



stoccafissando

2004

Numero unico a cura dell'Accademia dello Stoccafisso all'anconitana

Rinnovarsi per crescere ancora meglio

Anche l'anno sociale 2003-2004 è stato intenso per attività ed iniziative come riassume in modo molto chiaro il Segretario dell'Accademia Gilberto Graziosi. Si sono consolidati i rapporti di collaborazione dell'Accademia con Tipicità di Fermo, con la Condotta dorica di Slow Food, con il Comitato di Ineja - Imperia e con la Confraternita del baccalà alla vicentina; con lo IOM con il quale abbiamo organizzato una serata di solidarietà e con la Comunità dei Marchigiani di Bologna.

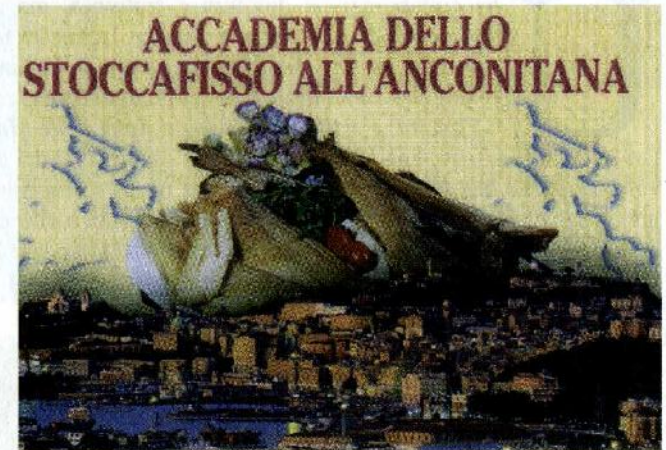
Rimangono forti e solidi i rapporti con Vagan ed il Sindaco Hugo Bjornstad che, probabilmente, sarà ospite di TIPICITÀ a Fermo nella prossima primavera, occasione nella quale l'Accademia farà la propria parte.

È aumentato il numero dei soci individuali e si sta arrivando vicino al 100% nel pagamento delle quote annuali. È cresciuto anche il numero dei soci ristoratori che sono entrati nell'Accademia dopo cene - assaggio e dopo aver sentito il parere di tutti i partecipanti. Nel 2004 abbiamo interrotto l'esperienza di *stoccafisso in piazza* per motivi organizzativi ma è aperta la riflessione per riprendere l'iniziativa e ripartire al meglio.

È da sottolineare inoltre che, sia da parte dei soci individuali ed in particolare da parte dei soci Ristoratori si è registrato un impegno ed una disponibilità nuova e molto positiva.

Tutto ciò ci ha permesso di essere presenti in modo autorevole a Vicenza alla *I disfida nazionale dello stoccafisso* in collaborazione con la Condotta Slow Food di Ancona, al Gemellaggio fra Ancona e Bertinoro, alla serata a tema organizzata, a Fermo, da TIPICITÀ: ci sono, quindi, tutte le condizioni per fare un ulteriore salto di qualità.

Per quello che mi riguarda penso di avere raggiunto gli obiettivi più importanti che ci eravamo dati al momento in cui sono stato chiamato a presiedere l'Accademia, oggi la nostra Associazione ha una propria struttura, un proprio bilancio e registra una forte fedeltà che parte dagli associati, diffuso è il desiderio di andare avanti.



La tessera sociale

Insieme è meglio

- Tipicità - Fermo
- Imperia - Ineja
- Marchigiani di Bologna

pag. 2



e di più. Io, come past President, non raro certamente mancare il contributo necessario come hanno fatto coloro che mi hanno preceduto.
Grazie a tutti per l'aiuto, la solidarietà, la stima e l'amicizia che mi sono state dimostrate.

Bruno Bravetti
Presidente

Nel rispetto della missione

Ripercorrendo le attività che vanno dall'edizione di *Stoccafissando 2003* a quella del 2004 sento l'obbligo della verifica: non penso però se a quella cena o all'altra è andato tutto bene dal punto qualitativo ed organizzativo. La riflessione va oltre e mi domando se il tutto è stato in linea con gli obiettivi dell'Accademia e soprattutto se le aspettative dei soci sono state rispettate.

Ed ecco che alcune risposte riguardano le conversazioni con gli amici ristoratori. Il piatto va alla grande, è sempre proposto ma la gioia più bella è quando è richiesto. Non solo dagli anconetani ma da turisti e dagli amanti del piatto che quando passano in prossimità della città non si fanno sfuggire l'occasione per andare a trovare i vari *maghi*, i *templi*, i grandi chef e tutti quegli specialisti dello Stoccafisso all'Anconitana che con fierezza esibiscono il logo che ne certifica garanzia e tipicità. Altra risposta certa, anzi, certificata è data dalle adesioni: 71 soci individuali, 18 soci ristoratori, tutti paganti. Se andiamo indietro nel tempo... tantissimi con la tessera, pochissimi che finanziavano l'Associazione.

Un risultato che ci consente di potere programmare con una certa tranquillità, qualche iniziativa importante, come, l'edizione di questo giornale per rendere conto ai soci ed a coloro che ci osservano con attenzione e curiosità. Ricordo, quindi, i momenti passati assieme nelle serate conviviali:

15 novembre 2003 *stoccafisso della solidarietà* alle *Tre Querce* di Camerano con lo IOM, 28 novembre 2003 all'*Osteria Teatro Strabacco*, Venerdì 12 dicembre 2003, al *Ristorante da Gino*, Venerdì 12 marzo 2004 al *Ristorante Arnia del Cuciniere*, Venerdì 9 aprile 2004 al *Ristorante Boccon Divino*, il 17 giugno 2004 al *Ristorante Il Cardeto* ed il 23 luglio 2004 al *Taurus*. Una prima considerazione, che è stata motivo di discussione tra i soci in assemblea, ha riguardato la proposta di caratterizzazione per le serate. I soci hanno manifestato il desiderio di *ritrovarsi assieme*, in cene più economiche, non tanto per i costi, ma per trascorrere in maniera meno formale una serata dove sia possibile scambiarsi idee, raccogliere informazioni sulle tradizioni legate al nostro piatto ed assistere ad interventi qualificati sull'alimentazione, sui vini in abbinamento e sulle caratteristiche dello stoccafisso.

Un impegno condiviso dal Consiglio e subito trasmesso ai ristoratori che hanno recepito il messaggio e si attiveranno, con la collaborazione dell'Accademia, ad organizzare serate a tema ed a prezzi *popolari*.

L'Accademia dunque cresce attraverso queste iniziative ma soprattutto nel confronto con altre realtà che nel nome dello stocco mantengono tradizioni locali e tutelano i piatti dando vita a manifestazioni che sono ormai consolidate e diventate appuntamenti fissi durante gli anni.

La loro storia, le loro tradizioni ed esperienze si intrecciano con le nostre e nel segno dell'amicizia nasce un fraterno abbraccio che si ripete nel tempo e rende Ancona protagonista in tutta Italia con il suo Stoccafisso, piatto un tempo povero ma oggi ricchezza per una città che lo tutela e promuove attraverso l'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana con i suoi ristoratori e soci.

Gilberto Graziosi
Segretario

Le nostre radici

- Paolo Peverieri
- Titti Carloni
- Elio Ascoli "Loli"

pag. 3



Merluzzo

Come riconoscere
il vero stoccafisso

pagg. 4 - 5



Eco della stampa

- Lofotposten - Norvegia
- America oggi - USA
- Slobodna - Dalmacija - Croazia

pag. 6



Bianca Rosa

Una amica,
una professionista

pag. 8



TIPICITA' - FERMO

Un "gustoso" sodalizio

Una collaborazione duratura e fruttuosa, ma soprattutto rapporti di grande amicizia e stima reciproca! In questa frase è condensata l'essenza del legame che, in un crescendo di iniziative congiunte, da poco più di due anni unisce l'*Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana e Tipicità: Festival dei prodotti tipici delle Marche*.

Un *gustoso* sodalizio, una relazione nata nell'estate 2002 dal comune interesse per la valorizzazione del *mangiar bene*, dall'amore per la storia e le tradizioni delle nostre genti, dal piacere della convivialità, di quell'autentico rito che, attraverso il gusto dello *star bene insieme* a tavola, ha permesso di tramandare la nostra cultura popolare più autentica. Da allora il sodalizio ha proseguito sulla strada di una concreta collaborazione nel campo della qualificazione dell'immagine dell'enogastronomia tradizionale marchigiana.

