

ENOFICE

nuova

COLORE

n. 5 - 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

belluno

**UN GRANDE
RADUNO
NAZIONALE 2015**

Vini

IL CHIARETTO E IL
SUO TERRITORIO

FICE

nominata la nuova
Commissione Tecnica
Federale



**BUONE FESTE
A TUTTI**

**FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI
CALENDARIO MANIFESTAZIONI
ANNO 2015**

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.
- DOMENICA 17 – Congrega dei Radici e Fasoi – Susegana (TV) – Annuale Festa del Patrono. Incontro Convivio Con le Confraternite FICE.
- DOMENICA 24 – Presentazione Ufficiale del Tortello “Tabarin dell’Amicizia” – Mel (BL) – Incontro Convivio Con le Confraternite FICE.

MESE DI FEBBRAIO

- DOMENICA 21 – Accademia della Fricia – Confraternita del Fritto Misto alla Monferrina – Santuario di Crea (AL) - Gran Convivio della Fricia. Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

MESE DI APRILE

- DOMENICA 10 – Confraternita del Gorgonzola di Cameri (NO) – 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



Carissime consorelle e confratelli,

siamo arrivati verso la fine del 2015 e si avvicinano le feste di Natale e di fine anno che sono momenti sempre molto sentiti per gli italiani. A tal proposito vi voglio formulare i miei migliori auguri per un 2016 pieno di soddisfazioni per tutti i nostri circoli.

Abbiamo iniziato un percorso che porterà degli aggiornamenti nell'attività della nostra Federazione che mi auguro siano apprezzati da tutti voi e dei quali vi darò comunicazione prossimamente nella prossima assemblea.

Inoltre la nuova Commissione Tecnica Federale mi sta dando interessanti nuovi spunti per utili per migliorare la nostra attività; idee che io ed il Consiglio nazionale tutto stiamo cercando di trasferirli nella nostra attività quotidiana.

Infine colgo l'occasione per invitare tutti voi al nostro Raduno nazionale che nel 2016 si terrà nel mese di ottobre in una terra splendida sia per cultura che per importanti spunti legati all'enogastronomia. Sono sicuro ci verranno bene illustrati dal circolo che si è preso l'incarico di gestirlo, pertanto vi aspetto tutti in Sicilia e precisamente a Palermo

Un caloroso saluto e un arrivederci a presto

Buon Natale e Buon anno a tutti
Marco Porzio

*affermare valori
e finalità delle
Confraternite*



Attività dei circoli

San'Ambrogio di Valpolicella (VR)

Sovrano e Nobilissimo Ordine Amarone e del Recioto



SL'incontro si è svolto nello splendido e incantevole scenario della Valpolicella sul colle ove si trova la Chiesa, stupendamente restaurata, dedicata a Santa Maria Valverde. La Santa Messa celebrata dal Vicario Generale della Valpolicella Don Andrea Ronconi e accompagnata dal Coro "Il Vesoto" ha dato avvio all'intensa giornata. Dopo la Santa Messa l'investitura dei nuovi Cavalieri e di un Commendatore dello SNODAR. L'Insegna di Commendatore è andata a Tiziano Mellarini mentre quella di Cavaliere ai Signori: Fabio Bona, Alessandro Castellani, Matteo Lunelli, Don Andrea Ronconi e Marco Sartori. Si è proceduto poi alla visita della Cantina "Cà la Bionda" di Marano di Valpolicella. A conclusione della giornata pranzo di Gala presso il Ristorante "I Torcoli" in località Crocetta di Marano di Valpolicella. Lo Spartito ci ha deliziato con: Sformatino di radicchio rosso e speck; Pasta e fagioli alla Veneta; Risotto all'Amarone della Valpolicella; Guancette di manzo brasate con contorni di stagione; Monte Veronese mezzano; Pasticceria secca. Il tutto in abbinamento con i vini della Cantina "Cà la Bionda": Valpolicella Classico superiore "Campo Casalvegri" 2013, Amarone della Valpolicella "Vigneti di Racazzo!" 2011 e Recioto della Valpolicella "Riserva dello SNODAR". Hanno partecipato alla manifestazione: Il Presidente della F.I.C.E Ing. Marco Porzio, la Confraternita della Grappa, vino e antichi sapori di Brescia; Confraternita della Vite e del Vino di Trento; la Confraternita del Capitaniato di Agort, Agordo (BL); Pegaso - Confraternita Varzese Accademici del Salame di Varzi (PV); la Confraternita del Cotechino Magro di Spessa (PV); Gli Amici di Merlin Cocai "Teofilo Folengo" di Bassano Del Grappa (VI); La Confraternita del Gorgonzola di Cameri (NO); l'Imperial Castellania di Suavia di Soave (VR); La Confraternita del Bardolino di Bardolino (VR); il Circolo Enogastronomico Lombardo "La Franciacorta" di Rovato (BS); La Confraternita del Formaggio Piave di Feltre (BL), il Circolo Enologico Leonicense "Colli Berici" di Lonigo (VI); La Confraternita della Polenta di Vigasio (VR). Al Termine il Gran Maestro dello Snodar, Arnaldo Semprebon, ha ringraziato tutti i partecipanti auspicandone anche la presenza per il 2016.

