

ENOFICE

nuova

n. 4 – 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

CIBO

Olio della Riviera

Territori

la **Liguria** a tavola
pesto e molto altro

Eventi

festa de s'Attoppu
la seconda edizione



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 OTTOBRE

- VENERDI'** 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 – Accademia 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.

ANNO 2016

MESE DI GENNAIO

- DOMENICA 17 – Confraternita dei Nostalgici del Tabar di Sant'Antonio Abate – Concamarise (VR) – III° Incontro convivio con le Confraternite FICE

MESE DI SETTEMBRE

- SABATO 19
DOMENICA 20 – Confraternita della Nocciola “Tonda Gentile” di Langa – Cortemilia (CN) – XV^ Dieta – Incontro convivio con le Confraternite FICE.



Marco Porzio nuovo Presidente FICE



Carissimi confratelli,

colgo l'occasione per salutare tutti voi e per augurare a tutti i circoli buon lavoro per i propri numerosi impegni.

Innanzitutto mi fa molto piacere condividere con voi il grande successo che ha riscosso il nostro Raduno Nazionale e vorrei con l'occasione ringraziare tutti i numerosi circoli che hanno aderito con la speranza che per i prossimi anni si possa sempre essere in gran numero in quanto il raduno deve rappresentare il momento di incontro tra tutti noi con l'obiettivo di poter confrontarci su tutte le iniziative che la nostra Federazione potrà intraprendere. Il Consiglio non ha mai smesso di lavorare per raggiungere gli obiettivi che si è prefissato e nei prossimi mesi vi porteremo a conoscenza di nuove iniziative che abbiamo in cantiere.

Inoltre la nuova Commissione Tecnica Federale, composta da Tommaso Sussarello, Massimo Demicheli, Renato Pains e Daniele Peloso ha iniziato i suoi lavori e si è data degli obiettivi molto ambiziosi ed interessanti di cui non mancheremo di informarvi prossimamente.

Un caloroso saluto e un arrivederci a presto

*affermare valori
e finalità delle
Confraternite*



Attività dei circoli



Gavi (AL)

Ordine dei Cavalieri del Raviolo e del Gavi

Sabato 27 giugno si è tenuto presso l'Azienda Agricola Magda Pedrini Tenuta Ca da Meo il 43° Capitolo di Primavera dell'Ordine. In una splendida cornice tra i vigneti del Gavi, sono stati intronizzati sette nuovi Cavalieri. Presente il Presidente Nazionale FICE Marco Porzio. Nel corso della serata è stata consegnata la targa "Obertengo doc" al Maestro Luciano Girardengo, direttore artistico dell'Orchestra Classica di Alessandria, riconoscimento giunto alla quinta edizione che l'Ordine attribuisce a un personaggio, in questo caso nel campo artistico, ma anche nel campo culturale in generale, imprenditoriale o altro, che porta lustro al territorio. Luciano Girardengo, che ha conseguito il diploma in violoncello presso il Conservatorio Paganini in Genova, ha tenuto concerti nei più importanti teatri del mondo con orchestre quali l'Orchestra sinfonica della Rai, l'Orchestra dell'Accademia Filarmonica della Scala, l'Orchestra Sinfonica Italiana, ha accompagnato famosi artisti come Paolo Conte, Andrea Bocelli, Dionne Warwick. L'Orchestra Classica di Alessandria è una presenza fondamentale nella vita culturale della nostra provincia. Un momento di commozione ha toccato tutti quando il Gran Maestro Cunietti ha ricordato, nel decimo anniversario della scomparsa, il fondatore dell'Ordine Carletto Bergaglio, personaggio straordinario che nel 1973 assieme a un gruppo di coraggiosi ebbe l'idea di costituire a Gavi una Confraternita enogastronomica. Carletto Bergaglio con le sue idee e iniziative ha segnato profondamente la vita di Gavi degli ultimi cinquant'anni, e i Cavalieri del Raviolo sono solo una delle sue creature. Era però la sua creatura che amava di più, il suo figlio prediletto. Forse perché questo amore per la convivialità che lui ha portato avanti e ci ha trasmesso, è veramente una delle cose più belle



