

LA POESIA DELLO STOCCAFISSO



Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana





ACCADEMIA DELLO STOCCAFISSO ALL'ANCONITANA

Consiglio Direttivo

Bruno Bravetti *Presidente*Roberto Farroni *Vice Presidente*Ilario Berardi *Consigliere*Gianna Ferretti *Consigliere*Carlo Pontani *Consigliere*Serenella Randelli *Consigliere*Aldo Roscioni *Consigliere*

Gilberto Graziosi Segretario-Tesoriere

L'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana collabora con:

Reale Ambasciata di Norvegia - Roma Comune di Vagan Svolvaer , Arcipelago delle isole Lofoten - Norvegia Ordine dei Ristoratori Professionisti Italiani - Genova Tipicità - Festival dei prodotti tipici delle Marche - Fermo Slow Food - Ancona Venerabile Confraternità del Baccalà alla vicentina - Vicenza

Venerabile Confraternità del Baccalà alla vicentina - Vicenza Comitato San Giovanni e Tradizioni Onegliesi - Imperia Oneglia Associazione dei Marchigiani - Bologna dallo Statuto dell'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana

Art. 2 - Scopi

È scopo fondamentale dell'Associazione - che non ha fini di lucro - tutelare la tipicità del piatto denominato "Stoccafisso all'Anconitana", valorizzandone i contenuti delle radici della tradizione anconitana.

L'Accademia nasce, quindi, per codificare la peculiarità della ricetta secondo gli indici storici pervenuti fino ad oggi.

L'Accademia si propone inoltre di promuovere iniziative tese ad estendere la conoscenza del piatto in tutto il territorio nazionale e all'estero, anche per veicolare turismo e cultura;



Stoccafisso, una bandiera per la città

Lo stoccafisso all'anconitana è il più rinomato tra i piatti tipici della città e l'unico, nelle Marche, che, fin dal titolo, marca la storicità di una pietanza che, per quella sequenza ereditaria che insiste da secoli, aderisce all'indole e ai comportamenti della gente. Da secoli, forse da mille anni. Da quando le vele di Ancona si spingevano fino alle città anseatiche e talvolta anche nei fiordi della Norvegia. Tra i motivi sostenibili di queste prerogative che Ancona divideva con altre città marinare, da Trieste a Messina, c'è il ruolo di primo porto dello Stato pontificio nel quale, dopo il Concilio di Trento, lo stoccafisso era il cibo ideale per rispettare la consegna di mangiar di magro in vigilie e quaresime.

Ecco perché quando abbiamo deciso di realizzare una prima pubblicazione dell'Accademia ci è sembrato del tutto naturale pensare ad una raccolta di poesie sullo stoccafisso.

Poeti del passato e del presente, con la stessa sensibilità ed amore per la città, hanno scritto versi sul piatto tipico di Ancona, esaltandone la ricetta, la passione dei ristoratori che con orgoglio deliziavano e deliziano gli ospiti con i sapori della cucina anconetana e l'innata vocazione e rispetto degli anconetani per un piatto, allora povero, oggi ricco di significato.

Leggere queste poesie è come aprire una luminosa finestra sul nostro passato e sulla nostra storia, le testimonianze del passato mantengono vive le tradizioni e rafforzano i legami della città perché non esiste cultura senza memoria storica.

Lo dedichiamo ai nostri soci e tutti coloro che lo desiderano, potranno riceverlo dai ristoranti associati, fino ad esaurimento delle copie disponibili, dopo avere gustato ed apprezzato lo *Stoccafisso* all'Anconitana!





Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana

Il Codice dello "Stoccafisso all'Anconitana formulato sulla base della più tradizionale ricetta attribuita al noto cuoco anconetano Getullio Zaccaria

- La qualità del pesce deve essere "Ragno", la sua conservazione, del tipo stockfish - vale a dire essiccato all'aria - e non baccalà, conservato in barili e sotto sale.
- Per evitare il contatto diretto con la pentola è consigliato porre sul fondo delle canne stagionate;
- · l'olio utilizzato deve essere, rigorosamente, extra vergine d'oliva;
- · è consigliata la patata a pasta gialla tagliata a spicchi;
- il vino bianco di cottura deve essere preferibilmente Verdicchio Classico dei Castelli di Jesi o di Matelica.
- Il bouquet di aromi deve comprendere: aglio, cipolla, sedano, carota, prezzemolo, origano, maggiorana, rosmarino, timo, pepe bianco o nero, sale marino.
- Le interpretazioni personali, talvolta rispettose della tradizione possono prevedere anche elementi diversi come il latte, le olive verdi onere ed il pomodoro.
- Gli abbinamenti consigliati dall'Associazione Italiana Sommelliers sono:

Verdicchio di Jesi o di Matelica con almeno due anni di maturazione, Lacrima di Morro d'Alba o Rosso Conero anche di prima vendemmia, Rosato del Conero.

"La vera storia dello stoccafisso all'Anconitana"

Si narra che, nelle fredde e lontane terre norvegesi, corrente l'anno 1455, Sua Maestà IL MERLUZZO, del nobile casato Gadus Morhua, dovendo maritare il suo figliolo prediletto STOCCAFISSO, lo inviò in terre lontane alla ricerca di Principessa

di ugual naturale lignaggio.

Giunto nella marca d'Ancona, il reale giovane rampollo presentò le credenziali al consiglio dei Saggi all'uopo riunito.

Unanime fu la decisione: degna sposa non poteva che essere "colei che non vuole per crescere che aria, che sole, che tempo", Sua Altezza l'Oliva, che al cospetto del Principe si commosse a tal punto

da sciogliersi in olio.

A testimoni: Madama Patata e Messia Pomodoro. Per il corteo i Paggi: Aglio, Prezzemolo, Sedano, Rosmarino ed Origano e le damigelle Carota, Cipolla e Maggiorana.

A dirigere ed amalgamare la Cerimonia, il Gran Ciambellano Verdicchio.

In segno di gran giubilo, al popolo festante, il compito del lancio, moderato, di Sale e Pepe.

A suggello imperituro di tale felice e prolifica unione, fu chiamato il fuoco, lento e per ore.

Molti insidiarono la regale coppia: i fratelli minori della sposa il Merlano nero, l'Eglefino ed il Brosmio, l'olio di semi e la fretta nella preparazione, ma gli sposi s i amavano e vissero per secoli felici e contenti. Il lento incedere del tempo li relegò, purtroppo, nelle fumose bettole del porto ed in disadorni e periferici "vino e cucina" finché, nel gennaio del 1997, in un noto e prestigioso hotel di Portonovo, alcuni tra i pochi cultori del piatto, non decisero di prendersene cura fondando l'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana.

Stoccafissando 2004

Giuseppe Pandolfi

LA POESIA DELLO STOCCAFISSO

Franco Sbordoni

Gente e magnà d'Ancona dal volume "Gambri e zanchete"

Duilio Scandali

Bordeto e stucafisso da "Tutte le poesie"

Eugenio Gioacchini (Ceriago)

Eviva el stucafisso!

dal volume "Fresche e bone"

Le bontà sue

dal volume "Fresche e bone"

La citadinanza del stucafisso

dal volume "Fresche e bone"

El stucafisso a l'ancunetana (come el fa Silene)

dal volume "Fresche e bone"

Ernesto Marini (Nazarè)

Stucafisso e patatine

dal volume "Fifa da fa stride e storie da fa ride"

E' stucafisso "ragno"

dal volume "La voce e l'anima del populo"

Elio "Loli" Ascoli

El stucafisso a l'ancunetana

dal "Riguleto" del 29 aprile 1978

Riceta

Turno Schiavoni

Emilio "Genio del brodetto e poeta dello stoccafisso" (dal volume "Teatro")

Gianni Balercia

El stucafiso

Cassandra Mengarelli

El stucafiso, che prelibateza!

Lo storico francese Fernand Braudel amava lo stoccafisso all'anconitana.

dal libro "L'Adriatico non è frontiera" di Bruno Bravetti, Ancona 2005 Franco Sbordoni Gente e magnà d'Ancona dal volume "Gambri e zanchete"

P'el Domo e p'el Passéto è nota Ancona. Ma è nota in più, scordàsse non se deve, pr'i modi, 'gnorantéza bèla e bona, d'i abitanti. E p'el magna' e p'el beve!

