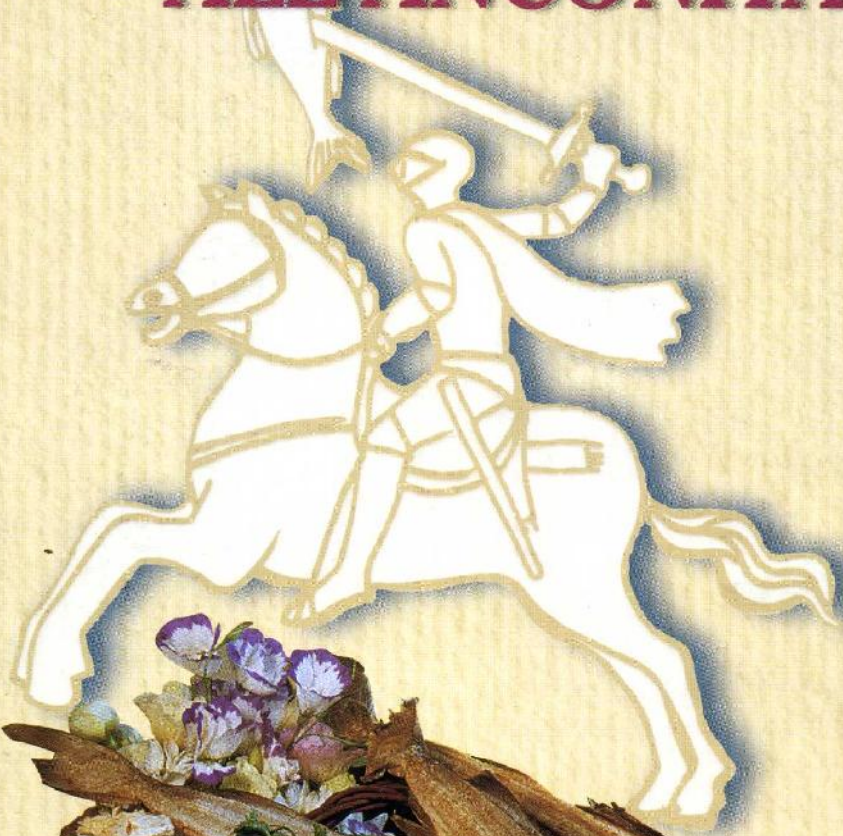


# ACCADEMIA DELLO STOCCAFISSO ALL'ANCONITANA



Cari amici,  
questa pubblicazione vuole ricordare la missione che ci siamo dati ed offrire una panoramica, anche se parziale, del lavoro svolto dall'Accademia nell'ultimo anno sociale.

Il sodalizio, nato sei anni fa, ha trovato una positiva accoglienza in città e, attraverso il lavoro svolto, è oggi all'attenzione del panorama gastronomico e culturale italiano ed internazionale.

Il nostro piatto è stato apprezzato a *Zara* (Croazia) a *Capodistria* (Slovenia), ed *Oneglia - Imperia, Fermo, Porto S. Elpidio, Bologna* e, il 25 ottobre, si confronterà a *Vicenza* alla *Prima disfida nazionale dello stoccafisso*.

Abbiamo stretto rapporti con *Vagan* (Norvegia), centro primario della pesca del merluzzo, nelle isole Lofoten. Il Sindaco *Ugo Bjornstad* è presente a "*Stoccafissando 2003*" e lo salutiamo con molta cordialità.

Con la *Festa dello stoccafisso in piazza* abbiamo cercato di rendere ancora più popolare e conosciuto il nostro tradizionale piatto.

La Rai e altre emittenti televisive nazionali si sono più volte interessate di noi offrendoci la possibilità di andare in onda dentro "*contenitori*" molto seguiti.

Abbiamo, inoltre, stabilito ottimi rapporti di collaborazione con la condotta Slow food di Ancona, con *Tipicità* di Fermo, con la stampa locale e quella specializzata.

Tutto ciò è stato possibile grazie alla collaborazione di numerosi soci individuali e soci-ristoratori, dell'ex Segretario *Renato Arzeni*, all'impegno del nuovo Segretario *Gilberto Graziosi*, ed alla generosa disponibilità di *Aldo Roscioni* e del suo team.

Le prospettive sono molto positive e saranno sempre migliori se rimarrà forte il senso di appartenenza dei soci e se si riuscirà, con il massimo rigore, a tenere fede alla missione che ci siamo dati secondo quanto scritto nell'atto costitutivo.

*Il Presidente*  
Bruno Bravetti

## ACCADEMIA DELLO STOCCAFISSO ALL'ANCONITANA



Anno sociale  
"Stoccafissando 2002"  
"Stoccafissando 2003"

Presidente  
*Bruno Bravetti*


Vice Presidente  
*Roberto Farroni*

Segretario  
*Gilberto Graziosi*

Membri del Consiglio  
*Aldo Roscioni, Carlo Pontani,*  
*Gualberto Compagnucci*

Fotografie  
*Ivo Giannoni*  
*Maurizio Bolognini*

Casella postale n. 248  
60124 Ancona  
Presidenza tel 071222.2399  
Segreteria 3351303495

con la partecipazione del  
 Comune di Ancona  
4<sup>a</sup> Circoscrizione

(Università-Ponterosso-Baraccola Nord- Monte Dago  
Varano-Montacuto-Poggio-Massignano)  
Centro civico Piazza Salvo D'Acquisto, 20  
tel 0712863032 fax 0712861828

Lo stoccafisso all'anconitana è il più rinomato tra i piatti tipici della città e l'unico, nelle Marche, che, fin dal titolo, marca la storicità di una pietanza che, per quella sequenza ereditaria che insiste da secoli, aderisce all'indole e ai comportamenti della gente. Da secoli, forse da mille anni. Da quando le vele di Ancona si spingevano fino alle città anseatiche e talvolta anche nei fiordi della Norvegia.

