

CONVEGNO ENOGASTRONOMICO "STOCCAFISSO E BACCALÀ

10 maggio 2026

Abstract della relazione del **dr Giovanni Picchiotti: "Una eccellenza per una eccellenza"**

Viene celebrata l'importanza dell'olio extravergine di oliva nelle Marche, sia come elemento identitario del territorio sia come ingrediente fondamentale della cucina tradizionale, in particolare dello stoccafisso all'anconetana. Il relatore ringrazia l'Accademia dello Stoccafisso all'Anconetana per l'invito a parlare dell'olio, spesso considerato un semplice condimento ma in realtà decisivo per la qualità dei piatti. L'intervento non vuole essere tecnico, bensì un omaggio al valore culturale, gastronomico e salutistico dell'olio marchigiano.

Viene descritta la profonda relazione tra l'ulivo e il paesaggio delle Marche, richiamando riferimenti letterari come Giacomo Leopardi e la tradizione storica e mitologica dell'ulivo, simbolo di pace, sacralità e nutrimento sin dall'antichità. L'ulivo è oggi una delle colture più diffuse nella regione, con migliaia di aziende agricole e numerose cultivar locali che caratterizzano i diversi territori marchigiani. Si sottolinea il prestigio dell'olio marchigiano, valorizzato dalla DOP di Cartoceto e dall'IGP Marche, e ricorda come già nel Medioevo fosse considerato un prodotto di eccellenza, apprezzato persino dai nobili veneziani. Le diverse varietà di olive producono oli con caratteristiche sensoriali differenti, capaci di arricchire i piatti con note piccanti, dolci o fruttate. L'olio si deve considerare non un semplice condimento, ma un vero ingrediente, fondamentale sia per il gusto sia per la salute grazie ai polifenoli, alle vitamine e ai grassi "buoni". Si evidenziano inoltre alcuni primati delle Marche: la presenza di importanti industrie per l'olivicoltura, il contributo della ricerca universitaria e la nascita del turismo dell'olio.

Un passaggio significativo riguarda il ruolo femminile nella cultura dell'olio marchigiano. La tradizione della "vergara", figura centrale nella famiglia mezzadrile, ha reso le donne custodi della conservazione e dell'utilizzo dell'olio, ruolo che continua ancora oggi nel settore olivicolo.

Nella parte finale della relazione si approfondisce la qualità dell'olio extravergine in cucina. L'EVO viene presentato come il grasso migliore per la cottura e la frittura grazie alla sua stabilità alle alte temperature, all'alto contenuto di acido oleico e antiossidanti e alla minore produzione di sostanze nocive rispetto ad altri oli. Viene ribadito che un olio di alta qualità garantisce risultati migliori sia dal punto di vista salutistico sia del sapore. In conclusione si ricorda che l'olio extravergine è il principale grasso della dieta mediterranea, patrimonio UNESCO...con un augurio finale di gustare un buono Stoccafisso all'Anconetana accompagnato dal Verdicchio.

Di seguito, il **Repertorio Regionale delle Specie Arboree di Olivo** ([AMAP](#))

- [Ascolana dura](#)
- [Ascolana tenera](#)
- [Capolga](#)
- [Carboncella](#)
- [Carbò](#)
- [Cornetta](#)
- [Coroncina](#)
- [Lea](#)
- [Mignola](#)
- [Mignolone](#)
- [Nebbia del Menocchia](#)
- [Nostrale di Rigali](#)
- [Oliva grossa](#)
- [Olivo Mignolone](#)
- [Orbetana](#)
- [Piantone di Falerone](#)
- [Piantone di Mogliano](#)
- [Raggia](#)
- [Raggiola](#)
- [Rosciola Colli Esini](#)
- [Sarganella](#)
- [Sargano di Fermo](#)
- [Sargano di San Benedetto](#)
- [Zampello](#)