

ENO FICE

n u o v a

n. 2 – anno V°
REGISTRAZIONE presso il Tribunale
di Verona – n° 1902 del 10/02/2011 –
Poste Italiane S.p.A. – Spedizione in
abbonamento postale – D.L. 353/2003
(conv. in L. 27/02/2004 n.46) art. 1,
comma 1, Sassari Aut. N. 66/2009
Codice fiscale e partita IVA:
03522480239

FICE

**Raduno nazionale
Belluno Feltre
Longarone**

Formaggi

**il gorgonzola
IGOR**

Pane

**alimento
millenario**



La rivista delle *Confraternite Enogastronomiche*

Organo ufficiale della F.I.C.E.
bimestrale di informazione e cultura enogastronomica

FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI
CALENDARIO MANIFESTAZIONI
ANNO 2015

MESE DI APRILE

- GIOVEDÌ 09 - Circolo della Rovere – Savona - Incontro Convivio
DOMENICA 19 – Confraternita del Gorgonzola di Cameri (NO) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.
GIOVEDÌ 23 - Circolo della Rovere – Savona - Incontro Convivio
DOMENICA 26 – Tavola Veneta – Bigolino di Valdobbiadene (TV) – Venezia Festa del 25° Anniversario di Fondazione di “Tavola Veneta” che da gennaio è diventata associazione europea.

MESE DI MAGGIO

- SABATO 09 – Confraternita del Vino, Riso e Gorgonzola – Novara – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.
DOMENICA 17 – Imperial Castellania di Suavia – Soave (VR) – Festa del Vino Soave. Incontro Convivio con Le Confraternite FICE.
DOMENICA 17 – Cuj dal Lundas – Vercelli - Incontro Convivio con le Confraternite FICE.
DOMENICA 18 – Cavalieri del Grappolo d'Oro “Feudo di Imperia” – Dieta di primavera. Incontro convivio con Le Confraternite FICE.
DOMENICA 24 - Confraternita del Sabajon e dij Noaset – Chiasso (TO) - Incontro Convivio con le Confraternite FICE.
SABATO 30
DOMENICA 31 – Circolo della Rovere – Savona - 30 ° anniversario di Fondazione e ricordo del 40° di Fondazione della F.I.C.E. – Incontro convivio con le Confraternite.

MESE DI GIUGNO

- DOMENICA 07 – Credenza Vinicola di caluso e del Canavese – Caluso (TO) – Incontro Convivio con le Confraternite
DOMENICA 07 – Circolo Enogastronomico Lombardo “La Franciacorta” – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.
DOMENICA 14 – Confraternita del Formaggio Piave – Feltre (BL) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE

MESE DI LUGLIO

- DOMENICA 05 – Associazione “ASMAGNA” - Manforte d'Alba (CN) – incontro convivio con le Confraternite FICE.

MESE DI AGOSTO

- GIOVEDÌ 13 – Compagnie du S.a.r.t.o. – Comunità Alpina a Bardonecchia

MESE DI SETTEMBRE

- DOMENICA 20 - Confraternita della Nocciola “Tonda Gentile” di Langa – Cortemilia (CN) – Incontro convivio Con le Confraternite FICE.
DOMENICA 27 – Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina – Sandrigo (VI) – Tradizionale cerimonia di Investitura. Incontro con le Confraternite FICE.
DOMENICA 27 – Ordine dei Cavalieri della Polenta – Bergamo – “A Tavola con Amicizia” – Incontro Convivio Con le Confraternite F.I.C.E.

MESE DI OTTOBRE

- VENERDÌ 02**
DOMENICA 04 – **XXXIV° RADUNO DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTR.**
Organizzato dalla Confraternita del Formaggio Piave di Feltre (BL) – A LONGARONE (BL) – “SAPORI ITALIANI E ALPINI”.
DOMENICA 11 – Accademia dei Cjarsons – Forni Avoltri (UD) – 2° Incontro Convivio con Le Confraternite FICE.
DOMENICA 18 – Confraternita dei cavalieri di San Guido di Acquosana – Acqui (AL) – Incontro convivio con Le Confraternite FICE. E PREMIO POESIA DIALETTALE.
DOMENICA 25 – Accademia della Castagna Bianca – Studium Monregalensis Castanae di Mondovì (CN) – Incontro convivio con le Confraternite FICE.

MESE DI NOVEMBRE

- SABATO 14
DOMENICA 15 – Confraternita del Bollito e della Pera Madernassa – Secondo incontro conviviale con le Confraternite FICE.
DOMENICA 22 – Cavalieri del fiume Azzurro – Lonate Pozzolo (VA) - 20° Capitolo. Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

MESE DI DICEMBRE

- DOMENICA 06 – Consociazione “Helicensis Fabula” di Borgo San Dalmazzo (CN) – Incontro convivio con le Confraternite FICE.



Marco Porzio nuovo Presidente FICE

Carissimi confratelli,

colgo questa occasione per salutarvi ufficialmente e per ringraziarvi per la fiducia che avete accordato a me personalmente e al Consiglio che sarò chiamato a presiedere per il prossimo triennio.

Mi sono messo fin da subito al lavoro e il primo obiettivo che mi sono posto è stato quello di organizzare meglio la comunicazione tra la Federazione e i Circoli e di migliorare l'immagine stessa della Federazione potenziando l'utilizzo del sito e della rivista. Per poter attuare questo primo progetto è necessaria ovviamente la collaborazione dei singoli Circoli. Avete tutti ricevuto una scheda di raccolta dati, prego chi ancora non l'ha fatto di provvedere a restituirla compilata per poter finire quanto prima l'aggiornamento dei nostri indirizzi, così da rendere maggiormente efficace la comunicazione dei tanti eventi in programma.

Vi ricordo inoltre che lo Statuto della Federazione prevede il versamento della quota sociale annuale (pari a € 100,00) entro il 31 maggio, pena la perdita dei diritti garantiti ai soci. E' dunque importante che i Circoli che non l'hanno ancora fatto provvedano a regolarizzare la loro posizione (anche per eventuali quote passate) effettuando il pagamento appena possibile. Il sito federale www.nuovaenofice.it è a disposizione di tutti i Circoli in regola con i versamenti per la pubblicizzazione degli eventi organizzati, per il resoconto degli stessi e per la pubblicazione di articoli inerenti l'enogastronomia e la cultura legata ai vostri territori. Ci tengo in particolar modo a ricordare a voi tutti che prosegue l'organizzazione del Raduno Nazionale che avrà luogo il prossimo Ottobre presso i nostri amici della Confraternita del Formaggio Piave. Sono aperte le iscrizioni e aspettiamo la vostra numerosa partecipazione per incontrarci durante questo bellissimo momento di convivialità.

Nel salutarvi ci tengo a ricordare che l'intenzione mia e dei miei collaboratori è quella di impegnarci al massimo per dare nuova linfa alla nostra attività, non solo perché questo è ciò che solitamente ci si aspetta da ogni nuova amministrazione, ma soprattutto perché la nostra passione ci ha portato a prenderci questo impegno nei nostri e ma soprattutto nei vostri confronti. Anche per questo siamo ovviamente aperti a qualsiasi proposta vogliate farci per rendere sempre migliore la nostra organizzazione e il nostro stare insieme.