Sape' el magna' fa spèchio, non a caso, al sintimento nostro quì in Ancona! 'N tanti' rozéto e ... bono. Solo a naso già el noti. Ma po' scopri che funziona!

'N'essempio, el più migliore el pòi scuméte, è stato fato e non so' io ch'el fago. Non ce se po' scurda' de le crucéte cantate tanto be' da Ceriàgo!!

Parlando de l'udore, rimbambisce le bancarèle co' le spuntature. 'N' è roba fina! ma però culpisce si te le 'ssagi! e po' le 'prezzi pure!

Se po' cade' in diliquio pe' l'udore de quatro saraghine a scota déti! Ma si le magni godi p'el zapore! Non dighi ch'è robacia da puréti!

E el stucafisso in umido e patate? Vulgare, ma squissito, è 'st'ingridiente! Oh Gigli, per magnàlo, 'n'è sciapate, da Boston ce veniva! Hai dito gnente!?!

Ma è pachia ancora el resto, e 'na mastèla!?! Cus'j vòi di' a cui moscioli ripieni rimesi al sugo? O al frito con pastèla de latarìni? Se li magni, svieni!

E non parlamo de la paranzòla, di bàleri, o i tartufi col limo', di vincisgrassi, un piato d'alta scòla!! E la cucina abrèvia? 'N' invenzio'!!

Magna' soltanto non sarìa, pro, bèlo, benché cui piati è boni, sani e tanti, se manca el Roscio Conero. Un vinèlo, che pòle méte a séde a tut'i Chianti!

E l'acqua con putere de ... magìa. Le tredici canèle. Non ce credi? Oh chi la beve non po' anda' più via!! Fa nasce le radice sota ai piedi!!

Duilio Scandali Bordeto e stucafisso da "Tutte le poesie"

- Sci, el stucafisso è un piato che nun digo, ma ce meti la scala cul bordeto?!
 ... Testoline, scarpegne ... el roscioleto ...
 E po', el bordeto el sai quant'è più antigo?...
- Ma el stucafisso, dime un po', bel figo, cun le patate e cul pumidoreto?
 ... Opure in bianco, coto in tel furneto?
 ... Solo a licasse i bafi è un bel intrigo!...
- E la sépa in gratigola, ripiena?
- E el folpo?... El fulpetì cu' l'oio e l'aio?
- E un bel frito de gamberi e trofeli?
- Basta! Basta!... Fernìla!... Ho da andà a cena,
 e ciò, in tutu, 'na renga! Quest'è el guaio!
 ... Niantri, invece, ciavemo i bumbareli!...

Eugenio Gioacchini (Ceriago) Eviva el stucafisso! dal volume "Fresche e bone"

Non solo per la festa dela panza, nemeno per la pesta o prel sapore, per 'sta bontà che te fa tanto unore t'avemo dato la citadinanza. Te ripresenti ormai 'na tradizio', sei un amico per no', sei l'anima gemela, ciai qualcosa de grande che 'fratela e, nun cel zo com'è, davanti a te, sentimo de voléce tuti bè!

Eugenio Gioacchini (Ceriago) Le bontà sue dal volume "Fresche e bone"

Se è bono el stucafisso? E' 'na 'mazata!?
E' la roba più fina che ce sia.
E fa diventà boni. Una magnata
de stucafisso fata in compagnia
rilegra, te fa l'anima beata,
'maza i penzieri e la malincunia.
Perfino la patata disprezata,
col stucafisso sa de povesia.
Te me dirai ch'è duro ... Date pace;
se sbate bè, se bagna, ce vò mà,
arte ce vole ... Puza?... Me dispiace;
ma propio un pumidoro stai a guardà?!
A me, vedi più puza e più me piace
... el stucafisso ... va ... se capirà!?

