



LABORATORI 2026 DELL'ACCADEMIA



incontri con il pubblico presso la sede operativa
dell'Accademia dello Stoccafisso alla Anconetana
in Ancona Via Tavernelle 122

La cittadinanza è invitata a partecipare

24 febbraio ore 17,30 03 marzo ore 17,30

"I FALSI"

*frodi alimentari nel consumo di
stoccafisso e baccalà*

relatrice: Cassandra Mengarelli

"IL MERLUZZO"

*storia del pesce che ha sfamato il
mondo*

relatore: Gianluca De Grandis

10 marzo ore 17,30

**"LE NAVI DELLO
STOCCAFISSO"**

relatore: Carlo Vitali

17 marzo ore 17,30

**"LO STOCCAFISSO NELLE
TRADIZIONI REGIONALI
ITALIANE"**

relatrice: Maria Grazia Splendiani
Tiriduzzi



POST «GALEOTTO» : RITI NUZIALI ABRUZZESI

BACCALÀ DEGLI SPOSI

- Campotosto: usanza per cui gli sposi festeggiano nei pressi delle loro case per tre giorni consecutivi, prima del giorno delle nozze.
La festa è aperta a tutto il paese.

SPOSA POJANA

- «Pojana» è persona originaria o residente di Poggio Cancelli; simboli della prosperità matrimoniale, parata, festa con balli e canti
- Si può solo ipotizzare la presenza dello stoccafisso



CONTESTUALIZZAZIONE STORICA

- Pesce associato alla tradizione quaresimale
- Editto di Milano, 313 d.C., emanato da Costantino e Licinio: digiuni e astinenza prima della Pasqua
- Fra Salimbene da Parma, XIII secolo, “Cronica”



- Concilio di Trento (1545-1563)



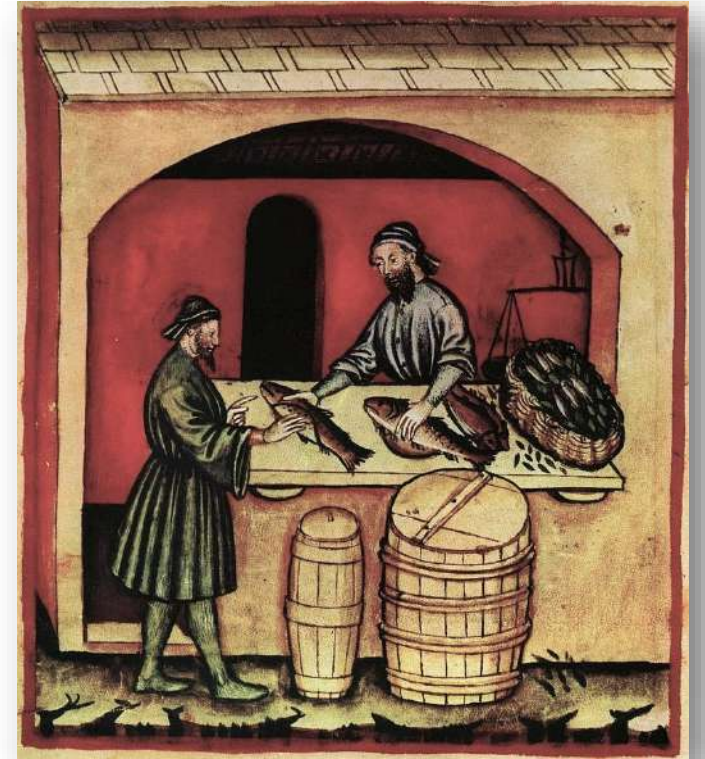
MAGRO E GRASSO

- **GIORNI DI MAGRO**

- Arrivano ad essere 130 o 150...fino a 200
- Mercoledì, venerdì, sabato, Tempora (Avvento, Quaresima, Pentecoste, Settembre)
- Cibi magri di «lusso»: anguille fresche, storione
- Cibi magri leciti e «sobri»: **STOCCAFISSO**

- **CIBI GRASSI**

- Carne e derivati



LOTTA TRA CARNEVALE E QUARESIMA



- **Dipinto del 1559 di Pieter Bruegel il Vecchio**
- **Carnevale:** uomo grasso a cavallo di un barile, con in mano uno spiedo con carni e polli infilzati;
- **Quaresima:** donna smunta e pallida, con vesti cineree e una croce sulla fronte, e ha come "lancia" una lunga pala con sopra solo due aringhe

IL PESCE

- Segno segreto di appartenenza alla Chiesa
- La parola greca **PESCE = ICTUS** ,IN GRECO ANTICO (**ΙΧΘΥΣ**) è l'acronimo di “Ιησοῦς Χριστὸς Θεοῦ Υἱὸς Σωτήρ” tradotto in “**Gesù Cristo figlio di Dio Salvatore**”.
- Fin dalla classicità greca e dall'ebraismo, il pesce ha sempre rappresentato la libertà e la fiducia nel futuro, quindi **inserito tra gli alimenti di purificazione adatti ai giorni di magro**.
- In tutte le **grandi civiltà** è stato riservato uno spazio non **marginale alla purificazione, alla penitenza e al digiuno**.



