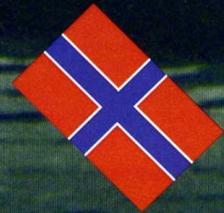
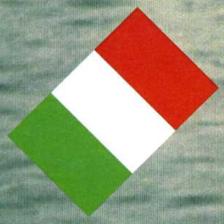




STOCCAFISSANDO 2000



L'Accademia Dello Stoccafisso all'Anconitana

nella persona del suo Presidente Cav. Terenzio Montesi

e il Sig. Roscioni Amleto

nel ringraziarVi di essere intervenuti, Vi augurano una piacevole Serata

A Stocchi, a stocchi

(sta città profuma)

*A stocchi a stocchi sta città profuma,
e come che si chiama, tu indovina.
Di stoccafisso odora, e rosmarina,
e di patate all'olio nella schiuma.*

*Se tu arrivi dal mare, tra la bruma
ti trovi in duomo in cima a una collina,
e sotto, come in una cartolina,
il porto, e il Lazzaretto che è una piuma.*

*Ma se poi resti nella stessa zona,
e chiedi il piatto forte in trattoria,
allora non ti sbagli: è solo Ancona
il posto dove mangi in ogni via*

il meglio stoccafisso che ci sia

Mariano Guzzini

Ore 20.30-Aperitivo

dalle cucine dell'Excelsior La Fonte Le delizie dello **Chef Mirco Principi**
Ostriche di Portonovo
Pastelle di stoccafisso aromatizzate al rosmarino
Crostini con crudité di baccalà e pendolini
Crostini di mousse di stoccafisso -Pastelline di baccalà alla salvia
Spumante Brut Fazi Battaglia

Ore 21,00-Cena

I Professionisti dello Stocco

A Tavola:

Dalle cucine dell'Excelsior La Fonte *Il Vincistocco*
Ricetta dello **Chef Renato Lucarini**

Dalle cucine del Fortino Napoleonico *Mezzemaniche con stoccafisso*
alla Mediterranea
Ricetta dello **Chef Paolo Antinori**

A Buffet:

Chef	CORRADO BILO'	TRATTORIA	LA MORETTA	Ancona
Chef	RAFFAELE ATTILI	TRATTORIA	LA CANTINETA	Ancona
Chef	IDEALE CARINI	RISTORANTE	PASSETTO	Ancona
Chef	CARLO R. CARLONI	RISTORANTE	CARLONI	Ancona
Chef	ADELAIDE FIORINI	RIST. HOTEL	INTERNAZIONALE	Portonovo
Chef	ADINO MESSI	RISTORANTE	FORTINO NAPOLEONICO	Portonovo
Chef	UMBERTO POLVERINI	RISTORANTE	GINO	Ancona
Chef	DANILO TORNAFOGLIA	OSTERIA	STRABACCO	Ancona
Chef	PAOLO MAZZIERI	RISTORANTE	GIRASOLE	Senigallia
Chef	SAVERIO DI CHIARA	RISTORANTE	IL CAMINO	Falconara

Il Dessert

Bavarese al caffè con cuore di Mistrà
Maestro Pasticcere **Claudio Marozzi "IL Picchio"** di Loreto

La Cantina

Attimi-Verdicchio Classico dei Castelli di Jesi-Az. **Vin. Fazi Battaglia**
Rosso Piceno D.o.c. 97' - Azienda Agricola Colonnara

After Dinner - del Barman AIBES **Luca Peroncini**

Moka e Liquori delle **Distillerie Varnelli**



L'Accademia dello stoccafisso all' Anconitana ringrazia :

L' Azienda Vinicola Fazi Battaglia
Le Cantine Colonnara
I Ristoratori Marchigiani
Le Distillerie Varnelli di Pievebovigliana
La Pasticceria "Il Picchio" di Loreto
L' Excelsior Hotel La Fonte
Il Fortino Napoleonico

e quanti hanno contribuito all' Evento