pulire lo Stoccafisso togliendo la spina centrale, tagliarlo a pezzi e predisporli in una teglia dal bordo alto.

Macinare sedano, carota, cipolla e rosmarino e con questo trito condire lo Stoccafisso predisposto precedentemente in teglia, aggiungendo sale q.b., l'olio extra vergine di oliva, l'acqua il vino ed i pomodorini.

Far bollire per mezz'ora ed aggiungere le patate a spicchi grandi e metterle sopra lo strato di Stoccafisso fino a coprirlo totalmente.

Lasciarlo cuocere a fuoco lento per circa 1 ora.

Toglierlo dal fuoco e lasciarlo intiepidire lentamente.

h. 18,00 Show cooking

Trattoria Carotti

Lo stoccafisso realizzato da Roberta Carotti

Ingredienti, preparazione e piccolo assaggio finale per le prime 50 prenotazioni (sms al n. cel 3351303495)

L'attività nasce nel 1950 da una cantina che con il tempo si è evoluta fino a diventare una trattoria, mantenendo la tradizione familiare di generazione in generazione e conservando le specialità marchigiane e la cucina casareccia, unica nel suo genere. La loro specialità è lo stoccafisso all'anconetana

Ricetta per quattro persone.

INGREDIENTI:

1Kg di stoccafisso bagnato qualità WESTRE ANCONA pulito della spina centrale

2 Coste di sedano

1 Carota

1 Aglio

1 Rametto di rosmarino

200 Gr di pomodorini

100 Gr di polpa di pomodoro

1 Kg di patate

1 Litro di olio extra vergine di oliva

Sale Q.B.

Pepe Q.B.

1/4 Vino Verdicchio

6 Filetti di acciughe sott'olio

50 Gr di capperi al sale

Mezzo peperoncino

PROCEDIMENTO:

Rilavare bene e pulire lo stoccafisso togliendo le possibili spine residue. Per prima cosa si toglie la lisca centrale dal pesce e poi lo si taglia a



Via Ascoli Piceno, 70 Ancona t. 071898139

Riconosciuto dalla Regione Marche come locale storico



pezzi di 80 grammi circa ciascuno, controllando che non siano presenti altre spine. Una volta fatto si adagiano i pezzi in una teglia e a lato si posiziona un rametto di rosmarino intero. Poi si aggiungono il trito del bouquet di odori, sale, pepe, olio, vino e pomodorini. Si accende il fuoco e si lascia bollire per circa un'ora. Trascorso questo tempo si aggiungono le patate, i capperi, le acciughe e la polpa di pomodoro. Si lascia bollire per un'altra ora controllando la cottura di tanto in tanto senza mescolare il composto. Una volta che il piatto sarà pronto può essere guarnito a piacere con olive verdi e accompagnato con un buon Verdicchio dei Castelli di Jesi.

Si consiglia di cucinarlo il mattino per la sera.

Lombardi & Moroni
S.p.A.
AUTOFFICINA - ELETTRAUTO - GOMMISTA
BOSCH Service
CENTRO REVISIONI AUTO-MOTO
AUTORIZZATA FIAT
Via Macerata, 74 - Angolo Via Valle Milano - 60125 Ancona
Tel. 071.2803080 - 2800673 Cell. 338.6704760
e-mail: lombardimoroni@libero.it - P.IVA 02119260424

LUCESOLI & MAZZIERI
FIAT ALFA ROMEO ABARTH LANCIA FIAT
Ancona | Jesi | Osimo

Mercoledì 12.09

Le favole dello Stoccafisso



Quando riesco a far sorridere un bambino ho la certezza di aver elevato il livello di gioia nel mondo intero

Madre Teresa



h.18,00 Lo stoccafisso? Una Favola! Speciale dedicato ai bambini



in collaborazione con
le Patronesse dell'ospedale
Salesi di Ancona

Un Principe che diventò Re

Una novella scritta da
Cassandra Mengarelli
Video ideato e realizzato da
Fabio Manini
Voci fuori campo di
Patrizia Giardini
Marcello Moscoloni
Disegni di
Pietro Dichiarà

E lo stoccafisso volò in paradiso

Una favola scritta da
Danilo Tornifoglia
Ideato da
Gilberto Graziosi
Voce narrante di
Annalisa Galeazzi
Illustrazioni disegnate da
Pietro Dichiarà



BioEdil S.r.l. Via Achille Grandi, 52 - 60131 Ancona (An) - Italy
Tel. +39 071 2861464 +39 071 2861832 - Fax +39 071 2908917
www.bioedilvuoesse.it - info@bioedilvuoesse.it - P.I. 02315800421



**FASTMEDIA
SERVIZI
INTERNET**

**FASTMEDIA
SERVIZI INTERNET**

Via Luigi Albertini, 36
60131 Ancona
tel 071.2901106
fax 071.2868542



CAFFETTERIA Corso Carlo Alberto, 72 Ancona



CAROTTI & ASSOCIATI

consulenza del lavoro
società tra professionisti a r.l.