Marco Porzio



*affermare valori
e finalità delle
Confraternite*



Attività dei circoli

Verona
F.I.C.E.

Nuovo organigramma della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici.

CONSIGLIO: PORZIO Marco - Confraternita del Gorgonzola - Presidente F.I.C.E. con Delega per le Confraternite del Centro Sud e Isole. PALEARI Luigi - Confraternita della Nocciola "Tonda Gentile di Langa" - Vice Presidente F.I.C.E. e Segretario. SEMPREBON Arnaldo - Sovrano e Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto - Consigliere e Tesoriere. GUIDA Ugo - Confraternita del Vino, Riso e Gorgonzola - Consigliere con Delega di Coordinatore dei Raduni. MANCINI Anna Lisa - Imperial Castellania di Suavia - Consigliere con Delega per le Confraternite del Nord Est. PASSERA Sergio - Nobile Accademia del Prezemolo - Consigliere con Delega per le Confraternite del Nord Ovest. SUSSETTO Angelo - Confraternita del Sanbajon e dij Noaset - Consigliere e Addetto Stampa. COLLEGIO DEI REVISORI DEI CONTI: BONA Fabio - Componente Effettivi - Presidente LISON Romano - Componente Effettivo PERUZZO Natalino - Componente Effettivo COLLEGIO DEI PROBIVIRI: PORCU Luigi - Presidente CAPRA Riccardo - Componente Effettivo PANTALEO Cosimo - Componente Effettivo.

LUTTO

Il Comm. Mario Salvagno, Titolare della Ditta Redoro, grande amico e sostenitore della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici, è tornato alla Casa del Padre. Alla Moglie e a tutta la famiglia le più vive condoglianze da parte di tutte le Confraternite d'Italia.



Chiaverano (TO)

Sovrano Ordine dei cavalieri della Grappa e del Tomino

Domenica 22 Marzo 2015 il 35° Convivio della Serra si è svolto in San Giorgio Canavese non casualmente. Per questa giornata avevamo scelto come tema il vino Erbaluce; di conseguenza abbiamo pensato che l'Azienda Cieck nella persona del suo titolare Sig. Remo Falconieri che oggi ci ospita nella sua nuova ed accogliente cantina potesse rappresentare al meglio il mondo enologico canavese. Sono intervenute: l'Accademia della Costina di Coarezza di Sommalombardo, il Consiglio Grande della Credenza Vinicola di Caluso, la Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa di Cortemilia, la Confraternita 'd la Tripa Di Moncalieri, la Confraternita del Gorgonzola di Cameri, la Confraternita Sambajon e dij Noaset di Chivasso, la Compagnie du Sartò - Comunità Alpina, la Consociazione Helicensis Fabula di Borgo San Dalmazzo, i Maestri Coppieri di Aleramo di Casale Monferrato, il Magistero dei Bruscelli di Busto Grande di Busto Arsizio, l'Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo di Sizzano, Cuj dal Lundas (Quelli del Lunedì) Cultura in cantina di Vercelli, l'Ordine delle Signore Lavandere di Settimo Torinese, la Consorteria dei Gamberai di Settimo Torinese, la Confraternita del Vino, Riso e Gorgonzola di Novara, l'Accademia 'd la Fricia di Crea, l'Accademia della Castagna Bianca di Mondovì e la Confraternita della Tavola Veneta di Bigolino Valdobbadiene. Ci ha onorato della sua presenza il Sig. Marco Porzio di recente investito della carica di Presidente della FICE. Il Gran Maestro Alessandro Revel Chion dopo il saluto agli intervenuti ha dato la parola al Sig. Sindaco di San Giorgio C. ed al Vice Sindaco del Comune di Chiaverano che hanno ricordato l'importanza di queste nostre manifestazioni che continuano a tener vivo il ricordo di tradizioni enogastronomiche e che servono a far conoscere meglio le realtà produttive del territorio. Si è proseguito prima con la cerimonia con dell'investitura del nuovo Cavaliere nella persona del Sig. Armando Gano Vecchiolino e dei Priori per l'anno 2015 nelle persone di Francesco Moretti e Mauro Nalin poi con la consegna della medaglia ricordo al confratello Piero Correnti che ha raggiunto i 10 anni di appartenenza al nostro sodalizio. Anche quest'anno abbiamo voluto che il rappresentante di una Confraternita si presentasse al fine di farsi meglio conoscere agli intervenuti. Abbiamo chiamato il sig. Alberto Sebastiani dell'Ordine del Nebbiolo e dell' Amarena di Sizzano che ha illustrato le finalità della Confraternita di appartenenza. A seguire una relazione sul Vino Erbaluce di Caluso tenuta dal Gran Maestro Alessandro Revel Chion completata dalla proiezione di un bellissimo filmato sull'azienda Cieck e sul sig. Remo che ha dedicato tanti anni della sua vita al mestiere di fare il vino sempre più buono. Chiusura della giornata con trasferimento fino a Caluso presso il ristorante Erbaluce dove si è svolto il tradizionale banchetto brindando con Vino Erbaluce di Caluso e gustando alla fine una ottima Grappa di Erbaluce.



Verona

Confraternita del Boncuciar

Celebrazione del XXXVI Capitolo internazionale della Confraternita BònCuciar, Verona. Presenti 39 Confraternite da Italia, Spagna, Belgio, Francia e Portogallo. Una nutritissima schiera di delegazioni di Confraternite gastronomiche, italiane ed estere, sono state ricevute ufficialmente nel Municipio di Verona, dal presidente del Consiglio Comunale, Luca Zanotto, sabato 28 marzo 2015, per la celebrazione del XXXVI Capitolo internazionale della Confraternita BònCuciar di Verona. L'evento, la cui perfetta riuscita è dovuta al forte impegno del presidente Alessandro Salarolo e del vicepresidente Ilario Febo, ha trovato il luogo adatto per il suo svolgimento, nella particolare cornice della Sala Arazzi del Palazzo Municipale. Osservava, per così dire, il tutto, dalla parete del lato sinistro, il maestoso dipinto di Paolo Veronese ed Eredi, raffigurante la Cena in casa di Levi (1590-1591). I numerosi mantelli, dai colori intensi, medaglie, fasce e vessilli dei presenti, hanno completato il quadro dell'evento, considerato dal presidente del Consiglio Comunale veronese, Luca Zanotto, di massima importanza ed incisività, perché esso ha permesso di fare conoscere Verona, il suo territorio, le sue tradizioni, promuovendo, nel contempo, la cultura, l'amicizia e le relazioni internazionali. Zanotto ha consegnato alle delegazioni estere il gagliardetto ufficiale giallo-blu, antico simbolo del Comune di Verona. Alla luce del grande concetto della Confraternita del Bòn Cuciar, costituita da membri impegnati, fra l'altro, a diffondere l'agroalimentare veronese e il suo territorio, si è avuta l'investitura a soci onorari della nota giornalista di Telenuovo veronese, Simonetta Chesini, attiva nella trasmissionista dal 1978 e da sempre attenta, non solo a proporre notizie, ma anche a diffondere le tradizioni e la cultura della città scaligera, mai dimenticando i principi di amicizia, di fratellanza, d'internazionalità e di promozione del territorio, che sono alla base, poi, dell'azione del "Bòn Cuciar". La riunione nella municipale Sala degli Arazzi si è felicemente conclusa, accompagnati dalla meravigliosa voce del tenore Zuin, sapiente autore del testo. Le due giornate di presenza a Verona delle 39 confraternite hanno trovato meravigliosa conclusione presso il Ristorante Maffei di Piazza delle Erbe, Verona, che, oltre ad avere fatto godere dell'ottimo ambiente, ricavato nell'omonimo seicentesco palazzo, che lo ospita, ha permesso di visitare anche preziosissimi resti, non certo noti al grande pubblico, dell'antico Foro Romano veronese.