Eugenio Gioacchini (Ceriago) La citadinanza del stucafisso dal volume "Fresche e bone"

Dice che el stucafisso è forestiero c'è el Westere, el Fimarche, el Lofotè) nun è nostrale - dice. Sarà vero... ma, el sapemo per pratiga, in Ancona i forestieri viene acolti bè. queli de raza bona. anzi c'è ancora gula bela usanza de dai per premio la citadinanza. El stucafisso pò s'è traslogato dai tempi de Noè, dal tempo antigo, in te 'sta cità nostra e ... alora digo ... digo che nun è vero, che nun cià propio gnente de stragnero. manco la sesta pele. Digo ch'è dele Tredici Canele, ch'è imparentato cun la saraghina. cui folpi, cui bigiati, le crucete; el coco d'ogni coca è diventato. el pridileto. Varda le donete cun quanta grazietina taia le rechie, i scarpe via la schiama. el coce a fogarelo lento lento (la bragia sot'e sopre) ogni tanti rivàne a smicià drento. toca, scandaia, 'nasa, copre scopre; ... miga pare che coce ... che ricama!?

Eugenio Gioacchini (Ceriago) El stucafisso a l'ancunetana (come el fa Silene) dal volume "Fresche e bone"

Ma per esse sciguri come viene bisogna falo come el fa Silene el stucafisso in teia. So che lia prima da tutu pìa la pigna e pò ce méte, bè stivate, un strato de patate ch'ha taiato a scaioni inerti un deto. Ce spande sale, pepe e un giardineto come 'na balzamela - che ha tritato a parte, fino fino e pò ha mischiato inzieme a l'oio a stufu. Sta salzeta de pumidori, ulive, d'aio, erbeta, caperi, alici, tòno, uzemarì tutu da crudu - ha guasi da coprì (l'oio, ce tiene a dì, nun è mai tropo) lavato, senza strenge, bè spinato, e salato e pepato. Ce gionta un tantinelo de buru, copre, méte a fogarelo lento. Ogni tanto quando pia bulore, come 'na fiola quando fa a l'amore, i fa le carezine col cuchiaro, j da 'na pressatina ché sia paro, speta che l'agua sua se sia sciucata, da 'na calculata e guando c'è rimaso el culor d'oro, soride e dice: "Gode stu tesoro!"

Ernesto Marini (Nazarè)
Stucafisso e patatine
dal volume "Fifa da fa stride e storie da fa ride"

E dài a bate in cima a qula pietra, quante ié n'avrà date qul mazolo! E dopo, quatro giorni 'ntel buiolo, e gira, sfragne, sciaqua, cetra cetra.

E te me dìi che pesta, è 'n chiavigoto ... un fraidacio che te leva el fiato ... te capirò!... E l'aqua ch'i ho gambiato! Ma sta a guardà che scherzo tut'un boto.

La teia, le canuce ... èchele qua, se mete pre nun fa tacà gió 'I fondo, po e' stucafisso, l'angiuleto biondo, le patatine sopro hane da sta.

L'aio, la magiurana, i capereti, l'oio, l'erbete, el zale ... vò imparà? Nun te zardassi mai de muginà! Dó diavuleti ... sti pumidureti,

vi bianco, l'aqua, copri e dài piani, làsselo cruculà per tre quatr'ore, e dopo me dirai: — Cus'è st'udore?... De rose, de viulete o gelzumì? —

Ah sci?!... Te lichi i bafi Racanè?! Cu' stu verdichio sentirai cus'è! Ernesto Marini (Nazarè)
Stucafisso e patatine
dal volume "Fifa da fa stride e storie da fa ride"

E dài a bate in cima a qula pietra, quante ié n'avrà date qul mazolo! E dopo, quatro giorni 'ntel buiolo, e gira, sfragne, sciaqua, cetra cetra.

E te me dìi che pesta, è 'n chiavigoto ... un fraidacio che te leva el fiato ... te capirò!... E l'aqua ch'i ho gambiato! Ma sta a guardà che scherzo tut'un boto.

La teia, le canuce ... èchele qua, se mete pre nun fa tacà gió 'I fondo, po e' stucafisso, l'angiuleto biondo, le patatine sopro hane da sta.