Cortemilia (CN)

Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa

Il gemellaggio tra Nocciola Tonda Gentile di Langa e Barbera Lanze è stato uno dei momenti "clou" della Fiera di San Bartolomeo tenutasi lunedì 31 agosto a Castagnole Lanze. Come ormai succede da 156 anni produttori e trasformatori di nocciole Piemonte igp si sono dati appuntamento nella centralissima piazza San Bartolomeo, per la fiera della nocciola che ha sancito le quotazioni dell'annata 2015, fissandole su un benaugurale 410 euro quintale. Una manifestazione di forte richiamo che ha portato visitatori anche da fuori regione. Il tema centrale del convegno dedicato alla "tonda" è stato la trasformazione. L'assessore all'Agricoltura Mario Coppa: .

La XVa Dieta della Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa ha radunato a Cortemilia, domenica 20 settembre, un buon numero di confraternite e associazioni enogastronomiche. Oltre dieci i sodalizi provenienti dal nord Italia e altrettanti quelli francesi che hanno trascorso un week end in Alta Langa all'insegna dell'amicizia e della buona tavola. Sabato 19 le Confraternite ospiti hanno visitato il molino a pietra della famiglia Marino a Cossano Belbo e domenica mattina l'azienda agricola Barberis di Cortemilia, produttrice di vini doc e nocciole Piemonte igp.



Bagnaia (VT)

Club Enogastronomico Viterbese



Ormai anche questa calda estate 2015 è trascorsa e la ricorderemo come una stagione torrida, ma le prime piogge settembrine hanno dato impulso a far nascere una leccornia gastronomica nei nostri boschi: i funghi. Questo gustosissimo micete, che nei terreni della Tuscia acquista un profumo ed un sapore di particolare appetibilità è stato il tema conduttore della conviviale del 19 settembre presso l'agriturismo Vazianello a Caprarola. Durante il pranzo i nostri soci Romano Marchini e Giovanni Battista Bernardo hanno tenuto degli interventi sui funghi da un punto di vista culturale/gastronomico e sotto un profilo medico su eventuali disturbi e di conseguenza la necessità di controllare o far controllare ciò che si mangia: è meglio un fungo in meno che una lavanda gastrica in più.



Bergamo

Ordine dei Cavalieri della Polenta

L'Ordine Cavalieri della Polenta si avvicina ai 40 anni di vita. In vista della celebrazione dei 40 anni dalla nascita dell'ordine dei Cavalieri della Polenta, i soci si sono riuniti pensando a progetti futuri incluso l'inserimento di giovani nell'ordine. Cercansi giovani leve per aumentare il numero dei soci e le attività dell'Ordine dei Cavalieri della Polenta, l'associazione che il prossimo anno arriverà al compimento dei quarant'anni di vita. Costituito nell'autunno del 1976, l'Ordine - oggi retto dal Gran Maestro Mario Lameri (nella seconda foto in basso, a destra) - dalla fondazione si impegna a rendere testimonianza e a mantenere vivo il ricordo di una piatto tradizionale bergamasco come è la polenta nelle sue varie sfaccettature. Per festeggiare i 40 anni di vita si pensa a una iniziativa importante: per questo Lameri ha invitato i soci a portare il loro contributo di idee e a presentare anche nuovi soci. Nell'ultima riunione - che si è svolta nelle accoglienti sale del ristorante-albergo Settecento di Presezzo (Bg) all'insegna dell'amicizia e della buona tavola - è intervenuto il Duca di Piazza Pontida, Mario Morotti (nella foto in basso, a sinistra), il che lascia sperare in una collaborazione tra i due sodalizi. Del resto, sia il Ducato di Piazza Pontida che l'Ordine dei Cavalieri della Polenta hanno istituzionalmente lo stesso obiettivo: mantenere vive le tradizioni della terra orobica, tra le quali la polenta occupa un suo posto di tutto rispetto. Tradizioni che sono state rispettate a tavola con un menu che Alessandra Gotti - giovane e attivissima patron dello splendido e gustoso "Settecento" - ha particolarmente curato: ricco antipasto di benvenuto; gnocchi di polenta con crema ai formaggi e ragù d'anatra; filetto di vitello con radicchio trevisano stufato, polenta e patate arrostiti; tagliere di polenta e formaggi, cui è seguito il gran buffet dei dolci. Da ricordare la sempre gradita sponsorizzazione di Cascina Italia della famiglia Moretti (che ha donato confezioni di farina da polenta e in anteprima le nuove confezioni di uova sode), i formaggi del Caseificio Arrigoni di Pagazzano e i vini Valcalepio della Quattroerre di Torre de' Roveri (Bg). La poetessa Anna Rudelli ha deliziato i commensali con alcune sue poesie - sempre argute e piacevoli - in dialetto e in italiano. Prima della riunione conviviale, soci e simpatizzanti hanno preso parte a una visita guidata al complesso di Astino recentemente ristrutturato. Per tutti è stata una piacevole scoperta. Un prezioso angolo di Bergamo è tornato a risplendere, anche se restano ulteriori lavori da completare. L'augurio dei Cavalieri della Polenta è che vada avanti l'idea di realizzare nel grandioso complesso un centro internazionale di specializzazione nel settore dell'ospitalità, una scuola di perfezionamento, quindi, per cuochi, camerieri, direttori d'albergo. In questa prospettiva, anche la polenta bergamasca potrebbe avere una sua giusta ulteriore valorizzazione.