Anche la spiccata curiosità ed una notevole apertura nei confronti di altre civiltà, con le loro usanze ed i loro costumi, sono elementi che accomunano l'*Accademia e Tipicità*, due realtà sempre pronte a confrontarsi, scambiare idee e testimonianze con popoli diversi, siano essi dell'estremo nord o del variopinto Caribe.

A proposito di Caribe, non fu un caso se, per la 11ª edizione di *Tipicità*, l'*Accademia* fu invitata a Fermo per partecipare attivamente ad un particolare *gemellaggio gastronomico*. Era il 2003 e, quell'anno, *Tipicità* ospitava la Giamaica. Dal momento che il piatto nazionale del Paese caraibico, contrariamente a quanto si possa pensare, è nientemeno



Fermo - Tipicità 2003: il segretario Graziosi, l'assessore Pistelli, Corrado Bilò e Signora della "Moretta",

IMPERIA - INEJA

Una positiva collaborazione

Grazie allo stoccafisso ho avuto l'onore e il piacere di conoscerVi, di trascorrere indimenticabili giornate nella Vostra stupenda Città e di scoprire quella bellissima manifestazione che è *Stoccafissando*, per la quale non nascondo un po' di invidia. Lo *stocco*, come tradizione, è stato anche quest'anno grande protagonista dei Festeggiamenti organizzati dal Comitato San Giovanni (di cui è diventato socio onorario il ministro Claudio Scajola) in onore del Santo Patrono. Non abbiamo migliorato il Guinness realizzato nel 2003, ma nelle tre serate in cui la nostra maxipentola *Giuvanina* è stata chiamata all'opera, sono stati cucinati più di 20 quintali di *Stoccafisso all'Onegliese*. Il fiore all'occhiello dei festeggiamenti è stato il convegno *Olio, Stoccafisso e Vino*, da noi organizzato per la terza volta. Ospite d'onore del convegno è stata l'ambasciatrice di Norvegia, la signora Eva Bugge, la quale è rimasta entusiasta della visita ad Imperia. Illustri relatori del convegno, svoltosi nell'accogliente Sala Conferenze del Museo dell'Olivo della Fratelli Carli, sono stati docenti, giornalisti e esperti del settore olivicolo, ittico ed enogastronomico.

Di grande effetto è stata la proiezione di immagini delle Isole Lofoten proposta dal dottor Gualtiero Fazio, veterinario del mercato ittico di Savona e consulente dell'azienda Albigadus. In quel momento sono volato con il pensiero tra i fiordi norvegesi e con la memoria sono tornato indietro di qualche mese, ad Ancona, dove in occasione di *Stoccafissando* ho avuto modo di conoscere il

INSIEME
È
MEGLIO

re un simpatico incontro-confronto: baccalà alla giamaicana e stoccafisso all'Anconitana. Un'iniziativa perfettamente riuscita, graditissima alla stampa nazionale di settore ed ai numerosi gourmets presenti, un modo diverso di fare conoscenza con un popolo tanto lontano eppure così vicino, per alcuni aspetti!

Di altrettanta soddisfazione la partecipazione dell'Accademia al programma di *Appuntamenti estivi di Tipicità*, nell'ambito del quale la serata dedicata allo Stoccafisso all'Anconitana occupa ormai un posto fisso ed è la più attesa, nonostante il fatto che questa stupenda vivanda è tutto fuorché, sicuramente, un piatto estivo! Negli ultimi due anni, alcuni tra i migliori interpreti di questa *esotica* specialità della gastronomia dorica si sono alternati sul *palcoscenico* di *Tipicità Estate*, esibendosi ai fornelli per deliziare i palati dei commensali con vere e proprie lezioni all'insegna del gusto. Unico rammarico: il limitato numero di posti ha negato ad un gran numero di persone il piacere di far parte del gruppo degli eletti, alimentando il mito della *scuola dorica*!

Con i suoi numerosi rapporti, nazionali ed internazionali, *Tipicità* ha avuto anche l'onore di portare il saluto dell'Accademia a realtà nelle quali esiste la tradizione dello stoccafisso o del baccalà: la Regione Istria in Croazia e Badalucco in Liguria, per citare due esempi. La direzione di *Tipicità: Festival dei prodotti tipici delle Marche* è estremamente grata all'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana ed in particolare al suo Presidente Bruno Bravetti, un personaggio eclettico, un uomo dotato di straordinaria sensibilità, sempre pronto ad entusiasmarsi per nuove idee, per progetti innovativi, un grande amico sempre disponibile ad ascoltare e a lavorare insieme a chi, come lui, interpreta la cultura della tavola come uno dei migliori strumenti di valorizzazione della nostra terra.

Angelo Serri

MARCHIGIANI DI BOLOGNA

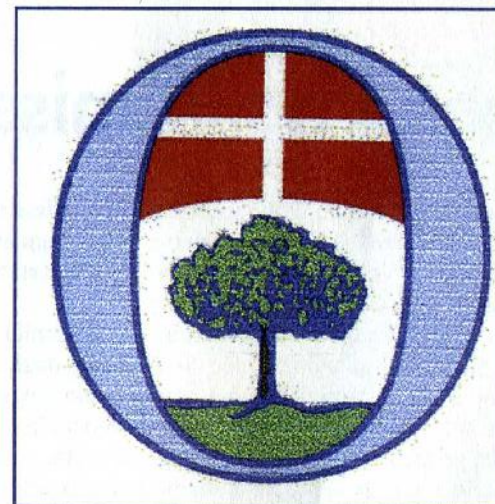
Buono lo stocco all'anconitana!

Con la Comunità dei Marchigiani di Bologna l'Accademia ha stretto rapporti di collaborazione molto positivi grazie al suo Presidente Silvio Ferri. In più di una occasione *lo stocco all'anconitana* è stato al centro di alcune loro serate conviviali. L'ultima il 5 maggio 2003 a Ca la Ghironda presso Ponte Ronca di Zola Predosa. Lo *stocco* è stato preparato dagli chefs di *Strabacco* e per l'Accademia è stato presente il Segretario Gilberto Graziosi.

Tra i degustatori il Prof. Ugo Calzolari Magnifico Rettore dell'Università di Bologna insieme a numerosissimi docenti della facoltà di Medicina.

Di Ruscio.

Dopo oltre tre ore di lavori, ci siamo trasferiti presso l'area manifestazioni per degustare sette particolari ricette,



proposte da maestri cuochi arrivati per l'occasione da Torino, Varazze, Nizza e dal nostro entroterra. Piatti prelibati che hanno trovato prezioso alleato l'olio extravergine d'oliva delle nostre vallate e adeguato abbinamento con i nostri pregiati vini, in particolare Rossese e Ormeasco. Una bellissima giornata! A partire dal prossimo

anno, contando anche sulla Vostra preziosa collaborazione, puntiamo ad allargare ulteriormente i confini della nostra iniziativa, coinvolgendo le Isole Lofoten, con le quali intendiamo anche noi instaurare un gemellaggio, e il Portogallo, altro Paese che vanta una straordinaria tradizione nella cucina dello stocco.

Colgo pertanto l'occasione per invitarVi sin d'ora ad Imperia per il giugno 2005 per l'edizione n° 25 della nostra festa, per la quale abbiamo in cantiere importanti progetti.

Nell'augurarmi di incontrarci presto, rinnovando la stima e la simpatia che nutro nei Vostri confronti, a nome del Comitato San Giovanni e della Città di Imperia (della quale da qualche settimana sono diventato Assessore) Vi porgo i più cordiali saluti.

Sergio Lanteri
Presidente Comitato
San Giovanni e
Tradizioni Onegliesi
Imperia



PAOLO PEVERIERI

La parola ad un protagonista

Abbiamo rivolto, vincendo la sua naturale ritrosia, alcune domande a Paolo Peverieri che, con la sua attività nella "Cantineta" in via Gramsci, ha segnato la storia moderna del nostro piatto tradizionale.

In che anno avete aperto la Cantineta?

Il 15 marzo del 1957

E quando è stato l'ultimo giorno di lavoro?

Il 30 novembre 1999

Nei tuoi occhi, Paolo, vedo un po' di amarezza...

Se fosse dipeso da me non avrei fatto quella scelta ma le condizioni fisiche di mia moglie, Davinia Bini, la stanchezza di mia cognata Olivia Carbini, e il fatto che i nostri figli hanno scelto altre strade l'hanno resa, purtroppo, una via obbligata e a malincuore abbiamo dovuto cedere l'attività.

