

# Ankonmagazine

POLITICA

SOCIETÀ

CITTÀ

CULTURA

LE PRIORITÀ

IL CONSIGLIO

ANCONA CAPITALE DELLA CULTURA



Società

## Lo Stoccafisso de San Ceriagio 2022, dove gustarlo fino al 13 maggio

Nel periodo 2-13 maggio 2022 Ancona celebra lo “Stoccafisso de San Ceriagio”, un evento ideato e organizzato dall’Accademia dello stoccafisso all’anconitana, con il patrocinio del Comune di Ancona.

L’iniziativa, che quest’anno è alla sua seconda edizione, “è accolta dal Comune di Ancona con particolare soddisfazione – afferma il vicesindaco e assessore al Commercio Pierpaolo Sediari – poiché è pensata per diffondere ancora di più nella cittadinanza l’amore per questo piatto ma anche per affiancare e sostenere il

### CERCA

Search ...



### SEGUICI SU

- o [Facebook](#)
- o [Twitter](#)
- o [Flickr](#)

### LINK UTILI

- o [ansa.it](#)
- o [vivereancona.it](#)
- o [corriereadriatico.it](#)
- o [ilmessaggero.it](#)
- o [ilrestodelcarlino.it](#)
- o [ilsole24ore.com](#)
- o [anconatoday.it](#)
- o [etvmarche.it](#)
- o [cronacheancona.it](#)

mondo anconetano della ristorazione nel delicato momento che stiamo attraversando. Con questa e con iniziative simili valorizziamo i prodotti del nostro territorio e sottolineiamo il nostro ruolo di eccellenza a livello nazionale”.

“In un periodo difficile quale quello pandemico e post pandemico – afferma il presidente dell’Accademia Pericle Truja – occorre fare di tutto per attirare i turisti stranieri, non solo con le bellezze paesaggistiche e con i beni archeologici e storico artistici, ma anche con la buona cucina, altro punto di forza dell’Italia. Lo stoccafisso all’anconitana, piatto gustoso ed apprezzato in tutto il mondo, si inserisce perfettamente quale attrazione culinaria della nostra Città e del nostro Paese”.

Per tutto il periodo di durata dell’iniziativa, ad esclusione dei sabati e delle domeniche, sarà possibile prenotare un tavolo nei ristoranti aderenti, dove si troveranno menù a un prezzo concordato di 27 euro, che comprenderà una entrée, stoccafisso e patate, un calice di vino, acqua e caffè.

I ristoranti aderenti sono trentuno: Da Giacchetti, Elis Marchetti Conero Golf, Emilia Mare, Il Fortino Napoleonico, il Giardino, Il Laghetto da Marcello, L’Accademia, L’Arnia del Cuciniere, La Botte, La Cantinetta del Conero, La Degosteria, La moretta, La Tavola del Carmine, La Vecchia Osteria, Le Tredici Cannelle, la Locanda del Porto, Manifattura di Mare, Maffy Camera Café, Miscia Vino e Cucina, Osteria Bottega di Pinocchio, Osteria del Baffo, Osteria del Pozzo, Pesci Fuor D’Acqua, Ristorante Gino, Trattoria Carotti, Trattoria Da Nordio al Mare, Trattoria del Piano, Trattoria Irma, Trattoria La Cantineta, Trattoria Mafalda, Wine not?

Lo Stoccafisso all’anconitana si cucina in Ancona da oltre quattrocento anni e nel tempo la sua preparazione è andata cambiando e si è arricchita di nuovi ingredienti, che ne hanno dato il gusto e il sapore che oggi tutti possono apprezzare.



Sul sito internet dell'Accademia è pubblicato, tra i documenti, il "Disciplinare", documento nel quale sono indicati gli elementi che devono rientrare nella preparazione dello stoccafisso all'anconitana, primo tra tutti lo stoccafisso del tipo Gadus Morhua, preferibilmente classificato 'ragno' o 'westre Ancona', essiccato all'aria nella zona d'origine, comunque ineccepibile dal punto di vista organolettico, poi le patate a pasta gialla che devono reggere la cottura, l'olio EVO marchigiano, il vino di cottura, Verdicchio Classico dei Castelli di Jesi, di Matelica o di Cupramontana, e gli odori.

Gli ingredienti che caratterizzano il piatto sono stati indicati dai soci fondatori, ma non le modalità di preparazione, per far emergere le varie interpretazioni derivanti dalla storia e dalla cultura del territorio. Anche oggi l'Accademia considera gli chef che hanno nel loro menù questo piatto (principe della tradizione culinaria anconetana), quali artisti che non possono essere imbrigliati in una ricetta tipo da rispettare alla lettera, riconoscendo loro la possibilità di darne una propria personale interpretazione.

Nel 2015, su richiesta dell'Accademia, il Consiglio Comunale di Ancona preso atto che il piatto è presente nel menù della maggior parte dei ristoranti ed è richiesto non solo dagli anconetani ma anche da un numero crescente di turisti, che circoli ricreativi e associazioni locali lo propongono durante le loro manifestazioni e che operatori economici lo somministrano in eventi di massa, concede allo Stoccafisso all'Anconitana la DE.CO (denominazione comunale) "quale identitario del territorio, parte integrante della sua cultura e strumento di promozione dell'enogastronomia locale". La partecipazione e la vicinanza delle altre associazioni rimanda alla Dichiarazione di Portonovo che, presentata a Stoccafissando 2015, è stata condivisa ed approvata da tutte le accademie e confraternite che si richiamano allo stoccafisso e che ha come scopo principale la creazione della "via italiana dello stoccafisso".

## 2022\_M\_SAN CERIAGO (2)

### CERIAGO

---

L'Accademia dello stoccafisso all'anconitana è nata il 31 gennaio 1997 grazie all'iniziativa di quattro soci fondatori: Terenzio Montesi, Roberto Farroni, Gualberto Compagnucci e Aldo Amleto Roscioni.

La missione dell'Accademia, in base a quanto previsto dall'originario statuto era quella di: perseguire esclusivamente finalità culturali, con esclusione di qualsiasi scopo di lucro; garantire la tutela della tradizione gastronomica anconitana legata alla cucina dello stoccafisso; promuovere tale cultura fra la popolazione locale e fra le genti del mondo.

Con il nuovo Statuto, approvato dall'Assemblea dei soci nel giugno 2021, proseguendo sulla strada tracciata dai soci fondatori ed ampliando quanto dagli stessi previsto, all'art. 4. (Scopi e finalità), si è stabilito che "l'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana è un'associazione culturale, apolitica, apartitica, aconfessionale, senza fini di lucro, che applica le pari-opportunità fra i sessi e che intende favorire, promuovendole, tutte le iniziative che portino al miglioramento dell'essere umano, dell'ambiente e della società, mediante la realizzazione di attività culturali di vario tipo, con particolare attenzione per quelle di carattere eno-gastronomico, didattico e scientifico.

Scopo precipuo dell'ASA è tutelare la tradizionale cultura eno-gastronomica anconitana legata alla cucina ed al consumo dello stoccafisso, alla promozione di tale cultura fra la popolazione locale e fra le genti di tutto il mondo nonché al sostegno di tutti coloro che attraverso studi, opere e azioni, avranno cura di diffondere tale tipica espressione dell'anconitanità e della buona cucina."

san ceriago    stoccafisso

---

Powered by [WordPress](#)  
and [Anderson](#).

[HOME](#)

[Progetto](#)

[Ufficio Stampa](#)

[Contatti](#)

[Scrivici](#)