

ENO FICE

n u o v a

n. 3 – 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

**Gastronomia
e territorio
Bellunese**

Territori

la Calabria a tavola

Eventi

**festa della Ruralità
in Umbria**



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 AGOSTO

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

MESE DI SETTEMBRE

GIOVEDÌ 10 – Accademia Della Costina – Coarezza (VA) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.
DOMENICA 13 – Sovrano e Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto – Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR) – Incontro con le Confraternite presso la Pieve di Santa Maria Valverde.
DOMENICA 20 - Confraternita della Nocciola "Tonda Gentile" di Langa – Cortemilia (CN) – Incontro convivio Con le Confraternite FICE.
SABATO 26 – Confraternita del Nebiolo di Luras- Luras (OT) - Capitolo Annuale – Incontro convivio con le Confraternite.
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 04 - Confraternita D'la Tripa – Moncalieri (TO) – Apertura anno Accademico.
DOMENICA 11 – Accademio dei Cjarsons – Forni Avoltri (UD) – 2° Incontro Convivio con Le Confrat. FICE.
DOMENICA 18 – Confraternita dei cavalieri di San Guido di Acquosana – Acqui (AL) – Incontro convivio con Le Confraternite FICE, e Premio di Poesia Dialettale.
DOMENICA 18 – Circolo Enologico Leoniceno "Colli Berici" – Lonigo (VI) – XXXV° di Fondazione, incontro Convivio con le Confraternite FICE.
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.
DOMENICA 29 - Sovrano e Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto – Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR) – Festa della Donna presso Villa Quaranta – Ospedaletto di Pescantina (VR)

MESE DI DICEMBRE

DOMENICA 06 – Consociazione "Helicensis Fabula" di Borgo San Dalmazzo (CN) – Incontro convivio con le Confraternite FICE.
SABATO 19 - Sovrano e Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto – Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR) – Concerto di Natale presso la Pieve di San Floriano.



Marco Porzio nuovo Presidente FICE



Carissimi confratelli,

colgo intanto l'occasione per salutare tutti voi e per augurare buone vacanze a tutti.

Pur essendo estate il Consiglio non ha smesso di lavorare per raggiungere i primi obiettivi che si è prefissato.

Innanzitutto mi fa molto piacere condividere con voi il grande successo che sta riscuotendo l'organizzazione del Raduno Nazionale che come ben sapere si terrà il prossimo mese di Ottobre in quel di Belluno Feltre e Longarone.

L'adesione all'iniziativa è stata da parte di tutti voi entusiasta e numerosa e ciò ci fa ben sperare nell'ottima riuscita che potranno avere gli eventi organizzati.

Inoltre in occasione dell'ultimo consiglio abbiamo deciso di nominare la nuova Commissione Tecnica Federale che inizierà i suoi lavori con il prossimo mese di Settembre e che si è data degli obiettivi molto ambiziosi ed interessanti di cui non mancheremo di informarvi.

Un caloroso saluto e un arrivederci a presto

Marco Porzio

*affermare valori
e finalità delle
Confraternite*



Attività dei circoli

Bagnaia (VT)

Club Enogastronomico Viterbese



In un momento in cui l'Italia è al centro dell'attenzione mondiale con l'Expo Universale 2015 dedicata all'alimentazione di cui il nostro Paese è ricco, se non ricchissimo, di una enogastronomia vincente per prodotti, presentazione e abbinamenti, la nostra terra di Tuscia si arricchisce, anche perché non ce ne sono molti, di un ricettario di una giovane e appassionata promessa gastronomica di Grotte di Castro. Sabato 16 maggio presso il ristorante "Il Borgo" di Bagnaia Fabiana Eramo ha presentato il suo "Tuscia Slow in 80 ricette", Annulli Editori, regalando ai commensali un assaggio di cultura e tradizioni contadine che vengono sapientemente esposte nel libro. I piatti che sono stati presentati provengono direttamente dal suo saggio ed alcuni di questi sono stati preparati dalla stessa Fabiana che, durante la serata, è stata prodiga e disponibile nel dare consigli e suggerimenti su come meglio organizzare un appetitoso spartito gastronomico rimanendo con i piedi ben saldi nel nostro territorio.

A chiusura del ciclo di incontri del primo semestre 2015, il **Club Enogastronomico Viterbese ha dedicato la conviviale** del mese di Giugno ad un vegetale che ha visto l'Italia, nei primi decenni del 1900, secondo produttore mondiale dopo la Russia, per la sua ampia diffusione nella vita sociale: **la canapa**. Questa incredibile pianta era utilizzata per fabbricare carta, stoffe, borse, sacchi, vele ma anche per la costruzione di tavole e come combustibile. Il suo impiego attualmente è soprattutto nella gastronomia in quanto i suoi semi sono ricchi di omega 3 e omega 6 ed inoltre, per un quarto, sono composti da proteine in una combinazione eccezionale che vede presenti tutti gli otto amminoacidi essenziali per la sintesi proteica. L'utilizzo di altre materie, spesso sintetiche, ha portato ad un basso utilizzo tradizionale di questo vegetale, mentre in cucina è aumentato con la farina di canapa e soprattutto l'olio di canapa per i suoi risvolti utili al benessere umano. Sabato 13 giugno presso il ristorante "Il Calice e la Stella" a Canepina si è tenuta una conviviale di degustazione della canapa guidata dall'appassionato gastronomo Felice Arletti che ha investito culturalmente su questa pianta.

Un aiuto concreto da parte del Club Enogastronomico Viterbese al Nepal martoriato dal recente terremoto. L'Associazione culturale gastronomica della nostra città, aderente alla Federazione Italiana Circoli Enogastronomici, ha voluto dedicare una serata alla cucina del Nepal per raccogliere fondi da inviare direttamente, senza intermediari, ad un piccolo paese rurale, all'interno delle montagne, che ha avuto ingenti danni dal cataclisma. Venerdì 19 giugno presso i locali, gentilmente concessi dalla Parrocchia del Pilastro, la giovane signora Santoschi, da qualche anno nostra concittadina, ha ricreato una cena tipica che viene servita nel proprio Paese. Sapori e colori che hanno appassionato e stuzzicato le papille gustative dei numerosi Soci presenti che con il loro contributo permetteranno la ricostruzione, almeno parziale, di un serbatoio dell'acqua e della scuola. Una gara di solidarietà che è stata supportata, con immenso orgoglio del Direttivo del Club, anche da coloro che, assenti per motivi personali, hanno comunque voluto essere presenti con il loro tangibile aiuto.



