



ACCADEMIA DELLO STOCCAFISSO ALL'ANCONITANA

PREMESSA DISCIPLINARE

L'Accademia dello stoccafisso all'anconitana si propone l'esclusivo perseguimento di finalità culturali e svolge la propria attività in uno o più dei seguenti settori: istruzione, formazione, tutela e promozione concernenti le tradizioni eno-gastronomiche.



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 di 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 o nere ed il pomodoro.*
- *Gli abbinamenti consigliati dall'Associazione Italiana Sommeliers: 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.*

*Ricetta sintetizzata dall'Accademia
dello Stoccafisso all'Anconitana*

Stoccafisso, 11 settembre 2001

*Fabi Stran
Poma Brevetti*

scritto a mano dall'Antica Bottega Amanuense di Recanati

Scopo precipuo dell'Associazione è di tutelare, in particolare attraverso le proprie attività, così come previste dagli articoli del proprio statuto, la tradizionale cultura eno-gastronomica anconitana legata alla cucina e al consumo dello stoccafisso, alla promozione di tale cultura fra la popolazione locale e fra le genti di tutto il mondo, a sostegno di tutti coloro che attraverso studi, opere e azioni, si premureranno di diffondere tale tipica espressione dell'anconitanità e della buona cucina.

Il codice dello 'stoccafisso all'anconitana' è custodito nel Comune di Ancona e il Sindaco in carica, come da statuto, diviene Presidente Onorario dell'Accademia durante il mandato.

L'Accademia dello stoccafisso all'anconitana ha fatto propria la determinazione della base degli ingredienti della ricetta tradizionale dello stoccafisso all'anconitana, interpretando e aggiornando ai tempi correnti, l'antica tradizionale ricetta del noto cuoco anconitano Getulio Zaccaria.



ACCADEMIA DELLO STOCCAFISSE ALL'ANCONITANA

IL CODICE DELLO STOCCAFISSE ALL' ANCONITANA

Allo scopo, per la realizzazione di un buon piatto, si suggerisce l'utilizzo delle seguenti indicazioni:

- 1) Il pesce sarà merluzzo, specie *Gadus Morhua*, preferibilmente classificato 'ragno' o 'westre Ancona' essiccato all'aria nella zona d'origine, comunque ineccepibile dal punto di vista organolettico.
- 2) La reidratazione avverrà in acqua corrente con ricambio.
- 3) È consigliato l'uso delle canne stagionate sul fondo della teglia o dispositivo analogo (griglia).
- 4) L'olio utilizzato deve essere rigorosamente olio extra vergine di oliva ottenuto da olive raccolte in Italia, e preferibilmente spremute nelle Marche (Marche IGP).
- 5) È consigliata la patata a pasta gialla idonea alla cottura in bagno d'olio prolungato.
- 6) il vino di cottura dovrà essere bianco, corposo ad alta gradazione, preferibilmente Verdicchio classico dei Castelli di Jesi, di Matelica e Cupramontana;
- 7) Altri ingredienti suggeriti dalla tradizione: bouquet di aromi: aglio, carota, cipolla, maggiorana, origano, pepe bianco o nero, pomodoro, prezzemolo, rosmarino, sale marino, sedano, timo.

Nel corso degli anni sono stati poi introdotti, oltre agli ingredienti base, altri elementi, a seconda delle interpretazioni personali e delle tradizioni locali, come, per esempio, il latte, le olive verdi e nere, acciughe, capperi, alloro e altro, che ne determinano varianti, ma non ne alterano la tipicità.

Abbinamenti di vino consigliati: Verdicchio Classico dei Castelli di Jesi, Cupramontana di Matelica, e Staffolo, Rosso Conero, Lacrima di Morro D'Alba, Rosso Piceno, Rosati del Conero.