Monforte d'Alba Confraternita Asmangia

I Cavalieri dell'Asmangia chiedono ospitalità agli amici della Nociola Tonda Gentile di Langa per essere pubblicati sul sito della Nociola per due buone ragioni. La prima il loro Gran Maestro è il nostro padrino. La seconda è che l'amico Gigi Paleari è anche un bravo sommelier forse il più bravo e domenica ci ha scortati, educati ha degustare nel migliore modo la delizia dei vini proposti. un grazie anche al presidente della FICE Marco Porzio per la sua partecipazione Domenica scorsa dieci Confraternite enogastronomiche del Piemonte si sono date convegno a Monforte d'Alba, per la seconda edizione della Festa sull'Aia, riunione annuale della giovane Associazione Asmangia. Al mattino, appuntamento all'Auditorium di Monforte, da dove si gode uno dei più bei panorami della Langa; dopo una breve colazione, quest'anno i confratelli si sono recati presso la cantina di Domenico Clerico, cantina ai vertici dell'enologia Langarola. Dalla grande terrazza si gode un dolce panorama sulle vigne che circondano Novello e scendono verso Barolo. Domenico Clerico e la moglie Giuliana hanno accompagnato i visitatori; nel contempo

Oscar Arrivabene, giovane ma dotto enologo, ha illustrato ai presenti i vari passaggi: dall'uva in vigna, alla cernita dei grappoli in vendemmia, alla pigiatura, all'invecchiamento del vino, all'imbottigliamento ed infine alla tavola. Un breve corso di enologia, seguito con grande attenzione dai confratelli. Si è poi convenuti alla sede dell'Asmangia, presso la cascina didattica Gabutti, dove la presidentessa Monia Rullo, coadiuvata dal segretario Sergio Cravanzola, ha dato il via ai riti : presentazione delle Confraternite e scambio dei doni, quindi pranzo sociale, a cui ha partecipato gradito ospite il deputato Mino Taricco, che ha anche rivolto un saluto alle Confraternite, in cui ha espresso un vivo compiacimento per l'opera di socializzazione e di promozione del territorio che esse svolgono con entusiasmo e costanza. Il pranzo terminava con la degustazione di quattro Baroli proveniente da zone diverse un vero trionfo per il re dei vini, il Barolo.



Concamarise (VR)

Confraternita dei nostalgici del Tabar di Sant'Antonio Abate

La Confraternita dei Nostalgici del Tabar di San Antonio Abate, Concamarise (VR), per proseguire il cammino della visita Papale del 01.10.2014, con la consegna a Papa Francesco di un tabarro bianco, ha organizzato a Luglio una cinque giorni ad Assisi e dintorni nei luoghi di San Francesco. Questo grande Santo "rispecchia" noi nostalgici del Tabar, considerando che parlava agli animali e da quanto gli amava e da come definiva il creato (sorelle) e da quanto era attratto da tanta bellezza ! Il Gruppo era alloggiato nelle vicinanze di S. Maria degli Angeli, presso l'hotel Frate Sole "una coincidenza", per restare in tema. Il personale dell'hotel sempre disponibile a consigliare al meglio per le visite ai luoghi francescani. Gli alloggi di alta qualità e una abbondante cucina ricca di sapori. Il Gruppo si è sentito in dovere di contraccambiare per riconoscenza una foto ricordo con i proprietari dell'hotel lasciando come ricordo il tagliando della confraternita. Il proprietario, il signor Andrea Tommassini alla vista del Santo sul tagliando, esplose di gioia, spiegando che Sant'Antonio Abate è anche il Patrono di Santa Maria degli Angeli e anche loro organizzano e festeggiano con le stesse modalità della nostra festa, legate al passato, agli animali, ai tabarri e alla cucina povera tradizionale. Da quel momento è nata l'idea da ambo le parti di gemellarci e di poterci ritrovare tutti alla prossima festa della Confraternita a Concamarise il 17 Gennaio 2016. La carità e l'amore e la semplicità di San Francesco hanno portato a questa grande fusione con Assisi. Confraternita del Tabar Via Capitello, 22

- 37050 Concamarise (VR) info: Cell. 347 7431515 e-mail: fabriziolonardi.vr@gmail.com CONFRATERNITA DEI NOSTALGICI DEL TABAR DI SAN ANTONIO ABATE Concamarise Verona Il Presidente Lonardi Fabrizio 347 7431515 La Confraternita dei Nostalgici del Tabar di San Antonio Abate, Concamarise (VR), ha programmato una uscita per l'8 settembre all'EXPO di Milano. I temi trattati sono quelli della natura e il futuro dell'alimentazione del mondo. Noi "Nostalgici" pensiamo che non dobbiamo dimenticare il nostro passato ... infatti siamo sempre più convinti di un ritorno sempre più vero ad innamorarci di nostra madre terra. La terra deve produrre cibo e non energia, come si vedano campi ricoperti di pannelli solari, questa per noi è un'offesa al creato! infatti anche il Papa nell'ultima enciclica parla contro lo spreco del cibo e di uno sguardo più attento alla natura, infatti sostiene: "abbiamo bisogno di un confronto che ci unisca tutti perché la sfida ambientale che viviamo e le sue radici umane, ci riguardano e ci toccano tutti ... e quando parliamo di ambiente facciamo riferimento anche ad una particolare relazione tra la natura e la società che la abita. Francesco "mette dentro" al concetto di crisi ecologica la miopia di chi non si rende conto di dover guardare più in là delle proprie punte dei piedi, del privato e le conseguenze drammatiche di un utilizzo delle risorse privo di rispetto hanno creato un degrado della natura e delle persone, che quest'ultimo destino vittime loro stesse di tanta rovina e anche per "madre terra" e "sorella acqua". La presenza della nostra Confraternita darà un contributo visivo da riflettere e meditare per il buon futuro per il dopo EXPO. Perché Noi siamo convinti che ci sia uno squilibrio nei rapporti e che ci siano pochi custodi nell'agricoltura e molti i consumatori del creato! Chi condivide questi nostri pensieri, sostiene Fabrizio Lonardi, presidente della Confraternita, è un invitato ad aderire al nostro gruppo. Confraternita del Tabar Via Capitello, 22 - 37050 Concamarise (VR) info: Cell. 347 7431515 e-mail: fabriziolonardi.vr@gmail.com



