



Comunicato stampa

n.7/2019

Per ulteriori informazioni, chiamare:

**ACCADEMIA DELLO STOCCAFISSO
ALL'ANCONITANA**

Via Tavernelle, 122
60128 ANCONA

☎ 339 3972030 [Giandomenico Papa]

✉ giandomenico.papa@gmail.com

Emissione: 7
8/11/2019

STOCCAFISSANDO 2019 ***“Ambiente e Futuro”***

Come da tradizione, i soci ed i simpatizzanti dell'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana si sono dati appuntamento, lo scorso 30 ottobre, per condividere l'esito delle attività istituzionali espletate nel corso dell'esercizio sociale e per programmare il lavoro da intraprendere nel nuovo anno. Una grande festa nel segno dell'amicizia e del dialogo con il territorio, ospitata presso il ristorante “La Fonte” del suggestivo e prestigioso SeeBay Hotel di Portonovo. Non a caso l'Accademia, per festeggiare la XXIII edizione della manifestazione, ha scelto come tema *“Ambiente e Futuro”*, a testimonianza di quanto essa sia vicina ed attenta alle problematiche che ne sono connesse. Nello specifico, il cambiamento climatico in atto coinvolge inevitabilmente anche le condizioni di pesca del merluzzo nelle acque prospicienti le isole Lofoten in Norvegia, costringendo i pescatori locali a vendere il prodotto fresco a mercati emergenti, come la Cina, trascurando le antiche tradizioni di essiccazione del prodotto, sempre più difficili da attuare, poiché anche la più piccola variazione delle condizioni climatiche può influire sul processo. La Norvegia, dove cultura e storia sono così profondamente legate al mare, consapevole che la conservazione dei propri stock di merluzzi riveste un ruolo fondamentale per il futuro, garantisce la tutela di questo patrimonio naturale

adottando un approccio olistico nella gestione della pesca mettendo il pesce, il mare, la gente e l'ambiente al centro del proprio interesse.

Questa storia e la sua eccellenza, sono da sempre apprezzate nel nostro territorio, soprattutto nell'entroterra marchigiano, che ne ha saputo cogliere i profumi e le suggestioni, trasformando questo alimento nordico in un cibo evocativo del calore familiare.

Tornando all'evento, i graditissimi ospiti sono stati cordialmente accolti dai componenti del Consiglio Direttivo dell'Accademia e dal Presidente dell'Associazione avv. Pericle Truja. Ad attenderli, un aperitivo di benvenuto, ricco di eccellenze di mare e di terra offerte della nostra regione: uno splendido panorama della cultura enogastronomica delle Marche. Fra le innumerevoli proposte, ostriche Bèlon e "moscioli" di Portonovo, crocette e raguse in salsa di pomodoro, salumi del Conero, stracciatella e trecce di mozzarella, soffici crocchette di stoccafisso, quest'ultimo anche proposto a condimento di una interessantissima pizza, preparata sul momento per il piacere dei palati più smalizati. Ricette tradizionali e rivisitazioni fantasiose proposte dagli chef Claudio Api, Marco Cupido e Marco Ravaglia, dal Consorzio la Baia di Portonovo, dalla CO.PE.MO., dalla Trevalli Cooperlat, dal Salumificio del Conero, dall'Arnia del Cuciniere e dalla Degosteria. Un viaggio così complesso ed articolato fra sapori di straordinaria intensità non poteva non essere accompagnato da bollicine di estrema eleganza, offerte dalla Azienda Agraria degli Azzoni di Montefano.

Terminato il buffet, i presenti hanno raggiunto l'Auditorium Selinunte dell'Hotel, per i saluti alle Autorità ed agli ospiti intervenuti, nonché per assistere all'intrattenimento musicale in programma. Graditissima la presenza di rappresentanze dell'Accademia dello stoccafisso alla Fermana, dell'Accademia dello stoccafisso della Calabria, della Confraternita del bacalà alla Vicentina, degli Amici del Merlin Cocai, della Vulnerabile Confraternita Stofiss dei Frati di Rovereto, degli Amici del Verdicchio dei Castelli di Jesi, e di Tryn Eiden Gundersen, Direttore Italia del Norwegian Seafood Council. Il Presidente dell'Accademia ha, quindi, relazionato sull'attività espletata nel corso dell'anno sociale ed illustrato le iniziative da intraprendere nel prossimo futuro, al fine di meglio perseguire gli scopi associativi.

L'intrattenimento musicale ha visto protagonista un artista di indubbio talento, Francesco Paladino. Il musicista ha proposto un omaggio intitolato "*un punto lontano*" dedicato ai cantautori più rappresentativi del repertorio nazionale:

Fabrizio De Andrè, Giorgio Gaber, Paolo Conte, Luigi Tenco e Francesco De Gregori. Il titolo della rassegna trae ispirazione da un pensiero del poeta Francesco Scarabicchi: *“Spesso accade di avvertire il bisogno irrinunciabile di una voce che si approssimi alla nostra solitudine come un compagno di viaggio seduto accanto, affabile nella lingua comune, nel senso, nella musica, nella ripetuta ferita degli istanti, nel nascosto precipitare del tempo.”* Un’atmosfera densa d’emozioni ha condotto i presenti in un viaggio interiore fra la musica dei grandi cantautori e le parole del poeta marchigiano. Fuori programma ma particolarmente apprezzata dal pubblico, la partecipazione straordinaria di Maria Grazia Barboni che ha cantato, accompagnata dalla chitarra di Paladino, una nota canzone d’autore, simpaticamente adattata e dedicata al protagonista della serata, lo Stoccafisso. Sono stati, quindi, chiamati sul palco gli chef ed i ristoratori che hanno collaborato all’evento. Ultimati i saluti e ringraziamenti di rito, l’evento è proseguito nei saloni dell’Hotel con la cena dedicata, ovviamente, al Re della tavola, lo stoccafisso. Aprono due piatti di sicuro interesse gastronomico: i “Maltagliati con baccalà, ceci e cicerchia”, presentati dal Ristorante Alberto Berardi, e “Risotto Vialone nano con baccalà, ricci di mare e cavolo romanesco con zafferano”, proposto dall’Osteria della Piazza. Quindi il clou della serata, lo Stoccafisso, declinato ed interpretato secondo i canoni della tradizione, da rinomati e storici ristoratori cittadini: Ristorante Gino, Trattoria Carotti, Ristorante Giardino e Adino Messi per la Fonte di Portonovo, ciascuno dei quali ha deliziato i commensali con i sapori ed i profumi della propria cucina. Questo inno allo Stoccafisso non poteva non essere accompagnato dal vino di riferimento delle colline Marchigiane, il Verdicchio dei Castelli di Jesi, proposto dalla Azienda Agricola Cimarelli Luca di Staffolo.

Come dessert “Cedro napoletano a sorpresa” gelato preparato ed offerto da “La Golosa” di Endrio Severini. Infine, è doveroso ricordare i prodotti da forno del Panificio Alberto Lucci di Ancona, mentre caffè e liquori sono stati gentilmente offerti dalla Distilleria Varnelli di Muccia, Macerata.

Una piacevolissima serata, conclusa con l’augurio di rincontrarsi per il prossimo *“Stoccafissando 2020”*.

IL RESPONSABILE DELLA COMUNICAZIONE
Giandomenico Papa