Tra i motivi sostenibili di queste prerogative che Ancona divideva con altre città marinare, da Trieste a Messina, c'è il ruolo di primo porto dello stato pontificio nel quale, dopo il Concilio di Trento, lo stoccafisso era il cibo ideale per rispettare la consegna di mangiar di magro in vigilie e quaresime.

Nel 1812 la città contava 21.000 abitanti ma aveva anche 210 cantine dove si beveva e si mangiava, abbondantemente e bene.



## STOCCAFISSO: UNA BANDIERA PER LA CITTÀ

Vie, numeri, nomi e soprannomi sono stati ben ricordati da quell'archeologo della memoria che è stato Giorgio Occhiodoro.

In una lettera del primo settembre 1871, spedita da Caprera, Giuseppe Garibaldi chiede all'amico Malatesta di Ancona, tra le altre cose, anche i nuovi "Stockfish", che "spero non tarderanno; mandatemene una dozzina". Nella frase c'è una malcontenta voglia e una certa passione. L'Eroe, nizzardo, aveva il ricordo di un'infanzia sul mare e di frequenti pasti di stoccafisso lesso con contorno di fagioli.

Nella galleria dei celebri stoccafissari di Ancona merita una medaglia la figura di Getulio Zaccaria, amabile e burbero oste, che il primo maggio di ogni anno, offriva, lui anarchico, stocco e patate ai "compagni" e ai poveri della città, ma senza

...vino, per scansare sborne e tumulti o semplici "scagnarate". Con qualche irridente lamento, come: "Getulio, non se pole murà a seco". Reclamo da muratori? No, lo stocco richiama il bicchiere. Ricordo i rimpianti di Ave Ninchi, l'attrice, nata in via Saffi, nel 1914; per questo si autocertificava anconitana purosangue. "non amo la pastasciutta, diceva, vado matta per lo stoccafisso". Cuoca d'istinto, amava la cucina degli arsenalotti, di quella Ancona popolare che l'attraeva e in cui trovava piena identificazione. Negli ultimi tempi rispondeva, ad ogni invito: "E' come se fossi lì". Un giorno di novembre, di qualche anno fa, la bora di Trieste l'ha portata via ruggendo ...ma è come se fosse qui". Non so quale delle 27 ricette con cui veniva



glorificato lo stoccafisso dentro le mura della città, veniva scelta per le cene romane, al Circolo marchigiano, preparate dal commediografo e poeta Turno Schiavoni; da "Ceriago", Eugenio Gioacchini, che dedicò allo Stocco d'Ancona più di un inno, e da Ugo Cedroli, "Cesaro" di Radio Ancona. Partivano in treno, di mattina, con le lastre ancora calde e ben sigillate. Il vino era partito giorni prima, in avanscoperta.

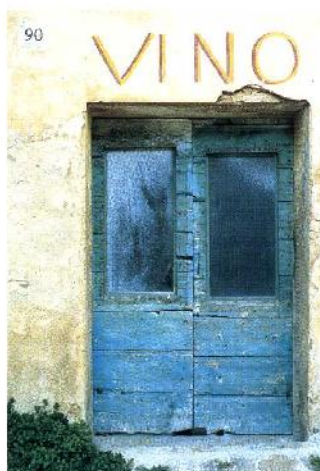
"Una panzata de stucafisso".

E sborne romane. In tempi poi non molto lontani un paio di stoccafissi era legato in cima all'albero della cuccagna. Un premio.

Lo stesso Duilio, in un sonetto del 1908, conclude con "...al rombo del canone andremo tuti a magnà el stocafisso ...."

Scontroso, sensuale, spavaldo, generoso ... come quell'Ancona che non c'è più.

Quella dei vicoli che scendevano dal Guasco in via Saffi (dove alzavano la frasca una dozzina di



osterie) con le voci, gli odori, i suoni di una umanità viva e fiera. Lo stoccafisso, quello cotto, ha trovato qui una residenza ideale, gagliardo com'è, e sa ancora di avventure, di mari lontani, più che mai disponibile a nuove e vecchie interpretazioni. Ecco il verso di Turno:

"...el stucafisso el fago al venerdì.  
E venerdì n'ho fato 'na mastela,  
un buzigo, un quintale!  
Se sentiva l'udore a Palombela

....  
E mastigando quella roba bona,  
me par de mastigàme  
tut'Ancona ...."

Terenzio Montesi





## 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 ed 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

Stoccafissando, 11 settembre 2001

Isri Stera  
Bona Brevetti

scritto a mano dall'Antica Bottega Amanuense di Recanati



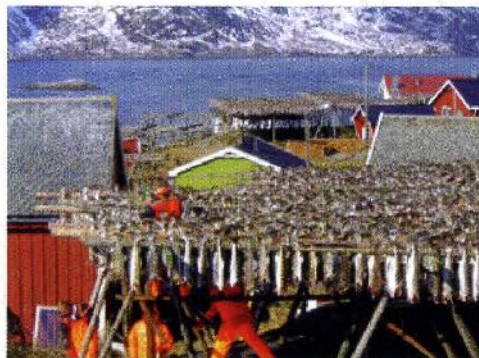
## LA STORIA DELLO STOCCAFISSO

Nel lontano 1431 il nobile veneziano Pietro Querini, commerciante, salpò dal porto di Creta alla volta delle Fiandre per scaricare in quella regione il suo prezioso carico di vino, malvasia per la precisione.

Effettuato il lungo viaggio, Pietro Querini e i suoi 49 uomini di equipaggio, lasciarono le coste fiandresi per fare ritorno nella nostra penisola. Giunti nel Golfo di Biscaglia, a causa di una burrasca, l'imbarcazione fece avaria, ruppe il timone e fu portata alla deriva arenandosi dopo molti giorni in un arcipelago a nord del Circolo Polare Artico: le isole Lofoten.