Forni Avoltri (UD)
Academio Dai Cjarsons



Il Secondo Capitolo dell'Academio dai Cjarsons ha gioiosamente anticipato l'inizio dei festeggiamenti con un pranzo dell'amicizia presso il Ristorante dell'Albergo "Al Sole" offerto dalla proprietaria nonché Consorella Tiziana Romanin. Dopo due ore di Relax, utilizzate chi per un pisolino, chi per una passeggiata, si è dato il via alla visita di ben tre Chiese, tutte sul territorio del Comune di Forni Avoltri. La prima ad essere visitata è stata la Chiesa "matrice" di San Giovanni Battista in Frassenetto del 1346, la seconda nella frazione di Sigillette, ove è stata celebrata la Santa Messa, e la terza dedicata a San Michele Arcangelo nella frazione di Collina. La giornata si è conclusa con una cena a base di piatti della tradizione del luogo in un suggestivo Ristorante nella frazione di Collina. La domenica, al risveglio occhi rivolti verso le vette innevate, il timore di una giornata grigia e fredda. Timori che sono svaniti come le nuvole che hanno ceduto ad un bellissimo sole che ha illuminato tutta la natura offrendoci uno spettacolo unico, una tavolozza di colori degna del miglior arcobaleno. Alle ore 9,00 l'incontro con tutti i partecipanti presso l'Hotel "Sottocorona" per la prima colazione. Nell'ampio cortile dell'Hotel erano stati allestiti degli Stand sia con le tipicità gastronomiche locali che con prodotti artistici artigianali. A seguire il trasferimento presso la Sala del Cinema Comunale per i saluti di rito e lo scambio dei doni. Le Confraternite che hanno partecipato sono state: L'Accademia della Castagna Bianca di Mondovì (CN), l'Antico Ordine dei Cavalieri di Adelasia di Alassio (SV), il Circolo Enologico Leoniceo "Colli Berici" di Lonigo (VI). La Federazione Italiana Circoli Enogastronomici era rappresentata dal Past President Mario Santagiuliana. L'attività è proseguita con il trasferimento presso le cave di marmo, il famoso marmo "Fior di pesco". La visita è stata interessantissima in quanto l'attività lavorativa era attiva e si è quindi potuto seguire tutte le fasi di lavorazione, dall'estrazione del marmo al taglio dei blocchi. Come si conviene per ogni raduno Enogastronomico il Gran Finale presso il Ristorante dell'Hotel "Sottocorona". A tutti i Confratelli che non hanno partecipato l'invito a visitare Forni Avoltri, una cittadina immersa nella natura e circondata da meravigliose e solenni montagne.

Venezia
Tavola Veneta

La Presidente della Tavola Veneta "Associazione Culturale Europea" Onlus - Maria Antonietta Vendramin Favero al Trofeo Heinz Beck a cui ha partecipato anche Miss Italia 2014.



Gemellaggio fra l'associazione TAVOLA VENETA -VENEZIA e la Confrérie des chevaliers de l'Aïet. Il 9 settembre un' esigua rappresentanza di soci, formata da tre persone, è partita da Venezia alla volta della Provenza per assistere al grande capitolo e al gemellaggio con la Confrérie des chevaliers de Aïet, capitanata da Madame Brigitte Riera. Nel primo pomeriggio siamo giunti a Nizza, accolti da un caldo sole ottobrino e, con una confortevole vettura di marca rigorosamente francese abbiamo avuto l'opportunità di vedere la lussureggiante Provenza da sud a nord e da ovest ad est, grazie all'abile e sempre attento autista altrettanto rigorosamente...italiano. Il 10 settembre, dopo un sonno ristoratore, la prima meta è stata Aix en Provence. Aix è legata al nome di Paul Cézanne, che vi nacque e trascorse parte della sua vita, essa si allunga nella parte occidentale delle Montagne Saint Victoire. Abbiamo percorso prima viali ampi bordati di platani secolari e poi strette viuzze per arrivare alla piazza de Hôtel de Ville (municipio); questa è uno dei ritrovi prediletti dagli abitanti di Aix en Provence. Sulla facciata dell' Hôtel de Ville, costruito tra il 1655 e il 1670 dall' architetto Pierre Pavillon, spicca un elegante balcone in ferro battuto e a destra del palazzo municipale si apre, sulle mura medioevali, una porta che sostiene la torre dell' orologio, innalzata nel 1511, con il quadrante astronomico risalente al 1661. Su questa piazza quadrangolare il sabato si tiene il tradizionale mercato, un tripudio di colori e di prodotti e la nostra Maria Antonietta avrebbe acquistato tutto, dalle ostriche n.1, al granzo poro gigante agli scampi fuori misura, ai formaggi tipici e alle carote rosse, gialle e bianche, ma per fortuna dovevamo rispettare l' orario dell' appuntamento con les chevaliers de l'Aïet a Trest. Abbiamo indossato tutti i paludamenti, dal mantello alle medaglie e al tricorno con gondola e....siamo state accolte con scroscianti applausi, al grido: "...oh les italiennes, les gondole, viva, viva les italiennes, viva ,viva Tavola Veneta." Qui siamo state giudici onorari al concorso de la pomade pour l'aïoli (salsa con aglio) e non ci siamo risparmiate negli assaggi di salse e zuppa sempre a base d' aglio, alla faccia dei vampiri e delle case farmaceutiche produttrici di pillole per abbassare la pressione.È seguito il pranzo ottimo e abbondante: baccalà con verdure lesse, secondo la tradizione provenzale .

