



10°

anniversario 1997/2007

# STOCCAFISSANDO 2007

ACCADEMIA DELLO STOCCAFISSO ALL'ANCONITANA





ACCADEMIA DELLO  
STOCCAFISSO  
ALL'ANCONITANA



# STOCCAFISSANDO 2007

## Consiglio Direttivo

Bruno Bravetti *Presidente*  
Roberto Farroni *Vice Presidente*  
Ilario Berardi *Consigliere*  
Gianna Ferretti *Consigliere*  
Carlo Pontani *Consigliere*  
Serenella Randelli *Consigliere*  
Aldo Roscioni *Consigliere*  
Gilberto Graziosi *Segretario-Tesoriere*

## Collegio dei Proviviri

Uliano Giannini  
Giacchino Papaleo  
Paolo Peverieri

## Revisori dei Conti

Alessandro Ancarani  
Giovanni Baldoni  
Andrea Gioia  
Gino Manoni

*L'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana collabora con:*

*Reale Ambasciata di Norvegia, Roma • Comune di Vagan Svolvaer, arcipelago delle isole Lofoten, Norvegia • Ordine dei Ristoratori Professionisti Italiani, Genova • Unione Ristoratori Italiani • Tipicità - Festival dei prodotti tipici delle Marche, Fermo • Slow Food, Ancona • Venerabile Confraternità del Baccalà alla vicentina, Vicenza • Comitato San Giovanni e Tradizioni Onegliesi, Imperia Oneglia • Confraternita del Brodetto di Fano • Associazione dei Marchigiani, Bologna • Comune di Bertinoro*

## SE DIECI ANNI VI SEMBRAN POCHI...

Bruno Bravetti	pag.	1
<b>UNA RIFLESSIONE SU DIECI ANNI DI ATTIVITÀ</b>		
Roberto Farroni	pag.	2
<b>STOCCAFISSO ALL'ANCONITANA, UNA BANDIERA PER LA CITTÀ</b>		
Caterina Cantori	pag.	3
<b>LE BELLE ESPERIENZE NON SONO MAI TROPPE</b>		
Gilberto Graziosi	pag.	4
<b>UN PONTE CON IL NORD DEL MONDO, NEL NOME DELLO STOCCAFISSO!</b>		
Angelo Serri	pag.	6
<b>MARE: USO SOSTENIBILE DELLE RISORSE</b>		
Franco Frezzotti	pag.	7
<b>TITTI, PAOLO, QUESTO NON È UNO STOCCAFISSO... È UNA POESIA DEL LAVORO E DELLA FANTASIA</b>		
Danilo Tornifoglia	pag.	8
<b>L'ALBUM DELL'ACCADEMIA GLI ASPETTI NUTRIZIONALI DELLO STOCCAFISSO</b>		
Gianna Ferretti	pag.	14
<b>L'EQUILIBRIO DELLA FORCHETTA E NON SOLO</b>		
Ricardo Madrid	pag.	15
<b>TORNA GIOACCHINI, LA STORIA DELLO STOCCO</b>		
Alessandra Camilletti	pag.	16



## SE DIECI ANNI VI SEMBRAN POCHI...

Bruno Bravetti *Presidente dell'Accademia*

Sono passati dieci anni dal 31 gennaio 1997 quando Terenzio Montesi, Roberto Farroni, Gualberto Compagnucci e Amleto Roscioni si sono recati dal notaio Vittorio Bortoluzzi per registrare lo statuto dell'Accademia dello stoccafisso all'anconitana, documento poi depositato presso il Gabinetto del Sindaco.

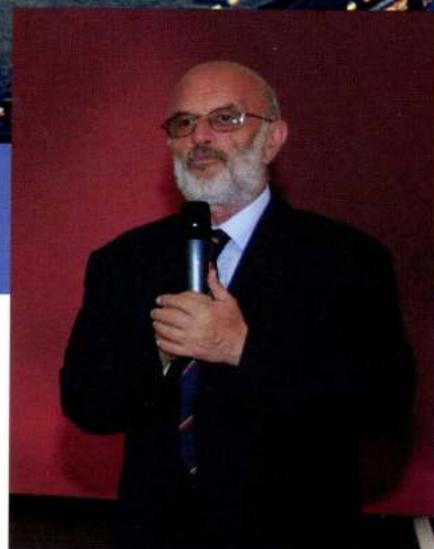
"E' scopo fondamentale dell'Associazione, che non ha fini di lucro, tutelare la tipicità del piatto stoccafisso all'anconitana", è scritto all'articolo 2 dello Statuto.

Una scommessa che è stata vinta ed è da questa vittoria che è necessario ripartire, anche con qualche riflessione autocritica, per proseguire sulla strada intrapresa.

L'Accademia ha coinvolto sia i soci individuali che i soci ristoratori, attraverso la valorizzazione della tipicità del piatto siamo riusciti ad attrarre l'attenzione dei mezzi di comunicazione, nazionali ed internazionali, sul nostro territorio, a sviluppare un vero e proprio gemellaggio con l'arcipelago delle isole Lofoten, luogo principe di pesca del merluzzo.

Numerose ed importanti sono state le collaborazioni avviate e consolidate: l'Ordine dei Ristoratori Professionisti Italiani, Tipicità di Fermo, Slow Food di Ancona, il Comitato San Giovanni e tradizioni Onegliesi di Imperia, la Confraternita del Brodetto di Fano e solo per ricordarne alcune.

Le cene sociali sono state occasione, non solo per gustare il piatto tradizionale, ma per stringere rapporti di amicizia e per



far apprezzare la ricetta a quanti non la conoscevano; in alcune occasioni abbiamo presentato personalità dell'arte e della cultura.

"Stoccafissando" a settembre è entrata, per l'immaginario collettivo, nel calendario degli eventi cittadini.

Grazie a lavoro dell'Accademia in questi dieci anni è cresciuta in città l'attenzione per il nostro piatto tradizionale, i ristoratori che tradizionalmente erano impegnati nella preparazione accurata dello "stocco all'anconitana" sono stati stimolati a migliorare ulteriormente, nuovi operatori si cimentano su questo terreno proseguendo nella tradizione che onora la città dorica.

Tutto ciò è stato possibile anche per il clima estremamente positivo ed amichevole che ha caratterizzato l'Accademia e per la disponibilità dei soci ristoratori che mai si sono tirati indietro. Grazie a tutti e viva l'Accademia dello stoccafisso all'anconitana!

## UNA RIFLESSIONE SU DIECI ANNI DI ATTIVITÀ

2 Roberto Farroni *Vice Presidente dell'Accademia*

Sono passati dieci anni da quando Terenzio Montesi, Aldo Roscioni, Gualberto Compagnucci ed il sottoscritto diedero vita, il 31 dicembre 1997, in qualità di soci fondatori, all'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana.

L'idea nacque dopo alcune edizioni di "Stoccafissando", evento conclusivo delle manifestazioni di arte, cultura ed enogastronomia, che ogni anno caratterizzano Portonovo ed in particolare l'Excelsior Hotel La Fonte ed il Fortino Napoleonico.

"Stoccafissando", organizzato nella stupenda cornice del Parco degli Ippocastani dell'Excelsior Hotel La Fonte, riscosse un immediato ed unanime consenso tanto che, l'anno successivo, nella stessa serata, mentre qui si riunivano i migliori "stoccafissari", in tutti i ristoranti della baia di Portonovo, veniva proposto un menù a base di stoccafisso.

Quelle magnifiche kermesse, rese possibili dalla generosa ospitalità di Aldo e Rosanna Roscioni, furono lo stimolo per pensare e dar vita a qualcosa che costituisse un veicolo per promuovere il territorio e le sue tradizioni più autentiche in maniera duratura ed ufficiale. Ed ecco l'idea dell'Accademia. Terenzio Montesi ed io redigemmo lo statuto ancorandolo ai valori della cultura e della tipicità tant'è che vi è riportato a mò di "codice deontologico" l'antica ricetta attribuita a Getullio Zaccaria che fissa, inequivocabilmente, quali sono gli ingredienti base e le modalità di cottura, perché si possa parlare di "Stoccafisso all'Anconitana".

Già allora venivano avanti due scuole di pensiero: quella di chi avrebbe voluto che diventassero soci soltanto quei ristoratori che per realizzare la loro ricetta si fossero attenuti scrupolosamente allo statuto e chi, invece, era, per così dire, un po' più di "manica larga".

E, in questi anni, accanto ai grandi risultati conseguiti nei rapporti con altre associazioni nazionali ed internazionali, dobbiamo ammetterlo, c'è stata anche qualche leggerezza che ha permesso di associare ristoratori che con la cultura della ricetta tipica, della cultura e, soprattutto, della tradizione non avevano nulla a che spartire.