Era il 6 gennaio 1432.

Il clima freddo e le giornate molto corte indussero i naufraghi a rimanere al riparo,





1



2

ma terminati i viveri si misero alla ricerca di cibo. Trovarono un pesce enorme, di oltre 200 libbre, arenato tra gli scogli, lo cucinarono sulla spiaggia, facendo un grande falò. Gli abitanti dell'isola di fronte, alla vista del fumo, accorsero per vedere chi c'era su quell'isola deserta. Trovati i naufraghi,



3

*N.1 Slovenia, 30 maggio 2003, i trentacinque soci che hanno partecipato alla "missione" dell'Accademia in Slovenia*

*N.2 Crevatini (Slovenia), 30 maggio 2003, il vice Sindaco di Capodistria Alberto Scheriani riceve la bandiera del Comune di Ancona dal Presidente Bruno Bravetti e da Umberto Polverini del Ristorante "Gino" che ha preparato lo "stocco" per i partecipanti alla Festa della Convivenza organizzata dalla locale Comunità italiana.*

*N.3 Vagan (Norvegia), 25 aprile 2003, il vice Sindaco Gianni Giaccaglia, il sindaco Ugo Biornstad, il Presidente dell'accademia a cena in una tradizionale casa dei pescatori di merluzzo.*

*N.4 Senigallia - Istituto alberghiero "Panzini", 17 marzo 2003, incontro con l'Ambasciatore di Norvegia Signora Eva Bugge.*



4



5

li portarono nelle loro abitazioni dando loro ospitalità. I nostri connazionali rimasero presso quella popolazione fino all'arrivo della primavera, sistemarono la barca e ritornarono a Venezia... lasciando molti ricordi alle Lofoten (compresi dei figli) e portandosi via quello che era una novità assoluta per la nostra terra:

**lo stoccafisso.**

Nel 1932, cinquecento anni dopo, alle isole Lofoten venne eretto un monumento a ricordo del legame culturale, gastronomico e anche un po'



6



7

*N.5 Oneglia (Imperia), 21 giugno 2003, Il Congresso dello "stoccafisso ed olio", i cuochi che si sono sfidati, al centro Umberto Polverini che ha rappresentato l'Accademia.*

*N.6 Ancona, Palazzo degli Anziani, 4 maggio 2002, Festa dello stoccafisso, il Sindaco Sturani a colloquio con Alessandro Moroder*

*N.7 Ancona, Palazzo degli Anziani, 4 maggio 2002, Festa dello stoccafisso*  
*N.8 Ancona, Palazzo degli Anziani, 4 maggio 2002, Festa dello stoccafisso.*



8



# ACCADEMIA DELLO STOCCAFISSO ALL'ANCONITANA

Atto costitutivo  
e Statuto



## STATUTO

### Art.1

E' costituita l'associazione denominata  
"ACCADEMIA DELLO STOCCAFISSO ALL'ANCONITANA"  
con sede in Ancona.

La durata dell'associazione è a tempo indeterminato.

### Art.2 - SCOPI

E' scopo fondamentale dell'associazione - che non ha fini di lucro - tutelare la tipicità del piatto denominato "*Stoccafisso all'Anconitana*", valorizzandone i contenuti delle radici della tradizione anconitana.

L'accademia nasce, quindi per codificare la peculiarità della ricetta secondo gli indici storici pervenuti fino ad oggi. L'accademia si propone, inoltre, di:

a) promuovere iniziative tese ad estendere la conoscenza del piatto in tutto il territorio nazionale e all'estero, anche per veicolare turismo e cultura;

b) avviare iniziative tese a favorire nuove risorse creative del piatto inserendolo nel contesto delle moderne cucine valorizzando i presupposti originali;

c) tutelare la qualità degli ingredienti che danno armonia al piatto, preferendo l'offerta locale delle varie componenti;

d) tutelare lo "*Stoccafisso all'Anconitana*" con una D.O.C.(Denominazione di Origine Controllata), depositata agli atti presso il comune di Ancona che ne rimane custode;

e) segnalare e premiare, d'intesa con il Comune di Ancona, i ristoratori e i gourmet, come attenti custodi della tradizione gastronomica del piatto, con una targa e una vetrofania di riconoscimento, riportante: "*stoccafisso all'Anconitana*" raccomandato dall'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana.

Il ristoratore associato dovrà impegnarsi a rispettare il seguente

REGOLAMENTO:

1) il ristoratore dovrà proporre lo stocco in un menù almeno una volta la settimana e stabilire il giorno;

2) il ristoratore dovrà realizzare il piatto dello "**Stoccafisso all'Anconitana**" secondo i codici della tradizione.

IL CODICE DELLO STOCCAFISSO ALL'ANCONITANA formulato sulla base della più tradizionale ricetta fatta risalire al noto cuoco Getullio Zaccaria

1) la qualità del pesce dovrà essere "RAGNO"; la conservazione del pesce dovrà essere del tipo Stockfish essiccato, e non Baccalà, conservato in barili e sotto sale;

2) per la preparazione è consigliato l'uso delle canne stagionate sul fondo della teglia;

3) l'olio utilizzato deve essere rigorosamente olio extra vergine di oliva;

4) è consigliata la patata a pasta gialla;

5) il vino bianco di cottura dovrà essere Verdicchio classico dei Castelli di Jesi o di Matelica;

6) ingredienti suggeriti dalla tradizione:

- Stocco qualità Ragno;

- Patata gialla a spicchi;

- Bouquet di aromi: aglio, cipolla, sedano, carota, prezzemolo, origano, maggiorana, rosmarino, timo, pepe bianco o nero, sale marino;

- Olio extra vergine di oliva, burro;

- Verdicchio classico dei Castelli di Jesi o Matelica;

7) abbinamenti consigliati dall'Associazione Italiana Sommelier: Verdicchio classico dei castelli di Jesi o Matelica con almeno due anni di maturazione dalla vendemmia; Lacrima di Morro D'Alba e Rosso Piceno di un anno dalla vendemmia; Rosati del Conero;

8) nella preparazione dello Stoccafisso all'Anconitana, oltre agli ingredienti tradizionali vengono adottati anche altri elementi a seconda delle interpretazioni personali e di tradizioni locali come il latte e le olive verdi e il pomodoro fresco o congelato.