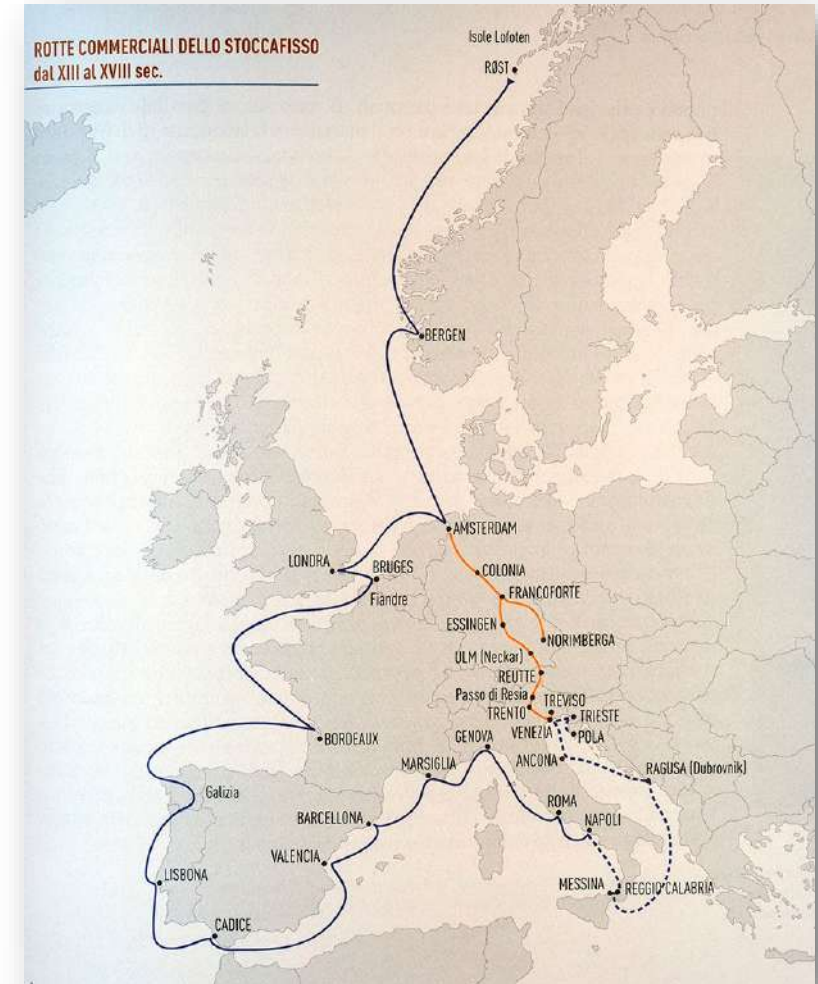
IDENTITÀ DELLO STOCCAFISSO

- Lo stoccafisso diventa uno degli esempi più affascinanti di come un prodotto lontano sia diventato profondamente italiano, **assumendo identità diverse da regione a regione.**
- Lo stoccafisso non è solo una ricetta, ma un vero **marcatore culturale, un esempio di "ponte" tra i popoli, a cavallo di storie, tradizioni, usi e costumi diversi**



VENETO

- Grazie a Querini si è portati a pensare che **Venezia** abbia il primato del consumo dello stoccafisso
- Quello di **Vicenza** è un primato atipico perché Vicenza è lontana dal mare
- **Rotte commerciali: via di terra** (30 giorni) verosimilmente preferibile alla **via di mare** (10 mesi, pirati, tempeste)



CONFRATERNITE VENETE

- **Bacalà alla Vicentina:** secondo alcuni è una ricetta ripresa dalla tradizione ebraica; secondo altri trae origine dalle tradizioni nordiche
 - **Confraternita del Bacalà alla Vicentina:** nata nel 1987
-
- **Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato (Venezia):** nata nel 2001



LIGURIA

- Natale, vigilie, grandi festività mariane
- Quaresima e giorni di magro
- cucina di sobrietà rituale, non di ostentazione
- Pur non essendo «piatto ufficiale» delle **casacce**, confraternite religiose soprattutto a Genova, fa parte della cultura alimentare ad esse associate



TOSCANA

- storicamente considerato un "piatto povero" ma sostanzioso e moralmente accettato
- presente soprattutto nelle aree portuali, ma anche nell'entroterra
- Famoso soprattutto a **Livorno**, ma si ha anche quello «**alla pisana**» o «**alla riese**» (Rio Marina-Isola d'Elba), nato come ricetta povera per i minatori



