


Lunedì, 15 Aprile 2024

 Nuvoloso per velature estese Accedi

ATTUALITÀ

Il...viaggio nelle isole dello stoccafisso: il terzo appuntamento del 2024 dell'Accademia

L'approfondimento segue i focus organizzati a partire da febbraio 2024, che hanno trattato i temi della storia del piatto più iconico del capoluogo, la cui tutela è il punto cardine dell'Accademia dello Stoccafisso, nata nel 1997

Redazione

15 aprile 2024 13:11



ANCONA – 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>

© Riproduzione riservata



Si parla di [accademia dello stoccafisso, ancona](#)

I più letti

- 1.** [ATTUALITÀ](#)
 Quadrilatero Marche-Umbria, aperto al traffico il secondo tratto della Pedemontana delle Marche
- 2.** [BORGO RODI](#)
 I murales di Run agli imbocchi della Galleria del Risorgimento: racconteranno la storia di Ancona
- 3.** [ATTUALITÀ](#)
 Dai campioni in sella alla campionessa di longevità: operata a Torrette a 102 anni, nonna Carolina tornerà a camminare
- 4.** [ATTUALITÀ](#)
 Week end di controlli, posti di blocco e sopralluoghi negli esercizi pubblici
- 5.** [ATTUALITÀ](#)
 Artigianato, street food, solidarietà e un convegno sugli ufo: tutto pronto per "L'Arte Made in Italy"

In Evidenza