Alassio (SV)

Antico Ordine dei Cavalieri di Adelasia

Il Capitolo dei Cavalieri di Adelasia si è concluso con successo. Hanno partecipato 22 Confraternite (8 francesi, 1 belga e 13 italiane (più noi ovviamente) per un totale di 126 presenze.. L'evento è iniziato venerdì sera con la partecipazione dei francesi alla Cena di Gala di Fine Estate (musica, sfilate di moda, balli e spettacoli vari) è proseguita sabato con la posa di numerose piastrelle sul Muretto delle Confraternite Enogastronomiche che ormai ne ospita 45 compresa quella della FICE. E' seguito un raffinato e ricco pranzo sul golfo di Alassio a base esclusivamente di pesce fresco e una bella passeggiata nel centro storico di Albenga dove abbiamo offerto l'aperitivo a base di prodotti liguri nell'Antico Museo dell'Olio Sommariva. A sera cena con pissalandra, focaccia ligure, paella di pesce, arrosto, gelato e ottimo vino. Domenica il raduno delle Confraternite è avvenuto nell'atrio del palazzo Comunale con un ricco e apprezzato "welcome coffee", e col saluto del Sindaco di Albenga Avv. Giorgio Cangiano accompagnato dagli Assessori al Turismo ed al Commercio. Il Comune ci aveva riservato un parcheggio gratuito da 80 posti-auto utilissimo in momenti di alto turismo come questi. Dopo di che preceduti dalla Ambassadors Jazz Band abbiamo sfilato per le vie della città antica tra i numerosissimi turisti venuti da tutto il mondo . La bellissima Albenga, detta città romana e medievale, è la meglio conservata di tutta la Liguria e ancora chiude, tra le sue antiche mura che la circondano integralmente, le strette vie, i palazzi rinascimentali, le vestigia romane e le numerose torri medievali. Dopo la classica foto di gruppo ci siamo recati ad Alassio, Città degli Innamorati e del Muretto, per il tradizionale Grande Capitolo dei Cavalieri di Adelasia Qui, nel giardino dell'Hotel Aida, dove era stato predisposto un palco microfonato, è avvenuta la presentazione delle Confraternite e lo scambio dei doni. Quindi un attore professionista, Franco Bonfanti, ha recitato la "Leggenda di Adelasia ed Aleramo" che si vuole siano i fondatori della città. Ai francesi era stato distribuito precedentemente un riassunto della storia ovviamente nella loro lingua. Per onorare la nutrita presenza francese l'attore ha poi recitato in francese un monologo della piece "Il medico di Brassens" Dopo le rituali intronizzazioni è stato dato l'annuncio della nascita della Unione Ligustica dei Circoli Enogastronomici che riunisce le Associazioni Gastronomiche e Bacchiche della Liguria. A seguire l'ottimo e abbondante Pranzo di Gala con musica dal vivo del maestro Renato Spinetti che ha divertito e fatto allegramente ballare i presenti. Naturalmente il pranzo era a base di prodotti locali compresi i vini liguri DOP Pigato e Ormeasco. Un piccolo omaggio consegnato alle Signore ha concluso la bella manifestazione. Per la cronaca erano presenti: l'Olivado de Provence, la Confrérie de Sain Antoine, i Compagnons du Beaujolais, la Confrérie du Cassis-Berry, la Confrérie laVigne et l'Olivier, l'Aioli de Sollies Tucas, i Chevaliers de l'Aiet, i Sant Antoni dou Porquet, I Sosson d'Orvaux, la Bagna Caoda di Faule, i Tortel Dols, l'Ordine Obertengo del Raviolo e del Gavi, l'Accademia della Castagna Bianca di Mondovi, la Confraternita dell'Ormeasco, la Tripa 'd Moncalé, la Tavola Veneta, l'Helicensis Fabula, l'Arciconfraternita del Chinotto, l'Accademia della Fricia, il Sambajon e Noaset, il Cotechino Magro, il Circolo della Rovere di Savona. Non appena le avrò scelte ti manderò anche le foto.