- amministrazione del personale
- gestione delle risorse umane
- elaborazione buste paga
- relazioni industriali e sindacali
- welfare aziendale

Via Achille Grandi, 56 - 60131 Ancona
tel. 0712900902 • fax. 0712861973
e-mail: info@studiocarotti.it • www.studiocarotti.it



**Banca di Ancona e
Falconara Marittima**



ACCADÉMIA DELLO STOCCAFISSE ALL'ANCONITANA

Nel 2008 Accademia dello Stoccafisso riceve l'attestato di Civica Benemerenzza del Comune di Ancona per la valorizzazione culturale e gastronomica del piatto della tradizione dorica;

Dopo aver ricevuto dal Consiglio Comunale di Ancona la DE.CO. (denominazione comunale) "quale identitario del territorio, parte integrante della sua cultura e strumento di promozione dell'enogastronomia locale", lo stoccafisso e la sua Accademia si sentono particolarmente rappresentativi della città.

Legame con il territorio

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.

Significativo è il fatto che, per quanto era in uso nella città dorica, Baldassare Vandergoes (Baltasar van der Goes) un ricco mercante che si è trasferito dai Paesi Bassi verso la città portuale di Ancona sulla costa orientale d'Italia e tra i più ricchi cittadini di Ancona,

titolare dell'appalto per l'estrazione dello zolfo nella Legazione di Urbino cominciò ad importare direttamente lo stoccafisso già alla metà del XVI secolo

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".

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

ALL'ANCONITANA

felice connubio sia con l'acqua sia, in partico-

lar 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.

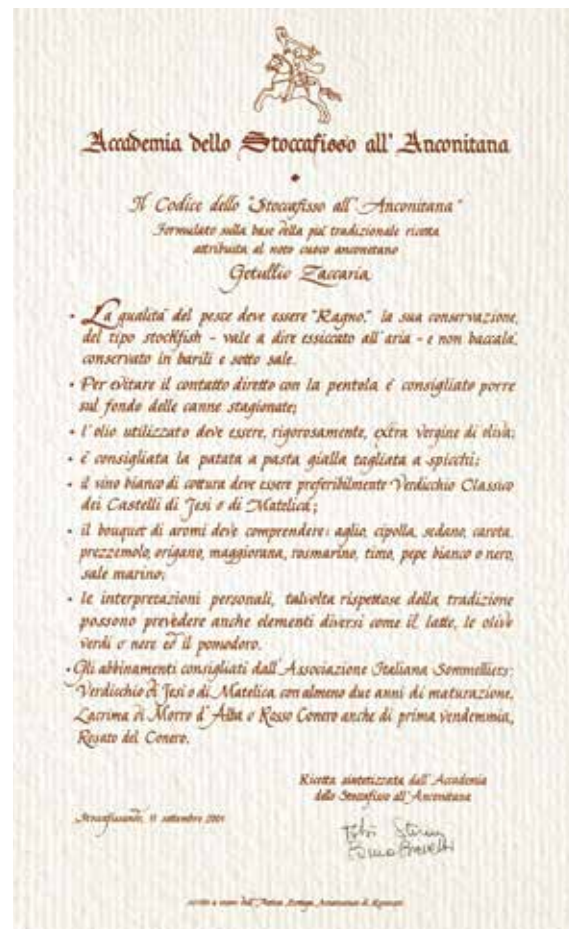
La tradizione, nel caso dello "Stoccafisso all'anconitana" non è, dunque, solo un fattore di produzione, ma anche, e soprattutto, di trasformazione. Per gli anconitani mangiare lo stoccafisso insieme, riunendo più famiglie, diventa quasi un rito ed ogni occasione è buona per un confronto utile ad affinare 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 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, quasi un disciplinare, che fa riferimento alla ricetta attribuita all'oste Getulio Zaccaria nel quale sono indicati gli ingredienti base ed imprescindibili perché 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"!





**PREMIATA
COME MIGLIORE
2 AGENZIA
D'ITALIA**
geo
OVER THE TOP
2017

IL TUO VIAGGIO DI NOZZE SU MISURA

EXPLORE THE WORLD

WWW.CRILUMAVIAGGI.COM

Esperti viaggiatori capaci di ascoltare le tue esigenze per proporti le migliori soluzioni.

CRILUMA VIAGGI VIA S.TOTTI 2 ANCONA TEL. 0719945580

INFO@CRILUMAVIAGGI.COM