DISCIPLINARE di Tutela e Qualità 'Stoccafisso all'anconitana'

-Art. 1-

Denominazione

Si identifica come 'Stoccafisso all'anconitana' la preparazione gastronomica ottenuta con l'impiego dei merluzzi *Gadus Morhua*, essiccati all'aria aperta nella zona di origine (Atlantico nord-orientale e Mar Baltico, Zona FAO n. 27 e 27 IIIId) reidratati dagli stessi operatori che provvedono alla preparazione o da altri operatori siti nel Comune di Ancona e zone limitrofe.

-Art. 2-

Caratteristiche delle materie prime

- Lo stoccafisso, sarà preferibilmente quella classificata come Ragno o Westre Ancona (- Westre Ancona –Tipo polposo, robusto e di colore brillante. Quantità: 70/80 pesci per 50Kg, Si trova in due diverse dimensioni: 60/80 cm. e 50/60 cm -) comunque ineccepibile dal punto di vista organolettico.
- L'olio utilizzato deve essere rigorosamente olio extra vergine di oliva ottenuto da olive raccolte in Italia, e preferibilmente spremute nelle Marche (Marche IGP).
- La patata a pasta gialla idonea alla cottura in bagno d'olio prolungato

-Art. 3-

Zona di Identificazione

Lo 'Stoccafisso all'anconitana' è la preparazione gastronomica della tradizione nel territorio del Comune di Ancona, Italia.

-Art. 4-

Procedura Produttiva

Lo stoccafisso, materia prima della preparazione gastronomica "Stoccafisso all'Anconitana", prima di essere idoneo all'uso dovrà essere reidratato seguendo la classica procedura :

- Introduzione in vasche contenenti acqua, di frequente cambiata, in celle/locali frigo a temperatura controllata.
- Dopo 4/5 giorni verrà aperto nella parte ventrale con l'uso di apposito attrezzo, roncola; è preferibile lasciare la lisca interna alzata in modo che lo stomaco (pancetta) rimanga intatta.
- La reidratazione continuerà fino all'ottenimento del "grado di bagnatura" ottimale per il successivo impiego che per lo "stoccafisso all'anconitana" è di 2,5/3 volte il peso da secco.

-Art. 5-

Controlli

Gli operatori della filiera produttiva dello 'stoccafisso all'anconitana' dovranno essere riconosciuti dall'Accademia e accettare controlli in tutte le fasi ed in qualsiasi momento da parte di esperti individuati dall'Accademia.

-Art. 6-

Commercializzazione

Se lo 'stoccafisso all'anconitana' non è consumato nel luogo di preparazione può essere ceduto ad altro operatore nel rispetto della vigente normativa sanitaria; la dizione 'stoccafisso all'anconitana' sarà apposta soltanto se ottenuto nel rispetto del presente disciplinare.

-Art. 7-

Legame con il territorio



Conosciuti in Ancona tra il XV e il XVI secolo, così come avviene in tutti i più importanti centri marittimi dell'Adriatico e del Mediterraneo, lo stoccafisso e il baccalà, hanno successo sia sulla costa che in campagna e per gli stessi motivi: costano poco e si mantengono per lunghissimo tempo, sono un ottimo nutrimento e quindi servono a combattere la fame.

Significativo è il fatto che, per quanto era in uso nella città dorica, Baldassare Vandergoes (Baltasar van der Goes), un ricco mercante che si è trasferito dai

Paesi Bassi verso la città portuale di Ancona e tra i più ricchi cittadini di Ancona, titolare dell'appalto per l'estrazione dello zolfo nella Legazione di Urbino cominciò ad importare direttamente lo stoccafisso già alla metà del XVII secolo.

Non esiste una ricetta e in ogni città e in ogni territorio, per secoli, si è provato e riprovato per trovare il modo migliore per cucinarlo, un prodotto non facile che prima va battuto e poi ammolato, e quindi abbinato con i prodotti che offre l'orto di casa; tutto ciò spiega il perché dei diversi modi di prepararlo, ognuno a modo proprio.