Nel cortile del Palazzo del Capitano, anche quest'anno, si è tenuta la cerimonia di investitura dell'Imperial Castellania di Suavia, giunta alla 44° edizione. La mattinata è stata curata dalla Presidente AnnaLuisa Mancini e dalle Castellane che formano la prima ed unica confraternita enoica femminile in Italia ed Europa. L'incontro con Confraternite, Autorità ed Amici per il calice di benvenuto si è svolto presso la sede del Consorzio di Tutela del Soave, poi tra sbandieratori, tamburi, trombe e costumi d'epoca il corteo si è incamminato per la cerimonia. Dopo i saluti di rito delle autorità, il Direttore del Consorzio Aldo Lorenzoni con alcuni giornalisti, ha presentato il nuovo libro su Soave dal titolo: " Il Soave origine stile e valore". Le chiarine hanno annunciato l'intronizzazione di nuove castellane di Suavia pronte ad impegnarsi nell'opera di valorizzazione e di promozione del vino Soave. Accanto alle Dame neo nominate, il cui rito di iniziazione prevede l'abluzione del viso con del Recioto di Soave, quale elisir di eterna giovinezza e bellezza, sono stati scelti anche i nuovi Capitani Spadarini uomini individuati per la loro posizione di prestigio in ogni ambito professionale ed eletti come da tradizione, a protezione delle castellane, del territorio e del biondo nettare. Alle neo Castellane è stata donata la chiave del Castello con tracolla damascata e ai Cavalieri lo spadino. Quest'anno hanno fatto il loro ingresso nell'Ordine Cavalleresco della Castellania: Marta Magnabosco dell'azienda agricola Monte Tondo; la sommelier Sofia Biancolin presidente del De.Sa. e profonda conoscitrice del mercato tedesco; Viviana Ferrario architetto e docente all'Università di Venezia, nonché coautrice del libro presentato; e Silvia Nicolis Presidente del Museo Nicolis di Villafranca. Neo Capitani Spadarini sono stati nominati: Gianni Moriani docente all'Università Cà Foscari di Venezia ed ideatore del Master in cultura del cibo e del vino oltre che coautore del libro; Imerio De Marchi architetto e pure lui coautore del medesimo libro sul Soave; il Maestro Gianfranco De Bosio famoso regista e



sceneggiatore di opere in Arena e in teatro; ed infine Aldo Lorenzoni vulcanico Direttore del Consorzio di tutela del Soave. Molto apprezzato l'intervento del Maestro De Bosio che malgrado le sue 90 primavere ha parlato del mondo dello spettacolo in rapporto al territorio ed al vino. Un saluto a tutte le numerose (20) Confraternite presenti è stato portato dal nuovo Presidente della F.I.C.E. (Federazione Italiana Circoli Enogastronomici) Marco Porzio e a sorpresa è arrivato anche quello della famosa Castellana ed ex primatista del mondo Sara Simeoni. Ha concluso la festa dell'investitura, l'allegro convivio svoltosi con scambio dei doni presso la Locanda del Borgo di Soave.



Nuove Confraternite aderiscono alla FICE

Domenica 17 maggio, si è svolta a Vercelli, organizzata dalla associazione enog. vercellese CUJ DAL LUNDAS (quelli del lunedì) la manifestazione denominata "quinto incontro di primavera" alla quale hanno partecipato ben venti tra confraternite e circoli enogastronomici, dopo il caffè di benvenuto offerto nella storica pasticceria TAVERNA e TARNUZZER gli ospiti hanno attraversato il centro storico, via dei mercati, piazza dei pesci così chiamata dai vercellesi, dove anticamente avveniva appunto il mercato del pesce, piazza d'Azeglio per poi raggiungere l'antica Sinagoga (1874-1878) dove il Prof. Guilla ha guidato e spiegato ai numerosi ospiti storia e cultura della religione ebraica. Quindi un ricco aperitivo sotto i portici di piazza Cavour e poi lavori conviviali presso il ristorante BORGIO ANTICO di BORGIOVERCELLI, dopo il saluto del presidente dott.ssa VANINA DEMARIA del vice presidente FICE PALEARI e dei consiglieri GUIDA e PASSERA si è potuto gustare un pranzo con prodotti del territorio. Un ringraziamento alla segretaria MILENA PORTALUPI per l'instancabile opera di volontariato per l'UNICEF. Vi aspettiamo numerosi per la terza domenica di maggio 2016.

La **Confraternita "LE CENTOPELLI"** di Sansepolcro (AR) ha aderito alla Federazione Italiana Circoli Enogastronomici. Al suo Presidente Gian Domenico Vaccareggi l'augurio di una lunga e fruttuosa collaborazione.

L'**Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana**, di Ancona, ha aderito alla Federazione Italiana Circoli Enogastronomici. Al suo Presidente Mauro BIGNAMI l'augurio di una lunga e fruttuosa collaborazione.



Lo scorso 2 giugno si è svolto il primo **intercapitolo organizzato a cura di: Pegaso- Confraternita Varzese Accademici del Salame, Ordine della Pancetta con Cotenna, CEPPO e Confraternita del Cotechinomagro**; ha visto un folto numero di sodalizi (24) giunti da Piemonte, Lombardia e Veneto. A loro un vivo ringraziamento per la partecipazione da parte degli organizzatori. Tutti i presenti hanno avuto modo di presentarsi e di conoscersi, in una giornata dedicata alla Festa della Repubblica, ma, dopo l'inno, rivolta all'enogastronomia in genere ed in particolare all'Oltrepo' Pavese. Le Cantine Giorgi ed il Ristorante Bazzini in Canneto Pavese hanno saputo dare il giusto benvenuto ai rappresentanti di: Confraternita della Raspadura Arcisodalizio per la ricerca della Spalla Cruda Suprema Ordine Obertengo del Raviolo e del Gavi Confraternita del Risotto Ordine Lomellino della Rana e del Salame d'Oca Ordine della Pancetta con Cotenna CEPPO PEGASO-Confraternita Varzese Accademici del Salame Confraternita del Cotechinomagro Confraternita d'la Tripa Confraternita del Formaggio Piave Consociazione Helicensis Fabula Confraternita del Gorgonzola di Cameri Confraternita del Vino e della Panissa Congrega de Radisi e Fasoi Cavalieri del Fiume azzurro Confraternita del Vino, Riso e Gorgonzola Magistero dei Bruscelli da Busti Grandi Confraternita del Gran Bollito Misto Confraternita del Bollito e Pera madernassa Confraternita della Bagna Caoda Accademia Italiana della Costina Sodalizio dei Cavalieri della Zuppa Pavese e Arborella Confraternita del Sambajon e dij Noaset Oltre ai rappresentanti FICE ed al presidente di Coenobium, era presente l'imprenditore portoghese Rui Simeao, socio confratello della Congrega dei Radici e Fasoi di Susegana in Provincia di Treviso. La famiglia di Rui Simeao da un secolo produce sale marino. L'unico in Europa ad aver ottenuto la Denominazione di Origine Protetta. Un campione-omaggio è stato consegnato a tutti i partecipanti. L'augurio è per un arrivederci alla prossima edizione 2016!



