



Ancona, 29 agosto 2023

LO STOCCAFISSO DELL'ACCADEMIA ANCONETANA ALLA FESTA DEL MARE

L'Accademia dello Stoccafisso sarà presente alla Festa del Mare, rappresentata dal ristorante Gino e dal suo famoso stoccafisso cucinato all'anconetana secondo la ricetta originale.

Lo stand si troverà nel **canalone di piazza Cavour**, lato Comune.

Per questa occasione saranno proposte **diverse formule di acquisto**: una porzione di stoccafisso da consumare in loco con un calice di vino, porzioni di stoccafisso da asporto, porzioni di sugo allo stoccafisso, pasticciotto dolce salentino.

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



Ancona, 29 agosto 2023

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 Stoccafisso 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".

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."