Domodossola

Ossola Enogastronomica



Domenica 27 settembre il secondo convivio d'autunno con lo scopo di far conoscere, promuovere e valorizzare le eccellenze gastronomiche ossolane e instaurare legami di amicizia con una platea di cultori e custodi delle tradizioni agroalimentari. Una decina le confraternite presenti, negli affascinanti paludamenti, mantella, stemma e collare, e fra queste anche quella del Gorgonzola di Cameri che ha come gran maestro Marco Porzio, il presidente della Federazione italiana circoli enogastronomici, la FICE. Lo speciale appuntamento è iniziato nel Centro culturale Vecchio municipio di Santa Maria Maggiore dove, al benvenuto ai presenti della presidente del Circolo Anna Caretti (ha anche ricordato le bellezze della valle Vigezzo e l'importanza dei suoi prodotti gastronomici), ha fatto seguito un'intrigante conferenza dello scrittore Benito Mazzi sul tema "La Paciologia, umori e sapori della vecchia Vigezzo". Tante le curiosità del passato da lui raccontate: la cucina era povera, gli elementi base erano i prodotti del maiale, la mortadella di fegato e gli insaccati, dell'alpeggio, latte e formaggi, del terreno, fagioli, patate, mais e grano saraceno. Fra i piatti tipici i minestrone, riso e latte, il risotto del maiale fatto col brodo delle ossa; poi la zuppa del carrettiere che veniva servita nelle osterie, la minestra nera con lardo e fagioli, gli gnocchi al cucchiaio, la pasta rustia, le castagne, la torta di pane e latte e infine come digestivi la grappa e il genepey che competeva con l'Ottoz della Valle d'Aosta. Gli ha fatto seguito la past president Patrizia Testore che ha illustrato la mostra "Convivialis; tre secoli di pittura vigezzina". Gli ha fatto seguito la past president Patrizia Testore che ha illustrato la mostra "Convivialis; tre secoli di pittura vigezzina", successivamente visitata, un percorso espositivo che si snoda fra quadri, fotografie e ambientazioni con opere che seguono tre temi legati al cibo: le nature morte, il lavoro agropastorale, le feste e i banchetti, con oggetti e attrezzature della tavola alpina di un tempo. Dopo un aperitivo-degustazione di prodotti locali il gruppo si è spostato a Crana, dove è stato visitato il laboratorio di Pierino Bona che produce il prosciutto montano vigezzino seguendo un'antica ricetta familiare, un prodotto unico, paragonabile all'eccellenza del formaggio Bettelmatt. Ultimo trasferimento al ristorante La Jazza a Santa Maria Maggiore dove lo chef Pietro Mellerio, aiutato in sala dalla sorella Caterina, ha cucinato un pranzo davvero speciale: Come vini i rossi ossolani della cantina di Tappia prodotti da Corrado Zaretti e i "Terrazzi antichi" un bianco ottenuto da uve Chardonnay e Kerner all'istituto Fobelli di Crodo. Con l'occasione si sono gustati anche gli stinchei, una vera specialità vigezzina; sottili sfoglie di farina cotte su una piastra rovente e condite con burro crudo e un pizzico di sale preparate da Alice Brunelli e Lucia Barbieri. La giornata si è conclusa con lo scambio dei doni.

Gardone Riviera (BS)

Ordine dei Castellani del Chiaretto



Il Palladio 2015 Grande festa nella serata del 18 Settembre al Grand Hotel di Gardone Riv. alla presenza di numerose autorità per la celebrazione del Palladio 2015, iniziativa voluta dalla sinergia dei tre sodalizi della sponda Bresciana del Lago di Garda: l'Ordine dei Castellani del Chiaretto, la Confraternita del Gropello e il Gran Priorato del Lugana. Un premio che viene assegnato a chi, associazioni, enti o persone, si sia distinto nella promozione del territorio, nell'accoglienza turistica e nella valorizzazione delle produzioni enogastronomiche della Riviera bresciana del Lago di Garda. Quest'anno è stato il Chiaretto ad organizzare la serata e la scelta è caduta su Matteo Vezzola enologo di fama internazionale, patron della Cantina Costaripa di Moniga del Garda, ma anche storico enologo di Bellavista ad Erbusco in Franciacorta. Il Chiaretto dunque, un vino tipico della sponda bresciana del Lago e in particolare di quella zona davvero magica che prende il nome di Valtenesi. Un Ordine quello dei Castellani del Chiaretto voluto e fondato nel lontano 1978 dal Comm. Ennio Avigo noto somellier e già ristoratore in quel di Moniga. Rinnovato anche il direttivo della associazione che, accanto al suo Gran Maestro Fondatore, vede il Sign. Corso Amedeo Maria Presidente, i Sign. Bertoni, Personi e Bazzani consiglieri e ancora il Sign. Giacomuzzi consigliere segretario tesoriere. Le finalità che l'Ordine si propone sono ovviamente la difesa, la promozione e la valorizzazione del "Chiaretto" chiamato anche, con una felice definizione "il vino di una notte" perché le sue uve, Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera in composizione varietale, vengono trattate con una pressatura delicata e il mosto riposa in vicinanza alle bucce lo spazio appunto di una notte. Si ottiene così un vino dal colore tenue come i primi petali di rosa sbocciati a Maggio, un bouquet ricco come un prato primaverile, una fragranza leggermente vinoso come si addice ad un vino fresco che colpisce con l'esuberante incosciente spensieratezza dei giovani.

Mondovì (CN)