Sandrigò (VI)

Confraternita del Bacalà alla Vicentina



FESTA QUERINISSIMA IN PESCHERIA A VENEZIA

In occasione del Carnevale 2015 è ritornato a Venezia, a distanza di quasi 6 secoli, Pietro Querini, mercante e navigatore della Serenissima Repubblica che nel 1432 portò nel cuore della Repubblica Serenissima un pesce che ne avrebbe contraddistinto la cultura, il commercio e l'enogastronomia per i secoli a venire. Naufragato nell'isola norvegese di Rost, il Querini ebbe modo infatti di conoscere la cultura dello stoccafisso, in pratica un metodo per lui assolutamente rivoluzionario di pescare, lavorare e mantenere commestibile per lunghi periodi il merluzzo. Dopo mesi di avventuroso viaggio attraverso l'Europa Querini tornò in patria, portando in dote al Doge Foscari questo particolare prodotto che, adeguatamente elaborato, sarebbe diventato il tradizionale baccalà. E proprio al baccalà e al suo straordinario "scopritore" è stata dedicata la "Festa Querinissima" organizzata dalla Pro Loco di Sandrigò, in collaborazione con la Confraternita del Bacalà alla Vicentina che, tra sabato 7 e domenica 8 febbraio, ha portato sotto gli antichi archi della pescheria di Rialto (quale posto migliore) la tradizione culinaria del baccalà nelle sue variazioni alla vicentina e mantecato, accompagnato da vini consigliati "Lessini Durello" della Cantina Colli Vicentini, "Vespaiolo Sulla Rotta del Bacalà" della Cantina B. Bartolomeo di Breganze e il Tai Rosso della Cantina Colli di Bugano. Oltre alla degustazione ci sono stati momenti di musica popolare veneziana e spettacoli tradizionali. Particolarmente suggestiva è stata la sfilata durante il corteo dell'Angelo dei soci della Confraternita del Bacalà e la rievocazione della consegna da parte di Pietro Querini al Doge Foscari dei primi stoccafissi delle isole Lofoten, in programma domenica 8 febbraio.

Colorno (R)

Confraternita del Tortel Dóls



Domenica 12 aprile la Confraternita del Tortel Dóls di Colorno (PR) ha festeggiato il suo 7° compleanno. La giornata, inondata da un magnifico sole, ha avuto inizio con il coffee break di benvenuto nel parterre della Reggia di Colorno (residenza estiva della duchessa Maria Luigia d'Austria, moglie di Napoleone I) ed è proseguita con la visita alla Scuola Internazionale di Cucina ALMA il cui rettore è il famosissimo Chef Gualtiero Marchesi. Alla fine della visita un gruppo si è recato presso il magnifico complesso dell'Aranciaia, da Orangerie, ricovero invernale degli alberi di aranci e limoni che durante l'estate ornavano lo splendido giardino della Reggia di Colorno e che non avrebbero potuto sopportare i rigidi freddi padani. All'interno dell'Aranciaia ha sede il MUPAC (Museo dei Paesaggi di Terra e di Fiume di Colorno) che raccoglie attrezzature, oggetti e foto della vita che si svolgeva nel paese della Bassa Parmense posto sulle rive del fiume Po. Un altro gruppo si è recato a visitare il Caseificio San Salvatore, dove si produce un ottimo Parmigiano Reggiano, e ha degustato l'ormai introvabile Tosone. Alla fine i due gruppi si sono uniti e hanno raggiunto il ristorante Al Védel in Vedole di Colorno, dove hanno potuto visitare le suggestive cantine di stagionatura di culatelli di Zibello Dop, Fiocchetti, Spalle Crude di Palasone, Pancette, Mariole e Strolghini. Nelle stesse cantine alla fine della visita si è brindato con un meraviglioso Blanc de Blanc della cantina Monte delle Vigne. Al pranzo la presidente della Confraternita Renata Salvini ha presentato il nuovo presidente della FICE Ing. Marco Porzio e le altre autorità presenti. Abbiamo avuto il piacere di condividere la Festa del nostro compleanno con le seguenti confraternite: Accademia Italiana della Costina, Confraternita dei Bigoi al Torcio, Confraternita del Formaggio del Piave, la Confraternita del Gorgonzola di Cameri, Ordine dei Cavalieri della Polenta, Confraternita della Zucca "Teofilo Folengo", la San Nicola tortellino tradizionale di Castelfranco Emilia, Confédération Européenne des Gourmets. La giornata conviviale si è conclusa con un invito al prossimo evento.

Cameri (P)

Confraternita del Gorgonzola



Domenica 19 aprile si è tenuto il 15° Convivio annuale della Confraternita del Gorgonzola di Cameri. Il raduno è stato allietato dalla numerosissima partecipazione di rappresentanti delle Confraternite da tutto il nord Italia. Ben 40 le confraternite rappresentate e più di 200 i Confratelli che sono accorsi per condividere con noi questa giornata di festa e di degustazione. La giornata è iniziata con la visita alle Cantine Valle Roncati dove tutti i partecipanti hanno apprezzato in modo particolare l'accoglienza che è stata loro riservata da parte dei titolari e della loro famiglia. I partecipanti sono stati inoltre entusiasti degli assaggi proposti dalla Confraternita come colazione di benvenuto: gorgonzola dolce e piccante in purezza, gorgonzola dolce abbinato ai tipici biscotti di Novara con il miele, salumi e vino hanno accolto gli amici che arrivavano da vicino e da lontano. Dopo la colazione e la visita ci siamo come sempre recati al Ristorante Farese che ogni anno ci accoglie con rinnovato entusiasmo e che non smentisce mai le aspettative nostre e dei nostri amici Confratelli. Hanno aperto la cerimonia i saluti da parte del Gran Casaro Sergio Passera che ha poi passato la parola al Cerimoniere Marco Porzio, neo eletto Presidente della FICE (Federazione Italia Circoli Enogastronomici) e al Past President Mario Santagiuliana che oltre ai saluti rivolti ai partecipanti hanno presentato il programma del Raduno Nazionale, in collaborazione con il sig. Fabio Bona presidente della Confraternita del Formaggio Piave che ospiterà sul suo territorio l'evento nel prossimo mese di ottobre. A seguire è stato nominato Casaro Onorario della Confraternita il sig. Renato Frisiero, quale segno di riconoscimento per l'amicizia da sempre mostrata nei confronti della nostra Confraternita e dei suoi membri. Infine nel corso del rituale scambio dei doni i rappresentanti delle Confraternite partecipanti hanno ricevuto in ricordo della giornata una bottiglia di Vespolina con etichetta commemorativa del 15° anniversario della fondazione della Confraternita. Il menù, composto principalmente da piatti a base di gorgonzola, ma non solo, e accompagnato dai vini delle Cantine Valle Roncati, è stato molto apprezzato da tutti i presenti che - come ogni anno - dopo averlo degustato nel corso del pranzo hanno potuto portare a casa un omaggio del nostro prodotto gentilmente offerto dalla ditta Igor. Ogni anno il nostro raduno viene onorato dalla partecipazione numerosa delle Confraternite e dei loro rappresentati e quest'anno tale presenza è ancora aumentata.



