

La serata sarà allietata dal gruppo musicale
Gruppo Folk VINCANTO



SIMONE BOMPADRE

voce, chitarra classica, clavetta,
mandolino, organetto e percussioni

CARLO CELSI

viola, violino

MAURO FABBRI

voce, clarinetto, ciaramella, flauti e percussioni

ROBERTO RAPONI

voce e percussioni

RICCARDO ROCCHETTI

voce, chitarre e percussioni

FRANCESCO SAVORETTI

tamburi a cornice, percussioni, tamburello

Gruppo Folk VINCANTO pone al centro del proprio lavoro la ricerca e la promozione della tradizione musicale, sia marchigiana sia extraregionale. Profondamente convinti dell'esigenza di riscoprire, ma al contempo di trasformare ed emancipare la natura stessa della tradizione orale tout court, i componenti del gruppo operano in una prospettiva musicale di reinvenzione del patrimonio popolare, fondando il proprio lavoro su principi di dialogo, condivisione e trasformazione. Infatti, nel caso dei **VINCANTO**, la lettura di questa tradizione va al di là del semplice ricordo, in quanto, esso stesso, è sempre ri-narrazione, trasformazione. Non potrà mai essere conservazione, né mantenimento o fedele esecuzione di ciò che non è più come soleva essere.



Moroder

Azienda Agricola Vitivinicola Moroder,
Agriturismo Aiòn
Via Montacuto, 121, 60129 Ancona 071 898 232



Via San Vito 12 - 60037 Monte San Vito (Ancona)
Telefono: 071 740386

La Fattoria Petrini è un'azienda a conduzione familiare che produce pregiati oli di oliva extra vergini biologici con le olive provenienti dagli uliveti di proprietà nel comune di Monte San Vito, a circa 20 km da Ancona.

L'azienda è situata sul colle "SAN VITO", noto fin dai tempi degli antichi Romani per il suo clima e la sua posizione particolarmente favorevoli alla coltivazione dell'ulivo.

L'esistenza di ulivi secolari testimonia quanto questo colle sia stato importante per lo sviluppo socio-economico delle genti che lo hanno popolato, dedite, sin dai tempi remoti, alla produzione di un olio di rara bontà.



ACCADEMIA DELLO STOCCAFISSO ALL'ANCONITANA

STOCCAFISSANDO 2010

Martedì 15 settembre, ore 19.45

Hotel Excelsior La Fonte di Portonovo, Ancona

Il tema di questa edizione è "Il territorio", punto di riferimento per ogni sodalizio che si occupa di tradizioni enogastronomiche.

Ecco perché quest'anno abbiamo chiesto la collaborazione dell'"Accademia delle erbe spontanee" che, attraverso l'Unione dei cuochi del circuito "chi mangia la foglia", presenta un antipasto ed un dessert.

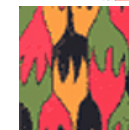
Con la stessa filosofia di chi racconta il proprio territorio attraverso un piatto della tradizione è ospite di riguardo Fabrizio Barontini, chef membro dell'Unione Italiana Ristoratori .

Sempre per esaltare la ricchezza del nostro territorio, partners prestigiosi della serata sono l'Azienda Moroder per i vini e la Fattoria Petrini per l'extra vergine d'oliva.

con il patrocinio del



Comune di Ancona



Unione Italiana Ristoratori

Modalità di partecipazione:

Le prenotazioni si ricevono telefonicamente
(tel. 335 1303495) o via e-mail
(info@accademiadellostoccafisso.com)

entro il 10 settembre 2010

e dovranno essere perfezionate tramite pagamento anticipato. Proprio per questo il segretario Gilberto Graziosi sarà presso il rist. Strabacco, via Oberdan, 2 Ancona, sabato 11 settembre ed il giorno 12 settembre presso l'Hotel Excelsior la Fonte di Portonovo, Ancona, dalle h. 09.30 alle h.12.30 per raccogliere le quote di partecipazione.

I residenti fuori Ancona potranno concordare con il segretario, altre modalità di pagamento.

In caso di mancata partecipazione, comunicata entro il 14 settembre, la quota sarà rimborsata.

Coloro che desiderano comporre tavoli con altri soci sono pregati di accordarsi prima per poi comunicarlo all'atto della richiesta.

Dopo il 10 settembre, se le prenotazioni telefoniche non saranno confermate con il pagamento il 11 o 12 settembre, l'esclusione sarà automatica.

La tessera sociale è considerata certificazione di iscrizione all'Accademia.

I familiari dei soci sono considerati quelli del nucleo familiare.

Quote di partecipazione:

Soci euro 10,00 (contributo organizzativo)

Familiari dei soci euro 30,00

Altri euro 50,00

Menu

Antipasto

Frittatine alla Mentuccia

Crostini al Blend con sale aromatico alle sette erbe

Insalata di Farro con rucola, portulaca e capperi

Assaggio di Panzanella tradizionale

*Erbe in mesticanza di amaranto,
chenopodio e cicoriette*

all'assalto delle interpretazioni preparate dai
Ristoratori inaffiate dai vini

MORODER, partner della serata:



Moroder

ELLENO Marche Bianco IGT

ROSA DI MONTACUTO Marche Rosato IGT

AION Rosso Conero DOC

BIANCONERO Moscato Naturale

Dessert

Ciambellotto alla Menta

Ghiacciata di Melone e Menta



Excelsior Hotel La Fonte Portonovo (AN)
t 071801470 f 071801474



I Ristoranti associati protagonisti

Boccon DiVino
Bottega di Pinocchio
Giardino
Gino
Excelsior La Fonte
Il Fortino Napoleonico
Internazionale
La Moretta 1897
Il Cardeto
Il Molo
Osteria della Piazza
Osteria Teatro Strabacco

I Ristoranti Ospiti:

Bontà delle Marche
Cantinetta del Conero
Konvivio
Sot'aj archi
Stockfish
Trattoria Irma

Farizio Barontini,

*chef membro dell'Unione Italiana Ristoratori,
del Ristorante Il Gallo Rosso di Iseo (BS),
 presenterà un*

Tortino di stoccafisso in passata di pomodoro
all'extra vergine di oliva,
olive taggiasche e pinoli tostanti

Agriturismo Lo Scoiattolo di Petritoli
Ristorante Hotel Pina di M. S. Pietrangeli

