



LA NEWSLETTER DELLE RICETTE TIPICHE DICEMBRE = STOCCAFISSO ALL'ANCONETANA



Lo stoccafisso all'anconitana, anche soprannominato stocco, è uno tra i principali piatti della cucina anconetana. È stato anche riconosciuto come Prodotto Agroalimentare tradizionale italiano.

Data l'importanza dello stoccafisso nella cucina locale di Ancona, nel 1997 a Portonovo è stata istituita l'*Accademia dello*

"stoccafisso all'anconitana" per portare avanti la tradizione di questo piatto. Non a caso, ogni anno si svolge una gara nella preparazione di questa ricetta, alla quale partecipano i vari ristoranti della città.

La storia

Si narra che nel quindicesimo secolo un commerciante veneziano partì dal porto di Creta verso le Fiandre per scaricare del vino. Nel viaggio di ritorno, l'imbarcazione, a causa di una tempesta si arenò sulle isole Lofoten, al largo delle coste norvegesi. I commercianti dovettero rimanere lì fino all'arrivo della primavera ed ebbero il tempo di scoprire lo stoccafisso. Cosicché, quando tornarono a Venezia, si portarono via quello che era un prodotto assolutamente nuovo per l'Italia dell'epoca. In poco tempo lo stoccafisso diventò il cibo apprezzato nelle tante osterie del Mediterraneo, inclusa anche Ancona. Le navi di Ancona che si dirigevano verso il nord Europa, iniziarono così a trasportare grandi quantità del merluzzo nordico, soprattutto dalle Lofoten.



LA RICETTA ORIGINALE

Gli ingredienti chiave

Procurarsi:

Ingredienti per 4 persone

1 kg di stoccafisso già
bagnato e pulito
kg. 1,5 di patate
gr. 400 pomodorini tondi
tipo pendolino
gr. 250 olive
gr. 500 olio di oliva extra
vergine
due bicchieri di vino bianco
(Verdicchio)
sedano – carota – cipolla –
aglio – rosmarino –

acciughe – tonno – capperi
sale pepe e peperoncino

PREPARAZIONE:

Tagliare lo stoccafisso (già pulito dalla lisca e le spine più grandi) a pezzi e predisporli in una teglia dal bordo alto;

Tagliare a metà i pomodorini, salare pepare e condire con un pochino di olio;

Sbucciare le patate, tagliare a grandi spicchi possibilmente di dimensioni uguali, salare pepare e condire;

Preparare un trito con tutti gli odori a disposizione unitamente alle acciughe, al tonno e ai capperi, diluire il composto con abbondante olio, unire il tutto allo stoccafisso;

Cospargere una abbondante metà di olive e pomodorini, disporre sopra le patate già condite coprendo bene lo stocco, cospargere con i rimanenti pomodorini e olive, aggiungere il restante olio di oliva e il vino allungato con un pochino di acqua facendo attenzione che

raggiunga il fondo della teglia senza togliere il condimento alla composizione;

Infornare e proseguire la cottura per oltre due ore.

CURIOSITA' E QUALITA' LEGATE ALLO STOCCAFISSO

Lo sapevi che....

Le qualità migliori del **merluzzo** sono il cosiddetto "**ragno**", marchiato a fuoco sul lato, e il **merluzzo skrei** chiamato dai norvegesi "*Valentine fish*" un merluzzo selvaggio di alta qualità.

Le caratteristiche nutritive sono interessanti, **100 g di stoccafisso** ammollato contengono grammi: 78,40 di acqua; 20,70 di proteine, 0,90 di grassi, 20 mg di calcio, 200 di fosforo, vitamine del gruppo B e solamente 91 Kcal.

