



**Prezzi vantaggiosi.
Bollette trasparenti.
Zero commissioni.**



**FARMACIE
DI TURNO**



CULTURA HOME IN EVIDENZA L'AQUILA

BACCALA' E STOCCAFISSO. DALL'ACCADEMIA DELLA CUCINA ALLE AGNESINE AQUILANE "LE ORTICHE"

18 Ottobre 2026 Giosafat Capulli



di Federica Farda

L'AQUILA – Serata di stoccafisso, senza restare di baccalà. Il baccalà, lo stoccafisso e gli altri pesci conservati sotto sale o essiccati o affumicati era il tema 2026 della cena ecumenica dell'Accademia italiana della Cucina, ovvero la serata che si svolge il terzo giovedì di ottobre in contemporanea in tutte le delegazioni del Bel Paese e in quelle distaccate nel mondo. La prima serata ecumenica, la cena più importante dell'anno per l'Aic, da quando la Cucina italiana è stata riconosciuta, nel dicembre 2025, patrimonio

2. NOV. 2026 lunedì ore 19.30

MAMMAROSSA LA SCUOLA DI CUCINA

LA CUCINA ROMANA

Le ricette del corso:
Le Polpette di bollito
La Gricia (la madre di tutte le Amatriciane)
I Maritozzi alla panna

SPAZIO
CIBUS ET SYMPOSIUM
Pingue

Via Lamaccio Sulmona (AQ) 0864.206000

53° Premio Sulmona To think L'arte lascia un segno 17.10-8.11.26

Inaugurazione sabato 17.10 ore 11.00 Abazia di Santo Spirito al Morrone

53°

La S.V. è invitata alla cerimonia di inaugurazione della 53° edizione del Premio Nazionale e Internazionale d'Arte Contemporanea e Giornalismo della Città di Sulmona

La sua presenza sarà molto gradita

Peola Pelino Presidente de Il Quadrivio

NEW
NEW EVOLUTION WORKPLACE
COSTRUZIONI GENERALI

gruppo autotrasporti sulmona

gas
costruzioni e progettazioni
Architetto ANGELONE

immateriale universale Unesco su proposta proprio anche della stessa Accademia.

E gli accademici aquilani hanno solennizzato la cena di baccalà (simposiarca e relatore il socio Ermenegildo Bottiglione) nel ristorante Essenza, un locale che da pochi mesi ha aperto i battenti in zona Piazza D'Armi e attualmente uno dei pochi in città specializzato nella cucina dello stoccafisso.

Il baccalà e lo stoccafisso, non proprio due sinonimi poiché, se è vero la matrice comune dal merluzzo pescato nei freddi mari del Nord, la definizione varia a seconda del processo di lavorazione e stagionatura. Procedimenti già noti agli accademici aquilani per essere stati al centro, nel 2023, di una



conviviale tenuta dall'accademico Maurizio Fioravanti recentemente spillettato d'argento per i suoi 25 anni di vita sociale. L'imprenditore Maurizio Fioravanti tra le varie tipologie di baccalà ci è cresciuto: suo papà Guido insieme ad altri due amici abruzzesi, autentici personaggi del secolo scorso, quali Camillo Pozzolini e Riccardo Monti sono stati i primi importatori dell'elemento ittico del Mar del Nord in regione e non solo. Il Fioravanti senior fu il primo a L'Aquila, ad esempio, a importare la qualità più pregiata, il baccalà San Giovanni un prodotto molto essiccato e che, pur presentando pochissimo sale (la sua particolarità) richiede però 5/6 giorni di ammollo. In pratica, il merluzzo una volta decapitato ed eviscerato e aperto a farfalla, caratteristica del baccalà, viene immerso in una leggera salamoia, dalla formula segreta, per poi essere essiccato su rastrelliere orizzontali posizionate sul promontorio canadese di Gaspé che si affaccia sull'Oceano Atlantico. L'essiccazione all'aria aperta lo accomuna allo stoccafisso che, invece, non viene disteso né salato ma soltanto appeso come se fosse un bastone di legno su rastrelliere poste all'aria aperta nelle norvegesi Isole Loföten. Per gli altri tipi di baccalà, il secco e il salinato, l'essiccazione del pesce disteso a farfalla avviene rispettivamente in tunnel ad aria calda o su pallet alternati a strati



di sale secco ed i giorni di ammollo variano da tre a quattro. Il tempo di ammollo è oggi un deterrente al consumo del vero baccalà. "Nel primo dopoguerra – spiegò Maurizio Fioravanti nel febbraio di tre anni fa – il baccalà fu molto popolare grazie al costo contenuto, al fatto che si conservasse senza frigorifero e al potere nutriente, in grado, quindi, di sfamare famiglie numerose e in modo economico. Oggi, invece, il consumo è diminuito per le difficoltà di utilizzo del vero baccalà che richiede, prima della cottura, alcuni giorni di ammollo. Il supermercato non è più autorizzato ad ammolare per così tanto tempo, nelle cucine di un ristorante l'odore per tre-sei giorni creerebbe non pochi problemi ad iniziare dai controlli della Asl e, per finire, poco si adatta alla dimensione domestica delle famiglie odierne, sempre meno numerose e dai maggiori ritmi frenetici lavorativi, quindi con minor tempo a disposizione". Proprio perché era un alimento ittico che non aveva bisogno del frigorifero per la sua conservazione ha, quindi, caratterizzato la cucina nell'aquilano nei giorni di vigilia: si pensi ad esempio alle cene del 24 dicembre fino a metà del secolo scorso. Ora è, al contrario, alimento pregiato per il lungo tempo e, poco pratico, periodo di trasformazione che richiede per poterlo cucinare. I pasti a base di baccalà non sono più frequenti come un tempo. In questo contesto a L'Aquila si inserisce la congrega agnesina Le Ortiche, caratterizzata da sole donne, che il 21 gennaio onorano la festa della maldicenza con un menù esclusivamente a base di baccalà affinché nessuna rimanga a bocca aperta come un baccalà.

Realizza ciò che vuoi con Conto Generazione BCC

Il conto corrente con tenuta conto, carta e home banking a zero euro fino a 25 anni e dai 26 anni a 2 euro al mese. Hai bonifici online gratuiti, gestisci i tuoi soldi tramite app e PC e paghi ovunque contactless con carta, smartphone o smartwatch.

<https://ilcontogenerazionebcc.gruppobccweb.it>

BCC PRATO PELIGNA
GRUPPO BCC ABRUZZO

Camera Musicale Sulmonese

5Xmille
83001080668

La tua firma: _____

Il tuo numero di telefono: _____

Il tuo indirizzo email: _____

Il tuo indirizzo di residenza: _____

Il tuo indirizzo di lavoro: _____

Il tuo indirizzo di nascita: _____

Il tuo indirizzo di famiglia: _____

Il tuo indirizzo di studio: _____

Il tuo indirizzo di lavoro: _____

Il tuo indirizzo di nascita: _____

Il tuo indirizzo di famiglia: _____

Il tuo indirizzo di studio: _____

FIERA DI LANCIANO. IL MONDO D ELLA SCUOLA PROTAGONISTA CO N "DIDACTA ABRUZZO"

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento *

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218-IT04JE