

Stoccafisso all'anconitana, la ricetta di Marisa Trionfante

scritto da Amanda Arena | 08/01/2024



La food blogger marchigiana ci propone uno dei piatti più noti della cucina tradizionale regionale, tipico della città di Ancona che fa del suo mare un importante elemento di comunicazione. Si realizza mediante una lunghissima cottura del pesce tagliato a pezzi grossi e con abbondante vino e olio extravergine di oliva

Lo **Stoccafisso all'anconitana** è una pietanza iconica della tradizione culinaria delle Marche che nasce dall'incontro tra il pesce pescato nei Mari del Nord e gli ingredienti peculiari della dieta mediterranea. È ideale da condividere con la famiglia o gli amici ed è la narrazione dei viaggi asiatici dei pescatori che, al rientro, passavano dai fiordi norvegesi e importavano grandi quantità di stoccafisso.

Stoccafisso all'anconitana: la storia della ricetta

La ricetta dello Stoccafisso all'Anconitana, sin dai secoli XV e XVI, è legata al territorio della città dorica dove lo stoccafisso e il baccalà si diffusero al pari delle più importanti città marittime della costa adriatica e mediterranea.

Fu un ricco mercante trasferitosi dai Paesi Bassi ad Ancona, **Baldassarre Vandergoes**, che cominciò a importare direttamente lo stoccafisso alla metà del XVII secolo. La sua scoperta si deve a **Pietro Querini**, un nobile veneziano naufragato nel 1432 in un'isola dell'arcipelago delle Lofoten a nord della Norvegia, il quale restò affascinato dal metodo di essiccazione del merluzzo all'aria e al vento utilizzato dalla popolazione autoctona. Querini comprese che si poteva preservare per mesi sia sotto sale, per ottenere il baccalà, sia essiccandolo per trasformarlo in stoccafisso. Questo ne segnò l'ingresso in Italia, sancendo l'incontro tra la Serenissima e lo stoccafisso.

Chi è Marisa Trionfante

Marisa Trionfante nutre sin da piccola una passione per la cucina. Cresciuta tra la Germania e le Marche, rientra nel 1983 a Cupra Marittima in provincia di Ascoli Piceno. Fonda nel 2015 il blog "[Patata e fantasia](#)", focalizzandosi su un unico ingrediente base delle sue ricette: le patate. Si rivolge al pubblico femminile che privilegia piatti facili e veloci.



La blogger Marisa Trionfante.

È autrice del libro "[Patata e fantasia. Viaggio sentimentale tra ricette, sapori e ricordi](#)", pubblicato nel 2020 con la casa editrice Giaconi Editore. Una storia che parla di emigrazione attraverso ricordi,

luoghi e sapori. Il filo conduttore è la patata. È impiegata anche nella ricetta dello Stoccafisso all'anconitana, talmente intrisa di storia e tradizione da meritarsi un'Accademia che ne stabilisce i requisiti. Per realizzarla Marisa ha consultato il [Disciplinare dell'Accademia](#) dello Stoccafisso all'Anconitana, fondata nel 1997 per tutelare la tipicità del piatto e promuoverlo fuori dalle Marche.