Accademia dello Stoccafisso All'Anconitana

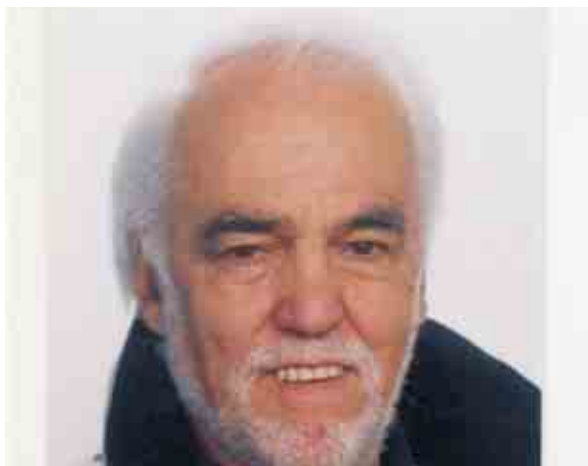
Una De.Co. per Ancona Il Consiglio comunale di Ancona, nella riunione di mercoledì 29 luglio, ha assegnato la prima De.Co. (Denominazione Comunale) cittadina alla ricetta dello stoccafisso all'anconitana. Soddisfazione dell'Accademia dello Stoccafisso all'anconitana che aveva presentato l'istanza. Ancona ha assegnato la sua prima De.Co. (denominazione comunale) alla ricetta dello Stoccafisso all'anconitana che dal 1600 è legata alla tradizione delle famiglie e della marineria cittadine per approdare poi sui tavoli delle cantine e delle trattorie e, più tardi, dei ristoranti, diventando parte integrante della cultura popolare cittadina. La De.Co. non è un marchio ma rappresenta un riconoscimento concesso dall'Amministrazione comunale a qualcosa strettamente legata al territorio e alla sua collettività, senza sovrapposizione alcuna con le denominazioni d'origine. "Il nostro obiettivo, afferma l'Assessore al Commercio Pierpaolo Sediari, è di promuovere le eccellenze del Comune di Ancona, riunendo attorno alla De.Co. le ricette, le manifestazioni tipiche e i prodotti che appartengono per tradizione al patrimonio culturale del nostro comune e che non rientrano in forme di tutela (DOC, DOP, ecc.)." In effetti, se si vuole mantenere viva una comunità, è necessario che oltre ai suoi numerosi beni culturali (monumenti, musei, teatri) siano promossi i suoi prodotti locali, i suoi giacimenti gastronomici, che ne fanno un fenomeno culturale unico e prezioso. Quindi, la De.Co. alla ricetta dello Stoccafisso all'anconitana esprime un concetto identitario del territorio e rappresenta un livello meno commerciale e più culturale della sua tradizione ed è in questo modo che intendiamo valorizzare il territorio, dando nuovi impulsi a settori importanti della nostra economia", conclude Sediari. Soddisfazione per l'assegnazione della De.Co. n° 1 da parte dell'Accademia dello Stoccafisso all'anconitana che si era fatta promotrice dell'istituzione del regolamento e del registro comunale De.Co e aveva poi presentato richiesta di inserimento della ricetta cittadina, codificata nel secolo scorso dal cuoco anconetano Getulio Zaccaria. "Il nostro intento è stato di valorizzare una ricetta legata in molti modi alla storia di Ancona e tutelarne la tipicità di fronte a processi alimentari massificati e uniformanti del mondo moderno", dice Mauro Bignami, presidente dell'Accademia. Il legame dello stoccafisso con la città di Ancona, come con buona parte d'Italia, risale al Concilio di Trento (1545-1563), "che avviò la rivoluzione del merluzzo. Dal punto di vista economico però va ricordato che già nel 1600 lo stoccafisso predomina sia nel porto sia nel mercato cittadino", ricorda Bignami. Ad Ancona lo stocco arrivava con navi che trafficavano con porti inglesi e del mare del nord e tra questi i vascelli dell'armatore fiammingo Balthasar Van der Goes: un mercante di livello internazionale, appaltatore delle miniere di zolfo della legazione di Urbino, importatore diretto di stoccafisso dal Mare del Nord, stabilitosi ad Ancona, dove aveva fatto costruire una grandissima villa nell'odierna area del Passetto. Inoltre, "alla fine degli anni '40 il Cantiere navale dorico costruì quattro navi postali e passeggeri per il Governo norvegese il quale, essendo allora privo di valuta pregiata, le aveva pagate anche con un'adeguata fornitura di... stoccafisso, tanto che furono soprannominate Klippfisk-skipene, navi dello stoccafisso", conclude il presidente dell'Accademia. Le

