



STOCKFISH: ANCONA-LOFOTEN È RITORNO

Connubio felice fra la tradizione locale della gastronomia e l'ispirazione nordica del design per il ristorante anconetano, interprete contemporaneo di un'antica canzone

*Testo di Maria Chiara Ballerini
Fotografie di Vito Corvasce*

*"Non solo per la festa dela panza,
nemenò per la pesta o prel sapore,
per 'sta bontà che te fa tanto onore
l'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), Eviva el stucafisso!*

Per una volta, la denominazione di un locale con una parola inglese, o più in generale straniera, non è ricerca di esotismo male interpretato, né approssimativo ricorso a una moda tanto vagheggiata quanto ormai obsoleta. Tutt'altro. La scelta della dizione internazionale dello "stoccafisso" per il ristorante anconetano è programmatica e legittimata da motivazioni che hanno radici nella storia, che è storia della città, storia della cucina, storia d'amore. Il ristorante 'e non solo' *Stockfish* si trova nella parte antica più romantica di Ancona, tra il porto e il Teatro delle Muse.



Inaugurato nel 2008, nasce dall'idea di unire la tradizione del piatto tipico della città con la provenienza allogena della materia prima. Il risultato è un locale contemporaneo che sposa armoniosamente i sapori originari con l'ispirazione nordica del design. Operazione riuscita, come dimostra anche l'inclusione di *Stockfish* tra i soci della rigorosa "Accademia dello Stoccafisso all'anconitana", nata per tutelare la tipicità del piatto, codificarne la ricetta, divulgarne la storia e promuovere eventi culturali pertinenti. Il forte legame tra Ancona e i mari della Norvegia, in particolare con le isole Lofoten - oggi gemellate con il capoluogo marchigiano - data da centinaia di anni. Le navi dei provetti marinari

anconetani non si limitavano alla pesca nel pur fruttuoso Adriatico, ma si spingevano fino alle città anseatiche, risalivano i fiordi norvegesi e tornavano in patria cariche di quel merluzzo essiccato sui bastoni con una tecnica millenaria di conservazione, che da piatto povero consumato prevalentemente nei giorni di viglie e quaresime come da precetti religiosi, sarebbe diventato il simbolo gastronomico cittadino, ricco tanto di sapore quanto di significato. "Un piatto che racconta la storia di più generazioni - afferma Bruno Bravetti, presidente dell'Accademia e autore del volume *Stoccafisso* -, la pazienza, l'amore e la perizia delle donne e degli uomini che lo hanno sperimentato, affinato nei secoli fino

a farlo essere quello che noi tutti amiamo. È uno dei segni e dei simboli della città, è un piatto unico e insuperabile, è insieme tradizione e modernità." *Stockfish* è stato progettato dallo studio Sardellini-Marasca Architetti di Ancona. Partendo da un intervento di ristrutturazione di una bottega ottocentesca, i progettisti hanno realizzato un concept in grado di interpretare questo connubio in modo elegante e innovativo. Anticipa già le peculiarità dell'interior design l'ingresso di forte impatto visivo, con le linee architettoniche pure della vetrina e i tratti energici dell'insegna, realizzata in ferro verniciato di una scura tonalità di marrone. Il font dell'insegna, come anche

il simpatico logo 'pesce-bicchiere', è una creazione originale di Sardellini-Marasca, inaugurato qui per la prima volta. Gli arredi interni seguono coerentemente la scelta di essenziale severità, ma l'equilibrio ben dosato dei contrasti tra forme nette e risolte che si accostano a un'alternanza di materiali caldi e freddi e a tinte opache e lucide nella gamma dei marroni, rende dinamico e gradevole il piccolo ambiente di poco più di 40 metri quadrati. Di notevole effetto il ruolo giocato dalla luce, tra le fluorescenze nascoste in punti strategici per una gradevole illuminazione generale, le "Glo-ball" di Flos a cascata nel bagno e soprattutto le elegantissime "Miss" di Davide Groppi, sottili cilindri

1. Una gigantografia delle Isole Lofoten in omaggio al legame secolare che lega la città di Ancona al mare e alla gastronomia norvegese. 2. La sobria teoria di tavolini. 3. I rivestimenti in tessere di mosaico. 4. Forme asciutte, semplici e nitide, addolcite dai toni caldi del marrone riassumono il concept del design di interni realizzato dallo studio Sardellini-Marasca Architetti (foto 5 - approfondimenti su: www.archfood.it). Nelle pagine di apertura: l'edificio che ospita *Stockfish*.





**DI NOTEVOLE EFFETTO
IL RUOLO GIOCATO DALLA
LUCE, TRA I SOTTILI CILINDRI
A SOSPENSIONE DI DAVIDE
GROPPI CHE ACCENDONO
OGNI SINGOLO TAVOLO,
LE "STELLE" A CASCATA
DEL BAGNO E LE
FLUORESCENZE NASCOSTE
IN PUNTI STRATEGICI PER
UNA GRADEVOL
ILLUMINAZIONE GLOBALE**

a sospensione che illuminano i tavolini, disposti in serie a seguire la forma allungata della sala.

La parete di fondo con rivestimento su piani sovrapposti in laminato "gessato", la parete a specchio integrata allo schienale rivestito in pelle marrone scuro, la pavimentazione in tessere di mosaico che risalgono a fasciare il volume del bancone, l'accesso alla cucina tramite una porta a bilico incisa lungo le linee del rivestimento gessato, danno un'impressione di un'estetica asciutta, quasi "nuda", realizzata a partire da forme definite e nitide, addolcite dai toni caldi del marrone. "Ma la trovata d'effetto e il vero simbolo di *Stockfish* - spiegano gli architetti Sardellini-Marasca - è comunque il grande murale rivestito dalle gigantografie delle isole norvegesi Lofoten, dove gli enormi stoccafissi appesi ad essiccare riecheggiano la volontà di esaltare il rapporto centenario che lega la gastronomia anconetana col pesce dei mari del Nord."

Il menu di mare proposto da *Stockfish* comprende svariati primi piatti tradizionali, secondi di pesce e contorni di stagione, ma riserva il posto d'onore allo stoccafisso, presentato nella ricetta originale ma anche in diverse versioni e abbinamenti, dal momento che "...a parte poche regole (le canne sul fondo del tegame, il Verdicchio per bagnarlo ed il mazzetto di erbe aromatiche completo e la lunga cottura) cucinarlo è un atto d'amore, all'anconitana." (Bruno Bravetti)

Posto d'onore per lo stoccafisso, presentato in versione originale e in diverse interpretazioni, accanto ad altre proposte del menu di mare (pagina a lato); sopra: alcune fasi della lavorazione.