

Cassandra Mengarelli



52 ricette di 52
STOCCAFISSO

52
ricette di
STOCCAFISSO
52





*Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana
Consiglio di Amministrazione*

Presidente dell'Accademia *Pericle Truja*, Vice Presidente *Aldo Roscioni*, Segretario *Elio Brutti*,
Tesoriere *Gilberto Gasparoni*; Consiglieri: *Marco Ascoli Marchetti*, *Cassandra Mengarelli*, *Massimo Pellegrini*,
Marta Pietroni, *Andrea Pistoli*, *Giorgio Sartini*, *Mauro Tiriduzzi*
Collegio dei Revisori dei Conti: Presidente *Andrea Gioia*; Revisori: *Patrizia Niccolaini*, *Bruno Ulisse*;
Collegio dei Probiviri: Presidente *Annalisa Galeazzi*; Probiviri: *Ivo Giannoni*, *Sandro Giannini*

www.accademiadellostoccafisso.com

info@accademiadellostoccafisso.com

Questo lavoro editoriale è stato interamente realizzato nei testi, nella grafica e nella fotografia, all'interno dell'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana e con il contributo di alcuni soci creativi

Foto e illustrazioni di *Marco Bucci*

Realizzazione grafica e impaginazione di *Fabio Manini* e *Valeria Mozzicafreddo*

Finito di stampare nel mese di dicembre 2020

Errebi Grafiche Ripesi di *Falconara M.ma (AN)*

© *E' vietata ogni riproduzione completa o parziale, se non a scopo di recensione e con citazione esplicita della fonte.*

Ancona, città di mare, ha nello stoccafisso, un pesce seccato all'aria fredda delle primavere norvegesi, il suo piatto tradizionale da più di quattrocento anni.

Sullo stoccafisso si è detto e scritto tanto ma nessuno prima d'ora aveva pensato ad un libro che raccogliesse le ricette della tradizione anconetana e non, che hanno quale principale interprete questo merluzzo dei mari del nord.

Quando Cassandra Mengarelli mi illustrò il suo progetto editoriale dicendomi che avrebbe voluto donarlo all'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana, pensai che mi stesse proponendo di pubblicare una raccolta di ricette prese qua e là.

Mi sbagliavo, perché le 52 ricette di questo libro di cui, oggi, posso dire che ci mancava, sono frutto della sua personale esperienza culinaria, del ricordo dei sapori e profumi della sua infanzia, vissuta nel ristorante dei genitori dove, oltre alla buona cucina, di cui lo stoccafisso era uno dei principali interpreti, si respirava un'aria intrisa di cultura e di un amore immenso per l'arte figurativa ed astratta.

Le ricette del libro, a parte alcune molto antiche e frutto di una ricerca storico-gastronomica, sono il risultato dell'esperienza di vari decenni di vera passione per lo stoccafisso e di esperimenti degni di uno chef stellato.

Una ricetta a settimana per ognuna delle 52 settimane dell'anno; questo è il dono che l'Autrice ha voluto fare alla nostra Accademia ed a tutti coloro che apprezzano il piatto tradizionale della nostra Città.

*Il Presidente dell'Accademia
dello Stoccafisso all'Anconitana
Avv. Pericle Truja*



A Mario Bolzonetti Socio e Consigliere dell'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana ed alla sua famiglia che, per onorarne la memoria, ha deciso di sostenerci nella realizzazione di questo libro.

Mario credeva, a ragione, che l'Accademia avrebbe tutelato la tipicità di questo piatto locale e ne avrebbe promosso la tradizione.

Un antico detto greco cita: “Σοι πάει το βασίλειο” che letteralmente vuol dire “Il Regno va di padre in figlio”, ovvero al destino familiare non si sfugge. Ed invece io sono sfuggita al destino di mio padre, mio nonno, bisnonno e trisavoli, tutti ristoratori di vecchissima generazione.

Per me tutt'altra sorte, un lavoro impegnativo, ma mai quanto la gestione di un ristorante con tutto quello in più che significa un ristorante a gestione familiare in cui devi essere pronto a ricoprire tutti i ruoli, dalla Cucina alla Sala. Che poi sia il mestiere più bello del mondo poiché ti permette di avere rapporti umani di ogni tipo, relazioni con gente provenienti da ogni dove, questo è certo.