De.Co. si fregeranno di un logo che la Commissione ha individuato grazie a un concorso di idee rivolto agli studenti di tre istituti cittadini a indirizzo grafico artistico. "Vincitore del concorso è stato Samuel Adebyi, del Liceo Artistico Edgardo Mannucci e il logo, ricorda il vice sindaco Sediari, rappresenta un pavone ed è ispirato al pluteo di Mastro Leonardo, risalente al 1189 e da allora posizionato nel Duomo di San Ciriaco." Insomma, con la De.Co., Ancona "ha un marchio che servirà a individuare il luogo peculiare di un certo prodotto, di una certa ricetta e ciò vuol dire aiutare le imprese locali con, anche, azioni di marketing territoriale", conclude Sediari.

LUTTO

Sabato 22 agosto **Renzo Comai**, Presidente della Confraternita Cultori Enogastronomi Bolzano è tornato alla Casa del Padre.

A un anno dal doloroso evento, la Cernida Naonense vuole commemorare l'indimenticabile suo capitano e cofondatore **Franco Furlan** - mancato a 79 anni l'8 agosto 2014 - e da tutti conosciuto come uno dei più brillanti promotori della vitivinicoltura friulana.



Il Presidente della F.I.C.E. e tutto il Direttivo si uniscono al dolore delle famiglie per la perdita e porgono le più sentite condoglianze.

S'atoppu

2° Convivio delle Confraternite Enogastronomiche della Sardegna

di redazione

Sabato 6 giugno si è svolto con grande successo il secondo convivio regionale della Confraternite Enogastronomiche sarde associate FICE.

Sabato 6 Giugno si è tenuto a Villanova Monteleone (SS) il 2° "ATTOPPU" Convivio delle Confraternite Enogastronomiche della Sardegna. Numerosa la partecipazione di rappresentanti delle Confraternite partecipanti. Sono intervenute: la Confraternita del Nebiolo di Luras, la Confraternita della Nociola "Tonda Gentile" di Langa Cortomilia (CN), Cuj del Lundas quelli del Lunedì di Vercelli, la Confraternita de Nepente di Oliena, La Confraternita Enogastronomica Nord Ovest Sardegna e naturalmente la Cunfradia de sos Antigos Sabores de Ittiri. Ad accogliere tutti i confratelli partecipanti il Presidente Giuseppe Chessa. Ci ha onorato con la sua presenza il Vice Presidente F.I.C.E. Luigi Paleari. La giornata è iniziata con la visita al caseificio di

Villanova dove tutti hanno potuto apprezzare l'accoglienza riservata da parte del personale nell'illustrare tutte le varie fasi della produzione dei diversi tipi di formaggi prodotti. Tutti i Confratelli sono inoltre rimasti entusiasti della colazione offertaci a base di formaggi e ricotta abbinati ai tipici vini ittiresi.



Dopo la visita al Caseificio villanovese tutti hanno raggiunto l'Agriturismo Mendulas situato nell'agro villanovese, accolti dalla padrona di casa Signora Maria Antonietta offrendo a tutti un aperitivo a base di pane carasau "Guttiau" e un ottimo Vermentino di Ittiri.



A seguire uno spartito di prodotti tipici del territorio dove Sua Maestà il Maialetto, cucinato allo spiedo in modo eccelso dall'amico Pierino l'ha fatta da padrone. Il Convivio si è concluso col simpatico momento dello scambio dei doni tra le confraternite partecipanti. Sono seguiti i saluti di ringraziamento di Antonio Scanu da parte della Confraternita ittirese e a seguire il Confratello Gigi Paleari portando i saluti graditissimi del nuovo Presidente della F.I.C.E. Marco Porzio ha evidenziato l'importanza di questi incontri fondamentali per tenere vivo il ricordo delle nostre tradizioni enogastronomiche, finalizzate a far conoscere le realtà produttive dei nostri territori. La giornata si è conclusa brindando con un arrivederci al prossimo "ATTOPPU" gustando un ottima acquavite e un prodigioso mirto del Presidente



Liguria

pesto e molto altro.

di redazione

La cucina ligure è costituita dai piatti della tradizione culinaria della regione della Liguria, che comprende preparazioni, tecniche e ingredienti legati sia alla produzione locale (come il preboggion, miscuglio di erbe selvatiche), sia alle importazioni provenienti da zone con cui nei secoli, i liguri hanno avuto frequenti contatti (come il pecorino sardo, uno degli ingredienti del pesto).