EMILIA E ROMAGNA – regione duale

EMILIA

- Area padana interna
- Lo stoccafisso è legato al calendario liturgico
- Quaresima, vigilie
- Inserito in una cultura della misura e parte di una normalità rituale



EMILIA E ROMAGNA – regione duale

ROMAGNA

- Lunga fascia costiera
- Forti tradizioni marinare
- Oggi vocazione turistica
- Storicamente l'Adriatico è un mare di pesce fresco, di piccola e media pezzatura, di consumo rapido, locale
- **Lo stoccafisso non è espressione del mare locale**, ma percepito come prodotto settentrionale, alimento importato
- **Resta un cibo giusto, ma non è un “cibo nostro”.**



ANCONA E LE MARCHE

- Ancona è un **porto**, quindi è interessata ai traffici marittimi con il Nord Europa
- Lo **stoccafisso** rappresenta un po' l'**identità cittadina**
- Ancona è un caso unico nel centro Italia
- Lo stoccafisso è presente negli eventi pubblici, segno di una tradizione codificata nelle sagre storiche, nelle cene rituali dei pescatori, nella festa del patrono
- **Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana**, nata nel gennaio del 1997
- Le Marche facevano parte dello **Stato Pontificio**



ROMA

- Lo «stoccafisso alla romana» non è identitario
- Presenza dello stoccafisso nelle famiglie romane tradizionali, spesso affiancato al baccalà
- Piatto non di lusso, bensì sobrio e lecito al consumo (koshér)
- Vigilia di Natale
- Quaresima, astinenza e quartieri storici
- Baccalà: da vigilia, rito religioso pubblico; Stoccafisso da tavola di famiglia, tradizione domestica privata



NAPOLI

A **Napoli** lo stoccafisso **NON È**:

- una bandiera civica come ad Ancona
- una norma sociale come in Veneto
- una memoria silenziosa come in Emilia

➤ **È un cibo di racconto familiare.**

- **Somma Vesuviana**, *‘O paese d’o stocco*; tradizione dal sec. XVI
- **Madonna dell'Arco a Santa Anastasia**: i monaci costruirono le prime vasche per l'ammollo con l'acqua del Vesuvio
- In **Campania** Assume la funzione precisa di trasformare la rinuncia in festa, non è austerità ma una festa trattenuta.



SICILIA

- Lo stoccafisso in Sicilia è percepito come **linguaggio dell'ospitalità e dell'onore familiare**
- Segna un tempo rituale associato a vigilie, feste religiose, momenti di passaggio, ma sempre con la funzione di rafforzare i legami sociali attraverso l'ospitalità
- Il centro principale storico dello stoccafisso in Sicilia è **Messina** e la sua provincia, legate al fatto di avere un porto strategico.



SARDEGNA

- La Sardegna è un'isola, quindi sul mare, ma la tradizione è tutta all'interno
- Lo **stoccafisso** è percepito come prodotto esterno, non autoctono, non identitario
- lo **stoccafisso** è trattato con rispetto, entra in momenti precisi, feste religiose, momenti comunitari e, a differenza della Sicilia, la Casa Sarda non mostra, ma custodisce
- I principali centri storici per la tradizione dello stoccafisso sono le **comunità tabarchine** (dal nome dell'isola tunisina di Tabarca) e, in particolare: **Carloforte** nell'isola di San Pietro e **Calasetta** nell'isola di Sant'Antioco



CALABRIA

- Lo Stoccafisso è una vera identità regionale
- È protagonista soprattutto nella zona di **Cittanova** e **Mammola** (RC), riconosciuta come città dello Stoccafisso
- **Tradizione, radicata sin dal 1500**
- Dal 2002 lo stoccafisso è **PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale)** della Regione (Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali)
- Anticamente era considerato il mangiare dei poveri, i contadini lo consumavano e lo offrivano ai braccianti in occasione dei lavori duri nella campagna
- La tradizione diffusa nella Locride vuole che le famiglie consumino lo stocco durante il Venerdì Santo e la vigilia di Natale e in altri eventi familiari
- **L'Accademia dello Stoccafisso di Calabria** ha iniziato la propria attività tra il 2015 e il 2019, a **Cittanova**



PUGLIA

- Lo stoccafisso e il baccalà occupano un posto di rilievo nella tradizione culinaria pugliese, in particolare durante le festività natalizie e nei giorni di magro, legato più al tempo sacro che al lusso
- Sebbene la Puglia sia più tradizionalmente legata al baccalà, lo stoccafisso è apprezzato per le sue preparazioni in umido
- E' preparato nei momenti in cui la famiglia si riunisce in forma allargata, quindi per riunire più generazioni