Le Quattro Terre ospitano le Confraternite nell' "Incontro in Franciacorta " Il Circolo Enogastronomico Lombardo "La Franciacorta" ha organizzato Domenica 07 giugno 2015 a Corte Franca, presso Le Quattro Terre, la XXIV edizione di "Incontro in Franciacorta. I Circoli e le Associazioni di enogastronomia che hanno aderito all'invito annuale sono stati ben 21. Gli ospiti , oltre 100 persone, sono stati accolti con un interessante buffet preparato da alcuni Soci, coordinati da Fiorenzo Tonolini, nel porticato dell'Azienda "Le Quattro Terre", dove hanno potuto degustare prodotti del territorio, quali salumi e formaggi particolari come "il Castellaccio in Barrique" oltre a tanti altri "stuzzichini", in abbinamento a Curtefranca e Franciacorta offerti da moltissime aziende del territorio. Concluso il buffet ha avuto inizio la parte ufficiale della giornata con il saluto di benvenuto agli ospiti da parte del Presidente del Circolo Enogastronomico Lombardo "La Franciacorta", Eligio Costanzi. Ha fatto seguito il saluto del Sindaco di Corte Franca Giuseppe Foresti, orgoglioso che tale manifestazione abbia avuto luogo nel proprio Comune. E' intervenuto poi Pierluigi Donna, Agronomo di Rovato, sottolineando che Corte Franca è il baricentro della Franciacorta, questo territorio composto da tipologie di terreni differenti, dalle colline moreniche che si sono formate dal disgelo dei ghiacciai ai terreni costituiti da fondali marini emersi nel corso dei millenni. Le uve componenti il Franciacorta, dunque hanno caratteristiche organolettiche diverse secondo la zona di provenienza. Molti dei produttori hanno vigneti sparsi nelle varie località che poi assemblano per esaltare al massimo le peculiarità di ogni uva. Ha sottolineato inoltre come in Franciacorta , da molti anni, ci sono studi per salvaguardare ambiente, prodotto e persone. Attualmente il 33% delle aziende di Franciacorta producono

biologicamente e con lotta integrata alle malattie dell'uva. Marco Porzio, Presidente F.I.CE. (Federazione Italiana Circoli Enogastronomici) nel suo saluto ha invitato i Circoli presenti a partecipare ai festeggiamenti finali per i 40 anni di fondazione della Federazione che si svolgeranno i prossimi 2-3-4 Ottobre a Belluno -Feltre- Longarone. Giorgio Vezzoli, uno dei titolari delle Quattro Terre, Delegato per l'occasione a rappresentare il Consorzio di Tutela del Franciacorta ha in sintesi esposto le recenti attività del Consorzio confermando che sono 112 le cantine Consorziato. Ha sottolineato con orgoglio che il "Franciacorta" è l' "Official Sparkling Wine " dell'Expo 2015, e che sono molte le attività del Consorzio sia nelle cantine che con Festival itineranti. Ha ricordato che i prossimi 13 e 14 giugno ci sarà "Franciacortando", dove sono programmati eventi vari in molte cantine. E' stato poi il momento dei ringraziamenti pubblici a tutti gli Sponsor da parte del Presidente Eligio Costanzi che ha elencato tutte le aziende che, a vario titolo, hanno contribuito alla realizzazione ed al successo dell'evento. Margherita Peta, Segretaria del Circolo, ha chiamato le Confraternite per lo scambio dei doni. Il Circolo Enogastronomico Lombardo "La Franciacorta" ha donato ai Gran Maestri delle Confraternite una confezione di "Castellaccio in Barrique"(formaggio elaborato con olio e rosmarino e poi stagionato in barrique usate di Franciacorta), ed una bottiglia di Franciacorta . Dopo la foto di gruppo dei partecipanti , con lo sfondo dei vigneti, l'incontro è proseguito con la visita nella cantina delle Quattro Terre ed il pranzo nella stessa azienda. Nell'interessante Menù proposto agli ospiti è stato servito un risotto mantecato al brut ed essenza di pepe rosa, ed il Manzo all'olio di Rovato. Tutto il menù è stato abbinato al Franciacorta brut, molto apprezzato dai partecipanti. Al momento dei saluti a tutti gli ospiti è stata omaggiata una bottiglia di Franciacorta offerta da numerose cantine del territorio. Si è così conclusa, dopo una giornata molto spumeggiante, "la XXIV edizione di "Incontro in Franciacorta".