Per storia, radici ed elementi che la compongono si può dire che quella ligure sia una delle più vere espressioni tra quelle della cucina mediterranea.

Una cucina povera, propria delle genti di campagna, dei montanari e dei naviganti, fatta di alimenti semplici, comuni ed economici, che è tuttavia diventata costosa, ricercata e piena dei fasti antichi.

Volendo riassumere si può affermare che la gastronomia della Liguria si contraddistingua per sei grandi elementi:

- > le **erbe selvatiche** spontanee (maggiorana, salvia, rosmarino, alloro, timo, ecc.)
- > le **primizie dell'orto** di casa e del bosco (basilico di Prà, pomodori "cuore di bue", zucchine trombette, cipolle, patate quarantine genovesi, melanzane, asparagi e carciofi, funghi, tartufi della Val Bormida, ecc.)
- > l'**olio di oliva** della Riviera Ligure
- > i prodotti **farinacei e da forno** quali focacce, farinate, torte salate
- > la vasta gamma di **paste secche** e fresche
- > il **pescato** del mar Ligure e la selvaggina dell'appennino





La cucina ligure risente, come è ovvio che sia, delle caratteristiche della sua terra. È pertanto cucina sia di mare che di terra, secondo il naturale connubio delle due anime che contraddistinguono il territorio ligure: la costa e l'entroterra. La cucina ligure varia però attraverso i secoli secondo il tipo di commensale cui si fa riferimento ed i luoghi in cui egli vive. Si passa così da piatti che sono di tradizione popolare, a piatti che sono elaborati sulle tavole dei potenti e dei ricchi, anche se rispetto ad altre tradizioni (ad esempio la cucina emiliana) la tradizione povera, o meglio, frugale, è molto più caratterizzante e tipica. La cucina utilizza infatti, per lo più, gli alimenti che il luogo offre.

La scarsità di pascoli bovini costrinse i Liguri a sviluppare piatti a base di ingredienti alternativi quali il pesce e le erbe, a cui successivamente si aggiunse la selvaggina: nascono così i condimenti a base di erbe selvatiche o coltivate, tra cui spicca il pesto, che viene usato sia come salsa per condire la pasta, sia aggiunto ai minestrone prevalentemente autunnali ricchi di molte varietà di verdure fresche; importanza assumono anche le molte torte salate alle verdure, la più famosa delle quali è la **torta pasqualina**, i ripieni e le focacce, tra queste rinomata è la focaccia al formaggio di Recco.



Vi sono piatti che hanno alla base ingredienti poveri come, ad esempio, le erbe o le castagne. Si tratta di piatti che provengono dalla mensa del contadino ligure che con la propria tenacia ha domato l'asprezza dei luoghi per poter coltivare la terra su strette fasce, e soprattutto appartengono alla tavola degli abitanti delle zone montane più impervie. Ugualmente, la cucina ligure risente della contaminazione di altri luoghi ed popoli con i quali nell'arco dei secoli i liguri ed i genovesi sono entrati in contatto, soprattutto per commercio e conquiste.

Ecco così che oltre che ad essere una cucina "localizzata", al suo interno troviamo contaminazioni preziose. In questo senso, la cucina ligure si arricchisce di esperienze diverse. Basti poi pensare alle spezie (oltre ai tradizionali odori o sapori) che anche nei tempi antichi erano cosa di uso comune in Liguria ma in altre regioni di uso piuttosto raro.

Particolare, poi, è l'impiego del sale, così prezioso per la conservazione dei cibi: senza sale non esisterebbe per esempio la focaccia, tipica di questi luoghi ed unica, anche se oggi imitata altrove. Altra anima della cucina è il mare: ci sono i piatti nati a bordo e quelli nelle case, nelle famiglie che restavano a casa o al ritorno dei congiunti.



Rispetto al discorso contaminazioni fra cucine regionali vicine ed il mare che bagna l'esteso arco ligure, si pensi all'enorme quantità di cibi, spezie e nuovi alimenti provenienti da altre città italiane o paesi e continenti (Americhe, Asia, Medioriente) si sia riversata in Italia ed in Europa attraverso Genova. Sino a poco tempo fa erano presenti in porto i vecchi silos del grano: impressionanti da vedere, così come quelli di altre materie.