Accademia della Castagna Bianca



Alle 9 in punto colazione al molino Bongiovanni, forti di quasi quattro kg di salame, altrettanti di Raschera, quattro tume, pani vari (segale, cereali. carbone e grissini robatà) un kg di biscottini di farina di castagne, una scatola di bottiglie di Dogliani DOCG, due litri abbondanti di caffè, ecc. . Alle 10,30, dopo la visita all' impianto ed un copioso approvvigionamento di farine macinate a pietra, semi e prodotti vari, al momento di trasferirci all'albergo "I Gelsi" è stata questione di un attimo smontare i tavoli quasi del tutto "ripuliti" dai centodieci convenuti. Nella sala convegni, dopo una breve storia del sito (gestito da un ente nato dalla trasformazione dell'ex colonia agricola per gli orfani di guerra) ed un breve pistolotto/sfogo del rettore Viale si è proceduto alle intronizzazioni di due nuovi accademici e , dopo i saluti di Cosimo Pantaleo per la F.I.C.E. e di Sergio Barattero per la struttura ospitante, l'uditorio è stato letteralmente rapito dalle disquisizioni - e risposte alle numerose domande - del giovane mugnaio Aldo Bongiovanni su lieviti, farine, pani e pizze. Prima di pranzare si è proceduto alla chiamata delle ventuno confraternite intervenute, cominciando da quelle più lontane e quindi più gradite (due della Provenza, una portoghese e quindi quella carnica dei Cjarsons di Forni Avoltri) e via via tutte le altre, per lo scambio dei doni. Alle 12,30, come da programma, eravamo pronti per intraprendere i lavori conviviali sedendoci a tavoli imbanditi con gusto nel bel salone del ristorante... e le aspettative di assaporare un tipico pranzo della festa con piatti tradizionali non sono state tradite, anzi. Ma, dato che tutte le cose belle - o buone - non possono durare all'infinito, alle 15,30 sono stati serviti i dolci finali ed il caffè, in modo da permettere a tutti un agevole rientro alla proprie abitazioni dopo una giornata che speriamo, ma siamo fiduciosi, sia stata gradita a tutti. 1) Noi si continua con la linea "pranzo tradizionale della festa" (in cui, ad es. sicuramente non si usava il " servizio all'italiana" ma ogni commensale veniva servito secondo suo gusto o necessità attingendo dal piatto di portata, evitando così inutili sprechi). 2) Da anni ormai, un malinteso culto della creatività sta sostenendo un'alimentazione a dir poco stravagante, generatrice di uno stile uniforme, del tutto distaccato da quel prezioso patrimonio di esperienze, sapienza e buon senso accumulato nel tempo dalle comunità locali. Secondo noi è compito di ambienti più avveduti (quali i circoli enogastronomici) in cui non si teme di apparir provinciali, di far tornare e/o consolidare la consapevolezza che in definitiva sono ancora le realizzazioni maggiormente legate al territorio quelle che appartengono a pieno titolo all'alta cucina, ove - per dirla con lo storico Jean Francois Revel - l'associazione sapiente ed equilibrata di prodotti spesso comunissimi è capace di sviluppare sapori egregi, decisi, altrimenti ed altrove irripetibili.

Vino Cagnulari

di redazione

ad Alghero il progetto “Natale Rosso Cagnulari”

I vini della Sardegna sono i vini prodotti nella omonima isola. La Sardegna vanta una tradizione vitivinicola millenaria e tutt'oggi la viticoltura rappresenta la principale coltura arborea isolana. Pare che l'isola sia uno dei centri di domesticazione della vitis vinifera. Infatti pure durante il periodo romano tale coltura era ben conosciuta.

Il vino Cagnulari è di origine antica. Probabile invece che si sia diffuso in Sardegna e soprattutto nel sassarese durante il periodo di dominazione spagnola. Anticamente era apprezzato vino da taglio con altri più deboli; abbiamo notizia che nel 1800 (ancor prima della devastazione fillosserica che si manifestò a Usini nel 1883) i viticoltori usinesi assieme a quelli di Sorso e di Alghero esportavano il loro prodotto in Francia, ove veniva usato come vino da taglio. L'uva, che si ottiene con un numero limitato di gemme, dà un vino di notevole struttura ed un tenore alcolico che varia dai 13 fino a raggiungere i 15 o 16 gradi. Il colore va dal rosso rubino carico al rosso granato. Il profumo è molto caratteristico e spazia nella sua franchezza dal fruttato intenso (frutta rossa) in gioventù, allo speziato (pepe nero), all'erbaceo - muschio -, alla confettura di prugne, raggiungendo una grande ampiezza nei casi di vini invecchiati.

Al gusto si rivela solitamente secco, caldo, abbastanza morbido, abbastanza fresco, abbastanza tannico, sapido, di corpo tendente al robusto, comunque armonico. Un vino quasi da mangiare.

Nei giorni dal 12 dicembre al 3 gennaio 2016 un interessante evento ideato da **Fondazione Italiana Sommelier Sardegna Nord** in collaborazione con il **CCN Alghero in Centro**, ha la finalità di valorizzare il **vino Cagnulari** e il territorio di elezione di questo vitigno autoctono che trova il suo ambiente di elezione in un'area ristretta localizzata a nordovest della Sardegna, in particolare nei comuni di Alghero, Ittiri, Olmedo, Tissi, Usini e una parte del territorio del comune di Sassari.

Tra le attività è prevista un **esposizione** dei vini presso le vetrine del centro storico di Alghero in collaborazione con il Centro Commerciale Naturale Alghero Centro Storico; qui saranno presenti i vini di ciascun produttore, con relativi depliant e brochure. Inoltre presso la Facoltà di Architettura, Porta Terra, Lu Quarter un **Convegno** dal tema Cagnulari "questo Natale regala territorio". Tra i relatori Prof. G.A. Farris, Giovanni Fancello, Domenico Panfili CCN Alghero in Centro, Carmela Cugusi Pres. Strade del vino del Nord Ovest, Confraternita del Cagnulari. Moderano Tommaso Sussarello, che porta i saluti della **FICE**, e Federica Marando Presidente di **FIS Sardegna Nord**.