Il nome di Peverieri continua comunque ad essere sinonimo di stoccafisso

È vero. Mai avrei creduto che a quasi cinque anni dall'ultimo giorno di lavoro potesse continuare a vivere una tradizione che per la nostra famiglia era diventata una vera e propria ragione di vita. Sempre più frequenti sono infatti le occasioni in cui, in giro per l'Italia, ci viene chiesto di preparare lo stoccafisso secondo la ricetta che ha caratterizzato il grande successo del nostro locale di via Gramsci. E tutto questo mi fa sentire ancora vivo perché senza far niente non ci so proprio stare.

Raccontaci un po' dei primi tempi. Chi frequentava La Cantineta?

All'inizio era il ritrovo di chi gravitava intorno al porto (occasionalmente dei facchini, operai) nonché degli abitanti del centro storico (dal Guasco a Capodimonte) per fare delle grandi *sbicchierate* di vino in primo luogo e di tutto ciò che fosse liquido contenente una buona percentuale d'alcool...

E lo stoccafisso?

A quel tempo, insieme alle crocette, era la merenda per operai ed impiegati che facevamo secondo la tradizione del gestore Aurelio dal quale avevamo rilevato l'attività: in umido con le patate. Poi qualche pranzo, qualche cenetta e poi...

Poi, cosa?

FRATELLI CARLONI

"Titti", sei sempre dei nostri!

I fratelli Titti e Italo Carloni dopo decenni di attività che ha onorato la gastronomia anconetana, hanno spento i fornelli. Amici, estimatori, autorità li hanno salutati al ristorante *Il Camino* di Falconara Marittima per iniziativa di Ilario, Alberto e Silvia Berardi che in questo modo hanno voluto onorare dei colleghi prestigiosi. Lo splendido menù di pesce e, in particolare, i ciabottoni allo stoccafisso e l'ottimo brodetto, sono stati preparati da Titti Carloni, che è stato lungamente applaudito. Alla presenza del sindaco di Falconara Carletti e di numerosi colleghi ristoratori - tra cui Claudio Api

dell'*Arnia del cuciniere*, Lamberto Ridolfi di *Villa Amalia* e Gualberto Compagnucci del *Monteconero* - i fratelli Carloni hanno ricevuto alcuni doni: il primo da don Paolo Paolucci, a nome dell'Arcivescovo, che ha anche pronunciato un breve e toccante indirizzo di saluto, poi dal presidente dell'Accademia dello stoccafisso all'anconetana Bruno Bravetti, quindi dal presidente dell'Associazione italiana sommelier delegazione delle Marche Otello Renzi. È stato anche ricordato Romano Carloni immaturamente scomparso. Bruno Bravetti ha ricordato il

LE
NOSTRE
RADICI



L'abbiamo preparato seguendo le sue indicazioni e c'è piaciuto al punto che da quel giorno l'abbiamo sempre fatto in quel modo.

Soprattutto dopo il terremoto del 1972...

Esatto. La vera svolta del nostro locale fu determinata dal trasferimento di molti abitanti, appartenenti ai ceti popolari, dal centro storico al nuovo quartiere chiamato allora C.E.P. (Case Economiche Popolari, ndr) e oggi Collemarino. Con il terremoto ci fu lo svuotamento del Guasco e di Capodimonte. Dunque non c'era più spazio solo per bevute e merende. E per attirare clienti anche fuori della cerchia abituale abbiamo trasformato la Cantineta in trattoria mantenendo le salde tradizioni popolari in cucina proponendo piatti genuini, appetitosi preparati con i migliori ingredienti: lo stoccafisso al forno con le patate, le tagliatelle al tonno, le polpette al sugo ecc.

Quanto stocco cucinate al giorno?

D'estate 8 kg, d'inverno dai 15 ai 20 kg al giorno. La Vigilia di Natale anche 60 chili. Questo ritmo lo abbiamo tenuto dal 1973 al 1999.

Dunque 8 chili per quattro mesi d'estate corrispondenti a circa 80 giorni fanno 640. A questi aggiungiamo gli altri otto mesi (circa 160 giorni) ad una media di 17,5 chili al giorno fanno 2.800 chili che aggiunti ai 640 precedenti portano ad una media annua di 3.340 chili. Ora li moltiplichiamo per i 26 anni di attività 1973 - 1999. Sai Paolo quanto stoccafisso, di quello alla Peverieri, per intenderci, hai fatto cucinare a tua moglie e a tua cognata?

Non lo so, immagino un bel po'...

Ottantanovemilaquattrocentoquaranta chili (89.440). Hai capito? Se a questi aggiungiamo quelli del periodo precedente il terremoto e cioè quello fatto in umido siamo ben oltre i centomila chili, diciasi 100.000...

E avresti voglia di farne altrettanto...

Certamente. Rifarei tutto quello che ho fatto e ancora di più...

E in tutti questi anni di lavoro qual'è stata la più bella soddisfazione che hai avuto?

Guarda le soddisfazioni sono state talmente tante che non è possibile elencarle o stabilire quella che mi ha dato più di altre. Però voglio dirti che accumulando tutto la soddisfazione più grande è l'aver servito lo stoccafisso a tutti. Facendolo apprezzare al popolo e agli intellettuali senza distinzione alcuna...

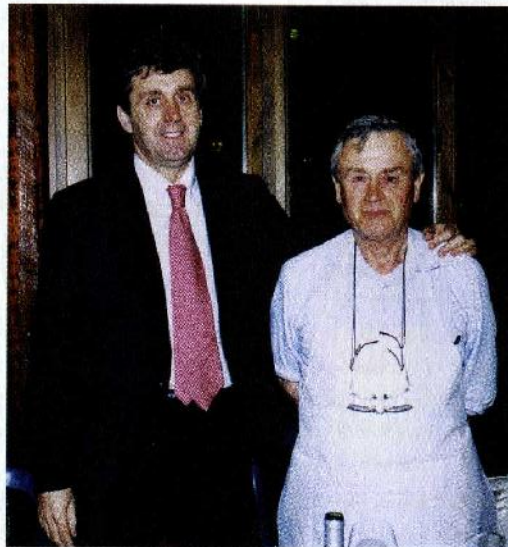
E il rammarico più forte?

Di non aver potuto lavorare con il Teatro delle Muse riaperto.

Dunque, per concludere, che cos'è per Paolo Peverieri lo stoccafisso?

Un bene prezioso, una tradizione da salvaguardare e da proporre con passione, professionalità e tanto amore.

*Roberto Farroni
Vice Presidente Accademia*



Portonovo: il Sindaco Sturani con Paolo Peverieri da "Marcello".

Portonovo, ristorante Excelsior La Fonte: Titti con Simone Roscioni.

li Carloni e, da Titti in particolare, al lavoro dell'Accademia. Sempre disponibili e pronti alla collaborazione anche con missioni all'estero come quando, insieme a Messi del Fortino Napoleonico, hanno fatto gustare lo *stocco all'anconitana* alle autorità civili e religiose di Zara in Croazia. Zara, tra l'altro, è la sua città di origine.

Riceta

In tela testa ciavevu un chiodu fisu
da imparà a cucinà el stucafisu.
Come na volta tantu lontana,
el veru stucafisu all'anconetana.
Sbatè un bel pò el stocu, tenelu a bagnu,
guardè che sia quelu bonu, marca ragnu.
Metélu in t'una teja, e come inziu
el lavè bè cul vi nostru, cul verdicchiu.
Sale, pepe, tritè cipole, seleri, carote aiu,
uriganu, basilicu, senza fa un sbaiu.
Tantu oju, pomudori, buru, rusumari
sghizèce sopro n'altro tantì de vi;
cuprì el stucafisu de patate a quarti,
stendèce sopro tuti j udori, ma tanti.
Quantu avrè preparatu el stocu, el cuntornu,
metè sta teja, a cucinà in tel forno.
Dopo un pò l'odore sarà na delizia!!
Ve parerà d'avè cotu nà primizia
respirerè d'incantu st'odore cun surisu,
ve parerà da esse entrati in paradisu.
Dopo tre ore de cutura tuti in coru
dovè da di davè preparatu na teja d'oru!!
Piacerà un bel pò a tuti, a tuti quanti,
dirane che sta teja è piena d'oru, e de brillanti.

Elio Ascoli "Loli"



Come riconoscere

di Giuseppe



La delegazione del Comune di Vågan.