Trova luogo così anche il porto nella tradizione culinaria: c'entra il lavoro ... si parte da quello contadino e montano, si passa attraverso il commercio o la conquista e si arriva al lavoro del porto ed a quello operaio delle grandi industrie, oggi ormai scomparse.



Infine c'è la cucina dei giorni di festa e poi quella del nostos (ritorno) dei naviganti a casa e quella delle ricchissime mense dei potenti: dei Dogi, dei futuri Papi, dei conquistatori dei mari.



Fondamentale nella cucina ligure è poi la conservazione degli alimenti e dunque l'uso delle arbanelle, riempite ad esempio con funghi sott'olio, marmellate, miele, acciughe sotto sale, prodotti in salamoia, e intingoli tra i più disparati.

La bandiera di questa cucina è senza dubbio il pesto di basilico.

Il pesto alla genovese

Il pesto (pronuncia in lingua ligure: /'pestu/) è un condimento tradizionale tipico originario della Liguria.[Con la denominazione pesto alla genovese è inserito tra i Prodotti agroalimentari tradizionali liguri (PAT).



Il suo ingrediente base è il basilico (*Ocimum basilicum*) o, più specificamente, il Basilico Genovese (in lingua ligure *baxeicò* o *baxaicò*). Oltre al basilico, vengono pestati a crudo pinoli e aglio, il tutto condito con parmigiano, pecorino sardo e olio extravergine di oliva.

Il pesto è una salsa a crudo, overosia un composto nel quale tutti gli ingredienti sono amalgamati a freddo, non cucinati. Per questa sua caratteristica gli ingredienti non perdono alcuna delle proprie caratteristiche peculiari.



Origini del pesto

Primo esempio fu in epoca romana, il *Moretum*, descritto da Virgilio. Ma la prima ricetta del pesto viene fatta risalire all'Ottocento. Anche se certamente è debitrice di più antiche salse pestate come l'agliata (versione alla ligure dell'agliata classica), a base d'aglio e noci, diffusa in Liguria durante la repubblica marinara genovese.



Nella maggior parte della zona spezzina e genovese venivano anticamente usate le croste di formaggio avanzate, perché economicamente più vantaggiose, inoltre le patate venivano aggiunte in quanto meno care della pasta.



Il pesto alla genovese

Ingredienti del pesto

Secondo la tradizione, questi sono i sette ingredienti per il pesto.

Foglie di **basilico** di Pra' giovani (quelle più piccole). Il basilico adatto proviene tradizionalmente dalle coltivazioni poste sulle alture di Pra', un quartiere di Genova. Questo basilico gode attualmente della denominazione di origine protetta (DOP) e per le sue qualità è l'unico basilico che rende possibile la realizzazione del Pesto;

Olio extra vergine di oliva della Riviera Ligure. L'olio prodotto in Liguria è tipicamente delicato (non "pizzica" e non "attacca in gola") non molto fruttato e per le sue qualità è a denominazione di origine protetta (DOP);

Pinoli italiani;

Parmigiano-Reggiano;

Fiore Sardo;

Aglio di Vessalico (località nell'imperiese) che risulta meno intenso e più digeribile;

Sale marino grosso.

È importante l'utilizzo di ingredienti di pregio poiché contengono le caratteristiche che garantiscono un sapore finale equilibrato e di prima qualità.

Preparazione del pesto

Tradizionalmente il pesto viene prodotto con l'uso di mortaio e pestello. Oggi il pesto che si trova in commercio è prodotto con il frullatore, mentre artigianalmente si usa ancora il mortaio. L'uso del frullatore ha la controindicazione di ossidare le foglie di basilico e di scaldare la crema. Usando il frullatore la ricetta consiste semplicemente nel miscelare i vari ingredienti, fino a ottenere una consistenza fine e cremosa, con solo l'aggiunta finale dell'olio crudo. È comunque preferibile mantenere l'ordine di miscelazione della ricetta eseguito col mortaio. Le varianti possibili sono dovute alle diverse proporzioni fra gli ingredienti.

La ricetta con il mortaio invece è codificata dalla tradizione, si presta tuttavia a numerose varianti dovute al gusto personale.

