

BADALONI, MANINI, MENGARELLI - ALESSANDRINI, PASINI



L'OLANDESE D'ANCONA e lo stoccafisso





Lo “Stoccafisso all’anconitana” è il piatto più famoso e, forse, più antico della gastronomia di Ancona.

Non a caso, con l’assegnazione della De.Co., è stato riconosciuto dal Comune di Ancona, come identitario del territorio, parte integrante della sua cultura e strumento promozionale dell’enogastronomia locale.

Sino a ieri la storia dello stoccafisso è stata legata all’avventuroso viaggio del nobile veneziano Pietro Querini che, partito alla volta delle Fiandre con la sua Caracca, dopo aver fatto naufragio, fu tratto in salvo, con i pochi uomini sopravvissuti, dagli abitanti dell’isola di Rost dove conobbe lo stoccafisso di cui portò alcuni esemplari a Venezia.

Oggi, grazie ad Alessandro Badaloni, anconetano doc ed appassionato della storia di Ancona, a cui ha dedicato alcune pregevoli pubblicazioni, è stato possibile approfondire ulteriormente il percorso che ha portato lo stoccafisso dalla lontana Norvegia nella nostra bella Città, contribuendo alla conoscenza di una pagina importante di storia locale.

Dall’accurata ricerca storica, è nato questo libro dai tratti fiabeschi che, sono sicuro, catturerà l’attenzione dei cultori di questo piatto e non solo.

Quale Presidente dell’Accademia dello Stoccafisso all’Anconitana, desidero ringraziare tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione del libro: Alessandro Badaloni, uomo di cultura e filantropo, che ha curato la stesura di gran parte dell’opera; Fabio Manini e Cassandra Mengarelli che hanno curato alcuni capitoli, l’impaginazione e la veste grafica e Giancarlo Alessandrini, uno dei più valenti autori italiani del fumetto che ha disegnato le tavole a corredo della storia.

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

IL PROGETTO

Coloro che gravitano attorno al mondo dello stoccafisso, perché fanno parte di una qualche Accademia sparsa per l'Italia, paese amante di questo eccellente alimento, coloro che in qualità di nutrizionisti ne conoscono le caratteristiche organolettiche ed i pregi nutritivi, coloro che lo cucinano esaltandone il sapore con le spezie ed i prodotti tipici di ogni regione trasformandolo con le preparazioni più diverse, nel segno della tradizione e non, in delle assolute eccellenze, tutti costoro, più o meno, sono a conoscenza di come questo pesce duro, essiccato all'aria della Norvegia per un tempo necessario a perdere i 4/5 del suo peso, sia giunto a noi, nel nostro Paese. La storia del *Gadus Morhua* è remota, parte dal 985 circa, dal tempo dei Vichinghi, ma senza voler fare un viaggio troppo a ritroso, partiamo dal 1432, quan-

do *Pietro Quirini*, mercante di Venezia, partì con la sua *Cocca Quirina*, carico di vini Malvasia e di spezie diretto al Nord, e fece naufragio perdendo parte del suo equipaggio, per poi, approdare nell'isola di Røst. Lì venne accolto e sostenuto dalle popolazioni locali che si cibavano di merluzzo seccato al vento del Nord, che poi, veniva tagliato in pezzi e mangiato come fosse pane. Al momento del ritorno a Venezia portò con sé molto Stockfish e ben presto nella sua città e nelle zone limitrofe cominciò ad essere consumato, anche in considerazione dei bassi costi. E così pure le popolazioni di altre zone del Paese cominciarono ad apprezzarlo tra cui il Regno delle due Sicilie, la Repubblica Genovese e le Marche dominate dalla Chiesa di Roma. Ma come giunse ad Ancona che oggi è una città che



ha fatto di questo alimento il componente base del suo piatto più caratteristico tanto che compare nei libri gastronomici di tutto il mondo?

Tre soci dell'Accademia dello stoccafisso all'Anconitana hanno deciso di non fermarsi a questa domanda, ma di andare oltre. Da un incontro sotto il Portale della Chiesa del Gesù, al cospetto di un sole che stava tramontando sul mare ed un crepuscolo che stava addolcendo l'aria, hanno deciso di andare alla ricerca delle radici gastronomiche dello stoccafisso.