A mio avviso, l'occasione del decennale, potrebbe servire anche per ripensare ad un'organizzazione che punti ancora di più sulla qualità con il coinvolgimento diretto dei soci dell'Accademia che dovrebbero poter esprimere pareri rispetto alla bontà di una ricetta piuttosto che un'altra.

Le "conviviali", programmate a sorte, potrebbero essere il momento per questa selezione che, proprio nella serata di "Stoccafissando", dovrebbe veder premiato il miglior stoccafisso dell'anno con il "Piatto del Buon Ricordo", realizzato da un artista/ceramista di cui potrà fregiarsi per l'anno successivo.

E' una proposta che andrà discussa e meglio definita ma che, a mio parere, potrebbe costituire un elemento di novità per stimolare il socio ristoratore a fare sempre di più e sempre meglio e il socio onorario a sentirsi protagonista attivo di questo nuovo progetto.



## STOCCAFISSO ALL'ANCONITANA, UNA BANDIERA PER LA CITTÀ

Caterina Cantori *Giornalista*

Non amo la pastasciutta, vado matta per lo stoccafisso" diceva l'attrice Ave Ninchi, nata nel 1914 ad Ancona, in via Saffi, davanti al porto. Una frase con cui l'attrice esprimeva il suo rimpianto per quell'Ancona popolare che l'attraeva e in cui trovava piena identificazione. Lo Stoccafisso all'Anconitana, pietanza a base di stoccafisso e patate, è infatti il più rinomato tra i piatti tipici della città, l'unico che aderisce all'indole e al comportamento della gente. Una prerogativa che vanta da almeno mille anni; da quando le vele di Ancona, città portuale e a forte vocazione marinara, si spingevano fino alle città anseatiche e talvolta anche nei fiordi della Norvegia. All'origine di questo legume, forte e indissolubile tra il piatto e la città, il ruolo di Ancona come primo porto dello Stato Pontificio nel quale, dopo il Congresso di Trento, lo stoccafisso era il cibo ideale per rispettare la consegna del mangiar di magro in vigilia e in quaresima. Un consumo dunque, quello dello stoccafisso, che nasce dai rigori della miseria prima, e da quelli religiosi poi. Ma come è arrivato fino a noi questo pesce così lontano?

**UN PROVVIDENZIALE... NAUFRAGIO** Tutto nacque nel 1431 quando il nobile veneziano e commerciante Pietro Querini, fece naufragio in un arcipelago a Nord del Circolo Polare artico: le isole Lofoten. L'equipaggio venne salvato dagli abitanti delle isole e qui ebbe modo di scoprire lo stockfish. Furono le marinerie delle Repubbliche Marinare ad introdurlo nel nostro paese. Tra queste la flotta anconetana. Molte delle sue navi commerciali si spingevano fino ai porti delle città nordiche della Lega Anseatica per commerciare le porpore e i tessuti delle proprie filande, allora situate in prossimità dell'attuale grande parcheggio nella centrale piazza Stamira. Al ritorno, tra svariate merci, venivano imbarcati e stivati enormi quantità di pesci essiccati, soprattutto stockfish, ovvero essiccato all'aria. Proprio questo tipo di conservazione distingue lo stoccafisso dal baccalà, conservato in barile e sotto sale. E questa è anche la prima regola che si legge nel Codice dello Stoccafisso all'Anconitana.

**IL CODICE DI ZACCARIA E L'ACCADEMIA** La qualità di pesce deve essere "Ragno" e l'olio extravergine di oliva mentre la patata a pasta gialla deve essere tagliata a spicchi. Il bouquet di aromi deve comprendere: aglio, cipolla, sedano, carota, prezzemolo, origano, maggiorana, rosmarino, timo, pepe bianco o nero, sale marino. Interpretazioni personali possono lasciare spazio al latte, le olive verdi o nere e il pomodoro. A differenza della ricetta, il codice dello stoccafisso non prevede le quantità degli ingredienti né i tempi di cottura, ma si limita a dettare le regole da cui non si può transigere. Il codice è formulato sulla base della classica ricetta tramandata dal celebre stoccafissaro Getullio Zaccaria. A vigilare sulla ricetta e sul codice è l'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana, nata nel 1997 con l'obiettivo di proteggere e divulgare il piatto tipico che sembrava caduto nel dimenticatoio.

**UN PIATTO PER ILLUSTRI ESTIMATORI** Nel passato lo Stoccafisso all'Anconitana ha avuto illustri cultori, tra i quali figura Giuseppe Garibaldi che aveva il ricordo di un'infanzia sul mare e di frequenti pasti di stoccafisso lesso con contorno di fagioli. In una lettera datata primo settembre 1871, spedita da Caprera, Garibaldi chiedeva all'amico anconetano Malatesta "sette balle di quel meraviglioso stocco del mercato di Ancona, che spero non tarderanno". La missiva è stata trovata qualche anno fa da Terenzio Montesi, all'epoca presidente dell'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana, nella vecchia sede del Partito Repubblicano anconetano, in via San Martino. Altri illustri consumatori furono i più famosi anarchici e repubblicani romani che si riunivano nella squallida taverna di Getullio Zaccaria. Nel locale, situato in una tra-versa a metà di corso Mazzini, si gustava rigorosamente stoccafisso.



Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana

*Il Codice dello Stoccafisso all'Anconitana*

*Formulato sulla base della più tradizionale ricetta  
attribuita al noto cuoco anconetano*

*Getullio Zaccaria*

- La qualità del pesce deve essere "Ragno", la sua conservazione, del tipo stockfish - vale a dire essiccato all'aria - e non baccalà, conservato in barili e sotto sale.
- Per evitare il contatto diretto con la pentola è consigliato porre sul fondo delle canne stagionate;
- L'olio utilizzato deve essere, rigorosamente, extra vergine di oliva;
- È consigliata la patata a pasta gialla tagliata a spicchi;
- Il vino bianco di cottura deve essere preferibilmente Verdicchio Classico dei Castelli di Jesi o di Matelica;
- Il bouquet di aromi deve comprendere: aglio, cipolla, sedano, carota, prezzemolo, origano, maggiorana, rosmarino, timo, pepe bianco o nero, sale marino;
- Le interpretazioni personali, talvolta rispettose della tradizione possono prevedere anche elementi diversi come il latte, le olive verdi o nere e il pomodoro.
- Gli abbinamenti consigliati dall'Associazione Italiana Sommeliers: Verdicchio di Jesi o di Matelica con almeno due anni di maturazione, Lacrima di Morro d'Alba o Rosso Conero anche di prima vendemmia, Rosato del Conero.

*Ricetta sintetizzata dall'Accademia  
dello Stoccafisso all'Anconitana*

*Stoccafisso, 11 settembre 2001*

*John Stevan  
Piero Brevetti*

**STOCCAFISSO TRA POESIA E BENEFICENZA** Tra le curiosità che accompagnano la storia dello Stoccafisso all'Anconitana trova posto un altro aneddoto, sempre riferito alla taverna di Zaccaria. Il Primo Maggio di ogni anno l'oste, anarchico, offriva stocco e patate ai "compagni" e ai poveri della città ma senza vino per evitare sbornie, tumulti o semplici "scagnarate". Non mancava qualche lamento, come "Getulio, non se pole murà a seco", una frase che non era solo un reclamo da muratori: lo stocco infatti richiama il bicchiere. In tempi più recenti troviamo lo stoccafisso appeso all'albero della cuccagna come premio oppure protagonista delle cene romane al Circolo Marchigiano preparate dal commediografo e poeta Turno Schiavoni; da Eugenio Gioacchini che dedicò sonetti allo stocco e da Ugo Cedroli di Radio Ancona. Partivano in treno di buon mattino con le lastre calde e ben sigillate. Il vino li aveva preceduti qualche giorno prima, in avan-scoperta. Come si diceva sopra, lo stoccafisso richiama il bicchiere.