Ecco la versione più accreditata:

Il mortaio tradizionale è di marmo, con il pestello in legno. Le foglie di basilico vengono lavate e lasciate ad asciugare, facendo attenzione a non stropicciarle per evitare la rottura delle vescicole, con conseguente annerimento e alterazione del gusto. Nel mortaio si schiacciano gli spicchi d'aglio (1 spicchio ogni 30 foglie circa di basilico). Si aggiungono poi le foglie di basilico, intervallandone con modesti strati di sale, che

essendo grosso svolge il ruolo abrasivo necessario per tritare efficacemente le foglie, che andranno dunque schiacciate tramite movimento rotatorio del pestello contro le pareti del mortaio, coordinando movimenti in un verso del pestello con la rotazione del mortaio nel verso opposto utilizzando le caratteristiche "orecchie". Quando il basilico stilla un liquido verde e si presenta come una crema uniforme si aggiungeranno i pinoli e successivamente i formaggi, preventivamente grattugiati, amalgamando bene il tutto sempre con movimenti rotatori del pestello e con, eventualmente, l'ausilio di un cucchiaio. Infine si aggiunge l'olio d'oliva versato a goccia, che svolge anche un ruolo antiossidante). La lavorazione dovrebbe terminare il prima possibile proprio per evitare l'ossidazione degli ingredienti. Il pesto deve apparire come una crema densa di colore uniforme verde chiaro. I diversi ingredienti devono essere mescolati per raggiungere equilibrio nei gusti, senza prevalenze.

Prima di utilizzarlo come condimento per la pastasciutta, il pesto può essere leggermente allungato con l'acqua di cottura della pasta sino a ottenere una consistenza più molle ma non troppo liquida. Il pesto da aggiungere al minestrone non necessita di questa procedura finale.



Principali variazioni del pesto

La ricetta è soggetta a variazioni a seconda delle tradizioni locali e dei gusti personali. Può essere molto varia la proporzione fra i due formaggi: si può andare da una proporzione metà e metà, fino all'utilizzo del solo parmigiano; l'ideale è circa un terzo di Fiore Sardo e due terzi di Parmigiano. La quantità di aglio può essere ridotta per coloro che ne ritengono il suo gusto troppo forte - oppure gli spicchi possono essere privati dell'anima centrale - ma l'utilizzo dell'Aglio di Vessalico garantisce sia la delicatezza, sia la digeribilità.



In un'antica versione arricchita e ancora diffusa, sono aggiunti nella pasta, insieme al pesto, anche patate e fagiolini bolliti.

Una cucciniera del 1893, in mancanza del basilico, consiglia di usare maggiorana (persa) e prezzemolo (porsemmo).

Nell'entroterra, soprattutto quella genovese e savonese, essendo in antichità difficilissimo reperire l'olio, si soleva aggiungere al suo posto burro, essendo i latticini, al contrario, molto diffusi.



Se non si dispone del Basilico di Pra' o si ha un basilico non mentolato, si può ricorrere al sistema di sbollentare leggermente le foglie di basilico in acqua bollente per addolcirne il gusto. Questo sistema è inoltre utile se si vuole conservare il basilico per lunghi periodi.

Soprattutto nell'entroterra, per questioni legate alla disponibilità, era uso, contravvenendo al disciplinare, utilizzare le noci al posto dei pinoli, opportunamente selezionate e private della pellicina che ha un gusto amarognolo. Alcune varianti miscelano pinoli e noci in percentuali variabili.



Nonostante le numerose varianti non ufficiali, la ricetta del vero pesto alla genovese riconosciuta dal disciplinare è una, la prima indicata.

Riviera Ligure (olio di oliva)

Duemila anni di storia. È questo il punto di partenza per capire cosa è l'olivicoltura in Liguria.



I Liguri conoscevano l'olio, prodotto nelle colonie greche in Italia, commercializzato dagli Etruschi, pilastro della cultura mediterranea. Conoscevano anche l'olivastro, il cugino selvatico dell'olivo domestico.

La colonizzazione romana ha imposto le prime forme di coltivazione dell'olivo in Liguria: ne sono prova l'azienda agricola del Varignano, non lontano da La Spezia, nella regione lunense e gli studi paleobotanici del prof. Daniele Arobba del Museo Archeologico del Finale.

Il crollo dell'Impero romano non ha interrotto la pratica colturale, sopravvissuta anche per la tradizione bizantina collegata al controllo della Liguria fino all'invasione longobarda del 643 d.C.

Documenti medievali, attorno all'anno 1000, parlano di rinascenza dell'olivicoltura.



Inizia un periodo di "selezione della specie": l'olio è ancora fondamentale per l'illuminazione e con il cristianesimo ha un rinnovato valore sacrale. In Liguria la coltivazione rimane a lungo marginale o, meglio, in "aggregato" ad altre colture dominanti, come vite, frutta, seminativi. La prova di questo stato di cose è negli Statuti delle varie Comunità, ove l'olivo ricorre in modo marginale.

Genova controlla progressivamente gran parte della Liguria: la città capitale necessita di vino ed olio e sostiene quelle produzioni nelle Riviere, a Ponente ed a Levante.