Ricorreranno quest'anno i 750 anni della nascita di Dante Alighieri ed il Club Enogastronomico Viterbese ha voluto dedicare la conviviale del mese di Aprile al Sommo Poeta che spesso ha fatto richiami all'enogastronomia nelle sue opere. Chi non ricorda, in particolare per noi della Tuscia, le famose anguille di Papa Martino IV: "purga per digiuno l'anguilla di Bolsena e la vernaccia" (Purg.XXIV, 23-24)!. Una delle prime opere del Sommo Poeta è intitolata "Convivio" in cui intende imbandire un banchetto di sapienza per quanti sono animati dalla sete del sapere e spesso attinge dal vocabolario gastronomico per illustrare allegoricamente i vari concetti di carattere filosofico, politico e culturale in genere. Venerdì 24 aprile presso il Resort Terme dei Papi si è tenuta una conviviale sulla cucina dantesca, appositamente studiata dal Direttivo, introdotta dalla professoressa Anna Teresa Ubertini, già nostra sodale in altri interventi letterari/gastronomici, che ci ha accompagnato alla conoscenza ravvicinata del Poeta sotto i suoi molteplici aspetti. Una serata quindi di particolare interesse culturale e gastronomico che ha attirato l'attenzione dei numerosi ospiti.



È stato assegnato e conferito, in forma ufficiale, dall'Amministrazione Comunale la denominazione De.Co. ai "Bigoi al Torcio di Limena". Titolo prestigioso per questo Comune visto essere il primo assegnato nella storia di Limena, non risulta per questo prodotto ancora nessuna assegnazione anche sul Comune di PADOVA. Denominazione Comunale assegnata ad un prodotto alimentare che generato dalla Confraternita dei Bigoi al Torcio ne determina una sua caratteristica di qualità, origine e radicamento nel territorio. Per il raggiungimento di questo riconoscimento, è stata fatta analisi da una Commissione esterna di tecnici del settore alimentare, che hanno dato parere favorevole dopo attente verifiche sul prodotto e sulla sua generazione. Dalla stessa Commissione è stato redatto anche un preliminare che ne garantisce nel tempo esecuzione, ingredienti e qualità. Presenti all'assegnazione il Sindaco sig. Giuseppe Costa, il Vice Sindaco sig.ra Cristina Turetta, assessore Maurizio Martinello, i Tecnici esterni che hanno esaminato e analizzato il prodotto, i tecnici comunali che hanno redatto le pratiche e a rappresentanza della FICE il Past President il sig. Mario Santagiuliana, e del Direttivo Nazionale la sig.ra AnnaLisa Mancini (Responsabile Confraternite FICE per il Triveneto), il sig. Fabio Bona (Responsabile nazionale revisori conti FICE) e il sig. Davide Cadore (Presidente Coordinamento delle De.Co. nella provincia di Vicenza e assessore del Comune di Sandrigo) . Grande emozione da parte del gruppo della Confraternita dei Bigoi al Torcio di Limena, per questo prestigioso risultato, frutto di anni di intenso lavoro e di una minuziosa ricerca di ingredienti per ottenere un prodotto alimentare di eccellenza che si radica in questo territorio. La riscoperta della tradizione e lo sviluppo di questa hanno alimentato e ottenuto un prodotto alimentare di alta bontà e qualità che ha estimatori da tutto il Veneto e oltre. Tale riconoscimento è stato ampiamente confermato dalla notevole affluenza che anche quest'anno si è concentrata nelle 5 serate della manifestazione dal 24 al 28 aprile. I "Bigoi al Torcio di Limena" si inseriscono nel prestigioso territorio Veneto e si affiancano ad altre eccellenze gastronomiche che danno a questa regione una sempre più ampia scelta gastronomica di qualità.



VENEZIA 25° anniversario di "TAVOLA VENETA". Presidente Mariantonietta Vendramini Favero, sempre ricca di proposte, incontri gastronomico-culturali, fantasie creative. Il luogo, storico, importante e celebre per il livello gastronomico nel mondo intero, è l'Hotel Cipriani Belmond Ristorante ORO e dal suo Chef Davide Bisetto, nell'isola della Giudecca. Siamo stati accolti negli antichi Granai della Serenissima, saloni alti fino a 8 metri dove, in un restauro raffinato e d'atmosfera erano preparate sontuose tavole. Ognuna aveva come simbolo una piccola pecora confezionata con vera lana turchese e verde chiaro in abbinamento al colore dei fiori del centrotavola. Perché la pecorella? Il tema principale, (oggetto del menu) era il gemellaggio dell'agnello dell'Alpag. Prodotto di eccellenza riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, tipico dell'Altopiano ALPAGO/CANSIGLIO nel Bellunese e l'agnello Francese IGP del Poitou Charentes. Madrina dell'evento la Dott.ssa Dominique Testud, Dame dell'Angelique, dei Castelli della Loira, (prima socia della nuova Associazione culturale Europea) prezioso collegamento con l'oggetto del gemellaggio con l'obiettivo comune di una consapevole scelta di prodotti europei da parte dei consumatori. Padrino, instancabile nell'impegno nel raccogliere... la generosità degli sponsor, il Dott. Franco Maria Zambotto. Ulteriore incontro con l'Imperial Castellania di Suavia Soave (VR) guidata dalla Gran Maestra Annalisa Mancini, (che ringraziamo per averci procurato gli sponsor del delizioso vino Soave) con la quale è stato consolidato il gemellaggio nato nel 2013 a Soave. Ancora con la Gran Maestra Anna Maria Bagliani della Confraternita Antico Ordine di Adelasia, paladini delle tradizioni gastronomiche di Alassio (SV). La Gran Maestra Brigitte Riera della Confrerie de l'Aiet di Trets Provenza Francia, è da sottolineare che queste 3 Confraternite, guidate da Donne dimostrano che c'è la grande volontà per unire e raccogliere lo sforzo femminile che sappiamo gravoso, nel gestire anche la propria vita privata. Veramente una fratellanza positiva, e come ha sottolineato un ospite illustre, prodigo di consigli preziosi, a suo tempo, alla nostra Presidente, quando quest'ultima, 25 anni fa, voleva concretizzare un sogno nel creare una cultura di affetti, di legami fra generazioni unite dal comune denominatore del "buon bere" e del "buon mangiare" conservare e trasmettere le tradizioni della civiltà della tavola, attorno alla quale ogni membro poteva dimostrare, in leggerezza, la sua gioia nella convivialità. Il Prof. Ulderico Bernardi 1° Presidente del neonato Sodalizio, ora Presidente Onorario, era con noi e questa presenza ha arricchito il significato dell'incontro.