L'aio, la magiurana, i capereti, l'oio, l'erbete, el zale ... vò imparà? Nun te zardassi mai de muginà! Dó diavuleti ... sti pumidureti,

vi bianco, l'aqua, copri e dài piani, làsselo cruculà per tre quatr'ore, e dopo me dirai: — Cus'è st'udore?... De rose, de viulete o gelzumì? —

Ah sci?!... Te lichi i bafi Racanè?! Cu' stu verdichio sentirai cus'è!

Ernesto Marini (Nazarè) E' stucafisso "ragno" dal volume "La voce e l'anima del populo"

E' stucafisso, coco, è un gran licheto, te dighi che te piace ... se saprà ... ma dii d'andà in Nurvegia per pruyà sel fa più bono ... a va a fischià al Pinceto! I nurvegesi è bravi, sci, a pescàlo, ne pine a tunelate qula gente, ma piàlo solo, fiolo, sarìa gnente, lì c'è da lavuralo, stagiunalo ... che queli è del mistiere chi tel nega, è tuti prufessori ... sci Dumé, ma questa è n'antra roba, hai da sapé, che a no' nisciuno, belo mio, ce frega. Lassù sarane bravi, gente bona ... queli pre' stucafisso ène campioni, ma prò per cucinalo ... e me coioni, ce vo' la gente nostra oh, d'Ancona! Ste done ce s'impegnene l'unore. tel zane fa come nel fa nisciuno. la pesta la straforma int'un sprufumo, 'nte' stucafisso te ce mischia el core. Ma t'ho da dì, carì, che quelo bono che cerchi te, nel trovi dapertuto, al mondo c'è del belo e c'è del bruto. io me ricordo che diceva nono: - E' stucafisso ha da vesse 'l "Ragno", che viene gió da ... nun cel zò d'indó, quelo nepot'è bono un gran bel po'. io me ce lico i bafi quant'el magno! -Sel vòi, va lì da Fabio ... sci, al mercato. da qui ragazi ... lì da "Giuvachì", va drento a gul negozio ... avraj da di che quel ch'hai visto, fiolo, t'ha incantato! Ma giusto i poli, i svincisgrassi, oéh! Fate dà 'l Ragno e quant'è cucinato, te paparai de core e sudisfato. te licarai i bafeti ancora tel

Elio "Loli" Ascoli El stucafisso a l'ancunetana dal "Riguleto" del 29 aprile 1978

Se vulé cucinà 'na roba bòna e sana fè 'l stucafissu a l'ancunetana. M'aricordu de quantu a casa mia el cucinava mi' madre: la sôra Lucia. Cumprava el stucafissu (quelu "Ragnu"), intel verdichio el teneva a bagnu, dopo qualch'ora el strizava cun tigna e po' el meteva a pezi inte la pigna; sale, pepe, cipole e le carote, quatru brance d'uriganu tritatu, s'el truvava a cumprà, 'n po' de bigiatu; cu' 'sta roba el cupriva; metéa l'oju (quelu bònu d'uliva, de sfrantoiu); dopu avé mesu sopro el pumidoru alé! 'sta pigna diventava d'oru; cupriva el stucafissu de patate de modu che i facesse da cuntornu. ciarimeteva sopro tutu quantu e po' tre ore a còce drent'al fornu. Nun c'è magnà più bònu e soprafi! Ma prò l'hai da gustàlu cul pa' bònu e cun quatru mastèle de bon vi'.

Elio "Loli" Ascoli Riceta

In tela testa ciavevu un chiodu fisu da imparà a cucinà el stucafiso. Come na volta tantu luntana. el vero stucafiso all'anconetana. Sbatè un bel po' el stocu, tenelu a bagnu, quardè che sia quelu bonu, marca ragnu. Metélu in t'una teja, e come iniziu el lavè bè cul vi nostru, cul verdicchiu. Sale, pepe, tritè cipole, seleri, carote aiu, uriganu, basilicu, senza fa un sbaju. Tantu oju, pomudori, buru, rusumari Sghizéce sopro n'altro tantì de vì: cuprì el stucafisu de patate a quarti. stendécce sopro tuti i udori, ma tanti. Quantu avrè preparatu el stocu, el cuntornu, metè sta teja, a cucinà in tel forno. Dopo un po' l'udore sarà na delizia!! Ve parerà d'avè cotu nà primizia Respirerè d'incantu st'udore cun surisu, ve parerà da esse entrati in paradisu. Dopo tre ore de cutura, tuti in coru Dovè da dì davè preparatu na teja d'oru!! Piacerà un bel po' a tuti, a tuti quanti, dirane che sta teja è piena d'oru, e de brilanti.