Sulla tavola degli italiani è abitudine gustare il cosiddetto *stoccafisso* (dall'inglese *stock* = ceppo, bastone e *fish* = pesce). Non sempre a tutti è noto quali specie di pesce sono impiegate per ottenere questo tipico prodotto, per la straordinaria maggioranza pescato ed essiccato in Norvegia ed importato in

affumicato, salato ed essiccato. Il prodotto essiccato viene esportato soprattutto in Nigeria, Svizzera ed USA.

- **Il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*):** denominazione inglese: *saithe*, *black cod*. Lunghezza max.: 130 cm. Peso max. 32 kg. *Areale di distribuzione:* Atlantico Settentrionale. Nella parte orientale: dal Mar Bianco al Mare di Barents, coste dell'Islanda e della Norvegia, fino al Mare del Nord, ed alle coste della Bretagna. Nella parte occidentale: dalla Groenlandia alla Carolina del Nord. *Utilizzo:* viene venduto fresco, congelato, affumicato, salato ed essiccato. Prodotti secondari: olio di fegato. Come l'eglefino, il merluzzo carbonaro essiccato viene esportato in Nigeria, Svizzera ed USA.

- **Il brosme (*Brosme brosme*):** denominazione inglese: *tusk*. Lunghezza max.: 110 cm. Peso max. 30 kg. *Areale di distribuzione:* Atlantico Settentrionale. Nella parte orientale: Mare di Barents fino allo Spitzbergen, coste della Norvegia, Mare del Nord fino all'Islanda. Nella parte occidentale: Groenlandia, fino al New Jersey. *Utilizzo:* viene venduto fresco, congelato, salato ed essiccato. Il prodotto essiccato viene esportato principalmente in Nigeria.

Ovviamente, per le suddette specie, il rispettivo prodotto essiccato non può essere chiamato stoccafisso, ma dovrà essere denominato con il nome previsto dalla normativa italiana, eventualmente seguito dalla dicitura secco, od essiccato.

Se questi prodotti vengono commercializzati in tranci, allora il loro riconoscimento basato sulle caratteristiche morfologiche è quasi impossibile, salvo il fortunoso mantenimento nel pezzo di trancio, di caratteristiche inconfutabili (es.: la parte caudale del brosme).

Invece, se viene mantenuto l'intero corpo del pesce, anche se, caratteristica dei prodotti essiccati, privato della testa, allora la differenziazione è possibile.

Per meglio apprezzare le suddette caratteristiche è necessaria la bagnatura del prodotto, a seguito della quale è anche possibile la numerazione dei raggi

Stoccafisso

14 settembre - H
Portone

Pro

Ore 19,30 Aperitivo in giardino

Ore 20,00 Auditorium *Selinunte*

- Saluto del Sindaco

- Presidente onorario

- Saluto dell'Ambasciatore

- Intervento del Presidente

- Prolusione del sindaco

- Intermezzo musicale

Ore 20,45 - Cena

Dagli chefs dell'*Excelsior*

- Ravioli di pasta di semola

di stoccafisso nel sugo

- Pasta di farro con fave

- Grande assaggio di

seguenti Ristoranti d'arte

Napoleonico, Inter

Di Ancona: **Boccon**

Bottega di Pinocchio

E infine: **Da Seta**

e **L'Arnia del cuoco**

A seconda delle regioni italiane, il merluzzo essiccato viene denominato in modi diversi: in Veneto ed in Lombardia viene chiamato baccalà, in Emilia, Marche, ecc. stoccafisso.

La normativa italiana sulla denominazione ufficiale dei prodotti della pesca, prevede che la dicitura *stoccafisso* possa essere utilizzata solamente per il merluzzo essiccato, e precisamente per:

- *Gadus morhua*
 - *Gadus morhua callarias*
- a cui sono state aggiunte le seguenti specie:
- *Gadus ogac*
 - *Gadus macrocephalus*

Il *G. morhua*, pesce predatore, trascorre gran parte della vita nei mari artici, dove si ciba soprattutto di aringhe (*Clupea harengus*) e di capelin (*Mallotus villosus*). Raggiunta la maturità sessuale, tra i 6 ed i 7 anni, torna ai luoghi di nascita dove viene pescato, nei mesi da gennaio ad aprile.

Sulle coste della Norvegia, soprattutto nella zona delle isole Lofoten e del Finmark, solo il *G. morhua*, è oggetto di pesca, infatti la sottospecie *G. morhua callarias*, è presente nel Mar Baltico e nel Golfo di Finlandia, mentre il più piccolo *G. ogac* (lungh. max 65 cm) è tipico della Groenlandia ed il *G. macrocephalus* (lungh. max 110 cm) del Pacifico settentrionale (Mare del Giappone, Mare di Bering, coste americane dall'Alaska fino all'Oregon).

Utilizzo: viene venduto fresco, congelato, essiccato e salato.. Anche se di diverse categorie, comunque lo stoccafisso deve essere prodotto a partire solo dai suddetti merluzzi.

Può capitare però che altre specie, oggetto di pesca ed essiccate nei paesi del Nord Europa, possano essere confuse, per errore o volutamente, perché meno pregiate, con il più nobile *G. morhua*, il che rientrerebbe nella tipologia di reato per frode nei confronti del consumatore, per vendita di *aliud pro alio*, cioè di una cosa per un'altra.

In ordine di frequenza di reperibilità sul mercato italiano le specie che, una volta essiccate, potrebbero essere sostituite con lo stoccafisso, sono le seguenti:

- **L'eglefino (*Melanogrammus aeglefinus*):** denominazione inglese: *haddock*. Lunghezza max.: 110 cm. Peso max. 17 kg. *Areale di distribuzione:* Atlantico Settentrionale. Nella parte orientale: dal Mar Bianco al Mare di Barents, coste dell'Islanda e della Norvegia, fino al Mare del Nord, ed alle coste della Bretagna e del Portogallo. Nella parte occidentale: dalla Groenlandia a Capo Hatteras. *Utilizzo:* viene venduto fresco, congelato,

Sua Maestà lo stoccafisso

La materia prima

Per ottenere un buon stoccafisso è fondamentale usare del merluzzo di ottima qualità, come quello artico norvegese che vive nelle freddissime acque del mar di Barents e lungo tutta la costa della Norvegia, il *Gadus morhua*.

Il merluzzo, senza l'aggiunta di alcun additivo, deve essiccarsi e conservarsi solo grazie all'azione degli elementi atmosferici. Il più piccolo difetto, anche invisibile esternamente, potrebbe alterare la qualità dello stoccafisso, riservando una brutta sorpresa al consumatore al momento di farlo rinvenire in acqua (ad esempio la presenza di sangue nella carne). Uno dei momenti più critici del processo di lavorazione del merluzzo è sicuramente il taglio del ventre poichè, per ottenere un prodotto di qualità, il pesce si deve essiccare contemporaneamente sia nella parte esterna sia in quella interna (ed il taglio corretto del ventre agevola il drenaggio all'interno della spina dorsale).

Anche il corretto taglio della testa del merluzzo è decisivo per ottenere un ottimo stoccafisso, come il taglio delle vertebre dorsali nella sezione dell'arco branchiale. Questo implica che almeno una vertebra dorsale sia tagliata insieme con la testa, favorendo così il buon drenaggio dell'acqua dalla colonna vertebrale.

Lavorazione della materia prima

Il processo di lavorazione inizia non appena sbarcati ed è molto importante che sia eseguito con accuratezza. Dopo aver tagliato il ventre e la testa del pesce e dopo averlo pulito, l'operatore fa una scelta a sua discrezione su come sia meglio utilizzare il merluzzo. Prima di iniziare la procedura di lavorazione è necessario lavare abbondantemente il merluzzo con acqua di mare.

Quando i merluzzi si trovano sul banco di produzione, l'operatore ne sceglie due più o meno della stessa dimensione. Questi vengono legati insieme all'altezza della pinna caudale con un filo di rete, di canapa oppure con un filo sintetico precedentemente tagliato secondo le dimensioni del merluzzo. È molto importante che i merluzzi legati insieme pendano nella stessa posizione, in modo che gli archi branchiali siano posti l'uno contro l'altro per evitare eventuali formazioni di macchie.

Per produrre uno stoccafisso di qualità è necessario che il merluzzo venga appeso il giorno stesso in cui è stato pescato.