### Art. 3 - PATRIMONIO

Il patrimonio dell'associazione è costituito:

a. dai beni mobili e immobili e somme che pervengono alla associazione a titoli di incremento del patrimonio;

b. da erogazioni o contributi, donazioni e lasciti da parte di Enti o privati a titolo di incremento dell'associazione;

c. da quanto l'assemblea delibererà di destinare ad incremento del patrimonio dell'associazione.

### Art.4 - ENTRATE

L'associazione, al fine di conseguire quanto previsto all'art.2 e nell'adempimento dei propri compiti, dispone delle seguenti entrate:

a) le quote associative e i contributi degli associati;

b) redditi derivanti dal patrimonio di cui all'art.3;

c) gli avanzi di gestione derivanti da organizzazioni di corsi, manifestazioni o partecipazioni ad essi;

d) da ogni altra entrata che concorra ad incrementare l'attivo sociale.

## Art.5 - SOCI

Soci possono essere tutte le persone maggiorenni che, osservate tutte le norme relative alla ammissione dei soci, vengono accolte a far parte dell'Associazione.

CATEGORIE DI SOCI L'Associazione è costituita dalle seguenti categorie di soci:

- Soci Fondatori;
- Soci Ordinari;
- Soci Onorari;
- Soci Sostenitori;
- Soci Ristoratori;
- Soci Gourmets
- Soci Amatori.

a) sono Soci Fondatori e Soci Ordinari rispettivamente quelli che partecipano alla costituzione dell'Associazione e coloro che annualmente versano la normale quota fissa del consiglio di amministrazione;

b) è Socio Onorario, di diritto il Comune di Ancona. Sono, altresì, soci onorari persone che abbiano particolari permanenze civiche e riconosciute qualità professionale nel settore della gastronomia, nonché gli Enti, sia Pubblici che Privati, le cui finalità istituzionali siano in armonia con quelle perseguite dall'Accademia, secondo l'insindacabile giudizio del Consiglio di Amministrazione;

c) sono Soci Sostenitori gli Enti e le Imprese Agroalimentari, nonché tutti coloro che, oltre a versare la normale quota associativa annuale, con le loro elargizioni spontanee contribuiscono all'affermazione dell'Associazione e vengono ammessi su delibera del Consiglio di Amministrazione;

d) sono Soci Ristoratori e Soci Gourmets rispettivamente coloro che sono in possesso di titoli ufficiali che ne attestano tale qualifica, nonché coloro che sono notoriamente riconosciuti come buongustai e promotori della qualità enogastronomia;

e) sono, infine, Soci Amatori coloro che sanno comunque apprezzare la buona cucina.

### DOMANDA DI ADESIONE - RECESSO - ESCLUSIONE

Chi voglia essere ammesso quale nuovo socio deve farne richiesta per iscritto, indicando nome, cognome, domicilio, attività di lavoro e deve versare la quota associativa stabilita annualmente dal Consiglio di Amministrazione.

Il recesso del socio è sempre ammesso.

L'esclusione del socio è ammessa solo nei casi in cui il socio non possa più partecipare al conseguimento degli scopi sociali o ponga in essere atti pregiudizievoli per l'associazione.

L'esclusione è deliberata dal Collegio dei Proviviri.

## Art.6 - ORGANI DELL'ASSOCIAZIONE

Sono organi dell'associazione:

- a) L'assemblea;
- b) Il Consiglio di amministrazione;
- c) Il Presidente ed il Vice presidente;
- d) Il Segretario Tesoriere;
- e) Il Collegio dei Proviviri.

## Art.7 - ASSEMBLEA

L'assemblea è composta da tutti i soci in regola con il versamento della quota sociale.

L'assemblea viene convocata su iniziativa del Presidente o a richiesta di almeno 1/3 ( un terzo ) dei soci.

La convocazione è fatta con lettera diretta a tutti i soci, contenente l'ordine del giorno, luogo, data, e ora della prima e della seconda convocazione, che dovrà essere fissata almeno un'ora dopo la prima, con almeno 8 (otto) giorni di preavviso.

L'assemblea è presieduta dal Presidente o dal Vice Presidente o dal Segretario Tesoriere; in assenza di questi, da persona designata dall'assemblea stessa.

L'assemblea si considera a tutti gli effetti regolarmente costituita quando siano presenti in prima convocazione almeno la metà dei soci ed in seconda convocazione qualunque sia il numero degli intervenuti.

L'assemblea nomina il Presidente ed il Vice Presidente dell'Accademia, nonché i membri del Consiglio di Amministrazione ed i componenti del Collegio dei Proviviri, approva il bilancio preventivo e consuntivo, delibera sugli indirizzi generali dell'Accademia, delibera sulle modificazioni del presente statuto e sugli altri argomenti previsti dalla legge e dal presente statuto. L'assemblea delibera a maggioranza assoluta dei presenti. Ogni socio ha diritto ad un solo voto per delega oltre al proprio.

## Art.8 - CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Il consiglio di amministrazione è composto dal Presidente, da Vice Presidente e da un unico Consigliere che assume le funzioni di Segretario Tesoriere .