Margherita Peta (ASA)





Le Il 30 e 31 maggio (con "coda" anche il 1 giugno) si sono svolti a Savona i festeggiamenti per il 30° anniversario di fondazione del Circolo "Della Rovere" Contemporaneamente, come annunciato, si è ricordato, nella città dove è nata, alla presenza dei rappresentanti delle Confraternite fondatrici e del nuovo Presidente Ing. Marco Porzio, la fondazione della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici (avvenuta a Savona il 15/6/1975). Con l'occasione, il Comune di Savona ha voluto conferire a Francesco Mazzoli un riconoscimento per quanto ha fatto per la conoscenza e la diffusione delle confraternite enogastronomiche in Italia. E' stato poi presentato, con una conferenza tenuta dal componente la Commissione Tecnica Federale FICE Virgilio Pronzati, il nuovo volume scritto dal Presidente onorario Francesco Mazzoli. La sera, alla Fortezza del Priamar, dopo l'aperitivo servito sui bastioni da cui si gode il panorama su tutta la

città e buona parte del golfo ligure, si è tenuta la cena di gala nel salone del palazzo della Sibilla. La domenica, dopo la messa, la sfilata per le strade di Savona accompagnati dalla Ambassador Dixie and Street Parade Band, la rituale foto di gruppo sotto le torri del Brandale e poi ci siamo imbarcati per una escursione nel santuario dei cetacei (con pranzo a bordo) durante il quale abbiamo avuto la fortuna di incrociare branchi di stenelle striate (delfini) alcune con i loro cuccioli. Il lunedì poi i confratelli provenienti da più lontano, (in maggioranza stranieri) sono stati accompagnati da una guida a visitare la città vecchia, il Duomo, la Cappella Sistina la pinacoteca ed il museo della ceramica per poi concludere con il pranzo di arrivederci. In questi due giorni abbiamo avuto il piacere di avere con noi numerose confraternite provenienti da Italia, Francia e Belgio e più precisamente: Academie des cjarsons - Accademia della Castagna Bianca - Confraternita dell'Amarena e del nebiolo di Sizzano - Confraternita del Boncuciar - Cavalieri del Grappolo d'oro Feudo Savona - Cavalieri di Adelasia - Chevaliers de l'Aiet de Trets - Chevaliers de Saint Antoine - Club 12 Apostoli dell'enogastronomia - Compagnons du Beaujolais - Congrega dei Radici e Fasoi - Croustade et Rosé de Bessan - Confraternita della Frittata e del fungo cebano - Gorgonzola di Cameri - Grappa vino e antichi sapori bresciani - Il Vigneto - La Tripière d'Or de Caen - Olivado de Provence - Confraternita del Sanbajon e dij noaset - Confrérie du Stofé de Wavre.





L'ALTA LANGA PROTAGONISTA CON MARGHERITA FENOGLIO E ROMANO VOLA Riconoscimenti anche alla scrittrice Miti Vigliero e all'Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato. de'Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli L'Alta Langa è stata protagonista assoluta dell'edizione 2015 del Premio Fautor Langae – Nocciola d'Oro che ogni anno la Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa assegna a persone e enti che si sono particolarmente distinti nelle attività di promozione e valorizzazione del territorio di Langa. Ad aggiudicarsi l'importante riconoscimento sono stati due personaggi legati profondamente alla Langa più alta, Margherita Fenoglio, avvocato albese e figlia del grande scrittore Beppe Fenoglio e Romano Vola, scrittore ed ex- sindaco di Bergolo, il paese di pietra che ogni anno ospita importanti manifestazioni culturali ed artistiche. Romano Vola, il "piccolo grande uomo" di Bergolo, sindaco storico del paese di pietra, oggi scrittore e poeta, è stato l'altro vincitore della nona edizione del "Fautor Langae". La cerimonia di consegna si è svolta a Cortemilia nella splendida cornice del settecentesco palazzo Rabino, alla presenza di numerose persone, tra cui molti sindaci, i parlamentari Mariano Rabino e Mino Taricco la neo-presidente dell'Ente Fiera del Tartufo di Alba Liliana Allena e il presidente onorario della Famija Albeisa Giovanni Bressano. All'Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato, che si occupa della promozione e della valorizzazione culturale e paesaggistica del sito iscritto nel giugno 2014 nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'Unesco, è andato il titolo di Ambasciatore della nocciola Piemonte nel mondo. A ritirare la Nocciola d'Oro è stato il direttore Roberto Cerrato. Inoltre, è stata nominata Socio Onorario della Confraternita della Nocciola la scrittrice e poetessa genovese Miti Vigliero. Un premio speciale è stato assegnato ai ragazzi della scuola primaria di Cortemilia autori di una mostra artistica dal titolo "La nocciola Piemonte nel mondo". L'albo d'oro del "Fautor Langae", giunto alla nona edizione: 2007 Giacomo Oddero (Ex presidente Camera Commercio di Cuneo e Fondazione Crc) - Carlo Petri (Slow Food); 2008 Franco Piccinelli (giornalista Rai recentemente scomparso) - Flavio Repetto (Novi-Elah-Dufour) 2009 Oscar Barile (Attore e regista teatrale) - Ferrero spa 2010 Donato Bosca (Associazione culturale L'Arvangia) - i Trelilu (cabaret e musica dialettale) 2011 Oscar Farinetti (Eataly) - Dario Sebaste (Torrone Sebaste) 2012 Aldo Agnelli (Fotografo) - Giovanni Bressano (Famija Albeisa) 2013 Francesca Fenocchio (campionessa mondiale Handbike) - Telecupole 2014 Felice Bertola (pluri-campione di pallone elastico) . Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo 2015

Margherita Fenoglio (avvocato, figlia dello scrittore Beppe Fenoglio), Romano Vola (sindaco protagonista del miracolo Bergolo, il paese di pietra).

Vigez

Circolo Amici Ossola Enogastronomica

Il Circolo Amici Ossola Enogastronomica invita le Confraternite ed i circoli FICE P.zza Risorgimento, Santa Maria Maggiore al 2° Convivio: "La pacioliga in Valle Vigezzo" Domenica 27 settembre 2015
PROGRAMMA Ore 9,30 Ritrovo a Santa Maria maggiore presso la piazza Risorgimento di fronte al vecchio Municipio (con paludamenti). Ore 10,00 Presso il Centro Culturale del vecchio municipio saluto alle confraternite e breve conferenza dello scrittore-giornalista Benito Mazzi "La Pacioliga, umori e sapori della vecchia Vigezzo". Ore 11,00 Aperitivo- degustazione di prodotti locali e visita alla Mostra: "Convivialis; tre secoli di pittura vigezzina". A completamento della mostra installazioni e ricostruzioni di ambienti, oggetti ed attrezzature culinarie della tavola alpina di un tempo. Ore 12,00 Visita alla Produzione del Prosciutto Montano Vigezzino di Bona Pierino. (www.prosciuttomontanovigezzino.it) Ore 13,00 Pranzo presso il ristorante "La Jazza" a Santa Maria Maggiore. (www.hoteljazza.com) Alla conclusione del convivio, prevista per le ore 17.00, chi desidera, potrà visitare il museo dello spazzacamino. Il costo dell'intera giornata è di 40,00 euro La Pacioliga Ristorante "La Jazza" crudo di Vigezzo mocetta di capra e cervo pane nero di Coimo con lardo vigezzino mousse di formaggio cipolline e giardiniera risotto ai funghi carrè di maiale con mele e castagne coniglio alla cacciatora con polenta formaggio dell'alpe torta panelatte con salsa di mirtilli Santa Maria Maggiore si può raggiungere: - in treno FFSS fino alla stazione di Domodossola proseguendo poi sulla Ferrovia Vigezzina (www.vigezzina.com) - in auto percorrendo l'autostrada - superstrada E62 fino all'uscita di Masera Valle Vigezzo e proseguire poi lungo la provinciale fino a destinazione(www.santamariamaggiore.info). Chi desidera può arrivare in Valle Vigezzo il pomeriggio di sabato 26 settembre e pernottare il pernottamento presso l'albergo ristorante "La Jazza" (0324/94471) al costo di 30 euro a persona, o presso l'albergo "Boschetto" di Druogno (0324/93555). Per prenotazioni e informazioni: Presidente Anna Caretti 348 0138598 bigliaresidence@hotmail.it Contatti confraternite Beppe Mariani 338 5639710 beppemariani@alice.it Segretario Santoro Francesco 347 5996863 francesco.santoro@toroassicurazioni.net