Essiccazione e controllo

Per ottenere uno stoccafisso di buona qualità, è necessario che le condizioni atmosferiche siano quelle giuste. Il merluzzo lascia il suo luogo naturale per

- Dolce
Vini dell'Azienda M
Rosso Conero 2002
Verdicchio classico

Ospi

Rappresentanza di

Confraternita de

Tipic

Comitato San Giovanni e

Slow Food - C

Comunità Ma

Ma Azienda

L'Azienda Agricola del Dott. Ma... tradizione vinicola, iniziata nel... famiglia. È situata alle porte di A... Rosso Conero D.O.C. ed accoglie... mente esposto a mezzogiorno, co... Sangiovese. La vendemmia è leg... per ottenere prodotti più adatti... avviene nella cantina aziendale, c... tra pratiche tradizionali, come la f... e moderne tecnologie, quali il co... zione, mirate ad ottenere la più a... A conferma degli ottimi risultati, a... noscimenti, nazionali ed internazi... medaglia d'oro al concorso enolo... 1974, 1° premio al 23° e 26° Mec... all'Italian Wine competition di N... il piacere di ricevere i complimen... vedere i propri vini citati ed app... noti Gourmet e guide internaziona... ne anche un Brut e un Verdicchio... glia posti al centro della zona del



LUZZO

il vero stoccafisso

di Giuseppe Pandolfi

giugno 2004

Excelsior La Fonte
- Ancona

ma

di Giuseppe Pandolfi
e Bruno Bravetti
e di Norvegia Eva Bugge
e di Accademia
Sturani

di bacalà, tonno e acciughe
La Fonte
a con farcia
gù

o all'anconitana preparato dai
onovo: Excelsior la Fonte, Fortino
onale, il Molo.

o, Baldi Giardino, Gino, Cardeto,
trabacco, Passetto, La Moretta,
ilvestro di Senigallia, Il Camino
di Falconara M., il Girasole di

andare a deporre le uova alle isole Lofoten esattamente nel periodo atmosferico ideale per iniziare il processo d'essiccazione. Questo fenomeno ha reso le isole Lofoten famose in tutto il mondo. Lo stoccafisso è prodotto anche in altre regioni della Norvegia, come ad esempio nella regione Finnmark.

Il periodo d'essiccazione nelle isole Lofoten inizia tradizionalmente a fine febbraio e termina a metà aprile. Dopo questo periodo la temperatura diventa troppo alta per poter ottenere una buona essiccazione, mentre nelle regioni Troms e Finnmark è possibile continuare l'essiccazione fino a maggio. Per l'essiccazione del merluzzo si usano sia rastrelliere piane sia a siepi.

I merluzzi vengono appesi mantenendo una certa distanza tra gli uni e gli altri affinché si abbia una circolazione ottimale dell'aria. È importante che i merluzzi non vengano a contatto, né l'uno con l'altro, né con i tronchi delle rastrelliere, perché questo potrebbe causare la formazione di macchie che ne ridurrebbero in seguito la qualità. Quindi è importante eseguire controlli e regolare, eventualmente, le distanze.

Nell'essiccazione del merluzzo è raro, se non impossibile, che la produzione di un anno sia uguale a quella di un altro. Questo dipende ovviamente dalle diverse condizioni atmosferiche (es. la temperatura, il sole, il vento, l'umidità e la pioggia), che influiscono direttamente sull'essiccazione e quindi sulla qualità dello stoccafisso. Il merluzzo si appende con il ventre riparato dalla pioggia. Per questo motivo, nelle isole Lofoten, il merluzzo è appeso con il ventre verso il nord ed il dorso verso il sud, dato che il vento che porta la pioggia soffia spesso da Sud - Sud/ovest.

Nelle isole Lofoten l'essiccazione dura circa tre mesi, a seconda delle condizioni atmosferiche, del vento e delle dimensioni del merluzzo. Nella regione Finnmark si pesca tradizionalmente il merluzzo di dimensioni medio-piccole che ha bisogno di un periodo di essiccazione più breve e che dura normalmente dai 2 mesi ai 2 mesi e mezzo.

Raccolta, classificazione e imballaggio

rastrelliere per poi trasportarlo in magazzino dove sarà sottoposto a un'ulteriore essiccazione. Gli stoccafissi vengono posizionati in modo che l'aria possa circolare liberamente. I pesci più grandi, che hanno bisogno di un periodo d'essiccazione più lungo, sono sistemati sul lato esterno e sulla parte alta del pallet.

Per quanto riguarda la classificazione dello stoccafisso, essa avviene seguendo criteri standard del prodotto (NBS 30-01).

Il selezionatore (*Vrakeren*) è l'operatore addetto alla classificazione che, avendo una lunga esperienza nel processo d'essiccazione dello stoccafisso, acquisita direttamente dai vecchi *vrakere*. È lui che esegue la valutazione su base soggettiva dividendo lo stoccafisso Lofoten in 20 classi e gli altri tipi di stoccafisso in 10 classi. La lunghezza, la grandezza, il peso e altre caratteristiche qualitative sono i parametri in base ai quali viene effettuata la selezione.

Il selezionatore effettua un controllo visivo dello stoccafisso e spesso ne apre la nuca per odorare e controllare la qualità.

La scelta della qualità, polposa o sottile, ha una rilevanza centrale nella classificazione dello stoccafisso. Questo si basa sulla preferenza che si riscontra nei diversi mercati e dai loro diversi usi. Alcuni mercati preferiscono il tipo di stoccafisso sottile, il quale viene rullato e battuto prima di essere fatto rinvenire. Altri mercati preferiscono invece una qualità più polposa e robusta. Anche la dimensione è un criterio centrale nella classificazione dello stoccafisso e si ottiene in base alla misurazione della lunghezza, al peso ed al numero dei pezzi.

Il mercato dello stoccafisso

L'Italia acquista più dei 2/3 della produzione dello stoccafisso norvegese. Il mercato italiano si divide, per motivi culturali e storici, in cinque principali regioni: Veneto, Liguria, Campania, Calabria e Sicilia. Nelle altre regioni italiane lo stoccafisso è meno conosciuto. Esiste tuttavia un'antica tradizione di consumo nella zona di Livorno e di Ancona.

chetti:

stelli di Jesi 2003

onore:

matica della Norvegia
ccalà alla vicentina

- Fermo
adizioni Onegliesi - Imperia
dotta di Ancona
giani di Bologna

chetti Agricola

Marchetti ha alle spalle una lunga
lo scorso dagli antenati di questa
na, nel cuore del comprensorio del
un unico corpo, un vigneto intera-
itigni di Montepulciano (90%) e di
mente ritardata rispetto alla media
invecchiamento. La vinificazione
la realizzazione di una felice sintesi
mentazione con lunghe macerazioni,
ollo delle temperature di fermenta-
qualità e serbevolezza del prodotto.
roprietario sono andati premi e rico-
ali: la douja d'or di Asti nel 1975,
o internazionale di Milano Expo Cts
odni Vinski di Ljubkiana, medaglia
York nel 1987, ed accanto a questi,
irettamente da Downing Street, e di
zati in riviste specializzate, libri di
L'Azienda, da qualche anno, propo-
lassico, prodotti da vigneti di fami-
dicchio Classico dei Castelli di Jesi.

... viene fatto essiccare, lo stoccafisso si farsugne normalmente a partire dalla
metà di giugno. Il grado d'essiccazione si basa su una valutazione soggettiva
che si avvale di diversi metodi.
Dopo aver tagliato il filo di rete con un coltello, si fa cadere il pesce dalle

... so ed è pertanto importante acquistare lo stoccafisso del giusto tipo e che
abbia le qualità richieste.
Nell'Italia del Nord-Est si preferisce il tipo di stoccafisso più magro e sottile
mentre nelle altre regioni si preferisce quello più robusto e pieno.



Alcuni protagonisti di Stoccafisso 2003.



LOFOTPOSTEN - NORVEGIA

Il quotidiano dell'arcipelago ha scritto di noi

Lofotposten, quotidiano della sera dell'arcipelago delle isole Lofoten, al nord del circolo polare artico, il 10 marzo 2004 ha scritto dell'Accademia dello stoccafisso all'anconitana pubblicando una simpatica recensione del libro *Conosci il mondo e lo spirito che lo abita...note di viaggio* del quale è autore il nostro Presidente *Bruno Bravetti*. Il libro, che contiene un resoconto di 25 viaggi in tutto il mondo, racconta anche la visita a Vagan, capitale della pesca al merluzzo in Norvegia, organizzata dall'Accademia e alla quale hanno preso parte oltre *Bravetti*, il vice Sindaco della città di Ancona *Gianni Giaccaglia* ed *Aldo Roscioni*.