Appena laureata, il mio Ristorante è stato chiuso, ma l'imprinting era già scattato. L'Amore per la Cucina, la conoscenza degli ingredienti e delle loro eccellenze avevano sin da bambina, educato le papille gustative al giusto apprezzamento di alcuni piatti ed al severo giudizio di altri. Perché in casa c'era anche l'educazione all'apprezzamento del cibo eccellente, che veniva ricercato quando le ferie della famiglia lo consentivano, con la frequentazione di famosi ristoranti che per allora potevano dirsi stellati. Il Pappagallo e il Diana a Bologna, Casali a Cesena, da Ö Battj a S. Margherita Ligure, La Colomba a Venezia, il Dotto di Padova...

Nata e cresciuta in Ancona, un alimento caro alla tradizione e a me, lo stoccafisso, mi ha spinto a rispolverare vecchi quaderni lasciati da mia zia Bruna, superbrava a cucinare; ricordi di piatti della mia tradizione familiare che include da parte materna anche una componente siculo orientale, piatti preparati e sperimentati da mio padre per essere inseriti nel menù del mio ristorante e ricette create e sperimentate da me.

Ne è derivata per caso la raccolta di 52 ricette che corrispondono alle 52 settimane dell'anno. Quasi tutte semplici nell'esecuzione. Ci si può divertire a prepararle e farle proprie e allora leggetele, provatele, gustatele.

Cassandra Mengarelli

Lo Stoccafisso

Il suo nome scientifico è *Gadus Morhua* e vive lungo le coste europee dell'Irlanda, del Mare del Nord, del Mar di Barents, del Mar di Norvegia e lungo le coste meridionali della Groenlandia, come anche nella parte alta delle coste Americane, quelle che si estendono dal New England al Labrador.

Le fredde acque limpide della Norvegia, sono la prima garanzia per il merluzzo bianco che in queste acque vive.

Poi per il mantenimento di una eccellente qualità del prodotto molteplici devono essere i controlli.

Il primo é sicuramente legato alla qualità delle acque che devono essere continuamente monitorate con campionamenti riferiti al biota marino, ai sedimenti, alle sostanze contaminanti radioattive, agli IPA (idrocarburi policiclici aromatici).

Il secondo é rappresentato invece sia dalle metodiche di pesca, che devono garantire una pesca sostenibile, sia dalla serietà esercitata nella salvaguardia delle zone di pesca. Sin dal primo momento deve essere consentita la tracciabilità del prodotto, il che significa informazioni su tutta la filiera, dall'imbarcazione usata per la pesca, alla strumentazione usata nella stessa, la scelta dell'area di cattura, sempre con l'obiettivo di mettere in commercio un prodotto eccellente.



Dopo la pesca, una volta a terra, il merluzzo, viene fatto essiccare con metodi assolutamente naturali, poiché la Norvegia del Nord vanta da febbraio a marzo il miglior clima del mondo per l'essiccazione di questo pesce.

Lo si espone all'aria su grandi rastrelliere di legno, "stocks", per circa 3 mesi.

E' importante che queste siano posizionate in punti ben arieggiati, così come é importante la disposizione del pesce sulle rastrelliere: la pancia rivolta a nord, al riparo dalle piogge eventuali che arrivano da sud e gli stoccafissi che non devono toccarsi tra loro, né essere a contatto con i pali delle rastrelliere onde evitare contaminazioni batteriche.

Trascorsi circa 3 mesi, lo stoccafisso viene spostato al chiuso in ambiente aerato ed asciutto per un periodo di circa un anno. Ogni annata ha il suo gusto e le sue caratteristiche. Come l'olio e il vino. Toccherà al *vraker* la fase finale e cioè lo smistamento del pesce; un lavoro che richiede una grande abilità e che si acquisita nel corso di molti anni. Lo smisterà in base alle dimensioni, alla qualità, allo spessore e perfino in base all'aroma. Ci sono infatti molte tipologie diverse di stoccafisso che ritroviamo nelle tabelle tratte da un interessante lavoro del Dott. Gianluca Bertoja, intitolato *"Identificazione di specie dello stoccafisso, nell'ottica dell'Ispezione Sanitaria del prodotto"*.