Essi durano in carica tre anni e possono essere rieletti. Al Consigli di amministrazioni sono riconosciuti tutti i poteri necessari per l'amministrazione ordinaria e straordinaria dell'Accademia, in particolare:

- a) approva il bilancio preventivo ed il bilanci consuntivo da sottoporre all'assemblea;
- b) approva i piani di lavoro e tutte le iniziative predisposte dall'associazione per il raggiungimento degli scopi istituzionali;

c) provvede all'istituzione e all'ordinamento degli uffici dell'associazione anche fuori sede.  
Per le deliberazioni del Consiglio di amministrazione è necessaria la presenza della maggioranza dei componenti: le delibere sono adottate a maggioranza dei presenti.

#### **Art.9 - PRESIDENTE**

L'assemblea elegge tra i soci con voto separato un Presidente ed un Vice Presidente.

Entrambi durano in carica tre anni e possono essere riconfermati.

Il Presidente ha la rappresentanza legale dell'Associazione di fronte ai terzi ed in giudizio.

Egli, a sua volta, può delegare le proprie funzioni, compresi i poteri che il Consiglio di Amministrazione gli delega, al Vice Presidente.

Inoltre il presidente firma gli atti e quanto occorre per l'esplicazione di tutti gli atti che vengano deliberati; sorveglia il buon andamento amministrativo dell'associazione; cura l'osservanza dello statuto e ne promuove la riforma qualora si renda necessaria; provvede alla esecuzione delle deliberazioni del consiglio ed ai rapporti con le autorità tutorie; adotta in caso di urgenza ogni provvedimento opportuno riferendo nel più breve tempo possibile al Consiglio.

In caso di impedimento o assenza del Presidente questi viene sostituito dal Vice Presidente.

È, inoltre, Presidente Onorario di diritto il Sindaco pro tempore del Comune di Ancona.

#### **Art.10 - SEGRETARIO TESORIERE**

Il Segretario Tesoriere ha il compito di collaborare con il Presidente all'attuazione delle delibere del Consiglio di amministrazione, predisporre i progetti dei bilanci preventivo e consuntivo, dirigere gli uffici dell'associazione.

#### **Art.11 - COLLEGIO DEI PROBIVIRI**

Il Collegio dei Probiviri è composto da tre membri nominati dall'assemblea generale ordinaria nell'ambito dei soci che non siano membri del Consiglio di Amministrazione.

Esso ha funzioni di controllo dell'operato del Consiglio di Amministrazione.

Inoltre l'Associazione ed i soci sono obbligati a rimettere alla decisione del Collegio dei Probiviri la risoluzione delle controversie che dovessero insorgere in materia di esclusione e ogni qualsiasi altra controver-

sia, sempre che possano formare oggetto di compromesso, relative alla interpretazione delle disposizioni contenute nello statuto e nel regolamento o derivanti da deliberazioni dell'assemblea o del Consiglio di amministrazione.

Il Collegio dei Probiviri deciderà secondo equità e senza obbligo di rituali formalità.

#### **Art.12 - ESERCIZIO FINANZIARIO**

L'esercizio finanziario dell'Associazione ha inizio il primo gennaio e termina il trentuno dicembre di ogni anno.

#### **Art.13 - SCIOGLIMENTO**

In caso di scioglimento dell'Accademia, l'assemblea nominerà uno o più liquidatori fissandone i poteri e delibererà in ordine alla devoluzione disinteressata del patrimonio residuo delle attività.

#### **Art.14 - NORMA DI RINVIO**

Per tutto quanto non previsto nel presente statuto si applicano le vigenti disposizioni di legge.

F.TI : MONTESI TERENCEO

F.TI : FARRONI ROBERTO

F.TI : COMPAGNUCCI GUALBERTO

F.TI : ROSCIONI AMLETO

F.TI : VITTORIO BORTOLUZZI NOTAIO

Atto del 31 gennaio 1997 Reg. n. 67.114./5.035  
presso il Notaio Dott. Proc. Vittorio Bortoluzzi  
Corso Garibaldi 76 - 60121 Ancona



**Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana**

Casella postale n. 248, 60124 Ancona

Presidenza 071-222.2399

Segreteria 3351303495



9



10



11



12

etnico, tra l'Italia e quelle isole lontane.

Oggi l'Arcipelago norvegese è il più importante produttore di stoccafisso nel mondo e l'Italia il più grande importatore (circa il 90% dell'intera produzione).

I mesi di aprile, maggio, e giugno sono i più indicati per la pesca, perché il merluzzo depone le uova. Il pesce pescato viene privato della testa (riservata al mercato locale), delle interiora e messo a seccare sugli stock (pali di legno costruiti a rastrelliera e sollevati circa a 2 metri da

*N.9 Ancona, Piazza del Papa, 4 maggio 2003, i ragazzi e le ragazze dell'Istituto "Panzini" di Senigallia e dell'Istituto "Podesti" di Ancona alla Festa dello stoccafisso*

*N.10 Ancona, Piazza del Papa, 4 maggio 2003, Festa dello stoccafisso*

*N.11 Ancona, Piazza del Papa, 4 maggio 2003, Festa dello stoccafisso*

*N.12 Portonovo, trattoria del laghetto, 14 maggio 2002, Peverieri e Signora preparano lo stocco.*



13

terra), dove perderà circa il 40% del suo peso; 1000 tonnellate di pesce fresco rendono circa 230 tonnellate di stocco. Impilati poi nei magazzini di stoccaggio, vengono controllati uno ad uno, annusati per controllare lo stato di conservazione, divisi per qualità, in base alla lunghezza.

Imballati in sacchi di juta da 50kg. vengono inviati ai vari mercati di consumo: Napoli, Ancona, Vicenza e la Liguria. E inizia così l'avventura gastronomica dello stoccafisso.