**BIANCO O ROSSO, BASTA CHE SIA DOC** Secondo il codice gli abbinamenti consigliati con lo Stoccafisso all'Anconitana sono: Verdicchio dei Castelli di Jesi o di Matelica con almeno due anni di maturazione, Lacrima di Morro d'Alba o Rosso Conero, anche di prima vendemmia, Rosato del Conero. I vini bianchi sono raccomandati in maniera particolare, l'importante è che siano molto morbidi, profumati, maturi e ben sostenuti dall'alcol. In questo modo si contrapporranno all'untuosità e alla succulenza del piatto. Possono dunque essere abbinati anche i Faleri ma solo in presenza delle caratteristiche di cui sopra. L'abbinamento con Rosati del Conero è ottimo solo se l'alcolicità è ben sostenuta. Per quanto riguarda i rossi, meglio non allontanarsi dai consigli del codice. Volendo accompagnare lo Stoccafisso all'Anconitana con un vino non marchigiano è consigliabile rivolgersi ai Trebbiani d'Abruzzo, ai Fiani e Grechi di Tufo campani così come a qualche Soave veronese. Assolutamente vietati gli spumanti brut. Il piatto infatti è molto untuoso ma non grasso ed ha una tendenza dolce soltanto sulle patate. Le percezioni amarognole prodotte dall'anidride carbonica causerebbero una sgradevole sensazione di durezza con gli aromi e le spezie del piatto. Scontroso, sensuale, spavaldo come quell'Ancona che non c'è più, lo Stoccafisso all'Anconitana è la memoria storica della città che riscopre, ad ogni assaggio, la sua identità marinara. A sottolineare questo legame, un sonetto di Duilio del 1908, che concludeva recitando "Al rombo del canone andremo tuti a magnà el stoccafisso".

Non avrei mai pensato che fosse così difficile raccontare un viaggio di pochi giorni. Sei per l'esattezza, di cui due di viaggio, ottobre 2006, prima missione ufficiale dell'Accademia in Norvegia.

Un'occasione straordinaria. Un'invito a cui non possiamo rinunciare. Siamo l'unica nazione e delegazione invitata al Lofoten Internasjonale Tørrfisk Festival di Henningsvaer, cittadina soprannominata "la Venezia delle Lofoten".

Oramai, grazie alla consolidata amicizia con il Sindaco di Svolvær, Hugo Bjørnstad, i rapporti con questo paese sono proficui e pieni di programmi da sviluppare. Artefice del tutto il nostro Presidente Bruno Bravetti. Solo lui può promuovere certi incontri.

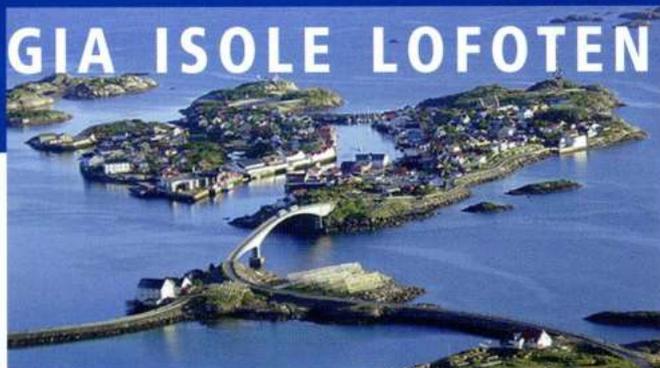


Con noi il Sindaco di Fermo Saturnino Di Ruscio e la delegazione di Tipicità, Fermo, interessata a pianificare accordi partecipativi alla loro manifestazione 2007.

Già il protocollo di intesa firmato in Ancona tra il Sindaco di Ancona, Fabio Sturani ed Hugo Bjørnstad hanno maturato un gemellaggio telematico tra la scuola Rodari di Ancona e quella di Svolvær che ha visto, proprio in primavera, una delegazione di insegnanti norvegesi, visitare la scuola anconetana.

Ad ottobre poi, due delegazioni di operatori economici e turisti nordici, verranno a visitare la nostra terra. Il tutto ci riempie di soddisfazione: attraverso un piatto, lo **Stoccafisso all'Anconitana**, si sviluppano turismo reciproco e possibili iniziative economiche commerciali. Della "mission" ne parlerò più avanti, ora ho solo voglia di raccontare perché quando si ritorna da un viaggio, "carichi" di emozioni e bei ricordi, significa che tutto è andato ben oltre le aspettative.

Premetto che ero preoccupato non dagli incontri istituzionali e gastro-nomici ma dal gruppo di soci al seguito. Mi domandavo che avrebbero fatto, in ottobre, in Norvegia, periodo non dei migliori per una vacanza. Non ci crederete ma, sole, temperature miti, spruzzatina di neve finale



ed aurora boreale, hanno regalato a tutti noi indimenticabile esperienza e vacanza.

Ho provato a fare una scaletta per descrivere il viaggio ma sono talmente tante le cose fatte e viste che provo a chiudere gli occhi per vedere cosa predomina nei miei ricordi.

La prima immagine è quella dei nostri chef che, di buon'ora, mentre noi salivamo nel pullman per andare a visitare i magici luoghi di questo arcipelago meraviglioso, in fila indiana, coperti come se andassero al circolo polare artico, si incamminavano verso il luogo della manifestazione, per preparare i nostri piatti. Accidenti quanto hanno lavorato. Con quanta passione e dedizione, affrontando il viaggio a loro spese, hanno cucinato questo merluzzo essiccato, nella terra dove vive, viene pescato e preparato regalando all'accademia, alla città un esempio di grande amore, passione e professionalità per loro lavoro.

I protagonisti sono Adino Messi e Paolo Antinori dell'hotel Fortino Napoleonico, Dalmazio Rossi del "Giardino", Maria Assunta Invernati



della "Graticola" di Numana e Roberta Patrignani dell'Osteria Teatro Strabacco.

La seconda immagine è la bandiera italiana appesa ad un pennone altissimo, nel nostro hotel, che è visibile in tutta la cittadina. Ci dà un grande senso di appartenenza ed orgoglio.

E poi i fiordi. Su una nave bellissima e grande, a passo lento, siamo entrati, in un silenzio surreale, nel mezzo di queste rocce riflesse dall'acqua, come in punta di piedi, sbalorditi e rispettosi di una natura unica e di grande suggestione.



Altra immagine è quella delle grandi finestre delle case, direi villette, tra grandi spazi una dall'altra, tutte, e dico tutte, con tende bellissime, aperte per mostrare gli interni, piene di fiori ed illuminate da lumi d'altri tempi. Non ci siamo fermati mai, sempre accompagnati da Trond Karlsen, "luogotenente" del Sindaco di Svolvær. Abbiamo visitato il museo navale di Stokmarknes dove è affissa una grande foto del cantiere navale di Ancona che costruiva uno dei quattro vaporetto, nella fine degli anni quaranta, pagati on lo stoccafisso perché privi di valuta pregiata. Originalissima la "galleria magica del ghiaccio" con all'interno sculture istallazioni di ghiaccio di ogni tipo: orsi, barche, balene, reti da pesca, gabbiani sopra la testa e per finire il bar, con bicchieri anch'essi di ghiaccio, per brindare tutti assieme.

Ed al porto di Svolvær ci portano davanti ad una nave da pesca che è ancorata davanti ad un capannone industriale. Avete presente una cannela aperta? Dalla nave tonnellate di sgombri entrano nella fabbrica attraverso una conduttura ed i macchinari li selezionano, li puliscono, li lavorano interi o a filetti, si confezionano senza che nessun operaio li tocchi. Il pesce non manca davvero e credetemi, lo sanno anche cucinare bene. Sgombri in tutte le salse, che non abbiamo disdegnato, come bellissima colazione nella mattinata.

Gallerie d'arte, villaggi e musei dei pescatori, l'acquario delle Lofoten, il caseificio a Bostad hanno piacevolmente divertito tutti i visitatori.

Tralascio, per lo spazio concesso, gli incontri di lavoro istituzionali tra le delegazioni di Ancona e Fermo e quelle norvegesi. Anche il capoluogo di Vagan ha issato la bandiera italiana nella sede del comune. Grande stima e forti vincoli di amicizia ormai caratterizzano le nostre culture e città.

La gara di cucina? Sì, i migliori della Norvegia si sono confrontati con i nostri.. Il punteggio era a nostro favore per una manciata di centesimi ed il pareggio assegnato indica la fraterna amicizia e lo spirito che ha contraddistinto questo evento.

Ed il gran finale con tutto il paese, circa quattrocento persone, che hanno assaggiato le nostre prelibatezze in un buffet italo-norvegese dove il materiale promozionale della nostra città e provincia, unitamente a quella di Fermo, è stato accolto con interesse e grande curiosità.

Mi sia concesso un ringraziamento al pastificio De Cecco, sensibile partner, presente con i suoi ciavattoni e spaghetti letteralmente "divorati" dagli ospiti.