BELLUNO e il suo territorio



Gli storici fanno risalire le origini della città al V sec. a.C., quando i popoli Venetici e Celti si insediarono nel territorio. Dai Celti, inoltre, deriverebbe il nome della città: Belodunum, “altura luminosa”. Plinio la indica come città dei Veneti e, nel II secolo a.C., alleatasi con Roma, divenne municipio romano. Passò poi in varie mani (Ostrogoti, Goti, Bizantini, Longobardi e Franchi) finché, con Ottone il Grande (973), divenne feudo dei conti-vescovi fino al sorgere del Libero Comune. Conquistata da Ezzelino Da Romano (1249) e dai Da Camino, nel 1325 passò agli Scaligeri; poi fu la volta dei Carraresi, di Galeazzo Visconti (1388) e, da ultimo, del dominio della Repubblica Veneta durato dal 1404 al 1797.

Passata agli Asburgo dopo la parentesi napoleonica, rimase nel Lombardo-Veneto fino al 1866, anno dell’annessione al Regno d’Italia.

Anticamente cinta di alte mura, munita di torri e torrioni, come pure di un castello, la città presenta oggi molte testimonianze di interesse storico: le tre antiche porte urbane – Dojona, Dante e Rugo – le preziose fontane, la Cattedrale (XVI sec.) con le sue opere d’arte e l’artistico campanile (XVIII sec.), l’antico palazzo dei Rettori, la Chiesa di S. Stefano (XV sec.), il Teatro (XIX sec.), la Biblioteca (palazzo Crepadona, sec. XVI), oltre alla Chiesa votiva di San Rocco (1530-1561) sono tutte gemme del centro storico. Piazza dei Martiri, o Campedèl, contornata da un’ampia cornice di portici, è il vero salotto della città, con il Listòn e i curati giardini. La vicina Piazza delle Erbe è un piccolo scrigno racchiuso tra antichi palazzi di grande pregio. A due passi si trova Piazza del Duomo, su cui si affacciano la Basilica di San Martino, Palazzo Rosso, sede del Municipio, la Prefettura, l’Auditorium e il Palazzo dei Giuristi, che ospita il Museo Civico.

DA VEDERE

palazzo della provincia Ampliamento realizzato nel 1926-28 dall'architetto Alberto Alpago-Novello per chiudere monumentalmente la quinta sud di Piazza Duomo. E' sorto sulla sede delle antiche scuole di grammatica, di fronte alle quali sorgevano le due chiese di S.Giovanni e S.Andrea, abbattute rispettivamente nel 1555 e nel 1873.



loggia ghibellini Si trova in piazza delle Erbe: su una preesistente loggia del 1347, nel 1471 la famiglia cadorina dei Costantini eresse il suo palazzo con lo spazio aperto porticato in cui si riunivano i ghibellini. Nel luglio del 1509 ospitò l'Imperatore Massimiliano d'Asburgo durante le guerre cambraiche. Riconquistata Belluno, Venezia vi pose nel 1517 un leone di S. Marco, scalpellato dai giacobini nel 1797.



Hanno un ruolo importante nella vita e nella storia di Belluno **le fontane**. Città e frazioni ne contano circa 270: costruzioni in pietra, scolpite e ricche di fregi, essenziali vasche in granito e lavatoi tradizionali... costituiscono un affascinante percorso tematico tutto da scoprire.

Tra le più significative fontane di Belluno, segnaliamo in particolare:

- * Fontana di San Gioatà (primo patrono della città di Belluno) – 1410 – Piazza del Duomo
- * Fontana di S. Maria Dei Battuti – 1800 – Piazzetta S.Maria dei Battuti
- * Fontana della Motta – Fontana a parete del 1561-2 – P.zza S.Lucano
- * Fontana di San Lucano – 1318 – Piazza del Mercato

villa buzzati Su una precedente dimora cinquecentesca della famiglia Sacello, estinta nel 1735, Cesare fece erigere l'attuale complesso, rappresentativo del gusto romantico del primo Ottocento, con aggiunte neogotiche alla fine del secolo. Gli esterni sono decorati da affreschi ottocenteschi. Fu casa e dimora estiva dello scrittore Dino Buzzati (Belluno 1906 -Milano 1972).



La Villa si trova in località Anconetta, lungo la S.P. I, proprio alle porte di Belluno. Attualmente, Villa Buzzati ospita un bed&breakfast e, insieme al Granaio della villa, fa da cornice a numerosi eventi culturali: www.villabuzzati.com

PERCORSI GASTRONOMICI



I prodotti tipici della gastronomia bellunese valorizzano nel modo più immediato e autentico la storia del territorio: propongono sapori semplici, genuini, che rielaborano le materie prime rispettando ricette profondamente radicate nella tradizione popolare. Qualche esempio? Il **pastin**, un impasto di carne suina e bovina non stagionata e lavorata con aggiunta di sale, pepe, lardo e spezie. Lo si prepara alla griglia, con la polenta, ma è buonissimo anche con il risotto.