14



15

*N.13 Numana, Taurus forever, luglio 2002, l'Accademia premia la Signora Peverieri.*

*N.14 Fermo – Ristorante "Il frantoio" l'Accademia con Bilò della "Moretta" conclude TIPICITA' 2003.*

*N. 15 Portonovo, Hotel Fortino, 11 febbraio 2003, Assemblea dei Soci*

*Pagina a fronte: Lofotposten del 26 aprile 2003, il quotidiano di Vagan dà notizia della delegazione anconitana*

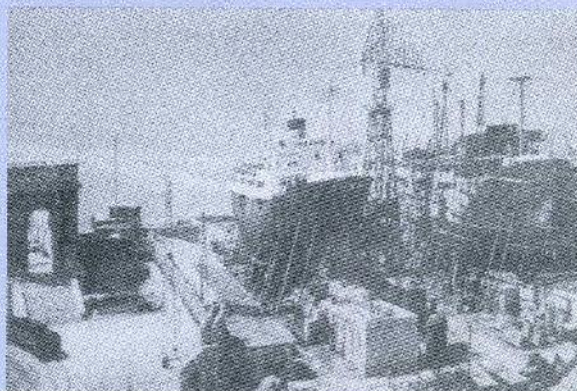
## QUATTRO NAVI COSTRUITE AD ANCONA IN CAMBIO DI STOCCAFISSO

"Il Cantiere navale di Ancona, all'inizio degli anni '50, ha costruito quattro grandi navi postali e noi, che uscivamo distrutti dall'occupazione nazista, le abbiamo pagate con forniture di stoccafisso e con l'impegno a comperare vino italiano".

Queste sono le prime parole della guida che ci ha accompagnato nella visita del Museo del Vaporetto costiero a Stokmarknes, cittadina dell'arcipelago delle isole Lofoten, in Norvegia, zona dove siamo andati su iniziativa dell'Accademia dello stoccafisso all'anconitana perché è il centro mondiale della pesca dei merluzzi che qui vengono attratti dalla corrente calda del Golfo.

Ci trovavamo di fronte una parete con grandi foto, una delle quali raffigurava un cantiere navale dove spiccava, in fondo a sinistra, il nostro inconfondibile Arco di Traiano, nella didascalia era, però, scritto genericamente Cantieri Navali Riuniti – Italia.

Dopo la spiegazione il vicesindaco di Ancona Gianni Giaccaglia ha donato al museo un crest del Comune che, ci hanno assicurato, verrà appeso di fianco la foto. Poi abbiamo visto i modelli in scala delle quattro navi made in Ancona.



# impulser

## Bokpris til Mandela-biograf

Historikeren og forfatteren Tore Linné Eriksen har sikret seg Kulturdepartementets premie for beste fagbok for 2002. Juryen mener biografien «Nelson Mandela – Et liv i kamp mot undertrykking og rasisme» gir «eit nært og personleg bilete av ein person som står som eit symbol for fridom og likeverd i vår tid». Forfatteren har i en årrekke vært dypt engasjert i samfunnsforholdene i Sør-Afrika. (ANB)

# Kultur og tørrfisk



Fv: Oppvekstsjef Ivar Martin Nordgård, kultursjef Stig Stak-Johansen, ass. rådmann Trond Karlsen, Gianni Giaccaglia, ordfører Hugo Bjørnstad, Bruno Bravetti, Aldo Roscioni og Lillian Pecori.

FOTO: TURID M. HANSEN

En delegasjon fra Ancona i nordøstlige del av Italia er på besøk i Svolvær. En tett kontakt med Svolvær og Lofoten knyttes disse dager.

turid.hansen@lofotposten.no

tel: 76 06 78 13

Det italienske besøket har vært på båt tur sammen med ordfører, varaordfører, kultursjef og oppvekstsjef. Turen har gått til fiskefeltet hvor de fikk se fisket på nært hold, samt besøk på Hurtigrutemuseet på Stokmarknes.

Det ble også satt av tid for besøk på Lofotmuseet hvor det ble servert bacalao, og for et

tørrfisk-land som Italia, en litt uvanlig variant av retten, men kjempegod.

Delegasjonen var også til stede under åpningen av Lofot-Fishing, samt at de har besøkt en del næringsliv i Lofoten.

Det hele startet i juli i 2002 da kontakten med Ancona ble opprettet. I løpet av høsten ble det korrespondert en del mellom Svolvær og Italia, og nå var tiden inne for et møte.

Gianni Giaccaglia, varaordfører i Ancona, Bruno Bravetti, president i Accademia Dello Stoccafisso og Aldo Roscioni, grunnlegger av tørrfisk-akademiet i Ancona er de tre som var til stede under møtet med ledelsen i Vågan kommune fredag ettermiddag. Tørrfisk er i første rekke det som knytter de to landene sammen, men dele-

gasjonen fra Italia og de lokale deltakerne skulle også diskutere økonomi, kultur og det som har med skole å gjøre.

Tørrfisk er og har i mange år vært en viktig pengemaskin. Fire hurtigruter, de såkalte italiabåtene, ble bygd i hjembyen til det italienske besøket, finansiert av tørrfiskpenger.

Varaordfører Gianni Giacca-

gla fortalte at han satte veldig stor pris på den fantastiske mottakelsen de hadde fått av ordføreren i Vågan, som har vært med overalt hvor de var blitt vist rundt, sammen med oppvekstsjef Ivar Martin Nordgård, kultursjef Stig Stak-Johansen og assisterende rådmann Trond Karlsen.

I september er planen at ord-

fører Hugo Bjørnstad reiser på gjensitt til Ancona.

Uten tolken Lillian Pecori hadde nok delegasjonen hatt problem å konversere. Hun fikk da også mye skryt for kjempegod bistand. Uten henne har man vært fattige på ord, ble det sagt.

## Tulipanaksjon i Lofoten

Tulipanaksjonen er en velkjent aktivitet i alle lokalmiljø hvor det finnes en Lions Club. Den første helgen i mai stiller medlemmer opp og selger tulpaner til beste for Lions organisasjon i sitt arbeid mot rusmisbruk.