**LA F.I.C.E. e LA CONFRATERNITA DEL FORMAGGIO PIAVE
organizzano il**

34° RADUNO NAZIONALE F.I.C.E.

40° ANNIVERSARIO FONDAZIONE DELLA F.I.C.E.



BELLUNO – FELTRE – LONGARONE

2 - 3 - 4 OTTOBRE 2015

PROGRAMMA



VENERDI 2 ottobre:

- Entro le ore 15.00 è previsto l'arrivo dei partecipanti presso gli hotel assegnati in Belluno
- ore 15.30 Trasferimento con pullman dagli hotel di Belluno verso Feltre
- ore 16.00 Visita allo stabilimento LATTEBUSCHE (ciclo produttivo e degustazione)
- ore 18.30 Trasferimento a Feltre con pullman e visita al "Museo del ferro battuto C. Rizzarda", unico in Europa, e Teatro della Sena (piccola Fenice)
- ore 20.00 Cena tipica alpina c/o la Birreria Pedavena
- ore 23.00 Rientro in hotel a Belluno con pullman

SABATO 3 OTTOBRE:

- ore 09.00 Trasferimento con pullman dagli hotel di Belluno a Longarone Fiere (km.15 circa)
- ore 09.45 Longarone fiere, inizio sfilata delle Confraternite
- ore 10.00 Longarone Fiere, inaugurazione evento "Sapori italiani e alpini"
- ore 10.45 Interventi di saluto delle autorità
- ore 11.15 Chiamata delle Confraternite e scambio dei doni
- ore 12.30 Degustazioni varie agli stand riservati alle Confraternite (eventuale buffet)
- Pomeriggio Brevi presentazioni di prodotti vari in spazi dedicati e degustazione di gelato
- ore 17.30 Rientro in hotel con pullman (partenza da Longarone fiere davanti all'ingresso)
- ore 20.00 Cena di gala all'Hotel Carpenada

DOMENICA 4 ottobre:

- ore 09.30 Trasferimento con mezzi propri a Longarone (ingresso fiera)
Appuntamento con le guide alla volta della diga del Vajont e del museo Longarone Vajon (i partecipanti saranno divisi in due gruppi e effettueranno le visite alternandosi)
Attimi di storia con spiegazione dei fatti accaduti e visite
- ore 12.45 Rientro dei due gruppi a Longarone Fiere con buffet seduti
- Al termine Rientro ai luoghi di origine

A disposizione dei partecipanti sono previsti i seguenti pacchetti tra cui scegliere:

- **Pacchetto “Tutto Compreso” giorni 02-03-04 ottobre**
(include hotel, attività e pranzi/cene come da programma)

in camera doppia	a persona	€ 280,00
in camera doppia uso singola		€ 300,00

- **Pacchetto “Tutto Compreso” giorni 03-04 ottobre**
(include hotel, attività e pranzi/cene come da programma)

in camera doppia	a persona	€ 180,00
in camera doppia uso singola		€ 200,00

- **Attività 02 ottobre** inclusa Cena Alpina in Birreria a persona € 40,00
- **Cena di gala 03 ottobre** a persona € 50,00
- **Tour 04 ottobre** incluso pranzo dell’arrivederci a persona € 40,00

Gli Hotel selezionati sono:

Hotel Europa Executive (4 stelle)
Via Vittorio Veneto 158/O – 32100 Belluno

Park Hotel Villa Carpenada (4 stelle)
Via Mier 158 – 32100 Belluno

L’assegnazione dell’hotel viene effettuata dal comitato organizzativo seguendo l’ordine di prenotazione e cercando di mantenere uniti i gruppi in base alla loro consistenza numerica.

Prenotazioni presso:

CONFRATERNITA DEL FORMAGGIO PIAVE
Sig. Fabio Bona (cell. 335 7507099 – e_mail: thefabio51@yahoo.it)

Le prenotazioni dovranno pervenire **entro il 15 luglio 2015** con il versamento di un acconto pari a € 100,00 (che non potrà essere restituito in caso di disdetta successiva a tale data) e **saldo entro il 18 settembre 2015**.

Per le prenotazioni che perverranno dopo tale data non è garantita la disponibilità negli hotel e nei ristoranti.

Riferimenti Bancari per i pagamenti:

c/c intestato a CONFRATERNITA DEL FORMAGGIO PIAVE
Banca popolare di Vicenza Filiale di Feltre
IBAN: IT43C0572861110611570776594

L’organizzazione si rende disponibile ad organizzare i trasporti da e per l’aeroporto con costi aggiuntivi e orari da definire.

Nella giornata di Sabato 3 ottobre sono a disposizione **spazi espositivi gratuiti** per tutte le Confraternite che vorranno portare in degustazione i propri prodotti.

Tali spazi dovranno essere prenotati all’atto dell’adesione (entro il 15 luglio) indicando anche le necessità particolari (frigoriferi, fuochi, ecc.).

Inoltre l’Ente Fiere di Longarone permetterà alle Confraternite che lo desiderano di mantenere, sempre gratuitamente, tali spazi espositivi anche per le giornate di domenica e lunedì.

Le Confraternite interessate, in questo caso verranno messe in contatto con l’Ente fiere per gli accordi necessari.

In linea con la tradizione dei mastri gelatai di Longarone ed essendo prevista la **degustazione di gelati** tipici nel corso del programma del 3 ottobre, l'organizzazione si rende disponibile (con modalità da definire di volta in volta) alla produzione di gelati con i prodotti tipici che le Confraternite vorranno eventualmente indicare e fornire e che verranno così aggiunti alla degustazione in programma.

La fantasia dei mastri gelatai non ha limiti perciò le Confraternite sono invitate a proporre non solo prodotti "dolci" ma anche vini, formaggi, ecc... con cui verrà valutata la fattibilità della produzione dei gelati.

lattebusche



CENA ALPINA

Birreria Pedavena - 2 ottobre 2015

Prosciutto di cervo, speck del Cadore
Salamino di cinghiale con salsa di mirtilli e cren
Minestrone di fagioli di Lamon
Risotto alla birra Pedavena
Lombo di cervo con salsa ai frutti di bosco
Patate di Cesiomaggiore arrosto Radicchio alla senape
Torta alla birra
Birra del centenario Vini



SERATA DI GALA

Hotel Carpenada - 3 ottobre 2015



Aperitivo con Formaggio Piave in scaglie
Pepita del Piave con marinata di radicchio di Treviso
Gnocchetti di zucca con scaglie di Piave
Risotto con mosto d'uva e ragù di selvaggina
Guancetta di vitello brasata con Purè di sedano e
Patate arrosto Charlotte di pane con pom prussian e zabaione

- Prosecco DOCG Spumante Brut millesimato 2014 "Rive di Refrontolo"
- Verdiso dei Colli trevigiani IGT
- Cabernet Ca' di Rajo
- Refrontolo Passito DOC 200

vini Cantina Toffoli Vincenzo e Colli di Conegliano

BUFFET SEDUTI

Longarone Fiere - 4 ottobre 2015

Aperitivo di benvenuto
Salumi nostrani in bella vista
Stravecchio del Piave a scaglie
Porchetta con patate al forno
Prosciutto di Praga in morsa
Orzetto autunnale (pastin e zucca)
Crespelle della casa
Minestrone di fagioli alla bellunese
Bocconcini di cervo con polenta
Trippa
Gelato con macedonia
Vini della casa