Al termine del convegno ci saranno i banchi d'assaggio aperti al pubblico.

contatti:

Fondazione Italiana Sommelier Sardegna Nord
Presidente Federica Marando +39 346 6321 910
Vicepresidente Daniele Sardu +39 349 5726 008
Mail: fondazionesommelier.sassari@gmail.com



FICE

di redazione

il Raduno Nazionale a Belluno

La F.I.C.E. (Federazione Italiana Circoli Enogastronomici) e la Confraternita del Formaggio Piave che ospitava, hanno organizzato il 2-3-4 ottobre 2015 a Belluno-Feltre-Longarone il 34° Raduno Nazionale della Federazione, durante il quale hanno avuto luogo i festeggiamenti per il 40° anniversario di fondazione della F.I.C.E.. Il programma di queste 3 giornate è stato ricco ed interessante:

Cari confratelli, volevo rendervi partecipi del grande successo che ha suscitato il nostro 34° Raduno Nazionale che si è tenuto a Belluno, Feltre e Longarone nello scorso fine settimana; infatti abbiamo avuto diversi passaggi televisivi che testimoniavano la nostra presenza sul territorio, alcuni articoli sulla carta stampata e numerose mail di ringraziamento pervenute. Innanzitutto volevo ringraziare a nome mio e del consiglio che presiedo i numerosissimi circoli che hanno voluto partecipare e che, con la loro presenza ed i loro prodotti offerti nelle degustazioni che si sono tenute, hanno permesso la grande riuscita dell'evento. Inoltre un grande ringraziamento va attribuito alla confraternita organizzatrice, la Confraternita del Formaggio Piave e in particolare al loro presidente Fabio Bona, per il grande sforzo organizzativo e per la disponibilità e il grande lavoro svolto assieme al sottoscritto e a tutti i consiglieri. Nella prossima settimana sarà mia cura realizzare una relazione dettagliata dell'evento che sarà pubblicata sul nostro sito e vi verrà inviata via mail assieme a una galleria di foto. Questo deve essere solo il primo passo

nella direzione che ci siamo posti e precisamente quello di cercare di far conoscere il nostro movimento anche all'esterno dei nostri circoli facendo capire che cosa rappresentiamo e i nostri obiettivi. Il nostro Raduno annuale deve sempre più rappresentare il momento centrale della nostra attività sia per darci visibilità sia per poter trascorrere in armonia giornate dedicate all'enogastronomia e alla cultura in generale e avere a disposizione dei momenti nei quali confrontarci per poter migliorare sempre più il nostro lavoro. Per poter raggiungere gli obiettivi che ci siamo dati abbiamo bisogno della rappresentanza di tutti i circoli iscritti alla nostra Federazione e pertanto aspetto tutti voi nell'ottobre del 2016 al nostro 35° Raduno Nazionale che si terrà in un territorio pieno di storia, cultura e aspetti enogastronomici importanti dove la confraternita organizzatrice sono sicuro che ci preparerà un programma molto intenso e accattivante. Vi aspetto tutti a PALERMO il prossimo anno.

Il Presidente Marco Porzio



La F.I.C.E. (Federazione Italiana Circoli Enogastronomici) e la Confraternita del Formaggio Piave che ospitava, hanno organizzato il 2-3-4 ottobre 2015 a Belluno-Feltre-Longarone il 34° Raduno Nazionale della Federazione, durante il quale hanno avuto luogo i festeggiamenti per il 40° anniversario di fondazione della F.I.C.E.. Il programma di queste 3 giornate è stato ricco ed interessante: Venerdì 2 ottobre, nel pomeriggio i partecipanti, oltre 150 in rappresentanza di 35 Circoli, sono giunti a Belluno. Dopo la prima sistemazione in albergo si sono recati al Caseificio Latte Busche a Busche-Cesiomaggiore per visitare e degustare i prodotti di questa importante azienda casearia, rinomata soprattutto per la produzione del Formaggio Piave DOP; e seguita la visita a Feltre al "Museo del ferro battuto C. Rizzardi", unico in Europa, ed al Teatro della Sena (piccola Fenice). La serata si è conclusa con una cena tipica alpina alla Birreria Pedavena. Sabato 3 ottobre alle ore 10 al Centro Congressi della Fiera di Longarone, all'interno della manifestazione "Sapori Italiani e Alpini", si è svolta la parte ufficiale in cui la Federazione e la Confraternita del Formaggio Piave ospitante, hanno salutato i Circoli enogastronomici, partecipanti, ben 35, provenienti da tutta Italia.



Marco Porzio, Presidente F.I.C.E. e Fabio Bona, Presidente Confraternita del Formaggio Piave che è stato il "Deus ex machina" dell'organizzazione Raduno, hanno omaggiato i partecipanti con una mattonella personalizzata e dipinta a mano, celebrativa del 40° di fondazione della Federazione, oltre che di una confezione di Formaggio Piave DOP.