Il piatto nasce, si trasforma nelle case, prima di arrivare nei locali pubblici e quando lo stoccafisso passa dalle cucine delle famiglie in quelle delle Cantine o delle Osterie, il piatto si irrobustisce di sale e di pepe perché deve stimolare il consumo del vino, così come già avveniva con le aringhe, le sarde sotto sale e le 'crocette'.

La peculiarità delle modalità di conservazione del prodotto essiccato, proprio in contemporanea al varo dei precetti sull'astinenza dalle carni da parte del Concilio Ecclesiastico di Trento ne determinò un consumo diffuso velocemente in tutto il nord d'Italia, giungendo, in breve tempo, fino ad Ancona, città portuale, dove il pescestocco inizia una nuova storia e una nuova identità, grazie al felice connubio sia con l'acqua sia, in particolar modo, con i prodotti cardine della dieta (patate, pomodori, sedano, carote, olio d'oliva), che gli conferiscono lo status di tipicità gastronomica.

Tradizione vuole che, come un precetto, le famiglie consumino lo stocco il Venerdì Santo e durante la Vigilia di Natale, tanto che lo stocco diviene persino regalo.

Nel caso dello 'Stoccafisso all'anconitana', la tradizione non è, dunque, solo un fattore di produzione ma anche, e soprattutto, di trasformazione.

Per gli anconitani mangiare lo stoccafisso insieme, riunendo più famiglie, diventa quasi un rito ed ogni occasione è buona per un confronto utile ad affinare il modo migliore di prepararlo ed è attraverso questo lungo processo che, nei secoli, si crea quell'armonia fra il pesce che viene dal grande nord e i prodotti della nostra terra e nasce, quindi, lo 'Stoccafisso all'anconitana' che raggiunge una grande notorietà, sia a livello nazionale che internazionale.

In Norvegia, i selezionatori che classificano la specie dello stoccafisso, denominano nella classe Westre, il Westre Ancona, in nome di unica città che può pregiarsi di tale titolo.

La fama inorgoglisce gli anconitani che continuano a considerare lo stocco il piatto principe della propria tavola, occasione di convivialità e amicizia, una vera e propria bandiera della città.

Ecco perché poeti del passato e del presente, e in primo luogo gli scrittori vernacolari, hanno dedicato e dedicano splendidi versi al piatto della tradizione ed anche perché, nel 1997, nasce 'l'Accademia dello stoccafisso all'anconitana' che ha la missione di garantire l'autenticità del piatto e di diffonderne la conoscenza insieme alla storia e alla cultura del territorio.

Per radicare la missione dell'Accademia viene indicato il Codice, quasi un disciplinare, che fa riferimento alla ricetta attribuita all'oste Getullio Zaccaria nel quale sono indicati gli ingredienti base ed imprescindibili perché il piatto si possa considerare 'Stoccafisso all'anconitana'.

Nel 2003 è stata l'Accademia dello Stoccafisso all'anconitana a promuovere i rapporti tra le città di Ancona e Svolvær, città nella contea di Nordland, Vagan, capoluogo dell'arcipelago norvegese, luogo principe di pesca del merluzzo che, essiccato all'aria, diventa stoccafisso.

È stato in questa occasione che, visitando il Museo del vaporetto postale di Stokmarkness, vedendo una foto di una nave e l'inconfondibile Arco di Traiano, abbiamo scoperto che il Cantiere navale dorico, alla fine degli anni '40, aveva costruito quattro navi e che il governo norvegese, allora privo di valuta pregiata, le aveva pagate anche con un'adeguata fornitura di stoccafisso. L'Accademia dello stoccafisso all'anconitana è riuscita a documentare questo particolare avvenimento che ha interessato la storia della nostra Città dopo aver incaricato ingegneri navali a tale ricerca.

Una missione, oramai, più che decennale che ha stimolato i ristoratori a migliorare il proprio lavoro e che ha avvicinato nuovi commensali ad apprezzare non solo l'armonia del piatto ma anche la storia e la cultura che tramanda e che trionfa ogni anno, a settembre, nella celebrazione di 'Stoccafissando'.