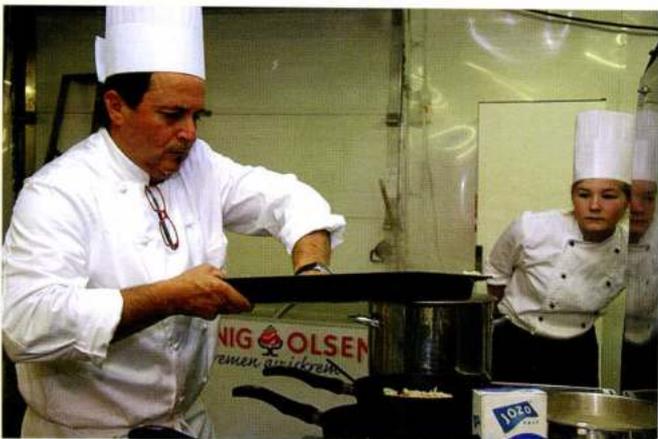
Non è tutto qui ma devo concludere e non posso che ricordare la parte più simpatica e goliardica.

In una immensa casa vichinga (ricostruita come l'originale di mille anni fa), tutti vestiti con tuniche dell'epoca nordica, abbiamo incoronato il "vichingo dell'anno". Da qui la proposta, vista la grande esperienza acquisita sul merluzzo, le caratteristiche qualitative dello stoccafisso, l'esperienza norvegese, di costituire la sezione dei CAVALIERI DI NORVEGIA. Ne fanno parte: Mario Bolzonetti, Gino Manoni, Uliano Giannini, Sergio Invernati, Lanfranco Quercetti, Ugo Borgani.



Ancora grazie alle interpreti Patrizia Chiavetti, Vanessa Ghergo ed a Claudia Ausili, moglie di Paolo Antinori, che è rimasta sempre accanto ai nostri chef. Di grande supporto Bernardo Marinelli, importatore, per i suoi contatti alle Lofoten e grazie a Giannetto Sabatini Rossetti, reporter Rai, con noi, per i suoi servizi.

Grazie al Sindaco Fabio Sturani ed al nostro Presidente Bruno Bravetti per il valore aggiunto dato negli accordi intrapresi.



## UN PONTE CON IL NORD DEL MONDO, NEL NOME DELLO STOCCAFISSO!

6 Angelo Serri *Direttore di Tipicità*

L'ormai storica e proficua "alleanza" esistente tra l'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana e TIPICITÀ: Festival dei prodotti tipici delle Marche, che in passato ha dato luogo a numerosi progetti, nell'ultimo anno ha determinato la nascita di nuove ed importanti relazioni internazionali.

Nel corso degli ultimi dodici mesi, infatti, le due entità hanno avviato azioni d'interscambio e di cooperazione transnazionale che hanno proiettato la nostra regione alla ribalta europea. In realtà "l'avventura" inizia nel marzo 2006 allorché, su interessamento di Bruno Bravetti, giunge a Fermo Hugo Bjørnstad, Sindaco di Vagan, per visitare TIPICITÀ: Festival dei prodotti tipici delle Marche. Si trattò di una visita molto approfondita, nel corso della quale il primo cittadino del principale municipio delle Isole Lofoten si documentò ampiamente sia sulla manifestazione fermana, che sulle tecniche di promozione dell'enogastronomia e del turismo nelle Marche. Al termine del viaggio Hugo Bjørnstad manifestò l'intenzione di essere presente alla successiva edizione di TIPICITÀ con una delegazione ufficiale delle Lofoten. Di lì a qualche mese gli organizzatori di TIPICITÀ furono invitati ufficialmente a visitare le Lofoten in concomitanza con il Lofoten Stockfish Festival. Scopo della visita? La realizzazione di una più approfondita conoscenza di quella remota e fantastica realtà, ma anche la pianificazione, nei dettagli, della partecipazione norvegese a TIPICITÀ 2007. Le Lofoten, una realtà territoriale ubicata ai confini del mondo, ben oltre il circolo polare artico, uno stupendo arcipelago comprendente numerose isole, una terra lontana ma, per certi aspetti, vicinissima alle Marche.

Ci lega, infatti, un elemento fondamentale della nostra gastronomia, un ingrediente che, anche se proveniente da questi estremi lidi è ormai considerato, a tutti gli effetti, un nostro prodotto tipico. Stiamo parlando del merluzzo artico, il gustoso pesce che viene pescato nelle acque dei mari nordici e trasformato proprio in questo fiabesco arcipelago dove, come per incanto, si tramuta in stoccafisso. La rappresentanza marchigiana - composta dai Sindaci di Fermo ed Ancona, Saturnino Di Ruscio e Fabio Sturani, dal Direttore di Tipicità, Angelo Serri e dal Presidente dell'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana, Bruno Bravetti - ha incontrato gli amministratori locali ed ha visitato alcune interessanti realtà produttive e turistiche. Al seguito della delegazione ufficiale anche un folto drappello di appassionati gourmets, in veste di turisti, nonché un gruppo di chefs di casa nostra che, capitanati dal mitico Paolo Antinori del Fortino Napoleonico, hanno esportato in quelle remote latitudini tutta la loro "arte" e tutto il loro gustoso genio creativo.

Tuttavia, il fatto più sorprendente della missione in Scandinavia risiede nella richiesta, a dir poco eclatante, di esportare TIPICITÀ nei lontani lidi artici! Il tutto, naturalmente, con il placet di "Monsignor Bravetti" che, avvezzo com'è ad azioni di alta diplomazia, ha gestito l'operazione da ineffabile regista. Infatti, nel corso di un incontro svoltosi nella sede municipale di Svolvær, capoluogo delle Lofoten, si è profilata una partnership tra TIPICITÀ ed il Lofoten Stockfish Festival: su esplicita richiesta del Sindaco di Vagan, l'organizzazione di TIPICITÀ è stata invitata a fornire un supporto progettuale,

organizzativo e di know-how alla manifestazione dedicata allo stoccafisso, ma anche ad una nascente iniziativa per la promozione delle produzioni tipiche locali.

In altre parole è stato chiesto di realizzare un'operazione di benchmark, esportando appunto il peculiare modello organizzativo di TIPICITÀ, che Hugo Bjørnstad aveva avuto modo di studiare accuratamente e di apprezzare nel marzo 2006, in occasione della sua visita a Fermo. E così è arrivato anche marzo 2007, portando con sé TIPICITÀ n. 15! Un'edizione, la 15ª, che verrà ricordata a lungo per tanti motivi, primo fra tutti la partecipazione norvegese.

L'interesse determinato dalla presenza delle Isole Lofoten è stato realmente travolgente! Le esotiche terre dell'estremo nord del mondo ed il loro prodotto tipico più conosciuto dalle nostre parti, lo stoccafisso, hanno provocato un interesse senza precedenti da parte del pubblico, dei mass media e dei gourmets.

Gli sviluppi di questa fortunata relazione non accennano a smorzarsi. Proprio nei prossimi giorni, infatti, una delegazione di imprenditori norvegesi visiterà le Marche per approfondire il singolare modello di sviluppo turistico-enogastronomico della nostra regione. Lavorare in sinergia porta sempre grandi soddisfazioni! E questo i responsabili dell'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana e di TIPICITÀ: Festival dei prodotti tipici delle Marche l'hanno ormai capito da tempo!



## MARE: USO SOSTENIBILE DELLE RISORSE

Franco Frezzotti *Fiduciario Slow Food Ancona*

7

Slow Fish 2007 Genova, Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità denuncia con forza i rischi di una pesca dissennata che rischia di portare entro breve tempo all'estinzione del tonno rosso, uno dei più importanti tra i pesci del Mediterraneo.

Sempre a Genova siamo con i nostri moscioli di Portonovo insieme a tante altre realtà di pesca, presidi di Africa, America Latina e naturalmente Europa. Tra gli altri c'è la comunità di pescatori di una piccola isola norvegese, Soroya, vicina a Capo Nord: un anconetano non può fare a meno di prendere contatti con questa realtà che produce il nostro beneamato stoccafisso. Mi parlano dei loro problemi per mantenere un'attività faticosa e sempre più abbandonata dai giovani. C'è ovviamente spazio per vari assaggi e la qualità dello stoccafisso di Soroya appare veramente ottima.

Torno ad Ancona e riferisco a Bravetti di questa realtà e Bruno mi informa dei problemi che i pescatori delle Lofoten stanno passando in questa annata: una primavera molto calda sta rendendo precaria l'essiccazione all'aria aperta dei merluzzi ed una consistente parte di pescato rischia di andare a male. Portonovo, fine agosto 2007, alla conclusione di un'annata certo non entusiasmante, crescono i motivi d'allarme per la pesca dei nostri amati moscioli. I pescatori denunciano una sempre maggiore difficoltà, i moscioli sono pochi e non si può far fronte alle ri-

chieste dei consumatori. Anzi, lo sforzo di pesca è diminuito ma anche le prospettive per il futuro non sono incoraggianti.