Con la visita si sono gettate le basi per un'ampia collaborazione fra l'Accademia e le due città tanto che il Sindaco *Hugo Bjornstad* è stato ospite d'onore insieme alla sua signora, a *Stoccafissando 2003*.

È stato firmato un protocollo d'intesa fra le due amministrazioni comunali ed alcuni programmi stanno andando avanti.

Tra i progetti iniziati c'è quello che vede impegnata una scuola di Ancona ed una di Vagan che dialogano attraverso i computers.

AMERICA OGGI

Lo stoccafisso finisce in... Accademia



Stoccafissando 2003: ospite d'onore Hugo Bjørnstad, sindaco di Vågan.

Hugo Bjørnstad

Saluti da Vågan

Cari amici,

Da oltre mille anni le genti delle Lofoten producono il loro stoccafisso.

Il Comune di Vågan è orgoglioso di intrattenere strette relazioni con Ancona e con Stoccafissando e siamo colpiti dagli squisiti menù realizzati con la nostra materia prima.

Lo stoccafisso ha sempre significato molto per l'economia, sia in Norvegia che in Italia e rappresenta per entrambi un'occasione di cooperazione in diversi settori. Il Comune di Vågan invia i propri saluti al Comune di Ancona, all'Accademia e agli amici di Ancona/Portonovo e augura che "Stoccafissando 2004" sia il miglior festival mai realizzato!

*Hugo Bjørnstad
Sindaco del Comune di Vågan*

FABIO STURANI

Buon stoccafissando!

To stoccafisso all'anconitana è il più rinomato tra i piatti tipici della città e l'unico nelle Marche, che...

Il periodico *America Oggi*, che vende centinaia di migliaia di copie fra gli italo-americani che vivono negli USA e che si stampa nel New Jersey nel suo n. 289, ha pubblicato un bell'articolo intitolato *Lo stoccafisso finisce in... accademia*. *Maricla Sellari*, con cui siamo venuti in contatto grazie alla socia *Paola Bellini*, ha utilizzato la sua brillante penna di fine scrittrice per raccontare la storia dell'Accademia, i suoi scopi ed i suoi obiettivi.

Quando si vuole preservare qualcosa di molto importante, che siano le tradizioni, la lingua, o le espressioni artistiche, ci si mette insieme, si scrivono delle regole e si crea un'Accademia della quale fanno parte tutti quanti condividono quelle regole tanto da uniformarsi nella loro azione. Ecco la sintesi perfetta tracciata da *Maricla Sellari*!

L'articolo molto ampio ha dato notizia delle nostre attività, della tradizione popolare anconitana ed ha cercato, anche, di rivelare qualche segreto della ricetta.

SLOBODNA DALMACIJA

In Croazia curiosità per lo stocco

Il quotidiano più diffuso sulla costa dalmata *Slobodna Dalmacija* ha pubblicato un lungo ed articolato servizio all'Accademia dello stoccafisso all'Anconitana ed ha intervistato il Presidente *Bruno Bravetti* che ha spiegato le origini della tradizione del piatto tanto caro ai cittadini della doria.

Non va, inoltre, dimenticato che, qualche tempo fa, con la collaborazione di *Titti Carloni* e *Adino Messi*, il piatto è stato fatto gustare, in un pranzo di gala, a Zara presenti fra gli altri il Sindaco *Bodizar Kalmeta*, oggi Ministro del turismo della Repubblica di Croazia ed il Vescovo della città Monsignor *Ivan Prendja*.

L'intero Consiglio Comunale di Spalato ha apprezzato lo stoccafisso all'anconitana alla cena sociale svoltasi al Ristorante *Il Camino* di Falconara Marittima.

La nostra ricetta, si è fatta onore, anche, nella vicina Slovenia, in occasione della *Festa della Convivenza* organizzata a Crevatini (Capodistria). In questa occasione l'Accademia è stata rappresentata da *Umberto Polverini* del Ristorante *Gino* e all'evento hanno partecipato 35 membri dell'Accademia e familiari.

anza che, per questa sequenza cronologica 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 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, e lo *stocco* era il più richiesto.

Oggi in piena globalizzazione, c'è il rischio della standardizzazione e dell'appiattimento su modelli vincenti anche nel settore gastronomico.

Bene fanno quindi gli amici dell'Accademia a tenere alta la storia, la tradizione di un piatto che è una bandiera per la città.

Noi, come prevede l'atto costitutivo, conserviamo in Municipio la ricetta tradizionale di Getulio Zaccaria e seguiamo con attenzione il positivo lavoro dell'Accademia.

Buon stoccafissando 2004 a tutti !

Fabio Sturani, Sindaco Presidente onorario dell'Accademia



TORINO - COMPETIZIONE MONDIALE

Racconto di una storia d'amore

Imperversava il Big 2000 a Torino quell'anno. Era Primavera inoltrata quando io, insieme al mio capo chef Stefano Serrani, ora chef patron dell'Opera Nova della Marca, mi aggiravo per i Giardini Reali di Via dei Partigiani nel capoluogo piemontese, il quartiere generale dove era stato allestito il Ristorante delle Nazioni. Passeggiavamo ancora increduli del compito che ci era stato assegnato: chiamati da Arcigola Nazionale per confrontarci con altri dieci chef di altrettanti paesi europei. Il tema del confronto e di tutta la sezione gastronomica della biennale lo si vedeva sui manifesti, sui loghi, sugli striscioni e in ogni angolo delle strade: il merluzzo, come uno dei prodotti più trasversali d'Europa interpretato da cuochi di diverse culture. I depliant parlavano di noi, del nostro menù e lo facevano in svariate lingue. Noi parlavamo marchigiano ed il nostro era uno stoccafisso anconetano, ma lì rappresentavamo l'Italia. Avete capito bene: l'Italia. Passeggiavamo cercando di capire come avrebbe funzionato il giorno dopo, cioè il nostro giorno, e cercando di prendere le misure a quella cucina da campo a vista issata tra pini e querce secolari, elevata a laboratorio per tutti gli chef presenti. Della Rai in diretta con Caterpillar e della conferenza stampa per raccontare il nostro piatto lo sapemmo solo dopo. Una conferenza stampa strana fatta con i fornelli dinanzi per raccontare la preparazione dello Stoccafisso all'Anconetana nei suoi vari passaggi. I giornalisti con i nasi all'insù, rapiti dal profumo che quei semplici ingredienti emanavano, cucinando insieme. Montesi mi aveva catechizzato, come si conviene ad un buon padre di famiglia, e mi aveva raccomandato di parlare della lettera di Garibaldi, cioè della testimonianza più datata sul nostro piatto principe, a sigillo e a garanzia di una radice che si infila profondamente nel tempo. Lo feci. Non fu facile nonostante gli interpreti presenti, ma ci intendemmo.

Ci trovammo a cucinare lo stocco di fianco a cinesi, cechi, norvegesi, estoni, irlandesi portoghesi, spagnoli, francesi e greci. Interpretazioni strane: con asparagi e melanzane e salsa alle erbe, alla griglia con consommé di pomodoro, con salsa di lime e burro, mousse con colis, foglie di merluzzo con salsa di mais e porto. Non basta: anche con patè di fegato grasso! E noi, (poverini!) soltanto con le nostre patate, la cipolla battuta con sedano e carote, i mezzi pomodori, le acciughe, i capperi. Portai anche la carne (quella di bamba) e la salsa di merluzzo.

SLOW FOOD - ACCADEMIA

Nascono sinergie

Finora quando si accostava Ancona ad un piatto della cucina non c'era problema, la risposta era scontata, stoccafisso all'anconetana naturalmente. Ora però la supremazia dello stoccafisso è a rischio, nell'impresa di scalzare lo stoccafisso ci sta provando il mosciolo di Portonovo.

Purtroppo il coro della curva biancorossa *ciavemo i moscioli e ce piace el vi* non avrà più occasione di risuonare nelle più prestigiose arene pedatorie; ma a tentare di risollevare l'immagine di Ancona ci stiamo provando noi di Slow Food con l'istituzione del Presidio del mosciolo di Portonovo e a dire il vero la cosa sta andando avanti col vento in poppa, tanto per restare in gergo marinairesco. A Slow Fish, il Salone del pesce di Genova i moscioli hanno ottenuto un successo clamoroso, tra gli altri ha assaporato con gran gusto i nostri molluschi, un genovese che a Livorno ha raggiunto con la sua squadra la serie A, il presidente della squadra labronica Spinelli. Poi sono stati richiesti a Napoli, a La Spezia, a Cremona e per restare in casa dalla prestigiosa Scuola di Cucina Italcook di Jesi e a Senigallia in competizione coi *cap-poloni*, ottime cozze d'allevamento.