Le torte da credenza ricordano le cose buone di una volta, con la **ladinza** – fatta con il **ladinzon**, una purea di mele locali tirato in sfoglia ed essiccato al sole, e la farina di mais sponcio, un tipo di granoturco locale – e il **Pan de Belùn**, un dolce tipico a base di farina di mais, noci, nocciole, cioccolato e semi di papavero.

A carnevale non perdetevi le **giuseppine**, delicatissime frittelle a forma di ciambella, ripiene di crema pasticcera o zabaione, ricoperte di zucchero a velo. Tradizione vuole che vengano preparate fino al 1° marzo, giorno della festa di San Giuseppe.

Il fiore all'occhiello del territorio bellunese è la ricchissima produzione lattiero casearia del bellunese: per valorizzarla, sposandola alle altre produzioni agroalimentari di qualità e tradizionali, è nata la Strada dei formaggi e dei sapori delle Dolomiti Bellunesi. Nel sito dedicato potrete esplorare una selezione dettagliata dei formaggi delle dolomiti bellunesi scoprendone caratteristiche e pregi potendo così scegliere un prodotto di qualità e fortemente legato alla tradizione casearia del territorio provinciale.

Potrete inoltre consultare l'elenco delle malghe e latterie che sono all'origine di questa produzione, dei ristoratori ed albergatori, degli agriturismi e dei rifugi alpini che vi proporranno invitanti ricette realizzate con formaggi e prodotti caseari tipici, il tutto seguendo degli itinerari consigliati che, attraversando le valli dolomitiche, vi permetteranno di scoprirne le bellezze naturali, storiche e artistiche.

Per info: www.formaggisaporidolomiti.it

Cibi da non perdere

Casunziei ampezzani, tortelli di rapa rossa nascono nell'Ampezzano e sono cucinati in molti ristoranti. Gli habitués della regina delle Dolomiti li gustano al Tivoli, altrimenti si possono provare le ricette di Aurelio al passo Giaù, della Ninetta a Mezzocanale e i piatti del Lumin a Pecol. Chi li vuole cucinare a casa sappia che il loro contorno ideale è con burro fuso, ricotta affumicata e semi di papavero.



Non chiamatelo salsiccia, non chiamatelo salame. Il **pastin** è tutt'altro. Ad un impasto di carne tritata di maiale e manzo si aggiunge un condimento di sale e spezie che solitamente viene cotto alla griglia. Il **Pastin**, trova origine e profonda tradizione nelle giornate invernali dedicate alla macellazione del maiale, ancor oggi momento raro di festa per le comunità rurali che abitano i paesi delle Dolomiti Bellunesi. Si tratta di un impasto artigianale fresco di carne di suino e bovino e con l'aggiunta di particolari proporzioni di lardo, sale, pepe, spezie e aromi vari. Ogni vallata Dolomitica, costituisce nella ricetta del Pastin, piccoli segreti, in particolare nella scelta delle dosi degli aromi, quali chiodi di garofano, cannella, aglio e vino bianco. È inserito nell'Elenco Nazionale delle Specialità Agroalimentari Tradizionali.



PERCORSI GASTRONOMICI

tra i Formaggi Tradizionali del bellunese

Bastardo del Grappa, a pasta semicotta
Busche, a pasta semicotta, molle e semistagionato
Casel Bellunese, a pasta semicotta, semiduro
Cesio, a pasta semicotta, semiduro, semistagionato
Contrin, a pasta semicotta, semimolle
Dolomiti, a pasta semicotta, molle e semistagionato
Fodom, a pasta semicotta, semimolle
Latteria di Sappada, a pasta semicotta, semiduro e semistagionato
Malga Bellunese, a pasta semicotta, semiduro
Montasio Dop, a pasta cotta, semiduro
Morlacco del Grappa, a pasta cruda, molle
Nevegal, a pasta semicotta, molle e semistagionato
Piave Dop, a pasta cotta, duro
Renaz, a pasta semicotta, semiduro
Schiz, a pasta semicotta, semimolle
Tosella, fresco, molle
Zigher, a pasta cruda, molle
Zumelle, a pasta semicotta, semiduro

Formaggio busche. Le prime produzioni di questo formaggio risalgono agli anni '70 con il nome Mastella (nome dialettale per il secchio da latte). A partire dagli anni '80 gli è stata attribuita l'attuale denominazione dal luogo di trasformazione nel comune di Cesiomaggiore ai piedi delle Dolomiti Feltrine e lungo il corso del fiume Piave, in un territorio dalla varietà ambientale straordinaria.

Il Busche ha forma cilindrica con scalzo di 9 cm, diametro di 13 cm e pesa dai 7 ai 9 kg. La pasta bianca, morbida e cremosa, di sapore dolce. Occhiatura scarsa e irregolare. Crosta presente, tenera e chiara. È classificato formaggio tipo "latteria" a pasta semicotta, semiduro e semistagionato e ricorda i formaggi prodotti nelle prime latterie turnarie del feltrino dalle società cooperative nei numerosi Casèi sparsi in tutto il territorio.



Formaggio piave dop Il suo nome deriva dal fiume Piave, che nasce nell'alta provincia di Belluno e l'attraversa tutta da Nord a Sud per continuare il suo corso verso l'Adriatico, attraverso le province di Treviso e Venezia. La sua produzione ha avuto inizio negli anni '60 del secolo scorso.



Il formaggio PIAVE viene prodotto secondo le antiche regole dell'arte casearia, oggi raccolte in un "Disciplinare di produzione", per aggiunta al latte di un "lattoinnesto" e un "siero innesto" specifici, anch'essi prodotti in loco rispettivamente da latte di raccolta e da siero di lavorazione contenenti fermenti appartenenti a ceppi autoctoni, fondamentali per conferire al prodotto le specifiche proprietà organolettiche.

Viene commercializzato in quattro stagionature:

- fresco (stagionatura 20 giorni)
- mezzano (stagionatura 40-80 giorni)
- vecchio (stagionatura oltre 180 giorni)
- oro del tempo (stagionatura oltre 12 mesi)

È un formaggio a pasta cotta, duro e stagionato.

Di forma cilindrica, con diametro di 13 cm, scalzo (altezza) di 9 cm e 8 kg di peso.