Gli scogli sommersi del Conero appaiono per lo più spogli e ricoperti di uno strato grigio di fango.

Il seme sul fango non riesce ad attecchire e la riproduzione dei moscioli è perciò a rischio. Quest'anno massiccia è stata nella Riviera del Conero la pesca delle vongolare, una pesca distruttiva: dopo che venti, trenta vongolare hanno ripassato fin quasi a riva i fondali il mare da azzurro diventa a lungo grigio per la sabbia e il fango sollevato, non solo i moscioli sono a rischio, tutta la piccola pesca nel mare del Conero, sogliole, pannocchie, bombetti, varoli, seppie ha già subito una drastica contrazione.

C'è perciò per noi che amiamo il mare e i suoi splendidi prodotti una sempre maggiore preoccupazione per la loro sopravvivenza; a giugno attorno a Mosciolando 2 si è avuto un grande concorso di appassionati consumatori di moscioli, un successo grande che c'investe della responsabilità di fare di ogni occasione di incontro un momento di sensibilizzazione sui problemi che riguardano i prodotti che cerchiamo di valorizzare. Per moscioli e stoccafisso i problemi ci sono e non sono di poco conto, anche dalla nostra realtà anconetana cerchiamo di far partire un messaggio che vada nella direzione della loro salvaguardia.

*P.S. Una nota lieta, il 7 ottobre prossimo a Vicenza, organizzata dalla locale Condotta di Slow Food, c'è la finale dei vincitori della Disfida nazionale dello stoccafisso. Sono giunti in finale ristoranti di Imperia, Messina, Vicenza e la Condotta Slow Food di Ancona: ci batteremo contro affermati ristoranti con la squadra che già ha vinto l'edizione del 2005, guidati dal fiduciario, il sottoscritto ovviamente, chef Michele Maccione coadiuvato da Paola Carbinì e Rodolfo Baldelli. Sarà certamente durissima ma ce la metteremo tutta per tenere alto il prestigio dello stoccafisso all'anconetana!*





## TITTI, PAOLO, QUESTO NON È UNO STOCCAFISSO.....È UNA POESIA DEL LAVORO E DELLA FANTASIA

Danilo Tornifoglia *Ristoratore*

### TITTI

Carlo Roberto Carloni nasce, segno del destino, nel 1929 dietro l'insegna dell'attuale Hotel Passetto, dove ora c'è un frequentato ritrovo notturno. Il papà gestisce, insieme al cognato Aldo Piermattei, il ristorante dell'albergo, che, si chiama, non a caso, Trattoria Passetto. Per allargare la capacità ricettiva si inventa un dehors, nel luogo dove ora insiste il ristorante di Giancarlo ed Ideale. "Si attraversava la strada con i piatti in mano". Non pago e con l'irrequietezza tipica dei commercianti illuminati, apre il "Ristorante Impero", nome assolutamente dedicato ai bagliori dell'epoca e che, in seguito, si chiamerà Miramare. Il luogo è quello dei grandi appuntamenti: il Palazzo Pelizza, in cima al Viale della Vittoria. Lo fa da solo e alla grande segnando la cultura gastronomica e ricettiva di quell'epoca. Preso da un fuoco interno decide di gestire vari locali tra i quali uno in via Trieste: il Ristorante Trento e Trieste, di fronte all'attuale sede della Cassa di Risparmio. Lo gestirà fino al 1936. L'anno dopo la famiglia Carloni con il piccolo Titti, il più grande dei cinque fratelli si spostano a Zara, dove rimarranno per nove lunghi anni. Guidano prima il ristorante dell'Hotel Excelsior, chiuso dai fascisti, e poi La Birreria Vecchia, dove ha l'intuizione di aggiungere al logo la scritta "cucina marchigiana". A Zara lo stoccafisso lo chiamano baccalà e Titti ricorda che nel 1940 i componenti del Coro della Chiesa e del Teatro Comunale di Zara lo mangiavano tutti i sabato. Non solo successi, ma anche dolori: è qui che vedono morire lo zio Armando, che lavorava nel ristorante insieme a loro. Siamo nel 1944 e mentre i soldati di Tito entrano a Zara al posto dei tedeschi tra l'euforia generale e lo sventolio di una bandiera

italiana sul campanile della piazza principale, le campane non fanno in tempo ad avvertire l'arrivo di caccia americani. Una strage. Siamo ai primi mesi del 1945, ma la fine del conflitto non suggerisce alla famiglia Carloni di rimanere sotto il regime e così tornano in Italia, passando per Bari, dopo una quarantena di 10 giorni. Carlo affida tutti i suoi soldi ad un amico con la promessa di riaverli oltre confine, in Italia. Salvo poi sentirsi dire che erano stati "persi" in dogana. Tant'è! L'intera famiglia si ritrova in Ancona senza una lira per andare avanti. Intanto Titti, il figlio più grande, va a lavorare per gli americani. Vengono a sapere che a Torrette ha chiuso la trattoria "Da Lisa di Battistoni". Famosa prima che la guerra la facesse diventare una latteria con macelleria annessa. Siamo a Maggio del 1945. A questo punto c'erano i locali per fare ristorazione, ma mancavano le attrezzature e soprattutto una casa e un letto dove dormire. Qui succede un fatto che ai nostri giorni avrebbe dell'incredibile: scatta una gara di solidarietà fra gli abitanti di Torrette per i profughi Carloni: chi porta le pentole, chi i tavoli e chi, tra i ristoratori, le attrezzature. Questo segnerà un rapporto indissolubile tra i Carloni e il quartiere, tanto che ancora oggi le parole di Titti e di Italo, a questo ricordo, sono gonfie di orgoglio e di pianto. Carlo ha una intuizione: si ricorda di aver spedito a Zara una cucina economica, mai arrivata. E infatti, la ritrova in dogana dopo 5 lunghi anni. E' il segno della ripartenza. I fornelli sono con la carbonella e il calore è regolato con una ventola di penne di tacchino. Ci viene costruito sotto un forno, che sarà l'icona del futuro successo. Arrivano i camionisti ed il piazzale di fronte al ristorante si riempie di camion. Titti smette di dormire sopra i tavoli del ristorante. Nel 1947 nasce la prima lista scritta, dove in alto campeggia la scritta "Trattoria Battistoni gestita dal famoso cuoco Carlo Carloni". Si comincia a parlare della bontà di quel luogo a Torrette di Ancona e di un mitico furgone con la scritta "Sempre pesce fresco e Vincigrassi". E' il successo. Arrivano le personalità dello



spettacolo e della politica, tanti i personaggi e tanti gli episodi che consacrano il luogo a splendida meta della buona cucina, con Romano, il gemello di Italo, colonna portante anche lui di questa popolarità.

Dobbiamo arrivare al 1960 per avere un ricordo documentato della prima comitiva che in via Flaminia 247 ordina stoccafisso all'anconetana: sono circa sessanta soci dell'Associazione Tabaccari. Poi anche il circolo Marchigiano di Milano chiede tutti gli anni, prima di Natale, lo Stoccafisso di Carloni. Titti con Italo e Romano lo porteranno per anni presso il Circolo della Stampa in corso Buenos Aires, fino all'attentato alla Banca Nazionale dell'Agricoltura del 1970, che interrompe bruscamente la tradizione.

Nel 1958 la famiglia Carloni inaugura la mai dimenticata Pesca al Molo sud, che rimarrà aperta fino all'ampliamento delle strutture portuali, avvenute nel 1976. Una incantevole palafitta sul mare, godibile soprattutto in estate. Il menù? Zuppa di Balleri, ricci di mare, moscioli alla toretana e brodetto. Ma qui si registrano i primi ordini di stoccafisso all'anconetana. Famoso rimane l'episodio, che vede protagonista un basito Italo Carloni, allorché durante un congresso AIS del 1983 gli venne chiesto dal mitico Teodoro Bugari quale fosse il miglior abbinamento per un Chianti giovane. Preso dal timor panico per l'importanza della platea disse, tra mille gocce di sudore..... "la pescatrice ripiena!". Si rimediò un affettuoso vaff.... "Stoccafisso all'anconetana.... Carloni.... stoccafisso come lo fate da voi!". Ad oggi con un conto assolutamente approssimativo Titti ci racconta di aver cucinato, nonostante che i suoi piatti principali fossero tanti, oltre 5 tonnellate di pesce stocco! "Di qualità Ragno, mi raccomando".