Prima di procedere al consumo di **baccalà** o **stoccafisso** occorre conoscere i metodi che lo rendono commestibile: se **secco**, quindi stoccafisso, occorre **batterlo** per bene con un bastone o un batticarne e poi metterlo in un catino capiente e **lasciarlo sotto l'acqua** corrente per tre giorni. Se il vostro animo è particolarmente ecologico lo metterete in acqua fredda, sempre per tre giorni, in frigorifero e ogni sei ore la cambierete. Se volete usare il **baccalà salato** dovrete tenerlo in acqua almeno due giorni, o a filo o cambiandola ogni sei ore, prima di usarlo assaggiatelo che non sia ancora salato.

Le stoccafisso nelle varianti regionali

Lo stoccafisso e le sue varianti regionali offrono un viaggio gastronomico in tutta Italia, con preparazioni che vanno dalla crema morbida del "baccalà mantecato" veneto allo "stocco alla mammolesse calabrese" fino al "brandacujun ligure". Questa diversità riflette la capacità di adattare l'ingrediente, importato

dai paesi nordici, alle tradizioni locali, utilizzando altri prodotti tipici del territorio.

PILLOLE DI SICUREZZA ALIMENTARE

RPFED e RTE: conoscere le differenze per sicurezza e qualità alimentare

Nel settore alimentare moderno è fondamentale distinguere tra **RPFED** e **RTE**, due categorie che definiscono modalità diverse di consumo e implicano requisiti normativi e igienico-sanitari specifici.

I prodotti **RPFED** sono alimenti **pronti a cuocere o a completare la preparazione**, come pasta ripiena, piatti da forno o preparazioni surgelate. La loro produzione deve avvenire in ambienti controllati secondo le normative HACCP e il Pacchetto Igiene UE, con procedure di sanificazione delle attrezzature, tracciabilità delle materie prime e gestione dei punti critici di controllo.

Questi prodotti possono contenere microrganismi termolabili, che vengono inattivati solo con la cottura: tra i principali patogeni da controllare ci sono **Salmonella spp., Listeria monocytogenes, Escherichia coli patogeni (STEC), Staphylococcus aureus e Bacillus cereus**. L'etichetta deve indicare chiaramente **istruzioni di cottura, temperature minime da raggiungere al cuore del prodotto** e condizioni di conservazione, garantendo la sicurezza microbiologica fino al consumo.

I prodotti **RTE**, invece, sono **pronti al consumo senza ulteriori trattamenti termici**, come insalate confezionate, sushi, affettati o snack pronti. La produzione deve seguire standard igienico-sanitari ancora più rigorosi, perché ogni contaminazione post-produzione può rappresentare un rischio diretto per il consumatore.

Anche in questo caso i principali pericoli microbiologici includono **Listeria monocytogenes**, che può crescere durante la conservazione, **Salmonella spp., E. coli**, e

Staphylococcus aureus. L'etichetta deve riportare **modalità di conservazione, data di scadenza e eventuali avvertenze**, e la distribuzione richiede il mantenimento costante della catena del freddo per prevenire la proliferazione microbica.

Per le aziende alimentari, comprendere la differenza tra RPFED e RTE è fondamentale: determina **processi di produzione, controlli di sicurezza, conservazione e modalità di vendita** nei punti vendita. Per i consumatori, conoscere questi termini significa fare scelte consapevoli, rispettando tempi e modalità di preparazione dei prodotti RPFED e consumando in sicurezza quelli RTE.

In sintesi, i prodotti **RPFED** offrono praticità ma richiedono cottura per essere sicuri, mentre i **RTE** sono immediatamente fruibili ma necessitano di controlli rigorosi lungo tutta la filiera per prevenire rischi microbiologici. Conoscere queste differenze permette di tutelare la salute dei consumatori e rispettare le normative europee sulla sicurezza alimentare.

E tu lo sapevi?

CSR Marche 2023-2027 intervento SRH04 prog. Id. 76702 che prevede il contributo comunitario



CSR Marche 2023-2027 intervento SRH04 prog. Id. 76702 che prevede il contributo comunitario