

Editore Redazione e contatti Dati sulla rivista Come abbonarsi -> Sfoglia il giornale




FOCUS AZIENDE

DOSSIER

AREE ADRIATICO

TURISMO

FINANZIAMENTI E BANDI

RUBRICHE



Home > Aree Adriatico > Marche > Viaggio nelle isole dello stoccafisso

Aree Adriatico Marche

- pubblicità -

Viaggio nelle isole dello stoccafisso

15 Aprile 2024

87



LABORATORI 2024 DELL'ACCADEMIA
 incontri con il pubblico presso il Centro Civico in Ancona Via Tavernelle 122
 La cittadinanza è invitata a partecipare

15 febbraio ore 18,30
LA STORIA DELLO STOCCAFISSO ALL'ANCONETANA
 relatore: Pericle Truja

15 marzo ore 18,30
LE RICETTE DELLO STOCCAFISSO
 relatore: Cassandra Mengarelli

18 aprile ore 18,30
VIAGGIO NELLE ISOLE DELLO STOCCAFISSO
 relatore: Mauro Tiriduzzi

9 maggio ore 18,30
I VINI DELLO STOCCAFISSO ALL'ANCONETANA
 relatore: Marco Ascoli Marchetti

articoli recenti

Vino, Vinality: senza il vino l'Italia perde l'1,1% di pil e un contributo annuo...

Record di partecipanti alla quarta edizione di Ancona Comics and Game

Viaggio nelle isole dello stoccafisso

Tutela del mare: il Comune di Ancona a Barcellona alla conferenza ONU decade del...

25.000 spettatori alle due gare del Misano e-Prix di Formula e a Misano World...



i più letti



Nasce FAX Gratis, per inviare fax da pc, smartphone e tablet

Il tema sarà un **viaggio nelle isole dello stoccafisso**, guidato dalle parole e dalle immagini del consigliere **Mauro Tiriduzzi**. L'appuntamento è il terzo, per il 2024, dell'**Accademia per lo Stoccafisso all'anconitana**, che ha ideato un ciclo di laboratori aperti a tutti i cittadini, con il patrocinio del **Comune di Ancona**. L'incontro è in programma per **giovedì 18 aprile alle 18,30 al Centro civico di via Tavernelle 122** e l'invito dell'Accademia è rivolto a tutti, anconetani e non, per continuare a scoprire e riscoprire insieme la cultura del piatto più iconico e connotante della cultura gastronomica del capoluogo marchigiano.

Questo approfondimento segue i focus organizzati a partire da febbraio 2024, che hanno trattato i temi della **storia dello stoccafisso all'Anconitana**, tracciata dal presidente Pericle Truja, e delle **ricette dello stoccafisso**, descritte dalla vicepresidente Cassandra Mengarelli. Il viaggio culturale gastronomico previsto per il 2024 si chiuderà il 9 maggio con "I **vini dello stoccafisso all'Anconitana**", illustrati dal consigliere Marco Ascoli Marchetti.

Si tratta di una delle diverse iniziative dell'Accademia, che si pone sul territorio come strumento di promozione e presidio culturale di garanzia della tutela della tradizione gastronomica di Ancona, legata alla cucina dello stoccafisso: una missione ultraventennale, che ha stimolato i ristoratori a migliorare il proprio lavoro e che ha avvicinato nuovi commensali.

L'ingresso all'incontro è gratuito e non è necessaria la prenotazione.

L'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana

L'Accademia nasce il 31 gennaio 1997, quando Terenzio Montesi, Roberto Farroni, Gualberto Compagnucci e Amleto Roscioni registrarono lo Statuto, poi depositato anche presso il Gabinetto del Sindaco, che all'articolo 2, illustra lo scopo fondamentale: tutelare la tipicità del piatto.

Rispettando la ricchezza delle tradizioni culinarie delle diverse realtà e famiglie del territorio, l'Accademia indicò gli ingredienti caratterizzanti il piatto e non le modalità di preparazione, facendo così emergere le varie interpretazioni derivanti dalla storia e dalla cultura del territorio, nella consapevolezza che ogni piatto tramandato dalla tradizione è il risultato dell'impegno di generazioni.

Nel 2015, su richiesta dell'Accademia, il Consiglio Comunale di Ancona prende 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, e 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 storia del piatto e le numerose iniziative messe in campo ogni anno sono tracciate sul sito dell'Accademia al link <https://www.accademiadellostoccafisso.com/>.



La corte Internazionale dell'Adriatico e dello Ionio



Ancona, al via la mostra "Robert Capa Retrospective"



CaterRaduno 2018, ecco il programma



Anek Lines Italia e Tipicità in blu