#### PAOLO

Nel marzo del 1957 nella Cantinetta di via Gramsci già bollivano la pigna dei ceci, quella dei fagioli e, soprattutto uno stoccafisso in umido, ancora lontano parente del nostro beneamato. Non certo quello all'anconetana, che renderà famoso Paolo Peverieri e sua moglie Olivia, ma una specie di presentimento di ciò che diventerà la storia di questo piccolo grande uomo. A Montecarotto la terra comincia a dare i primi problemi di sopravvivenza e, con una intuizione che ha del fantastico, a Paolo viene in mente di comperare un alimentari in Ancona, precisamente in piazza Diaz. Ma arriva al suo orecchio che forse un'osteria di via Gramsci vuole cedere l'attività. Parliamo di un fatturato già consolidato di cinque damigiane di vino al giorno! Osteria voleva dire all'epoca soltanto somministrazione di bevande. Ma Paolo, pensando che di lì a poco avrebbe aperto il Teatro delle Muse (ricordo che siamo nel 1957), capisce che la sua nuova creatura deve avere anche la possibilità di sfamare i clienti. Nasce così la Cantinetta di via Gramsci. Il panorama ristorativo dell'epoca prevede ben poco: Anita la zia di Dina Saturni Torregiani, altra nota stoccafissara di Ancona, con la sua osteria di via Orsi e quella di un certo Staffolani in via Scrima.

A questo, poco di più. Si parte.

Il menù? Crocette in porchetta, Trippa alla canapina, Fave lesse d'inverno e Stoccafisso in umido per merenda. "Serviva per fare bere i clienti. A noi interessava vendere vino e non altro!".

A pranzo anche qualche minestra, ma a cena niente, non si faceva una lira". Il vino in abbinamento era un improbabile bianco dalle acidità allarmanti. "Faceva la bocca brencia!". Il contrario di ora. La vera svolta arriva con il Cantagiorno del 1964 quando Paolo capisce di avere per le mani il prodotto che lo lancerà nel mondo delle tipicità. Kramer con la sua orchestra di circa venti elementi, compreso un giovane Nini Rosso, si piazzano per circa 15 giorni nella sua trattoria insieme a Mike Buongiorno e ad altri big.

Poi il 1972. Un anno nefasto per la storia di Ancona, ma non per quella di Paolo & Olivia. Il terremoto mette fuori uso l'unico forno del ristorante e rimpiazzarlo non è possibile in quel momento. I clienti sono gente del popolo, ma non per questo meritano meno stocco di altri. " Per anni siamo andati a cucinare lo stoccafisso e i vincisgrassi da Gabriella, il forno sotto l'Arco di Carola. Portavamo la roba lì e l'andavamo a riprendere cotta a puntino". In quegli anni Paolo nota un signore, che in via Gramsci passa sempre radente al muro delle Muse. Annusava gli odori e continuava a passava alla larga. Li annusò per diverso tempo ancora. Fino a quando un giorno non si decise ad entrare. Era Migliarini Alberto uomo delle Assicurazioni Generali, amico dei Caucci, Longhi, Lattanzi, Giaccaglia. Insomma, l'Ancona bene, quella diversa, quella che Paolo non aveva mai avuto prima come clienti. Con loro Massimo Burattini, presidente dell'Accademia della Cucina Italiana. E' la consacrazione. Tutti ora conoscono la piccola trattoria in salita di Peverieri, quello dello stoccafisso.

Ogni 15 giorni una teglia di stocco all'Anconetana arriva a Roma sulla tavola di Forlani. E poi a Milano, a Zurigo, a Bologna e a Napoli dal dottor Picchiatti. Nasce la polenta con lo stocco, antesignana delle pluridecorate portate degli stellati di Senigallia. Crede talmente tanto in questa sua "invenzione" che Paolo compra addirittura un cuocicrema, per poter contare su una realizzazione quasi perfetta. Il menù ha ormai raggiunto una fisionomia che ancora oggi ricorre ogni qual volta Peverieri e signora vengono chiamati in qualche luogo a cucinare: Tagliatelle al Tonno ("quello a tranci in olio di oliva, danilo, mi raccomando"), Stoccafisso all'Anconetana ("fam-melo portare a casa il giorno prima, ché lo devo bagnare io.") e Turchetto. A volte per dolce il Ciambellone e altre volte la Tetta della Fornaia. ("Paolo, non so se si può scrivere").

"Quanto stocco hai cucinato in vita tua?"

"D'inverno un quintale e mezzo alla settimana".

Sì, ma per quaranta anni!

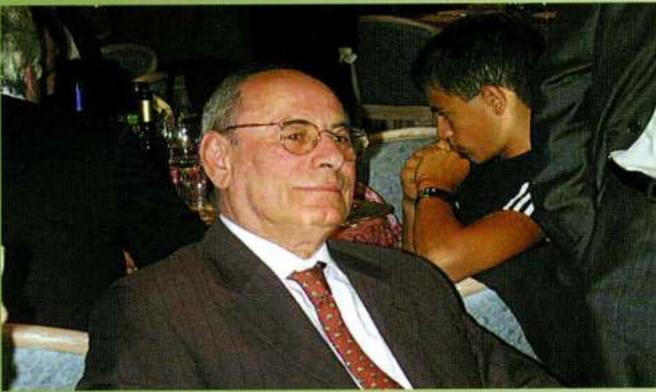
Titti Carloni chiude il suo ristorante il 2 febbraio del 2004, dopo 60 lunghi e profughi anni.

Paolo Peverieri smette la sua cavalcata nel 1999. Non dopo avere invitato a cena Titti e la sua splendida moglie.



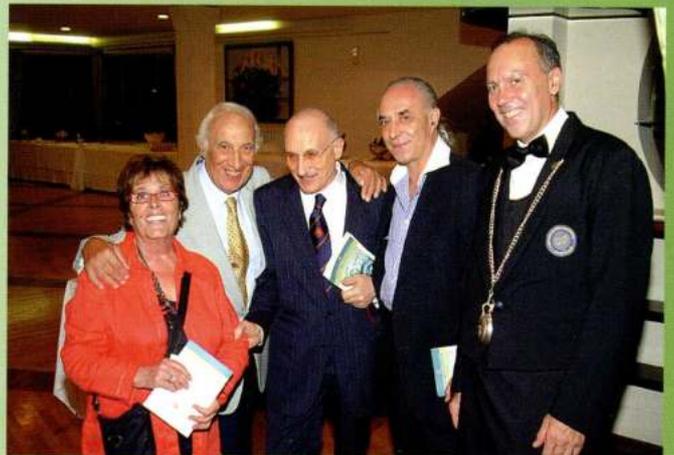
# L'album dell'Accademia

10









## GLI ASPETTI NUTRIZIONALI DELLO STOCCAFISSO

14 Gianna Ferretti *Istituto di Biochimica, Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università Politecnica delle Marche*

"*Carni metti carni pisci ti nutrisci*" recita un vecchio proverbio siciliano a ricordare il ruolo nutrizionale del pesce che a torto, a volte, viene messo in secondo piano rispetto alla carne.

A contrario di certi luoghi comuni, il pesce dal punto di vista nutritivo è un alimento prezioso per il notevole contenuto di proteine ad alto valore biologico, di minerali, vitamine e per la particolare composizione della frazione lipidica.

Il pesce è importante anche per la sua facile digeribilità rispetto alla carne poiché contiene connettivo in minore quantità e quello presente è meno resistente al calore, inoltre le fibre muscolari sono più corte e le proteine contrattili più sensibili alla denaturazione e all'azione degli digestivi. La digeribilità in ogni modo è proporzionale oltre che al contenuto in lipidi, anche dal modo di cottura. Il pesce è notoriamente famoso per l'alto contenuto di fosforo, ma ciò non costituisce l'aspetto nutritivo più importante, data la presenza di questo minerale in molti altri alimenti. Numerosi studi epidemiologici, hanno dimostrato che le popolazioni nelle quali l'alimentazione è costituita prevalentemente dai prodotti della pesca, presentano una minore incidenza di patologie cardiovascolari e aterosclerosi se confrontati con popolazioni che consumano altri alimenti di origine animale. Lo studio dei meccanismi molecolari con cui il pesce esercita il ruolo protettivo, è da collegare alla particolare composizione chimica dei prodotti della pesca e al contenuto in acidi grassi polinsaturi della serie omega3, alle vitamine liposolubili e ad alcuni minerali (Mg, Se, I).

Il merluzzo da cui deriva lo stoccafisso, è compreso nel gruppo dei pesci magri, (grasso max 3%) come sogliola, orata, spigola, trota, rombo, polpo, calamari e cernia.