La selezione delle cultivar avviene per mano di grandi proprietari: non solo ordini religiosi con vasti terreni da porre a coltura ed affittare, ma anche proprietari terrieri maggiori. A Taggia si è spesso parlato dei Benedettini, prima dell'anno 1000 e del pericolo dell'espansione araba, ma si hanno poche prove della loro presenza. Appaiono importanti piuttosto i Cistercensi, accertati in bassa valle Argentina nel XII secolo ed altri ordini, con sedi lontane (ad esempio in Piemonte).



Riviera Ligure (olio di oliva)

La crisi dovuta alla peste di metà XIV secolo ed al peggioramento delle condizioni atmosferiche determina mutamenti nelle colture. L'olivo è pianta che resiste a temperature non troppo basse. Scompare da quasi tutta la Pianura Padana, diventa sempre più mediterraneo. Il costo dell'olio risale, è più remunerativo del frumento. Inizia una grande stagione di messa a coltura, che va dal XV al XIX secolo. Il fenomeno del terrazzamento assume dimensioni grandiose: la cultura della pietra distingue le Riviere anche a livello paesaggistico.

I molini da grano diventano anche frantoi, la produzione d'olio cresce in modo esponenziale, alimentando un traffico di carattere europeo. L'olio serve per illuminare, per l'alimentazione, per la conservazione di cibi, per lubrificare, per la cosmesi e la medicina e soprattutto per lavorare la lana. L'olio ligure viene per questo esportato anche in Toscana ed in Nord Europa. I residui di lavorazione possono servire per la produzione del sapone, per il riscaldamento e per ottenere ulteriore olio di minore qualità, detto "lampante".

Si definiscono le principali cultivar: la taggiasca e la lavagnina sono cugine prime ed in generale l'olivo ligure ha un patrimonio genetico in parte comune alla frantoio toscana. Eredità di una storia bimillenaria tutta italiana.

La coltivazione massiva rende ragione della presenza di frantoi ad acqua ed "a sangue" ovvero ad energia animale ed umana. Si crea una dimensione etnografica radicata nella cultura ligure.

Nel XIX secolo nascono le grandi aziende capaci di produrre molti quintali di olio d'oliva e di esportare anche oltreoceano, in coloratissime lattine di banda stagnata. Nascono nuovi mercati, favoriti dalla presenza degli emigrati italiani.

La storia recente ci insegna come l'olio extravergine di oliva sia necessario alla cultura gastronomica mediterranea. Una cultura salutare, benefica. Una cultura che ha bisogno del migliore olio ottenuto con mezzi meccanici dalla sola oliva. Un prodotto che ti permette di ritrovare gli alberi, secolari, che te lo danno. Uno per uno. Una sigla per questo: olio extravergine di oliva DOP.

fonti: .oliorivieraligure.it



UN'INIZIATIVA FINANZIATA DAL
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
PER LA REGIONE LIGURIA 2007-2013
OGNI EUROPA SOSTIENE PER LO
TRAPIANTO BORGATE, L'AGRICOLTURA
INVESTI NELLA TERRE RURALI

REGIONE
LIGURIA

REPUBBLICA
ITALIANA

UNIONE
EUROPEA

OLIO DOP
RIVIERA
LIGURE

CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE

**Qui nasce l'Olio Extra Vergine di Oliva
D.O.P. Riviera Ligure**

CONTROLLATO, ASSAGGIATO, CERTIFICATO, GARANTITO. OLIORIVIERALIGURE.IT



Olio DOP della Riviera



Liguria e gastronomia



Festa del s'Attoppu

gerenza e SOMMARIO

Nuova Enofice

N° 4 .15 | Lug. Ago 2015

n. 4 – 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

grafica e impaginazione
Max Ventura

redazione
Novara - Via Grimaldi n.3
Vicenza - Lonigo, Via S.Chiara 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



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 pillole della vita o sono immorali o sono illegali,
o pe fanno ingrassare.*

George Bernard Shaw



Lassù 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

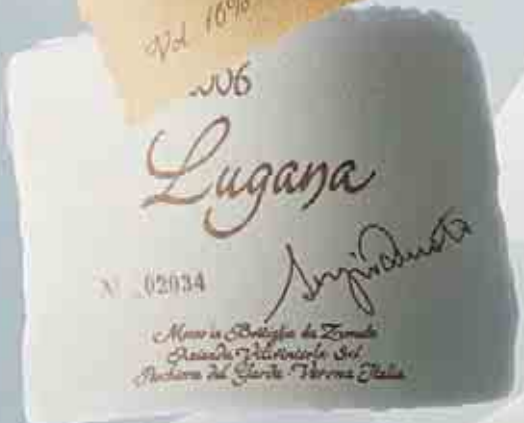
DAL 1895

*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