Ma la vetrina più prestigiosa è stata a San Rossore dove alla due giorni sul clima nel buffet offerto a Gorbaciov, Al Gore, Prodi ed a numerosi scienziati di tutto il mondo facevano bella mostra di sé i moscioli di Portonovo.

Trema lo stoccafisso quindi? Per carità, non c'è davvero bisogno di competizioni, al contrario è proprio il caso di ricorrere a quell'inflazionata parola del gergo dell'economia e della politica, la sinergia.



Stoccafissando 2003: Danilo Tornifoglia e Paolo Peverieri.

poi il forno sotto lo sguardo attento di una decina di giapponesi con altrettante macchine fotografiche. Anche loro con i nasi all'insù, come i giornalisti della mattina. Il profumo, per noi, era quello di casa, dei giorni migliori. I baccalà e gli stoccafissi degli altri luoghi del mondo andavano interpretati, smontati e poi rimontati per essere capiti. Il nostro Stoccafisso all'Anconetana, invece, era ruffiano, si lasciava annusare ed accarezzare da tutti. La faceva da star per profumi e per tecnica di cottura. Antico, superbo, autoctono, colorato. Bignami dei migliori prodotti mediterranei. Esaltatore dei cinque sensi. Racconto di una storia d'amore che inizia con l'uomo, con la sua povertà, con la sua fame e con il suo ingegno. Ecco che cosa consegnava ai nostri sensi quel vagito proveniente da una pentola borbottante diventata anch'essa inaspettatamente famosa: un piatto regionale che non morirà mai e che sarà un filo che legherà le generazioni passate con quelle future, facendo superare loro quella Babilonia gastronomica che la globalizzazione inevitabilmente creerà, portando prodotti di tutto il mondo sui taglieri degli chef di tutto il mondo.

Danilo Tornifoglia, Osteria Teatro Strabacco Ancona

BERTINORO

Lo "stocco" ha suggellato il gemellaggio

Lo stoccafisso all'anconitana è stato l'omaggio che la città di Ancona ha offerto alla città di Bertinoro in occasione della *Festa dell'ospitalità* che si è svolta nel centro della provincia di Forlì dal 3 al 5 settembre.

La sera del 3 settembre in Piazza della libertà si è svolta la *Festa delle città gemellate* con un grande banchetto offerto da Bertinoro, Ancona, Ale Kommun, e Kaunfungen dove ognuno ha sfoggiato il proprio piatto tipico.

Ancona, con il socio ristoratore Umberto Polverini del Ristorante Gino ha proposto, appunto, lo stocco all'anconitana. Nella mattinata è stato formalizzato il gemellaggio fra Ancona e Bertinoro che hanno antiche radici comuni nella storia.

Nel 1173, infatti, la Contessa di Bertinoro Aldruda dei Frangipane venne in soccorso alla città di Ancona che era assediata dalle truppe dell'Arcivescovo di Magonza Cristiano, luogotenente di Barbarossa. Due donne, quindi, Aldruda e Stamira furono le protagoniste ed i simboli di questa pagina di storia. Nel 2004 lo stocco all'anconitana ha suggellato, simbolicamente, questo rapporto di amicizia fra le città.

Umberto Polverini al lavoro.



dare lustro all'immagine di Ancona.

La nostra città ne ha bisogno e, tutto sommato, a tavola l'impresa non è affatto proibitiva: ciavemo i moscioli e lo stoccafisso all'anconetana...

Franco Frezzotti
Fiduciario Condotta
Slow Food Ancona

Vino e cibo

Il cibo e il vino sono presenti nella vita dell'uomo da sempre: hanno avuto delle somiglianze e delle importanze vitali da qualsiasi punto di vista: geografico, temporale, sociale, culturale. L'uomo ha dedicato loro sempre molto tempo, amore e fatica.

Il cibo e il vino sono una nostra grande tradizione, ma tale tradizione è stata soggetta a mutamenti, miglioramenti, perfezionamenti a livello organolettico e tecnico da sempre, mutamenti resi necessari per rimanere al passo con lo sviluppo dell'uomo. E con il tempo si è arrivati anche a ricercare il migliore abbinamento possibile tra cibo & vino.

Il nostro pesce *Ragno* un tempo era importante, perché essendo secco, il suo mantenimento era semplice e non c'era il rischio che si rovinasse. Anche l'abbinamento era semplice. Si era soliti abbinare quello che la Madre terra offriva o dava la possibilità di raccogliere; lungo la costa c'era il rosso, nelle colline marchigiane il bianco. Col progresso il palato dell'uomo è diventato sempre più acuto e fine: l'esperienza, il piacere, la cultura, la logica, l'obiettività hanno portato alla ricerca del giusto abbinamento; tuttavia oggi rimane molto personale la scelta dell'abbinamento: vini rossi con pesce e vini bianchi più o meno barricati con la carne ecc.

Un argomento immenso, solare e da affrontare ogni volta in occasione dei nostri incontri, dove il nostro ospite, il nostro collega cercherà di farci capire e di dirci che l'uomo da secoli ha dato e darà sempre, al cibo ed al vino, se stesso e un qualcosa di particolare che rappresenta quello che egli stesso è.

Ilario Berardi - Sommelier



BIANCA ROSA BRAVETTI

Un'amica, una professionista

All'imbrunire di sabato 10 luglio *Bianca Rosa Bravetti* ha dolcemente lasciato questa terra perdendo la battaglia contro un male che la ha tormentata per oltre due anni. Aveva un carattere forte e non facile ma conquistava con la sua cultura non solo gastronomica e con il suo entusiasmo contagioso proprio di chi crede nelle cose in cui si impegna, con lo stile di chi nulla dà per scontato ma, ogni giorno, studia e ricerca quasi con la curiosità del neofita. A testimonianza di ciò la sua ricca ed interessante biblioteca specializzata che i familiari, in qualche modo, renderanno fruibile.

Il suo orizzonte era il mondo. Durante la sua permanenza in Canada si era occupata con passione della cucina, della tradizione e della cultura dei nativi. Nel suo appartamento aveva appeso il ritratto di un Capo pellerossa con dedica, uno degli uomini con cui aveva a lungo colloquiato e discusso.

Aveva frequentato corsi di alta cucina in diversi paesi europei, da Gaston Lenotre e Roger Vergè in Francia, Angelo Paracucchi ed altri in Italia; guardava al mondo ma amava la propria terra e la cucina marchigiana.

La madre Nazzarena le aveva fornito i primi rudimenti ed è proprio dai fornelli di casa, a Fabriano, che è nata la sua passione.

Non si faceva sfuggire occasione per proporla perché la gastronomia è cultura del territorio e per questo aveva dedicato alcuni articoli sulla rivista *A tavola* ad eccellenti ristoratori marchigiani. Era molto legata all'Umbria per aver frequentato la Facoltà di lettere e filosofia dell'Università S. Paolo di Assisi ed anche ad Arzignano, Padova e Vicenza dove aveva vissuto a lungo. Con la sua *Scuola di arti culinarie e tecnica della ristorazione* ha insegnato a tanti, una passione particolare aveva per i bambini per i quali organizzava corsi specifici. A chi ha come orizzonte il mondo non poteva, però, bastare la sua *Scuola* e ha lavorato, tessuto e spronato tante di noi per far



AMICI
CARI

GIORNALI

Facciamo notizia!

Dopo lo spazio dedicato all'Accademia dalla rivista dell'ACI di Ancona *Il Club informa* altri due importanti organi di stampa hanno riservato spazio al nostro lavoro per la promozione dello *stocco all'anconitana*.

Tempo Libero mensile della Federazione Italiana Tempo Libero ha dedicato una pagina, nel n. 28 di quest'anno, all'*Accademia dello stoccafisso all'anconitana* ed alla sua attività.