Lions Club Lofoten selger hvert år cirka 7500 tulpaner. I år også i samarbeid med den nye damieklubben Lofoten Lofotr og Lionsklubbene i Vågan.

Det er ikke bare nasjonale prosjekter som haster godt av

de innsamlede midlene. Lions Club Lofoten har for eksempel vært med på å finansiere opplæring/kurs av alle lærere i kommunen.



16

## DA STOCCAFISSANDO 2002 A STOCCAFISSANDO 2003: UN ANNO DI ATTIVITÀ

### A N N O 2 0 0 2

8/9

**Fermo**, conclusione di TIPICITA', cena studio, presenti i sindaci di Fermo ed Ancona. Ristorante-socio Taunus forever.

13/9

**Portonovo**, Hotel Excelsior La Fonte "Stoccafissando 2002"

18/10

**Montemarciano**, cena sociale presso il Ristorante-socio "Il Girasole", ospite il Sindaco di Montemarciano.

29/11

**Falconara**, cena sociale presso il Ristorante-socio "Il Camino", ospiti i membri del Consiglio Comunale di Split (Croatia).



17

### A N N O 2 0 0 3

30/1

**Camerano**, cena sociale al Ristorante-socio "Le Tre Querce".

11/2

**Portonovo** Hotel Fortino- Assemblea dei soci.

14/3

**Falconara**, cena sociale al Ristorante-socio "Il Camino".



18





19



20



21

- N. 16 Portonovo – Hotel Excelsior La Fonte 13 settembre 2002  
 N. 17 Portonovo – Hotel Excelsior La Fonte 13 settembre “Stoccafissando 2002”  
 N. 18 Portonovo – Hotel Excelsior La Fonte 13 settembre 2003  
 “Stoccafissando” Rosanna Rinaldini e Aldo Roscioni ricevono doni da Sergio Lanteri Presidente del Comitato San Giovanni Tradizioni Onegliesi  
 N. 19 Portonovo – Hotel Excelsior La Fonte 13 settembre 2002  
 “Stoccafissando”  
 N. 20 Portonovo – Hotel Excelsior la Fonte 13 settembre 2002  
 “Stoccafissando”, Gualberto Compagnucci illustra gli abbinamenti vino-piatti.  
 N. 21 Portonovo – Hotel Excelsior la Fonte 13 settembre 2003.  
 Il Sindaco Fabio Sturani a “Stoccafissando”

17/3

**Senigallia**, Istituto “Panzini”, incontro con l’Ambasciatore di Norvegia Signora Bugge, presenti i soci Montesi, Roscioni, Giannoni e Bruni.

22/3

**Porto S.E.Elpidio** confronto fra lo stocco all’anconitana ed il Baccalà alla Jamaicana, hanno preparato lo stocco i cuochi del Fortino Napoleonico.

3/4

**Senigallia**, cena studio al Ristorante “Uliassi”.

22-27/4

**Norvegia**, missione dell’Accademia e del Comune di Ancona a VAGAN per gemellaggio. Partecipanti: il vice Sindaco Gianni Giaccaglia, Aldo Roscioni e Bruno Bravetti

4/5

**Ancona**, stoccafisso in Piazza del Plebiscito, hanno partecipato 13 Ristoranti-soci.

5/5

**Bologna**, cena di gala organizzata dall’Associazione dei Marchigiani a Bologna, l’Accademia e’ stata rappresentata da Danilo Tornifoglia di “Strabacco” e dal Segretario Gilberto Graziosi, presente l’assessore Loredana Pistelli.

13/5

**Portonovo**, Hotel la Fonte, riunione dal Comitato Direttivo dell’Accademia per analizzare i risultati di “Stoccafisso in Piazza” e per preparare “Stoccafissando 2003”.

14/5

**Portonovo**, ristorante “Il Laghetto”, Peverieri ha cucinato per Marcello il suo famoso “stocco”, cena organizzata da Renato Arzeni.

16/5

**Loreto**, ostello della gioventù, cena confronto tra stocco all’anconitana cucinato dal Ristorante-socio “Gino” e “Bacalà alla vicentina” preparato dalla Confraternita di Vicenza.

20/5

**Portonovo**, Stocco su “Unomattina” riprese della Rai presenti: Aldo Roscioni, Marcello del “Laghetto”, Franco di Emilia ed altri, conduttore il cuoco Gianfranco Vissani.

**Ancona** (Piazza del Papa), ripresa televisiva della Rai sullo "Stocco" e prodotti tipici, hanno partecipato "La Moretta" e, per Slow Food, Franco Frezzotti.

30-31/5 - 1/6

**Capodistria** (Slovenia). L'Accademia con 35 soci ha reso omaggio alla Festa della Convivenza organizzata dalla locale Comunità italiana. Ha preparato lo "stocco" Umberto Polverini del Ristorante-socio "Gino". Presenti Bruno Bravetti Presidente e Gilberto Graziosi Segretario.

20/6

**Falconara M.** Palombina Vecchia, presso stabilimento balneare "Tropical", cena assaggio dello stocco cucinato dalla Trattoria di via Macerata candidata ad entrare nell'Accademia.

21/6

**Oneglia**, Il Congresso nazionale "Stoccafisso e olio", hanno rappresentato l'Accademia Umberto Polverini del Ristorante "Gino" ed il prof. Renato Arzeni

16/7

**Falconara M.**, cena sociale in onore di Ilario Berardi per la nomina ai cittadino benemerito, presso Piscina Hotel Touring. Ospiti gli altri cittadini benemeriti e l'Amministrazione comunale.

30/8

**Numana**, Taurus forever, cena sociale in onore di turisti italiani e stranieri.

4/9

**Ancona** (Piazza del Papa), ripresa televisiva della Rai nell'ambito del programma "Marche e Lirica", ha partecipato il Ristorante-socio "La Moretta".