La crosta tenera e chiara nella tipologia fresco, aumenta di spessore e consistenza con l'avanzare della stagionatura, diventando dura e di una colorazione tendente al marrone nella tipologia vecchio. La pasta si presenta bianca nella tipologia "fresco" e diventa color paglierino nelle stagionature più avanzate. Il sapore, intenso e corposo, cresce con l'avanzare della stagionatura, conservando una nota particolare che lo rende assolutamente unico. Non presenta occhiatura e la consistenza della pasta arriva ad una leggera e caratteristica sfogliatura nella tipologia "vecchio". Recentemente ha conquistato la denominazione di origine protetta (D.O.P.).

PREMIO PER L'ALTA QUALITA'

ACQUA MINERALE SAN MARTINO

Ancora premiata l'Acqua Minerale della San Martino che dal territorio di Sassari sbarca in Europa



MILANO. L'acqua San Martino, reduce dal riconoscimento internazionale dell'istituto internazionale del Gusto e della qualità, "Itqi Superior Taste Award" che la conferma al vertice italiano, vince anche il primo premio nazionale "Mediastars" per la pubblicità. E battendo così colossi internazionali come Mercedes Benz, Generali Assicurazioni, Kia Motors, Q8 Petroleum e Walt Disney.

È raggianti, il titolare della casa di produzione tv Tables spot, Dario Cattadori, al momento del ritiro del premio "Mediastars" per la pubblicità che spesso ha cambiato la vita ai pubblicitari e produttori cinematografici. Il suo commento a caldo è però tutto dedicato alla San Martino: «Il premio l'abbiamo vinto grazie ai giochi d'acqua quasi surreali che siamo riusciti a realizzare. Abbiamo prodotto lo spot con acque locali, ma il cliente, Luca Simula, non era soddisfatto e ha fatto portare in studio da un suo distributore milanese la sua acqua. Noi eravamo scettici. Abbiamo riprovato e ci siamo resi conto di essere di fronte a un prodotto incredibile, un fluido magico quasi plasmabile. Da quel momento io bevo solo San Martino. Perché è molto più che una semplice acqua». Luca Simula amministratore delegato di San Martino, raggiunto telefonicamente a Milano, spiega di dedicare il premio a tutti i collaboratori e ai fan della nostra acqua, che crescono di giorno in giorno e in tutto il paese».

Il premio Itqi viene assegnato da 100 giudici provenienti da tutto il mondo, appartenenti alle più autorevoli associazioni di chef e sommelier. Tra loro, The word master chef Society, Academie Culinaire de France, l'italiana Federazione Italiana Cuochi. San Martino ha conquistato già quattro volte la Cristal ed è solo a una stella dalla Diamond che la porrà sul tetto d'Europa.



FESTA DELLA RURALITA'

un evento di grande successo in terra umbra

di Mario Santagiuliana

Proseguendo il lavoro di avvicinamento, incontro e amicizia tra i territori delle nostre Confraternite, questa volta vi parliamo di Umbria e Sardegna riunite in un bel progetto di reciproca conoscenza.

Grande interesse ha suscitato il Maestro Graziano Pranteddu che in maniera suggestiva, nel rispetto dell'antica tradizione, ha preparato e posto in degustazione per due giorni la "Carapigna", un sorbetto al limone di colore bianchissimo e della consistenza simile a quella del limone.

A Città di Castello (PG) Si è svolta con un grandissimo successo la Festa della Ruralità. Una tre giorni che ha visto impegnate la **Confraternita dell'Olio e dell'Olivo dell'Alta Valle del Tevere** e la **Confraternita Enogastronomica Nord Ovest Sardegna**.

Gli artefici e registi di questo evento sono stati il padrone di casa **Sergio Bartoccioni** coadiuvato da **Tommaso Sussarello** della sarda **CN** che ha raccolto e accompagnato i gusti di Sardegna in terra umbra. Con questa manifestazione si è voluto creare un ponte fra l'Umbria e il Nord Ovest della Sardegna per far conoscere i propri territori, le ricchezze naturali e le tradizioni enogastronomiche che le contraddistinguono.



Grande è stata anche la partecipazione di pubblico, di Consorelle e Confratelli . Suggestiva la sfilata delle Confraternite Religiose ed Enogastronomiche che hanno portato in dono a Sua Eccellenza Domenico Cancian, Vescovo di Città di Castello, il pane e l'olio.



La conclusione della Festa ha visto i cuochi Sardi impegnati nella preparazione della cena di Gala. Una cena dove le tipicità della terra del "Logudoro" hanno arricchito i commensali di sapere ma soprattutto di sapori.



Alla serata hanno partecipato l'Assessore Regionale Fernanda Cecchini, il Sindaco Luciano Bacchetta, l'Assessore al Commercio Riccardo Carletti, Augusto Tocci "lo Gnomo" della Prova del Cuoco, il Past President FICE Mario Santagiuliana, la Confraternita dei Vignaioli e Tavernieri della Comunità di Torgiano (PG), l'Accademia Artisanaria di Forlimpopoli, la Confraternita Centopelli di San Sepolcro (PG), il Circolo Enologico "Colli Berici" di Lonigo (VI) e la Confraternita Terre d'Abruzzo dell'Aquila.



Bottega Orafa Bartoccioni

**MEDAGLIE - SPILLINI - GAGLIARDETTI - TARGHE - ANELLI
PERSONALIZZATI CON LOGHI E STEMMI**



Lavorazione artigianale con modelli realizzati a mano. Contattaci per un preventivo gratuito

**Corso Vittorio Emanuele, 44 - 06012 Città di Castello (PG) - Tel: 075 8550911 - Fax: 075 8526540
info@bottegaorafabartoccioni.com - www.bottegaorafabartoccioni.com**

UNA REGIONE D'ITALIA TUTTA DA SCOPRIRE

CALABRIA E GASTRONOMIA

Per collocare correttamente un riflessione attorno alla gastronomia calabrese, è determinante comprendere come le cucine regionali italiane, risentono fortemente di “storia e geografia”. Questi aspetti ne hanno condizionato l’evoluzione, la penisola italiana possiede pertanto un immenso patrimonio gastronomico, frutto di posizione territoriale, di pianura, collina, montagna o insulare; dell’esposizione ai venti orientali balcanici o occidentali; dell’influenza di bacini lacustri o fiumi sulle produzioni agricole e di allevamento. Altrettanto importante è stata l’influenza della circolazione umana sul territorio. Invasioni, guerre, ma anche rapporti commerciali con i paesi del Mediterraneo, come anche della mitteleuropa, hanno condizionato la gastronomia che oggi conosciamo e che è vanto del “Made in Italy” nel mondo.