Scorrendo la prima tabella, fa piacere notare che la qualità di stoccafisso Westre Ancona porta il nome della nostra Città.

I filetti di carne bianca, soda, polposa che si sfalda in scaglie, quelli che giungono sulla nostra tavola, sono il risultato di ciò che accade al cosiddetto *"Pesce di San Valentino"*, che affronta un viaggio di 1000 chilometri, dal Mar di Barents alle coste della Norvegia, per riprodursi, una volta raggiunto lo stato adulto. Un lungo viaggio affrontato per amore, in cui la sua muscolatura si accresce e si fa soda.

Quello migliore è lo SKREI che deriva il nome da un antico termine della Lingua Norrena, parlata un tempo da Islandesi, Scandinavi, Arcipelago britannico, che vuol dire "viandante" che ben si confà ad un pesce migrante.

Lo stoccafisso SKREI deve rispondere a precise caratteristiche: essere pescato allo stato adulto di circa 5 anni, lungo le zone di riproduzione della Norvegia da

gennaio ad aprile, non presentare danni di nessun tipo, essere imballato entro 12 ore dalla cattura e immagazzinato tra 0 e 2 gradi, essere lavorato e trattato secondo norme severissime che garantiscano la conservazione delle sue caratteristiche organolettiche e viene attentamente selezionato.

L'Italia è un grande consumatore di stoccafisso, viene esportato in 2/3 delle Regioni Italiane e soprattutto in Campania, Marche, Veneto, Sicilia, Liguria dove si preferisce un tipo di stoccafisso robusto e pieno, che viene tenuto a bagno intero per farlo rinvenire e tagliato in pezzi al momento della vendita.

Il pesce essiccato si mantiene a lungo, anche per 18 mesi e per questo, un tempo veniva portato in dono ai parenti emigrati dal sud Italia al nord.

Il processo della bagnatura rappresenta la fase più delicata per il rinvenimento del pesce che, una volta bagnato correttamente, va trattato esattamente come un pesce fresco.

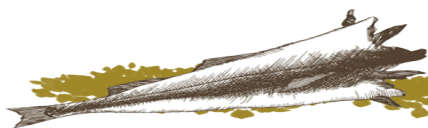
Certe acque montane dalle caratteristiche chimico-fisiche particolari per la presenza di elementi oligominerali, sono in grado di portare lo stoccafisso ad eccellenti fasi di maturazione, con la capacità di esaltarne il gusto.

In casa, il processo della bagnatura si fa mettendo il pesce intero completamente immerso in acqua fredda, in una bacinella che possa essere riposta in frigo per 2 ore. Successivamente si cambia l'acqua dopo averlo lavato in acqua corrente e di nuovo si ripete la bagnatura a +4° coprendolo totalmente con acqua fredda. Ogni 8 ore l'operazione va ripetuta allo stesso modo ed il processo di ammollo va da un minimo di 36 a un massimo di 48 ore.





Le ricette di Cassandra



Arancini allo stoccafisso



Ingredienti

Per 25 arancini di 80 gr. l'uno

- 1 litro e 1/2 di brodo vegetale
- 800 gr. di riso Roma o Arborio
- 150 gr. di burro
- una bustina di zafferano
- 200 gr. di stoccafisso
- cipolla, carota, sedano
- passata di pomodoro
- 2 uova intere
- 2 cucchiai rasi di farina
- pangrattato
- olio evo
- sale - pepe
- olio di semi di arachidi



Esecuzione

La mattina per la sera o addirittura la sera prima, mettete in un pentola circa 1 litro e 1/2 di brodo vegetale, aggiustato di sale e al primo bollore buttare il riso, aggiungere la quantità prescritta di burro e la bustina di zafferano.

Cuocete il riso fino a che risulterà leggermente al dente che ultimerà la sua cottura con la successiva frittura.

Stendetelo su una teglia da forno, facendolo raffreddare molto bene e nel caso sia cotto la sera prima, mettetelo in frigorifero coperto con pellicola o foglio di alluminio.

Fate un battuto di cipolla, sedano, carota che metterete a soffriggere in una pentola con olio evo.

Spegnete con un poco di vino bianco e aggiungete lo stoccafisso sbriciolato e la passata di pomodoro in quantità sufficiente ad ottenere, a cottura ultimata, dopo circa venti minuti, un sugo piuttosto tirato.