Da subito individuarono in *Alessandro Badaloni* la persona più idonea a condurre una ricerca bibliografica seria che sapevamo sarebbe stata faticosa e avrebbe richiesto tempo nonché la verifica di testi antichi ed in lingua olandese e tedesca, simile a quella che aveva condotto

per la stesura dei suoi testi *Con fortuna di mare e forza di vento* e *Quell'amabile dorica società*. L'Ancona del 700 in un archivio di famiglia, *Fatti, misfatti e strane presenze*.

Piacque inserire nel libro che stavamo progettando, su suggerimento di *Fabio Manini*: delle rappresentazioni grafiche magari coinvolgendo qualche artista importante in questo campo, a livello italiano. Ma chi poteva essere? Solo qualcuno che avesse trovato interessante una proposta legata alla città di Ancona. Qualcuno che era di Ancona o che la conosceva. Di questo si sarebbe occupato Fabio che è molto attivo nel settore e conosce l'arte del fumetto e dell'illustrazione. Fabio, dunque, poteva incaricarsi di questa parte progettuale e sarebbe stato lo "scenografo" del nostro testo, quello che ne avrebbe composto le varie parti,



decidendo come e dove inserire le porzioni grafiche. La sottoscritta poteva ricordare il tutto, parlando del Progetto, di come era nato e si era sviluppato con una intervista a Fabio che facesse comprendere al lettore il perché di una opera così strutturata. Insomma avrebbe fatto da tessuto connettivo.

Ognuno con i compiti assegnati ci saremmo rivisti appena ci fossero state delle novità. Solo dopo aver valutato la quantità di materiale bibliografico trovato, utile al nostro caso, avremmo potuto pensare al *taglio* della storia.

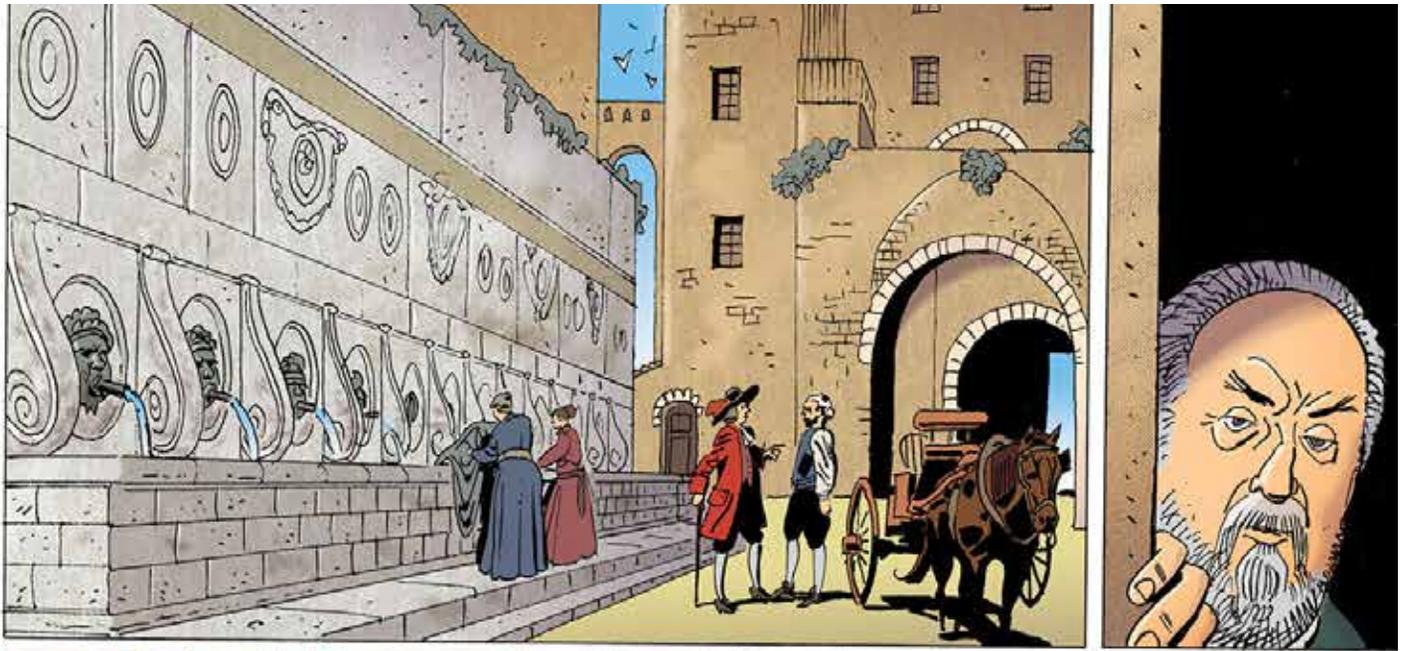
Tutti fummo d'accordo nel pensare che il primo testo da cui partire fosse quello di Michele Polverari intitolato *Per amor di Margherita*, un bel lavoro che il già Direttore della Pinacoteca di Ancona aveva scritto, in cui si parlava di due fiamminghi nell'Ancona del seicento: il mercante *Bal-*