LA CALABRIA: Posizionata nell'estrema propaggine meridionale della Penisola, la Calabria si affaccia ad occidente sul mare Mediterraneo, ad oriente verso lo Ionio. La sua punta estrema guarda verso l'Isola della Sicilia. Il territorio della regione possiede un'orografia collinare e montana, i fiumi sono brevi, a regime spesso torrentizio. All'interno l'Appennino è coperto di importanti boschi e foreste, famose le zone di Sila ed Aspromonte. Il clima è generalmente Mediterraneo ma sulla costa Ionica più caldo e secco rispetto a quella Tirrenica. Questa è l'area in cui si sviluppò la civiltà della "Magna grecia", e che ancora oggi sulle coste orientali ne conserva le caratteristiche. Dopo il periodo greco venne quello romano, ed ancora il bizantino, con i lunghi conflitti arabo-bizantini. Infine il lungo periodo normanno (Federico II governava dalle vicine Puglie) caratterizzò una fase di stabilità. Infine le dominazioni Angioine e Aragonesi, sino all'annessione al Regno di Napoli anche esso sotto gli Asburgo (di Spagna ed Austria) ed infine i francesi Borbone.



LA GASTRONOMIA: Le notizie fin ora ci raccontano un'enorme ricchezza territoriale e culturale, attorno alla quale si è sviluppata la cucina calabrese. Oltre 2000 anni di storia che ritroviamo innestati uno sull'altro. Probabilmente troveremo una forte influenza originaria greca (balcanica) ed araba. Su questa, dopo la scoperta dell'America, dal Messico arriverà il peperoncino, oggi elemento distintivo di Calabria. A causa delle sue proprietà conservanti il peperoncino viene utilizzato nella rinomata "N'duja" (dal francese Andouille), e nella soppressata di maiale, entrambi salumi noti anche all'estero. Particolarmente la n'duja consiste in un impasto di carni grasse e peperoncino rosso, che viene conservato all'interno di un budello, formando una specie di grosso salame. A causa della sua densità particolarmente tenera, la n'duja è adatta ad essere spalmata su crostoni di pane, ma altrettanto è ottima componente per il soffritto.



Famoso prodotto delle zone costiere sono le conserve di acciughe (sotto sale, ma anche sale e peperoncino) ed il tonno sott'olio. Le aree coltivate della Calabria sono sia di pianura che di collina e l'allevamento è piuttosto diffuso. Con il latte, di pecora ma anche vaccino, si producono ottimi formaggi tra cui il Pecorino Crotonese ed il Caciocavallo Silano. Queste sono solo alcune tra le decine e decine materie prime "speciali" che danno origine alla cucina calabrese. Tra le curiosità, troviamo il "Macco". Si tratta di una polentina di invenzione degli antichi Romani. E' composto da una purea di fave bollite, ridotte a poltiglia e condite con olio e finocchietto selvatico. Anche in Calabria esiste una lunga tradizione di consumo dello Stoccafisso, con preparazioni peculiari di questa regione.



Un'altra curiosità consiste in un semplice primo piatto, la Pasta ca' muddhica e alici (pasta con pan grattato e acciughe); piatto estremamente semplice e saporito costituito in genere da grossi spaghetti conditi con alici e olio legati da una manciata di pane grattugiato ed abbrustolito.



Cipolla Rossa di Tropea Calabria I.G.P.

Potremmo proseguire questo viaggio con un dettaglio sempre maggiore per trovare stupende e saporitissime specialità, ma l'elemento importante, e mai da dimenticare, è che la gastronomia regionale italiana è sempre figlia del territorio, e di questo, delle sue tradizioni e culture porta un'impronta unica ed ineguagliabile che è stimolo di sempre nuova ricerca.



Il bellunese a tavola



Calabria e gastronomia

gerenza e SOMMARIO

Nuova Enofice
N° 3 .15 | Mag.Giu 2015

n. 3 -anno V
REGISTRAZIONE presso il Tribunale di
Vercelli - 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



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



Festa della ruralità

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



lo scaffale del
GUSTO
delle Confraternite

Per proporre vini o prodotti di qualità da segnalare su questa pagina è necessario inviare una mail a:

confraternite.enogastronomiche@gmail.com

IN PRINCIPIO

ERANO SOLO GNOCCHETTI SARDI,
 FREGOLA E MALLOREDDUS.

Inizia così, nel 1990, con la produzione della tipica pasta sarda di semola di grano duro, la storia del Pastificio Artigiano Tanda & Spada.

Poi arrivarono i gigli tricolori, le penne aromatizzate al nero di seppia, gli strozzapreti al gusto di salvia e quelli arricchiti con la bottarga, le caserecce, i rigatoni, le linguine, gli spaghetti e i prodotti della linea da agricoltura biologica.



- In questi anni l'azienda di Thiesi ha fatto molta strada, ma anche molta pasta. Oggi sono 40 i formati in produzione, con un assortimento unico, soprattutto, per la varietà delle specialità gastronomiche. Il pastificio Tanda & Spada, inoltre, produce e confeziona per conto del gruppo Conad, i malloreddus di semola della linea "Sapori e Dintorni".

- I prodotti forniti da Tanda & Spada Snc corrispondono ai requisiti di legge in materia di OGM.

- Il processo di lavorazione, effettuato nella struttura produttiva di Thiesi, che occupa una superficie di 2.500 mq dei quali 800 coperti, può dirsi ancora artigianale con tre linee di produzione distinte per tipologia di prodotto..

Dal 1999 l'azienda è trasformatrice di prodotti da Agricoltura Biologica. A seguito di un rigido controllo da parte dell'Ente Certificatore, è stato attribuito il N° A896 di iscrizione all'Albo dei trasformatori.

L'Ente Certificatore è CCPB, Consorzio Controllo Prodotti Biologici, a cui lo Stato demanda il compito di applicare il regolamento CE n° 834/2007 e successive modifiche e integrazioni in materia di produzioni da Agricoltura Biologica.

TANDA N. & SPADA A. S.n.c.

S.S. 131 BIS • 07047 Thiesi • Sassari • Italia
 Tel: [+39] 079 886 805 • Fax: [+39] 079 886 751



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