Nel palmo della mano mettete una



quantità di riso corrispondente a circa 70 gr., cercando di dare una forma piramidale al composto. Con uno scavino create al centro della base una cavità in cui inserirete un cucchiaino di sugo allo stoccafisso; spingete leggermente e chiudete la base con ulteriore riso, pareggiando il fondo.

Anzichè piramidale potete dare all'arancino una forma sferica.

Terminata questa operazione avrete ottenuto circa 25 arancini e passate alla panatura nel seguente modo.

Sbattete 2 uova con sale, pepe e 2 cucchiaini rasi di farina, otterrete un composto liquido, con una certa cremosità.

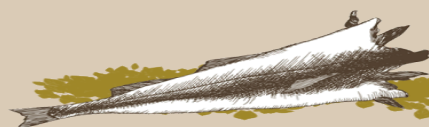
Passate gli arancini prima in questa pastella in modo uniforme e successivamente, sulle molliche di pane finemente grattugiato.

In una pentola piuttosto profonda che consenta l'immersione totale degli arancini mettete l'olio per friggere. Quando sarà caldo e pronto per la frittura, adagiate con cura gli arancini e procedete sino che non avranno raggiunto un bel colore dorato.

Scolate e appoggiate su una carta gialla che assorba l'olio in eccesso, cospargendo con piccole prese di sale fino.

Vanno consumati caldi o freddi.





Indice



- Arancini allo stoccafisso	pag. 10	- Stoccafisso alla Greca con avgolèmono	pag. 49
- Bastoncini di stoccafisso fritti	" 12	- Stoccafisso alla Livornese	" 50
- Bocconcini di stoccafisso al forno	" 13	- Stoccafisso alla marinara	" 51
- Bruschette allo stoccafisso	" 14	- Stoccafisso all'anconitana del vecchio Ristorante Tonino	" 52
- Bruschette di stoccafisso mantecato.....	" 15	- Stoccafisso con gli spinaci	" 53
- Busiate Trapanesi con sugo di stoccafisso	" 17	- Stoccafisso alle olive	" 55
- Calamari ripieni allo stoccafisso	" 19	- Stoccafisso crudo	" 56
- Cartoccio di stoccafisso	" 20	- Stoccafisso del monaco	" 57
- Coda di stoccafisso alla Tonino	" 21	- Stoccafisso della Baia	" 59
- Dadolata di pomodori e stoccafisso	" 22	- Stoccafisso di Nonna Norina	" 60
- Fagottini di stoccafisso al forno	" 23	- Stoccafisso e bietola	" 61
- Fiori di zucca ripieni di stoccafisso mantecato	" 25	- Stoccafisso in bianco con patate e carciofi	" 62
- Gnocchi di patate al sugo bianco di stoccafisso	" 26	- Stoccafisso in macedonia di ortaggi e agrumi	" 63
- Insalata di stoccafisso ai profumi dell'orto	" 27	- Stoccafisso in salsa d'aglio	" 64
- Insalata calabrese di casa mia	" 29	- Stoccafisso tonno e alici	" 65
- Mafaldine bianche e nere	" 31	- Tagliolini ceci e stoccafisso	" 66
- Maltagliati fave e stoccafisso	" 33	- Tortiera di stoccafisso	" 67
- Olive ripiene di stoccafisso	" 35	- Taramosalata	" 69
- Petali di stoccafisso cremolato	" 37	- Trippette di stoccafisso in involtini	" 71
- Polpette del capo	" 39	- Zeppole di stoccafisso	" 72
- Polpette stoccafisso e ricotta	" 41		
- Piscistoccu "a' ghiotta" di Regina	" 42		
- Spaghetti ai gamberoni e straccetti di stoccafisso	" 43		
- Spaghettoni quadrati ai ricci e bottarga boreale	" 45		
- Spiedini di stoccafisso al salmoriglio	" 47		
- Stoccafisso alla Catalana	" 48		

Antiche ricette

- Bacalaitos de Porto Rico	" 74
- Bacalao a lo comunista	" 75
- Morue en croquettes	" 76
- Riso e stoccafisso	" 77
- Stoccafisso della bandiera spagnola	" 78
- Stoccafisso e panna	" 79