5/9

**Fermo**, Ristorante "Il Frantoio", conclusione di TIPICITA' 2003, l'Accademia è stata rappresentata dal Ristorante-socio "La Moretta", presenti gli Amministratori dei Comuni di Ancona e Fermo.

23/9

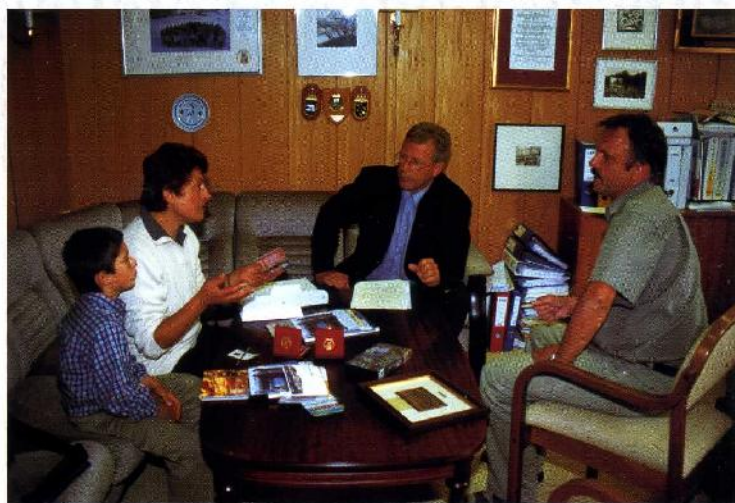
**Portonovo**, Hotel la Fonte, "Stoccafissando2003".



22



23



24

*N. 22 Zara (Croazia) maggio 1999 – Il Sindaco della città di Zara Bodizar Kalmeta, il Sindaco di Ancona Renato Galeazzi, il vescovo monsignor Ivan Prendja in attesa di gustare lo "stocco" preparato da Titti Carloni dell'omonimo ristorante e da Adino Messi dell'Hotel Fortino.*  
*N. 23 Falconara M. Ristorante "Il Camino" 29 novembre 2002, una rappresentanza del Consiglio Comunale di Split in attesa di gustare lo "stocco all'anconitana"*  
*N. 24 Vagan (Norvegia) 22 luglio 2002 la famiglia del socio Ivo Giannoni con il Sindaco Ugo Bijornstad al quale ha consegnato una lettera dell'Accademia e del Sindaco di Ancona.*



**I RISTORANTI ASSOCIATI  
ALL'ACCADEMIA DELLO  
STOCCAFISSE PER L'ANNO 2003**

HOTEL IL FORTINO NAPOLEONICO  
PORTONOVO, 1  
60020 ANCONA  
TEL. 071 801450

HOTEL EXCELSIOR LA FONTE  
PORTONOVO, 1  
60020 ANCONA  
TEL. 071 801470

ALLA TRATTORIA DELLA MORETTA 1897  
PIAZZA PLEBISCITO, 52  
60121 ANCONA  
TEL. 071 202317

OSTERIA TEATRO STRABACCO  
VIA GUGLIELMO OBERDAN, 2  
60122 ANCONA  
TEL. 071 54213

RISTORANTE IL CAMINO  
VIA TITO SPERI, 2  
60015 FALCONARA M.  
TEL. 071 911647

L'ARNIA DEL CUCINIERE  
VIA DELLA REPUBBLICA, 9  
60015 FALCONARA M  
TEL. 071 9160055

RISTORANTE GINO  
PIAZZA ROSSELLI, 26  
60126 ANCONA  
TEL. 071 43310

RISTORANTE CARLONI  
VIA FLAMINIA, 245/A  
60020 ANCONA  
TEL. 071 888239

RISTORANTE TRE QUERCE  
VIA PAPA GIOVANNI XXIII, 44  
60021 CAMERANO AN  
TEL. 071 7304270

RISTORANTE TAUNUS FOREVER  
VIA DELLE QUERCE, 1  
60026 NUMANA AN  
TEL. 071 9330381

RISTORANTE PASSETTO  
P.LE 4 NOVEMBRE, 1  
60124 ANCONA  
TEL. 071 33214

RISTORANTE DA BALDI  
STRADA DEL CASTELLANO, 43  
60129 ANCONA  
TEL. 071 2802424

RISTORANTE IL GIRASOLE  
VIA DELLA MEDIA, 11  
60018 MARINA DI MONTEMARCIANO AN  
TEL. 071 9198408

RISTORANTE "IL MOLO"  
PORTONOVO  
60020 ANCONA  
TEL. 071 801040

RISTORANTE BOCCON DI VINO  
C.SO MATTEOTTI, 13  
60121 ANCONA  
TEL. 071 57269

LA BOTTEGA DI PINOCCHIO  
VIA PINOCCHIO, 48  
60127 ANCONA  
TEL 071 898010

HOTEL INTERNAZIONALE  
PORTONOVO  
60020 ANCONA  
TEL. 071 801001



**Golosi  
ma non solo...**

# **VIAGGIATORI per PASSIONE**

**Attivi nello  
Sport**



**Immersi nella  
Natura**



**Desiderosi di  
Cultura**



**Alla ricerca del  
Benessere**



**...questo è il Nostro Mondo**

**LeMarmotte®**  
VIAGGI E TEMPO LIBERO

Sentieri di sabbia della Mirò viaggi  
affiliata LeMarmotte  
via Mura Occidentali, 43 Jesi (AN)  
Tel. 0039 0731 215334 - Fax 0731226201  
e-mail: [jesi@lemarmotte.it](mailto:jesi@lemarmotte.it)

**• Incoming Marche •**



Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana  
Casella postale n. 248, 60124Ancona  
Presidenza 071-222.2399 - Segreteria 3351303495