Per quanto riguarda il pesce essiccato (stoccafisso, aringa), quando viene ricostituito prima della cottura, vengono preservate le sue qualità nutritive e quindi rappresenta un alimento concentrato di elevato valore.

Vediamo insieme alcune proprietà nutrizionali dello stoccafisso e confrontiamolo con altri pesci. Come per altri alimenti, la composizione chimica dipende dalle tecniche di lavorazione e di conservazione (Tabella 1,2)

### Apporto calorico

L'apporto energetico dello stoccafisso ammollato è di circa 92 kcal, di poco superiore al merluzzo fresco.

### Proteine

Il contenuto in proteine è elevato, circa 20 g/100g di alimento. Il loro valore biologico è equivalente a quello delle carni animali in quanto ricche di aminoacidi essenziali (ad es. lisina, metionina, triptofano) che non vengono sintetizzati dall'organismo umano.

### Grassi

Lo stoccafisso come altri tipi di pesce, ha in media un contenuto di grassi inferiore a quello delle carni degli animali. Il merluzzo ha un contenuto in grassi inferiore ad altri pesci e nei suoi grassi sono abbondantemente presenti gli acidi grassi poliinsaturi. Grazie al loro basso punto di fusione, questi composti contribuiscono a svolgere per l'animale una funzione protettiva contro la

bassa temperatura dell' habitat. Questi acidi grassi, in particolare quelli della famiglia di acidi grassi polinsaturi, denominati omega 3, svolgono una azione preventiva nei confronti delle malattie cardiovascolari.

### Sali minerali e vitamine

Le carni dello stoccafisso sono anche un'ottima fonte di micronutrienti (Sali minerali e vitamine); per le sostanze minerali è buono l'apporto di calcio, fosforo e selenio. Il contenuto vitaminico è consistente per le vitamine B1, B2, B12 e PP. Il merluzzo e lo stoccafisso inoltre sono una fonte alimentare di vitamine liposolubili come la vitamina A e la vitamina D.

In conclusione, lo stoccafisso da un punto di vista nutrizionale, è un alimento importante. Il suo consumo avviene maggiormente in certi periodi dell'anno ma per le sue qualità nutrizionali e la ricchezza in acidi grassi omega-3, dovrebbe entrare nella nostra alimentazione più frequentemente e preparato secondo ricette che permettano di coniugare gusto e salute.



## L'EQUILIBRIO DELLA FORCHETTA E NON SOLO

Ricardo Madrid

15

Il tipo di forchetta era molto adatta all'elasticità del cibo. Lo strumento si teneva agevolmente in equilibrio tra le dita. Il profumo era decisamente invitante; la sedia comoda, i piatti bianchi e capienti, il tovagliolo grande e candido, il vino "Verdicchio", naturalmente.

Da giovane, nel paese lontano dove sono nato, non avrei mai immaginato di poter fare così, con tale semplicità, un'osservazione di questo genere in quanto sia il cibo, sia il senso dello stare a tavola erano diversi. Non avrei potuto neanche immaginare di poter constatare che i profumi sono un elemento sostanziale delle radici e dell'identità di una persona.

Alla tavola a cui ero stato invitato quel giorno, il profumo era di quel tipo, un profumo originario o delle origini e quindi parte integrante delle radici delle donne e degli uomini che, seduti vicini a me, avevano deciso di trascorrere alcune ore insieme. Quel giorno lo ricordo bene perché capii una cosa che non era e non è di poco conto, e cioè che quel preciso profumo faceva ormai parte anche della mia identità, la mia nuova "identità mista" come da alcuni anni usavo dire.

Anche se ormai non si vede molto (comunque si sente), io sono un emigrato ed il fatto di aver dovuto lasciare la mia terra di origine all'improvviso mi portò subito a riflettere sui caratteri della mia cultura e sulle differenze con quella che mi ospita, ma anche e soprattutto dei ponti che univano le sponde dell'una e dell'altra.

I meccanismi che portano ad indagare su queste cose non sono semplici. Perché non è che la "casalinga del Poggio" (o di Voghera che sia), quando apre la finestra per spolverare il davanzale guardando distrattamente il bellissimo orizzonte che quotidianamente le si presenta, pensa alle caratteristiche della propria identità culturale. No, per farlo c'è bisogno di altro. Non si è normalmente coscienti, ad esempio, che la propria identità culturale passa anche attraverso le procedure di trasformazione degli ingredienti che avvengono in cucina.

Si può in sostanza anche dire lo stesso sull'operaio di un cantiere navale che saldando metalli e modellando resine trasforma il tutto in una imbarcazione di lusso. Cucina e cantiere, operaio e casalinga, materie prime e risultati: siamo alla cultura vera e propria anche se loro forse non lo sanno.

Per dare una forma coerente a questi pensieri e prendere così coscienza di come si inseriscono nei processi culturali, c'è bisogno di un evento esterno motivante (nel mio caso ad esempio: l'emigrare), o di una particolare curiosità intellettuale, o anche di una esplicita e strutturata coscienza collettiva.



Io sono convinto che le radici siano cose molto semplici che si annidano in un determinato luogo, nella profondità dell'anima: i colori di un tramonto, i ritmi della vita quotidiana, la sensazione che rimane quando si carezza la corteccia di un albero, il lessico familiare, i profumi, i sapori. Dopo ci sono anche le altre, quelle "alte": la musica, la poesia, la pittura, la storia della comunità alla quale si appartiene, la storia del pensiero condiviso e di come si è arrivati alla conoscenza collettiva.

Il fatto è che in una società l'identità, quella "alta" viene trasmessa istituzionalmente: la scuola, l'università e tante altre agenzie educative.

E le altre? Le altre vengono assunte in vario modo. Per una sorta di inconsapevole osmosi o contaminazione; oppure grazie ai tanti delicati racconti della quotidianità familiare come quelli fatti dalle "nonne" nel tentativo di farti crescere.

Ma esistono anche altri meccanismi come quello che ospita queste righe. Ad esempio, l'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana che riscatta, sistematizza, relaziona, promuove, seleziona, la tradizione culinaria di una comunità e fa in modo, a mio giudizio con successo, che questa tradizione diventi identità culturale cosciente di un gruppo, radice consapevole.

Nel mio paese di origine lo stoccafisso non si conosce ed il baccalà non piace, ma oggi io sono in grado di cucinarlo adagiato su di un letto di canne di bambù, dosando con amorevole cura gli aromi; riconosco - tra mille - il profumo, posso perfino dare un giudizio su quello cucinato da altri. Sono arrivato a riflettere sul tipo d'equilibrio della forchetta tra le dita. Le radici profonde rimangono, l'identità può modificarsi, l'importante è rendersene conto.

L'Accademia aiuta.



Il bisnonno Gioacchino lavorava con il carretto in piazza del Papa, e poi al Mercato delle Erbe, con il pesce nelle bacinelle. Oggi Alessandro e Roberto Gioacchini riprendono la tradizione di famiglia e aprono una nuova attività. Stoccafisso che passione. Una tradizione che corre di oltre cento anni indietro nel tempo. Cento metri quadrati e due celle frigo in via Einaudi, a due passi dal Mandracchio sono il sogno diventato realtà dei due cugini. Con la benedizione del papà di Alessandro, Eugenio, che ad Ancona ha rivoluzionato il modo di trattare e vendere lo stocco, ricorda con orgoglio il figlio. Trentasei anni Alessandro, 33 Roberto. Vengono da lavori diversi. E nel 1996, quando Eugenio decise di vendere la bottega di piazza D'Armi, non avevano pensato di proseguire in quell'attività che ha fatto della famiglia una sorta di marchio.

L'attività è ripresa il 3 settembre, dal lunedì al sabato dalle cinque di mattina alle 13. Le ragioni di questa nuova avventura stanno nei racconti e nei ricordi di nonna Emilia, 87 anni, moglie di Tancredo Gioacchini, figlio di Gioacchino. La memoria, fatta a sua volta anche di racconti, corre fino al 1845. E' in quell'anno che l'attività di commercio di stoccafisso ricollegabile alla famiglia inizia, ma non ancora con il nome dei Gioacchini - ricorda Alessandro -, ma con quello degli Alfieri: il nome di Anita, che è la moglie di Gioacchino, nato esattamente nel 1800, in pratica la nonna di mio padre. Ma la nuova attività, sotto l'insegna, porta l'indicazione del 1900. La consideriamo una data storica, ipotetica, della prima attività Gioacchini - spiega Alessandro -. Anche se forse aprì prima, già nel 1890. Comunque sia, sappiamo con certezza che nel 1901, c'era sicuramente lo stoccafisso Gioacchini.