Turno Schiavoni Emilio "Genio del brodetto e poeta dello stoccafisso" (dal volume "Teatro")

Quando la nustalgia d'Ancona mia me slanguidisce el core, e per vedéla solo pr'un par d'ore nun sò cusa farìa, sochiudo 'i ochi, e cun la fantasia galopo a qui da te...

" ... To!, guarda chi se vede! Hai fame?, hai fame?, su metete a sede. Te dàgo 'na bragiola Che 'sghiza el zangue come 'na canèla? Scampi?, calamareti? Ouatro sardoni freschi a scotadeti che sprufuma più pegio de na rosa? Cel zò che te vuristi 'n'antra cosa. ma ogi è lunedì; el stucafisso el fàgo al venardì. E venardì n'ho fato 'na mastela. un buzigo, un quintale! Se sentiva l'udore a Palombela. Ce n'èra da spregasse pr'un maiale: Avé saputu te l'avrìa lasciato... Me c'è rimasto solo stu brodeto : adesso adesso s'è fenito a coce: nun te fa vede, magna sotovoce che nun c'è scrito manco in tel menù... " Te parli... parli... lo pro nun sento più perché ho già preso el piato, l'ho guantato e po' ciò fato drento un bel zucheto! Quel'udore de l'onto m'intuntisce: ogni pezo de rospo o d'uchialina che inghioto e mando giù, me stremulisce, me trema ancora el filo dela schina. M'impastrochio de sciugu la gravata, me sbrodolo, me sghizo la giacheta, me ciciu i labri e i deti unu per unu, nun me ne frega gnente de nisciunu! E mastigando quela roba bona, me par da mastigàme tut'Ancona!!

... Eco, miglio, perché quando la nustalgia d'Ancona mia me slanguidisce el core, e per vedéla solo pr'un par d'ore nun sò cusa farìa, sochiudo 'i ochi, e cun la fantasia galopo a qui da te...

Gianni Balercia El stucafiso

C'è na riceta tuta anconetana, el stucafiso in teja cui odori, 'na cucina d'origine luntana Che, se la provi, sciguro t'inamori!

Se riempe 'na teja de patate, el stucafiso nun deve usci' de fora, ulive, aio, alici be' tritate, acendi el fogo e senti già che udora.

Ciagiungi sale, pepe e tanto vi' E, s'el voi fa' cume "Carloni" de Turete, caperi, tonu, rusmari', un bagno d'oio e un giardi' d'erbete.

La boca, 'ntel piato fumante, dove se sente l'aio e il pomidoro, se butarà tremante a magna' stu' pesce ch'è un tesoro.

Cassandra Mengarelli El stucafiso, che prelibateza!

El stucafiso, che prelibateza! Che squisitezza pei palati fini! Morbido, profumato, esposto al sole, steso su le corde, è un pesce che se pia lasù in tel Norde. Per cucinalo te poi sbizarì, c'è chi ce mete el tono, i caperi, i alici; per me mejo de tuti è quelo co'i odori, i pumidori, le patate, l'oio, el vi; el meti su in tel fogo, pian pianì, senza scurdate, mai, de mete qualche foja de rosomarì. Cel zai com'è che un pesce norvegese S'è imparentato co'i anconetani? Tuta questiò de soldi e de pureti. Quando custava pogo, i richi se magnava i poli e le fetine ogi che costa quasi come l'oro, me sa ch'el po' magna solo che loro! E se questo non è il motivu vero, io non c'el zò perché a noi d'Ancona ce piace tanto 'sto pesce norvegese, sciuto e duro, ma c'ho un pensiero che è sciguro e fisso per dimostrà che sei anconetano per davero. hai da passà du' prove: quela de le crocette e quela de lo stucafiso.