34° RADUNO NAZIONALE FICE

MODULO DI ISCRIZIONE

DA RESTITUIRE ENTRO IL **15 luglio 2015** a: thefabio51@yahoo.it

Confraternita/Confrérie:

e-mail :

Referente - Contact : tel :

ELENCO PARTECIPANTI - ROOMING LIST

Cognome e Nome	Cognome e Nome	Pacchetto nr. 1		Pacchetto nr. 2		Totale
		Doppia	Singola	Doppia	Singola	

Totale €

Pacchetto nr. 1 tutto compreso giorni 02/03/04 ottobre in camera doppia a persona € 280,00

Pacchetto nr. 1 (**camera doppia uso singolo**) tutto compreso giorni 02/03/04 ottobre € 300,00

Pacchetto nr. 2 tutto compreso giorni 03/04 ottobre in camera doppia € 180,00

Pacchetto nr. 2 (**camera doppia uso singolo**) tutto compreso giorni 03/04 ottobre € 200,00

Attività del giorno 02/10 con cena alpina nr. 40 € cad. Totale

Cena di gala del giorno 03/10 nr. 50 € cad. Totale

Tour + pranzo di arrivederci del giorno 04/10 nr. 40 € cad. Totale

Totale

Opzione valida fino al 15/07/2015 con anticipo di € 100, saldo entro il 18/09/2015

Le prenotazioni non cancellate entro il 15/07/2015 saranno comunque dovute.

Disponibilità ad organizzare i trasporti da e per aeroporto con costi aggiuntivi da definire

SPECIALE PANE

DALLA PREISTORIA AD OGGI QUESTO ALIMENTO RAPPRESENTA UN DONO PER UN'ALIMENTAZIONE SENZA TEMPO.

di Tommaso Sussarello

Esiste qualcosa di innegabilmente speciale connesso al pane, si tratta di quell'insieme di qualità formidabili che lo rappresentano. Il primo contatto è con la croccantezza della crosta, resa così attraente dal processo di affinamento degli alimenti che conosciamo come "reazione di Maillard" e che tende a concentrare il gusto e caramellizzare gli zuccheri. Il naso poi è investito dal profumo fragrante che viene emanato, bouquet complesso che porta i ricordi della semola di grano e del lievito. Ed ancora spezzando la forma con le mani scopriamo la morbidezza, a volte umida, della mollica, che con tutti i fattori che abbiamo elencato investe i sensi in una danza inebriante.

Diffuso in migliaia e migliaia di varianti in tutto il mondo, originato da molteplici impasti di farina cereale, acqua, lievito e tanti condimenti questo straordinario alimento costituisce ineluttabilmente uno dei primi esempi noti di ingegnerizzazione alimentare. Proviamo allora a ricostruire un ipotetica storia della diffusione del pane percorrendo un pezzo di civilizzazione umana con il fine di ipotizzare gli elementi che ne hanno caratterizzato il vantaggio su altre fonti alimentari. Indubbiamente le prime esperienze di consumo sono limitate a focacce "azzime", cioè senza lievitazione, cotte originariamente su pietre riscaldate. In seguito i forni a campana hanno consentito la cottura di queste focacce, in maniera pressochè identica a come ancora avviene per il pane *tandoori* o il *chapati* indiani.

In occasione del mutamento organizzativo che iniziava con le tribù di raccoglitori-cacciatori per stabilizzarsi nelle prime civiltà stanziali di agricoltori, l'alimentazione fa quindi i conti con la novità della possibilità di impiego di numerosi semi di cereali che integrano le diete postpaleolitiche basate perlopiù su vegetali e qualche fonte proteica derivante da pesca e caccia. Proprio la



disponibilità di cereali contiene implicito un primo elemento di vantaggio: si tratta della conservabilità dei raccolti, altrimenti improponibile nel caso di vegetali a foglia, bacca o frutti, tutti alimenti assolutamente inadatti a durare nel tempo. Quindi le prime selezioni di farro, avena, orzo, e tanti altri semi, sono pronte a due utilizzi principali. Si dispone da una parte di alimento idoneo alla bollitura diretta per la realizzazione di zuppe, d'altra parte il cereale è adatto alla molitura per le farine attraverso primitive macine a pietra. Che fare a questo punto della farina? Chissà, magari delle puls, polentine idonee ad un'integrazione alimentare adatta allo svezzamento dei cuccioli umani? Forse. Certamente qualche gastronomo "creativo" di 4-5.000 anni avanti Cristo ha pensato di far essiccare o cuocere la polentina spalmandola su pietre roventi, ottenendo così delle focacce azzime e fragranti dal gusto che già rimandava a quella "reazione di Maillard" citata all'inizio di questo testo, che i nostri progenitori avevano imparato a conoscere attraverso un ghiotto arrosto di carne. E' nato il pane azzimo!



Proviamo allora a fare qualche considerazione: in caso di guerra (ipotesi questa altamente probabile conoscendo la specie umana) o di caccia, i cosiddetti gruppi di “consumatori di focacce azzime” sono sommamente competitivi rispetto ai “mangiatori di zuppe&polentine”! Il segreto di questo vantaggio è nascosto nel fatto che non devono predisporre un fuoco e non devono perder tempo a cuocere per alimentarsi. Così come ancora oggi è in uso fare con i pani biscottati dei pastori, era sufficiente bagnare leggermente le focacce azzime, mangiarle magari con uno dei nostri strepitosi formaggi italiani e poi riprendere la battaglia mentre il nemico ancora cercava di cuocer qualcosa da mettere sotto i denti. Straordinario!

Ma la scoperta miracolosa ancora doveva avvenire. Questa volta un discendente del “gastronomo creativo” che abbiamo incontrato prima, dimenticando l’impasto preparato per le focacce azzime dentro un contenitore notava che questo si gonfiava alquanto e diventava leggermente acido. Perché buttarlo? Proviamo cuocere anche questo! Nasceva così, forse 1.500-2.000 anni prima di Cristo, il primo pane lievitato. Morbido, durevole ed assai più digeribile del pane azzimo proprio per effetto della fermentazione, cioè di quel processo che a causa di lieviti e batteri attiva la reazione enzimatica tale da “predigerire” la massa dell’impasto favorendone l’assimilazione quale cibo umano.

Il processo di “invenzione” di questo neocibo ha ora raggiunto la perfezione. Si è passati da una pratica economicamente poco efficace come la raccolta-caccia, all’agricoltura. Ciò costruendo un modello produttivo (coltivazione dei cereali) adatto all’ammasso ed alla gestione delle crisi alimentari del medio periodo. Ma soprattutto si è “inventato” un cibo in qualche maniera pretrasformato (il pane lievitato) evidentemente adatto al sistema digerente della nostra specie!

Per alcuni millenni quel cibo è rimasto pressochè identico a se stesso. Il pane si arricchisce di significati e diviene alimento mitico e allo stesso tempo simbolico perché rappresenta –inconsapevolmente- il successo dell’uomo sulla variabilità della natura. La caccia, la pesca sono fortemente legate ad aspetti imprevedibili, l’introduzione del pane ci permetterà da ora in poi una forma di nutrimento decisamente più stabile e disponibile.



