



ACCADEMIA DELLO STOCCAFISSO ALL'ANCONITANA

Ai Soci dell'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana
LL.SS.

Cari amici,

L'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana, propone come prime iniziative del 2006 alcune serate che, pur se vicine nei tempi, si ritengono di piacevole interesse.

Tutte importanti ma tra queste di assoluto rilievo l'Assemblea dei Soci, che avrà all'ordine del giorno, anche la proposta di variazione dello Statuto.

Programma

Venerdì 10 febbraio, alle ore 20,30, presso il Ristorante Village Plaza del BINGO NUOVA FORTUNA, località Pontelungo, zona Baraccola di Ancona.

la serata a tema:

“Stoccafisso: un viaggio durato mille anni”. Come ha raggiunto dalle Lofoten la città di Ancona, un racconto del Socio Fondatore dell'Accademia, Campione Italiano dei sommeliers, **Gualberto Compagnucci.**

Dai fornelli del Village Plaza lo chef Mirco Principi propone:

menu

Baccalà dorato in crema di latte, pomodorini in vellutata di spinaci
Mezzelune di patate con farcia di gamberi ed acciughe in crema Parmantier

Stoccafisso all'anconitana da antica ricetta del “Gobbo de Taiari”

Semifreddo d'arancia con crema inglese al cointreau

Caffè turchetto

Vini – Verdicchio dei Castelli di Jesi “Bachero” Pontemagno e Rosso Conero “Pontemagno” Pontelungo.

Costo per i soci € 25 , non soci € 30 – prenotazioni entro e non oltre il mercoledì 9 febbraio. MAX 60 POSTI



Venerdì 24 febbraio, alle ore 20,30, presso il Ristorante il Camino, via Tito Speri, 2 Falconara M.ma

la serata a tema:

“STOCCAFISSO IN MASCHERA”

La serata sarà allietata da musica dal vivo

menu

Crostino di baccalà, baccalà fritto e salvia frita & Prosecco della Valdobbiadene

Tagliatelle fatte a mano allo stoccafisso

Stoccafisso all'anconitana

Dolci di Carnevale & Vernaccia di Serrapetrona

Acqua, Vini dell'Azienda FATTORIA LAILA di Corinaldo

Caffè Liquori & Distillati

Costo per i soci € 35, non soci € 40 – – prenotazioni entro e non oltre il mercoledì 22 febbraio.

Domenica 19 marzo 2006
ASSEMBLEA DEI SOCI

presso l'Hotel Excelsior LA FONTE di Portonovo, Ancona

L'ordine del giorno ed il materiale informativo sarà inviato successivamente.

Come nella scorsa edizione la cena sarà predisposta nei primi ed altro dal ristorante dell'hotel e lo **STOCCAFISSO CUCINATO DAI SOCI DELL'ACCADEMIA.**

Gli interessati a cucinare sono gentilmente pregati di annunciare la propria disponibilità entro il 9 marzo.

Lo stoccafisso sarà preparato in casa nel numero di circa 10 porzioni.



Sabato 25 marzo, alle ore 20,15, presso il Ristorante Traiano via XXIX Settembre 6/a, Ancona

Richiesta di ingresso nei ristoranti soci dell'Accademia

la serata a tema:

Il Ristorante Traiano:

Si presenta....,

Chef Patron Andrea Chiappa

Nato il 27 Luglio del 1964 ad Ancona, ha lunga esperienza nel settore gastronomico e mostra un particolare interesse alla storia culinaria europea. Ha rilevato assieme al Maitre patron Michele il locale "Pizza e Spaghetti" nel 1993 cambiandogli il nome in ristorante "Traiano", e offre alla sua clientela una gastronomia di ricerca del gusto, e una cucina tradizionale regionale.

Maitre patron Michele Vincenzo Grasso

Nato il 30 Agosto del 1966 ad Ancona, ha lunga esperienza nel settore ricettivo di sala, ed è aspirante sommelier. Conoscitore di vini e appassionato di distillati, cura la carta della cantina con attenzione ai piatti proposti nel menù.

I prodotti genuini e di qualità sono parte integrante della cucina del Traiano che entra a far parte dei Ristoranti del menù Quadrifoglio dove si intende valorizzare la corrente alimentazione proponendo un ricco menù di sapori e di colori per poter soddisfare al meglio la sua clientela.

menu

Capriccio di sensazioni marine
Risotto al piccolo totano e stocco
Stoccafisso all'anconetana con patate
Dolce della casa alla frutta
Vino - Via Torre - Az. Bonci

Costo per i soci € 25, non soci € 30 - prenotazioni entro e non oltre il mercoledì 22 marzo. MAX 70 POSTI

Le prenotazioni, come al solito, telefonando al Segretario **Gilberto Graziosi** 335-130 34 95 - gil.graziosi@libero.it entro **le date fissate** nel presente comunicato tenendo conto che sia per la serata del 10 febbraio al Village Plaza che per quella del 25 marzo al Traiano i **posti sono limitati**. Le richieste saranno confermate in ordine di data di arrivo delle richieste di prenotazione.

Molto cordialmente

Bruno Bravetti

NB. Ricordiamo che la quota potrà essere regolarizzata, oltre tramite bollettino postale, anche durante le serate conviviali. L'importo è di € 50,00.