E ha chiuso l'articolo scrivendo: *auguriamo a tutti i soci FITEL che dovessero trovarsi ad Ancona di assaggiare lo stoccafisso all'anconitana e quindi auguriamo buon appetito.*

Mondo Lavoro, la prestigiosa rivista che si pubblica ad Ancona e diretta da Luca Guazzati, ha, con dovizia di particolari, raccontato la storia del nostro *stocco* e la missione dell'Accademia dedicandoci l'intera pagina sul n. 77 del giugno 2004 intitolata *Una bandiera per la città.*

Stoccafissando 2004



italiana), oggi positiva ed attiva realtà. Il riconoscimento di tale ruolo, nel 2003, l'abbiamo nominata socio onorario dell'Associazione. Nonostante la terribile malattia è riuscita ad essere attiva fino all'ultimo portando a compimento, con ostinazione, le proprie lezioni di pasticceria presso la scuola alberghiera di Tolentino.



Non era socia dell'Accademia ma ce ne parlava spesso anche perché il fratello Bruno ne è il Presidente. Amava ed insegnava a cucinare il piatto tradizionale anconitano tanto che ne ha pubblicato la ricetta con alcuni consigli nel volume *Merluzzo, baccalà o stoccafisso?* (Bibliotheca Culinaria 1998) e sul catalogo del *Comitato S. Giovanni e Tradizioni onegliesi* predisposto per il I Convegno *Stoccafisso e olio*, edizione 2002 - Ineja - Imperia.

Numerose delle sue più riuscite iniziative le ha concretizzate presso *Il Fortino* e *l'Excelsior la Fonte* grazie, anche, alla disponibilità dei suoi amici Aldo e Rosanna. Negli anni 85-90 si è fatta conoscere e apprezzare a Portonovo come chef del ristorante *Malvina*.

Ciao Bianca Rosa, ci mancheranno le tue *sfuriate*, ma anche, tanto, la tua passione e la tua intelligenza. Sentimenti questi fortemente espressi da padre François e dai Coristi di San Domenico durante la Messa di suffragio, persone che le sono state particolarmente vicine.

Ada Parasiliti
Presidente nazionale AICI - Milano

NELLO CALCABRINI

L'indimenticabile!

Nello Calcabrini era un tutt'uno con Portonovo, per decenni ha *calcato la scena* al *Fortino*, alla *Fonte* ed infine da *Marcello*. Scriviamo ha *calcato la scena* perché egli prima di essere un ottimo cameriere era un *personaggio a tutto tondo*, amabile, espansivo, sempre pronto ad affrontare e risolvere tutti i problemi.

Mai è mancato a *stoccafissando*, la manifestazione cui era fortemente legato. Nell'edizione del 2003, quando già ci aveva lasciati a soli 57 anni, ci siamo sentiti più soli. Lo ricordiamo con affetto e con stima proprio ora che ci ritroviamo per *stoccafissando 2004*.

Perugia 1997: corso sulla cucina umbra per turisti USA.



Presidente
Bruno Bravetti

Vice Presidente
Roberto Farroni

Segretario
Gilberto Graziosi

Membri del Consiglio Direttivo
Bruno Bravetti, Roberto Farroni, Gilberto Graziosi,
Aldo Roscioni, Carlo Pontani, Ilario Berardi

Probiviri
Paolo Peverieri, Uliano Giannini,
Giacchino Papaleo

Revisori dei Conti
Alessandro Ancarani, Giovanni Baldoni,
Andrea Gioia

Fotografie
Ivo Giannoni

Casella postale n. 248
60124 - Ancona
Presidenza tel. 071 2222399
Segreteria tel. 3351303495
www.accademiadellostoccafisso.com
info@accademiadellostoccafisso.com

Numero unico a cura
dell'Accademia dello Stoccafisso all'anconitana
Dir. resp.: Bruno Bravetti
Stampa: Aniballi Grafiche s.r.l. - Ancona
Chiuso in tipografia il 30/08/2004



IL MERLUZZO scocere il vero

di Giuseppe Pandolfi

essiccato viene esportato soprat-

irens): denominazione inglese:
m. Peso max. 32 kg. *Areale di*
a parte orientale: dal Mar Bianco
ella Norvegia, fino al Mare del
Nella parte occidentale: dalla
o: viene venduto fresco, congela-
i secondari: olio di fegato. Come
ato viene esportato in Nigeria,

azione inglese: *tusk*. Lunghezza
di distribuzione: Atlantico Set-
i Barents fino allo Spitzbergen,
l'Islanda. Nella parte occidenta-
zo: viene venduto fresco, conge-
to viene esportato principalmen-

attivo prodotto essiccato non può
ere denominato con il nome pre-
te seguito dalla dicitura secco, od

ati in tranci, allora il loro ricono-
logiche è quasi impossibile, salvo
ncio, di caratteristiche inconfuta-

l pesce, anche se, caratteristica dei
la differenziazione è possibile.

istiche è necessaria la bagnatura
ossibile la numerazione dei raggi
lla pinna caudale.

entale usare del merluzzo di otti-
che vive nelle freddissime acque
lla Norvegia, il *Gadus morhua*.
ivo, deve essiccarsi e conservarsi
erici. Il più piccolo difetto, anche
a qualità dello stoccafisso, riser-
al momento di farlo rinvenire in
ella carne). Uno dei momenti più
luzzo è sicuramente il taglio del
qualità, il pesce si deve essiccare
sia in quella interna (ed il taglio
interno della spina dorsale).

luzzo è decisivo per ottenere un
rtebre dorsali nella sezione del-
no una vertebra dorsale sia taglia-
buon drenaggio dell'acqua dalla

Stoccafissando 2004

14 settembre - Hotel Excelsior La Fonte
Portonovo - Ancona

Programma

- Ore 19,30 Aperitivo in giardino
Ore 20,00 Auditorium *Selinunte*
- Saluto del Sindaco *Fabio Sturani*
- Presidente onorario dell'Accademia
- Saluto dell'Ambasciatore di Norvegia *Eva Bugge*
- Intervento del Presidente *Bruno Bravetti*
- Prolusione del socio *Giuseppe Pandolfi*
- Intermezzo musicale
- Ore 20,45 - Cena
Dagli chefs dell'*Excelsior La Fonte*
- Ravioli di pasta di patata con farcia
di stoccafisso nel suo ragù
- Pasta di farro con filetti di baccalà, tonno e acciughe
- Grande assaggio di *stocco all'anconitana* preparato dai
seguenti Ristoranti di Portonovo: **Excelsior la Fonte, Fortino
Napoleonico, Internazionale, il Molo.**
Di Ancona: **Boccon Divino, Baldi Giardino, Gino, Cardeto,
Bottega di Pinocchio, Strabacco, Passetto, La Moretta.**
E infine: **Da Seta** di S. Silvestro di Senigallia, **Il Camino**
e **L'Arnia del cuciniere** di Falconara M., il **Girasole** di
Montemarciano e **Tannus for ever** di Numana.
- Dolce
Vini dell'Azienda Marchetti:
Rosso Conero 2002
Verdicchio classico Castelli di Jesi 2003

Ospiti d'onore:

Rappresentanza diplomatica della Norvegia
Confraternita del baccalà alla vicentina
Tipicità - Fermo
Comitato San Giovanni e tradizioni Onegliesi - Imperia
Slow Food - Condotta di Ancona
Comunità Marchigiani di Bologna

Marchetti Azienda Agricola

L'Azienda Agricola del Dott. Mario Marchetti ha alle spalle una lunga

andare a deporre le uova alle
sferico ideale per iniziare il p
reso le isole Lofoten famose
anche in altre regioni della
Finmark.

Il periodo d'essiccazione nelle
febbraio e termina a metà apr
ta troppo alta per poter ottener
ni Troms e Finmark è possib
Per l'essiccazione del merluzz
I merluzzi vengono appesi m
altri affinché si abbia una circ
merluzzi non vengano a conta
rastrelliere, perché questo pot
ridurrebbero in seguito la qua
regolare, eventualmente, le di
Nell'essiccazione del merluzz
ne di un anno sia uguale a qu
dalle diverse condizioni atmo
l'umidità e la pioggia), che
quindi sulla qualità dello stoc
riparato dalla pioggia. Per que
appeso con il ventre verso il m
che porta la pioggia soffia spe
Nelle isole Lofoten l'essiccazi
dizioni atmosferiche, del vento
ne Finmark si pesca tradizion
cole che ha bisogno di un per
malmente dai 2 mesi ai 2 mes
Raccolta, classificazione e in

Nelle isole Lofoten, lo stocca
metà di giugno. Il grado d'ess
va che si avvale di diversi me
Dopo aver tagliato il filo di r