Il nonno Tancredo lavora con il fratello Rinaldo, il secondo negozio ad Ancona ad avere stoccafisso e baccalà. Le loro strade si dividono nel 1954, quando nasce piazza D'Armi. Rinaldo mantiene l'attività in centro, mia nonna Emilia apre al Piano. Il negozio però non fa molto fino al 1975. Il boom arriva dopo. Esattamente con l'intuizione di Eugenio, il papà di Alessandro.

Mio padre ha cambiato sistema di lavorazione: prima lo stoccafisso veniva battuto. Lui invece pensò, dopo la prima bagnatura, di spaccarlo in due dalla spina dorsale, dividendo a metà l'osso che resta parte di qua parte di là.

Questo per evitare che il pesce si riduca in pezzetti".

Per dirla all'anconetana, che si "strigoli".

Tutta una tirata dal 1975 al 1996, poi la decisione di vendere, con il figlio che aveva preso una strada diversa sì, ma neppure così lontana. Io sono agente di commercio - racconta Alessandro -, ho avuto un'esperienza di lavoro con la Rovagnati Salumi che mi ha portato a contatti con supermercati e ristoranti. Una volta una volta l'altro, mentre effettuavo i miei giri, il novanta per cento degli operatori ricordava mio padre. 'Aveva uno stocco così buono, perché non ti rimetti a bagnarlo?', mi sentivo dire.

E alla fine eccolo qui, insieme al cugino Roberto, soci al cinquanta per cento di questa storia di famiglia. In due anni abbiamo trovato il locale in via Einaudi e ora siamo pronti per aprire.

Ci crediamo molto, tiene a sottolineare, anche ringraziando il papà, oggi in pensione.

A Roberto il lavoro all'interno del locale. Alessandro continuerà a girare ristoranti, ma stavolta per piazzare il prodotto di casa. Riprenderemo il lavoro dal punto in cui si era interrotto, dice.

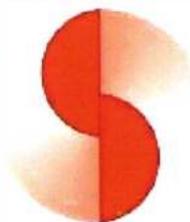


## Gioacchini

-dal 1900-

Stoccafisso & baccalà

Gioacchini dal 1900 s.n.c. di gioacchini a.&r.  
Via Einaudi, 14 - 60125 Ancona  
p.i. e c.f. 02340610423 Tel. e fax 071.202.003

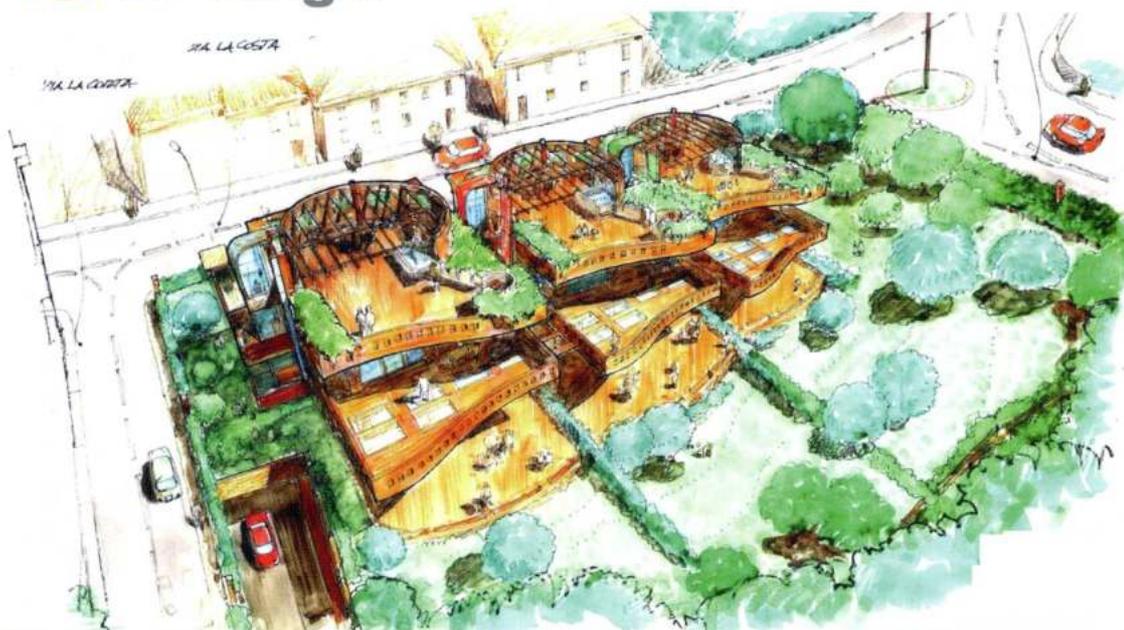


**Claudio  
D'Orazio**

**Assicurazioni**

CARIGE ASSICURAZIONI

Strada Vecchia del Pinocchio, 31 60131 Ancona  
tel 0712901176 fax 0712915515  
www.claudiodorazio.it info@claudiodorazio.it



**Falconara M.ma**  
**complesso LE TERRAZZE**

a Falconara Alta in splendida posizione panoramica  
edilizia di pregio, strutture architettonicamente innovative  
5 villette bifamiliari  
appartamenti da 120 mq con ampi terrazzi, taverne, garages,  
giardini e giardini pensili, ingressi e ascensori privati

info tel. 071 5906296 339 7006547

**structuræ**  
edilizia integrata



**PARCO DELLA CASTAGNOLA**



**Montemarciano**  
**PARCO DELLA CASTAGNOLA**

area di 34.000 mq immersa nel Parco della Castagnola  
a 200mt dal centro di Montemarciano  
100 appartamenti di varie metrature  
19 palazzine dotate di giardini privati, garages, mansarde  
6.000 mq di verde pubblico con strutture per aggregazione



## I RISTORANTI SOCI DELL'ACCADEMIA DELLO STOCCAFISSE

ANNO 2007

### **Boccon DiVino**

Via Matteotti, 13 60121 Ancona tel 07157269

### **Bottega di Pinocchio**

Via Pinocchio, 48 60127 Ancona tel 071898010

### **Da Baldi**

Str. del Castellano, 43 60129 Ancona tel 0712802424

### **Da Seta**

Str. Intercomunale, 174 60019 S. Silvestro di Senigallia tel 071665039

### **Giardino**

Via Fabio Filzi, 2 60100 Ancona tel 071206847

### **Gino**

Piazza F.lli Rosselli, 26 60126 Ancona tel 07143310

### **Hotel Excelsior La Fonte**

60129 Portonovo di Ancona tel 071801470

### **Hotel Fortino Napoleonico**

60129 Portonovo di Ancona tel 071801450

### **Hotel Internazionale**

60129 Portonovo di Ancona tel 071801001

### **Il Camino**

Via Tito Speri, 60015 Falconara M.ma tel 071911647

### **Il Cardeto**

Via Cardeto, 8 60100 Ancona tel 0712074664

### **Il Girasole**

Via Media, 11 60016 Montemarciano (AN) tel 0719198408

### **Il Molo**

60129 Portonovo di Ancona tel 071801040

### **Konvivio**

S.S. Adriatica Castelfidardo (AN) tel 0717205049

### **La Gratigola**

Via Belvedere, 13 60026 Svarchi di Numana tel 0717390203

### **L'Arnia del Cuciniere**

Via della Repubblica, 9 60015 Falconara M.ma tel 0719160055

### **Osteria Teatro Strabacco**

Via G. Oberdan, 2 60122 Ancona tel 07156748

### **Passetto**

P.le 4 Novembre, 1 60124 Ancona tel 07133214

### **Traiano**

Via XXIX Settembre, 6/a 60100 Ancona tel 071205540

### **Trattoria La Moretta 1897**

Piazza del Plebiscito, 52 60121 Ancona tel 071202317

Stampato per l'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana

Hotel Fortino Napoleonico - Portonovo di Ancona

in numero di 1.000 copie in occasione di

"Stoccafissando 2007" 11 settembre 2007

Hotel Excelsior La Fonte - Portonovo di Ancona

*progetto grafico e stampa*

Visibile di Maurizio Bolognini

*Foto archivio Accademia*

Ivo Giannoni

Gilberto Graziosi

*Inseri fotografici*

Maurizio Bolognini

*distribuzione promozionale gratuita*

Si ringraziano:

Rosanna e Aldo Roscioni;

Mario Bolzonetti e Sergio Invernati per il contributo alla pubblicazione;

Claudio D'Orazio che, per il suo grande amore per Ancona, sostiene le Associazioni Culturali, Sportive e Ricreative della città;

Cesare Lorenzetti e la famiglia Piersanti per i vini Pontemagno a Stoccafissando 2007.