Tipi di cereale, farine, formati sono componenti che variano di luogo in luogo, le due costanti sono invece la lievitazione e la successiva cottura della massa. Le diverse latitudini e l'altitudine consentono sistemi climatici locali peculiari, da ciò le specie cerealicole si radicano fortemente nei territori. La medesima situazione distingue i "boquet" microbiologici tipici, caratterizzati da lieviti e batteri che, spesso di specie autoctone, garantiscono "carattere" ai pani cui daranno origine. Pagnotte di orzo, di farro e di grano si diffondono dall'Egitto sino alla Scandinavia.



Nel mondo, si è detto, esistono migliaia di tipologie di pani, tuttavia un luogo ne vanta la più grande concentrazione di varietà in un'area circoscritta. Probabilmente sono tre i motivi che consentono alla Sardegna l'innegabile primato. Il primo è la posizione dell'isola, disposta al centro del Mare Mediterraneo, esattamente sul 40° parallelo, gode una posizione favorevole per la coltivazione del grano e dell'orzo. Il secondo motivo riguarda ancora la posizione, infatti è stata crocevia di incontri-scontri tra civiltà antichissime che hanno così scambiato e perfezionato la tecnologia panaria tradizionale. Infine il fattore "insularità" ha custodito la consuetudine panaria distillandone le evoluzioni in tempi più dilatati che altrove. Uno studio di Alberto Mario Cirese parla "arte effimera" per descrivere l'elevatissimo livello raggiunto sull'isola nella realizzazione dei Pani Tradizionali, dove l'aggettivo "effimero" descrive quest'arte come inadatta alla conservazione. Qui osserviamo che la raffigurazione simbolica raggiunge un livello supremo e di grande fascino per antropologi e studiosi. Il pane non è solo alimento ma mezzo attraverso il quale raccontare riti e momenti della vita dell'essere umano. In Sardegna molte cose hanno ancora il sapore primigenio del mito e sempre Cirese afferma che la modellazione di pani rende la figurazione plastica assimilabile alla metrica della poesia in versi. Oltre i pani di utilizzo funzionale (pagnotte, biscottati, paniconentore) qui troviamo la più straordinaria declinazione di significati rituali espressi attraverso un cibo. *Pane pischi* (pesce) cerimoniale, *sa culumba de pascha*, *coccoieddu cun s'ou*, *pane de cojudos noos*, *pane de s'affidu*, *pane de pramma*, *su pane de cabude*. Questi sono solo alcuni degli svariati tipi di pane in Sardegna.

Amore e pane, in poesia

Il XIII sonetto d'amore di Pablo Neruda

In questi versi Pablo Neruda paragona la sua donna al pane: quello fatto con la farina di frumento, con la crosta e la mollica, e dall'aroma fragrante. Quello amato dal fuoco.

*La luce che dai tuoi piedi sale alla tua capigliatura,
la turgidezza che avvolge la tua forma delicata,
non è di madreperla marina, mai d'argento freddo:
sei di pane, di pane amato dal fuoco.*

*La farina innalzò con te il suo granaio
e crebbe incrementata dall'età felice,
quando i cereali duplicarono il tuo petto
il mio amore era il carbone che lavorava nella terra.*

*Oh, pane la tua fronte, pane le tue gambe, pane la tua bocca,
pane che divoro e nasce con luce ogni mattina,
beneamata, bandiera delle panetterie,*

*il fuoco ti diede una lezione di sangue,
dalla farina apprendesti a esser sacra,
e dal pane l'idioma e l'aroma.*

Pablo Neruda



Ma ritornando alla nascita e diffusione dei pani di funzione prettamente alimentare, sia in Sardegna che altrove si evidenzia un comune denominatore che per millenni li ha caratterizzati. La fermentazione è sempre stata attivata da una “madre” fermentativa di origine spontanea, dalla notte dei tempi sino ai recenti periodi della ricerca microbiologica. Questa “madre acida”, consiste in una colonia vasta ed eterogenea composta da lieviti e batteri lattici che possiedono la straordinaria capacità di far fermentare al meglio l'impasto, rendendolo perfettamente adatto all'alimentazione umana. Ricerche su diete con pane a base acida hanno verificato effetti intestinali probiotici, quindi antiossidanti e capaci inoltre di contenere l'innalzamento della glicemia. Ma tutte queste circostanze positive non sono altrettanto valide nel caso di fermentazioni con lievito di birra. In quest'ultimo caso la lievitazione, se pure rapida, è assolutamente inefficace ad approntare pani fragranti e correttamente nutrienti come quelli della tradizione.

Il fenomeno positivo di questi ultimi anni è proprio il rinnovato interesse verso la forma di fermentazione tradizionale con “madre acida”. Appassionati e piccoli produttori portano avanti incessantemente in tutta Italia incontri di panificazione tipica. Si ritorna allo scambio della pasta madre tra i neopanificatori con efficace esito materiale e simbolico, attività celebrata anche in occasione di un grande evento nazionale del 2011. Sappiamo che i processi di modifica delle abitudini alimentari durano decenni, ma i segnali di interesse sono assolutamente concreti e possiamo concludere positivamente affermando che anche i panificatori professionisti iniziano a mostrare coinvolgimento verso questo virtuoso ritorno alla tradizione, con sicuro giovamento del gusto, della salute e della durabilità del pane.



la Confraternita **CNOS** a Sassari dal 2010 tra i suoi impegni promuove progetti ed incontri a favore del pane tradizionale.

Recentemente è nato il nuovo gruppo **Pane al Pane**. Composto da specialisti, opera sui pani a fermentazione con pasta madre sia attraverso corsi di analisi sensoriale che incontri culturali e consulenza.

contatti:

tel. 3295814293

email. assaggiatoripane.ss@gmail.com

GORGONZOLA IGOR

UN GUSTO INIMITABILE. DAL 1935

Il Gorgonzola è un formaggio D.O.P a pasta cruda, famoso in tutto il mondo per le venature verdi ed il sapore deciso. La qualità e l'autenticità del Gorgonzola sono assicurate da un severo disciplinare, che ne definisce gli standard produttivi, la zona di raccolta del latte e la stagionatura, approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e recepito dalla Commissione della Comunità Europea.

Esiste a Novara un Consorzio di Tutela, che vigila sulla produzione e promuove il prodotto: ogni forma di gorgonzola è marchiata all'origine ed è avvolta in fogli di alluminio



recanti una goffratura composta da tante piccole "cg" stampate in continuo. Gli ingredienti sono del tutto naturali, latte, caglio, sale, fermenti lattici, penicillium ed il colore è bianco paglierino, con le venature verdi dovute al processo di erborinatura, cioè alla formazione di muffe.

Il Gorgonzola, nelle due tipologie "dolce" e "piccante", si distingue dagli altri formaggi per il sapore inconfondibile e la pasta consistente e friabile; la stagionatura minima è di 80 giorni ma, per chi gradisce un sapore ancora più deciso, può arrivare fino a 150 giorni. La pezzatura prevede la forma intera da 12 kg., la mezza forma da 6 kg., l'ottavo da 1,5 kg., il sedicesimo da 750 gr. ed il porzionato in vaschetta da 150-200 gr.