Lo storico francese Fernand Braudel amava lo stoccafisso all'anconitana*

A rendere più chiaro il ruolo dello stoccafisso nella cultura gastronomica del Mediterraneo il giornalista Folco Quilici ha raccontato, il 7 ottobre del 2000, al Convegno *Adriatico un mare di storia*, un aneddoto che riguarda Fernand Braudel.

"Quando presento i miei film il ricordo di Fernand Braudel, lo storico francese che è stato per me non solo un grande maestro ma anche un compagno di lavoro, è sempre vivo e presente", ha esordito.

"Insieme venimmo ad Ancona due volte. La prima fu per presentare il lavoro con cui cominciò questo sodalizio: la serie La civiltà del Mediterraneo ed erano gli anni '60.

Braudel voleva essere presente per vedere, insieme a me, come filmare la particolarissima fortezza così singolare nella sua architettura creata dal Vanvitelli. Ma aveva anche un altro programma e come facesse a saperlo, lui francese, mai venuto ad Ancona, mai lo ho capito.

Fatto è che mi guidò in una trattoria dove si mangiava uno stoccafisso eccellente e gustandolo mi spiegò che quel piatto, oltrechè magnifico, era una lezione di storia.

Parlò a lungo della cucina mediterranea quel giorno. Uno storico come lui non guardava tanto alle battaglie, ai nomi di re, sovrani e generali o alle date, ma pur tenendo conto dei grandi eventi culturali ed economici del mondo, era soprattutto la vita quotidiana che lo interessava"

^{*} Bruno Bravetti, *L'Adriatico non è frontiera*, "affinità elettive", Ancona 2005

Stampato a cura
dell'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana
Hotel Fortino Napoleonico
Portonovo di Ancona
in numero di 2.000 copie
distribuzione promozionale gratuita



I RISTORANTI ASSOCIATI ALL'ACCADEMIA DELLO STOCCAFISSO PER L'ANNO 2005

Hotel Internazionale 60020 Portonovo di Ancona 071801001

Ristorante Boccon DiVino Corso Matteotti, 13

60121 Ancona

07157269

Ristorante II Camino Via Tito Speri

60015 Falconara M.ma 0719171647

Bottega di Pinocchio Via Pinocchio, 48 60127 Ancona

071898010

Ristorante II Cardeto

Via Cardeto, 8 60100 Ancona 0712074664

Ristorante da Baldì Strada del Castellano, 43

60129 Ancona 0712802424

Ristorante II Girasole

Via Media, 11 60016 Montemarciano (AN)

0719198408

Ristorante Da Seta Str. Intercomunale, 174 60019 S. Silvestro di Senigallia

071665039

Ristorante il Molo

60020 Portonovo di Ancona

071801040

Ristorante Giardino Via Fabio Filzi, 2

60100 Ancona 071206847 Ristorante L'Arnia del Cuciniere

Via della Repubblica, 9 60015 Falconara M.ma.

0719160055

Ristorante Gino Piazza Rosselli. 26

60126 Ancona

07143310

Osteria Teatro Strabacco

Via Oberdan, 2 60122 Ancona

07156748

Hotel Excelsior La Fonte 60020 Portonovo di Ancona 071801470

07133214

Ristorante Passetto P.le 4 Novembre, 1 60124 Ancona

Hotel Fortino Napoleonico 60020 Portonovo di Ancona 071801450

Trattoria La Moretta 1897 Piazza del Plebiscito, 52 60121 Ancona

071202317

Bienvenue à Ancona, ville de la merluche!

Bienvenidos en Ancona ciudad del Bacalao!

Welcome to Ancona the stockfish city!

Velkommen til Ancona - Tørrfiskbyen!

Herzlich Willkommen in Ancona in der Stadt mit den besten Stockfisch-Spazialitäten!

Dobrodošli u Ankonu, grad bakalara

Mirë se vini në Ancona qyteti i stokafiso!

Dobrodošli v Anconi, mestu polenovke!

欢迎来到安科那

क्षावितात्त द्री वर्षाक्ष्या



Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana
Hotel Fortino Napoleonico 60020 Portonovo di Ancona
tel 3331303495 / 071801450 fax 071801454
www.accademiadellostoccafisso.com email: info@accademiadellostoccafisso.com
cp 248 - 60100 Ancona

VISIBILIO.