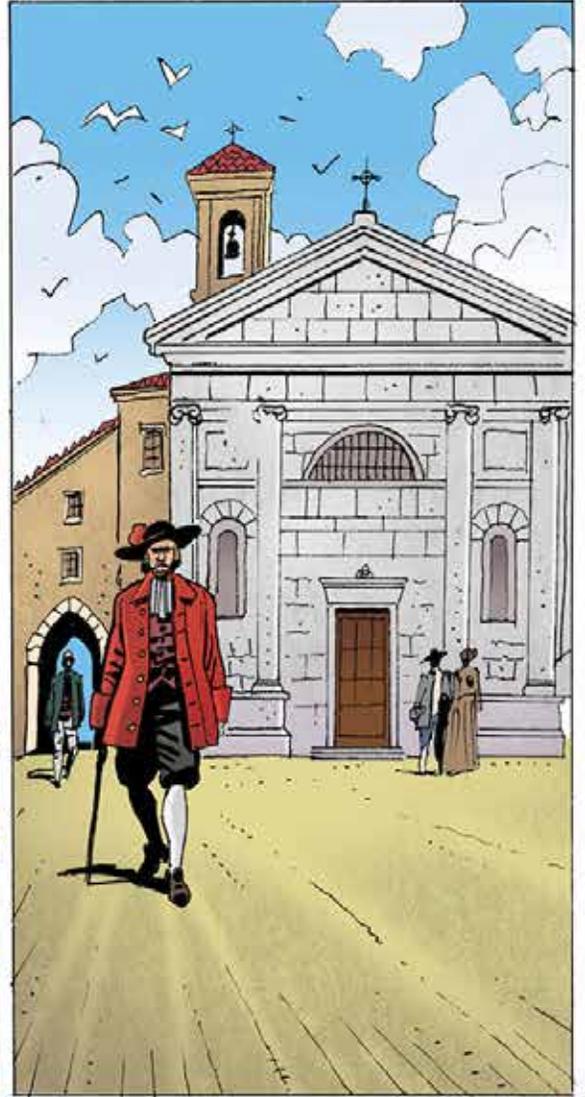
dassarre Vandergroes ed il pittore *Luigi Primo* da Bruxelles e dei suoi dipinti.

Non era molto ma sicuramente un primo inizio.

Dopo il tempo necessario a spulciare diversi testi antichi, Alessandro ci informò della possibilità di realizzare qualcosa di piacevole e cominciò a lavorarci, ricercando nella stesura, un equilibrio non facile tra il serio ed il faceto, perché desideravamo non già realizzare un trattato di storia, ma un libro che, pur basandosi su fatti storici veramente accaduti e comprovati, contenesse anche degli aspetti ironici che consentissero una lettura agevole e divertente. Una storia proveniente da una Ancona del XVII secolo che riaffiorasse dal tempo per essere riportata a noi, con il suo Porto e i suoi portuali, i vicoli, le taverne da cui, in cottura, si sprigionava l'odore dello stoccafisso.









APPENDICE

Per memoria storica si riportano alcune ricette proposte da grandi cuochi dei secoli passati, che utilizzavano come ingrediente principale lo stoccafisso. Per ultima una ricetta della tradizione, che rispetta i disposti del “Codice dello stoccafisso” redatto dall’Accademia dello Stoccafisso all’Anconitana sulla base della ricetta tradizionale formulata nel secolo scorso dal cuoco anconetano Getulio Zaccaria.