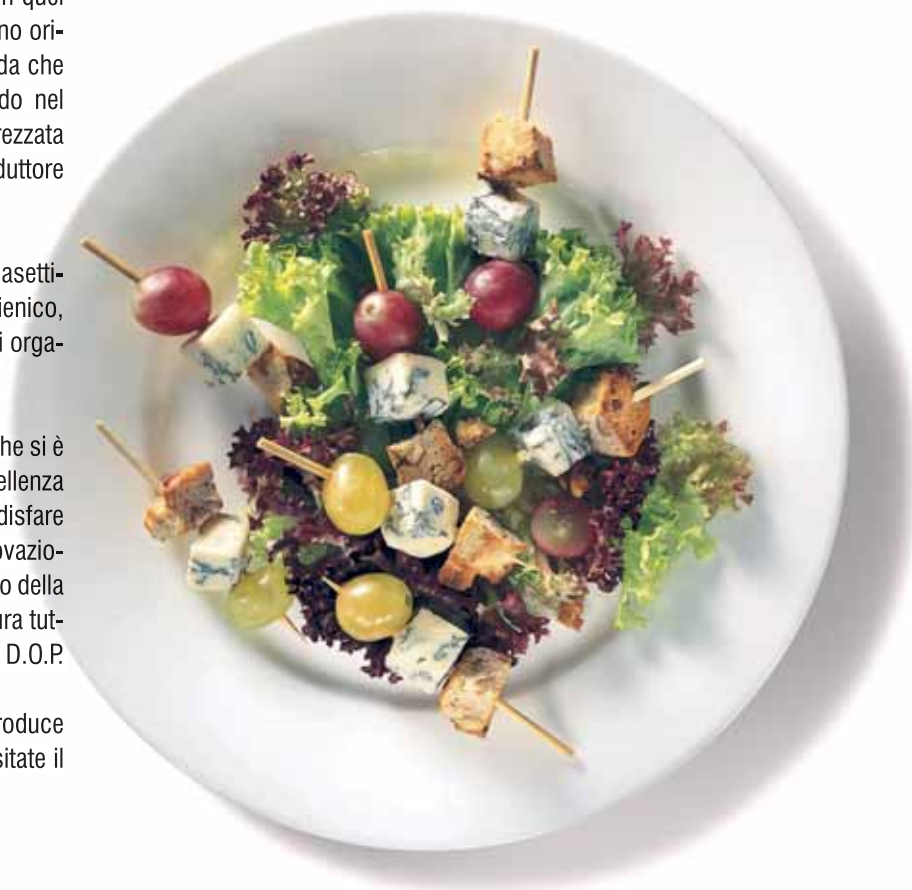
IGOR, è un'azienda storica tra i produttori di gorgonzola, con una storia che risale al 1935, quando nel piccolo paese piemontese di Mezzomerico, tra le colline della provincia di Novara, Natale Leonardi produceva artigianalmente il "suo" Gorgonzola,

al quale sapeva donare un sapore inimitabile. È in quel paese tra le colline e da "Nonno Natale" che hanno origine la storia e la tradizione della IGOR, un'azienda che è cresciuta costantemente negli anni, diventando nel tempo un'industria casearia conosciuta ed apprezzata in tutto il mondo, fino ad essere oggi il primo produttore mondiale di Gorgonzola.

La lavorazione del formaggio avviene in ambienti asettici, con un elevatissimo standard qualitativo ed igienico, che consente al prodotto di mantenere condizioni organolettiche eccezionali anche oltre la shelf life.

Un'Azienda e una Famiglia, la famiglia Leonardi, che si è assunta l'impegno di mantenere nel tempo l'eccellenza nella qualità dei suoi prodotti, per rispettare e soddisfare le esigenze dei consumatori, investendo nell'innovazione dei processi produttivi sempre nel pieno rispetto della tradizione, utilizzando ingredienti genuini e una cura tutta speciale, per produrre un inimitabile formaggio D.O.P.

Per conoscere il mondo IGOR, vedere come si produce il Gorgonzola e scoprire tante gustose ricette, visitate il sito internet www.igornovara.it



Gorgonzola



www.igornovara.it



*Il programma del
34° raduno nazionale FICE*



gorgonzola IGOR

gerenza e
SOMMARIO

Nuova Enofice
N° 2 .15 | Mar.Apr 2015

n. 2 – anno V°
REGISTRAZIONE presso il Tribunale di Verona – n° 1902 del 10/02/2011 – Poste Italiane S.p.A. – Spedizione in abbonamento postale – D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n.46) art. 1, comma 1, Sassari Aut. N. 66/2009 Codice fiscale e partita IVA: 03522480239

Nuova Enofice è organo ufficiale della F.I.C.E. Federazione Italiana Circoli Enogastronomici

bimestrale di informazione e cultura enogastronomica

direttore responsabile
Mario Santagiuliana

hanno collaborato:
Marco Porzio
Tommaso Sussarello



speciale Pane

grafica e impaginazione
Max Ventura

redazione
Novara - Via Grimaldi n.3
Vicenza - Lonigo, Via S.Chiera n.21
Sassari - Predda Niedda Sud, str.10

internet:
www.nuovaenofice.it

pubblicità:
Mario Santagiuliana tel 0444 831 041
email santasuper@inwind.it

Tommaso Sussarello tel 329 7950 660
email tommaso.sussarello@gmail.com

Materiali, fotografie e testi appartengono all'archivio di Nuova Enofice, sono fornite da autori, enti, consorzi e produttori oppure provengono da repertori pubblici e, in ottemperanza agli scopi istituzionali FICE, sono utilizzati esclusivamente con la finalità non lucrativa del contribuire al messaggio culturale della valorizzazione dei prodotti e territori d'Italia. La rivista è tuttavia a disposizione per eventuali aventi diritto. Si ringraziano particolarmente tutti i privati, le associazioni, gli enti e le aziende che hanno collaborato e condiviso la finalità culturale.

LA FICE E' UNA

**ORGANIZZAZIONE DI PROMOZIONE
CULTURALE**

E NON PERSEGUE SCOPI DI LUCRO

aforismi

A TAVOLA



Invitare qualcuno a pranzo vuol dire incaricarsi della felicità di questa persona durante le ore che egli passa sotto il vostro tetto..

Anthelme Brillat-Savarin, *Fisiologia del gusto*, 1825

aforismi

A TAVOLA

un sorriso
al futuro



*Le cose più belle della vita o sono immorali o sono illegali,
oppure fanno ingrassare.*

George Bernard Shaw



*L*assù nelle valli veronesi, tra i Monti Lessini, i frantoi Redoro lavorano dal 1895 per ottenere un olio sopraffino 100% italiano.

Un extravergine alto di produzione e di qualità che eleva ogni piatto, celebrandone il gusto.



FRANTOI

REDORO®

DAL 1895

*L'extravergine d'oliva
più alto d'Italia*

Redoro s.r.l. Frantoi
via G. Marconi, 30 • 37023 Grezzana (VR) • Italy
tel. ++39 045 907622 • fax ++39 045 908048

www.redoro.it - info@redoro.it





ZENATO

ZENATO AZIENDA VITIVINICOLA
VIA S. BENEDETTO 8
S. BENEDETTO DI LUGANA - VR
TELEFONO 045 755 0300 - info@zenato.it