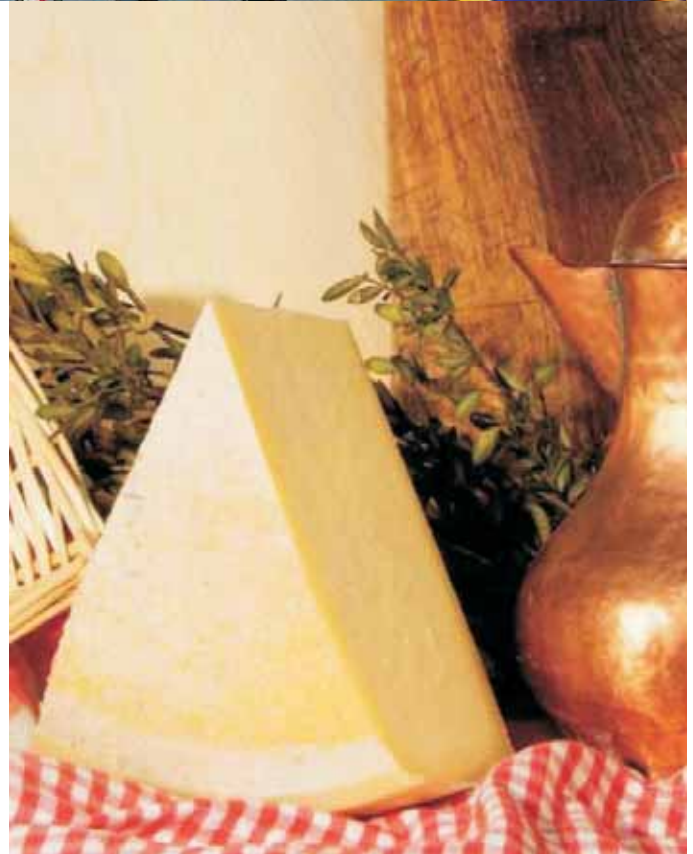
Le Confraternite partecipanti, in questo scambio doni, hanno omaggiato il prodotto tipico che più li rappresentava agli ospitanti. Conclusasi questa parte ufficiale, all'esterno della Fiera i Circoli con i loro variopinti paludamenti, in corteo, unitamente agli Alpini, che molto hanno dato a questa terra, in presenza delle Autorità hanno partecipato al taglio del nastro che dava inizio all'apertura ufficiale della manifestazione "Sapori Italiani e Alpini". All'interno dei Padiglioni della Fiera è stata allestita un'area dedicata, ove le Confraternite espongono i prodotti del loro territorio, che sono stati degustati ed apprezzati da tutti gli ospiti presenti. Momento importante del Raduno Nazionale è stata la Cena di gala tenutasi a Villa Carpeneda a Belluno. Dopo la messa officiata all'interno del ristorante ed il saluto del Sindaco Jacopo Massaro, è stata servita la cena in questa bella location.





Qui sono intervenute per un saluto altre autorità , il Sottosegretario Gianclaudio Bressa ed il consigliere regionale Franco Gidoni ai quali è stato dato "l'incarico" di farsi promotori per la costituzione di registri regionali che certifichino la qualità delle singole realtà rappresentate e promosse dai Circoli nelle loro tipicità. E' stato dato un riconoscimento come ringraziamento al Past President Mario Santag Juliana che tanto ha dato alla Federazione in tutti gli anni di Presidenza. Domenica 4 ottobre ci sono stati attimi di storia, pregni di emozione, con la visita al Museo del Vajont a Longarone e poi visita alla diga del Vajont, fra pochi giorni ricorre l'anniversario di quella immane tragedia del 9 ottobre 1963. Il pranzo di questa ultima giornata di Raduno si è svolto ancora in uno stand della Fiera di Longarone con degustazione di tanti buonissimi "prodotti italiani e alpini" e dulcis in fundo si è potuto degustare il rinomato gelato artigianale di Longarone, apprezzato all'unanimità. Per le Confraternite partecipanti a questo 34° Raduno Nazionale ci sono stati tanti momenti interessanti, sia sotto il profilo enogastronomico sia dal punto di vista culturale, poiché è questo lo spirito della F.I.C.E (Federazione Italiana Circoli Enogastronomici) "nutrire corpo e mente".

(articolo a cura di Margherita Peta – ASA)



Il chiaretto

uno dei vini più tipici del Lago di Garda.

di redazione

Il Chiaretto del Garda nasce da uve nere che hanno subito una vinificazione in bianco, ovvero separando il mosto dalle bucce per ottenere il caratteristico colore, tipico del Chiaretto. Profumato, sapido e con una buona acidità, è uno dei vini più tipici del Lago di Garda.



La location è sulla riviera bresciana del Lago di Garda, il territorio è chiamato Valtenesi ovvero Valle degli Ateniesi per la presenza di reperti antichi. Costituito da tre cordoni morenici principali intervallati da terrazze e piane interglaciali raccoglie una estensione di 40 km quadrati nei quali si stagliano, su ridenti colline, i comuni di Puegnago, Polpenazze e Soiano e giù verso la riva del lago i comuni di Sanfelice, Manerba, Moniga, Padenghe. Conosciuta ai tempi di Virgilio, Catullo, Svetonio e Plinio, i secoli successivi hanno visto nascere in questa terra castelli e pievi, agglomerati contadini dediti al lavoro della terra su fino alla Rocca e accanto a quell'oasi verde rappresentata dall'Isola del Garda che fu animata dalla presenza di un ordine francescano.

La mitezza del clima che ha da sempre favorito la coltivazione dell'ulivo e della vite ha consentito anche la nascita del nostro "Chiaretto" che definiamo da subito...tenue, come i primi petali di rosa sbocciati a maggio... Un avvio impreveduto il suo, una intuizione che ebbe origine in Francia dove l'Avv. Pompeo Molmenti, senatore del Regno che aveva casa e campi anche a Moniga, aveva apprezzato i rosè transalpini e ne aveva approfondito le metodologie produttive. Al suo rientro applicò alle uve locali la vinificazione "in bianco" segnando così la nascita appunto del "Chiaretto", un vino rosso di colore tenue, poco carico di tannini, fruttato; eravamo nel lontano 1986.

Oggi la sua produzione si è indubbiamente perfezionata, ma sempre seguendo quell'intuizione e mantenendo la composizione varietale che vede unite uve di groppello per quei suoi aromi erbaceo-vinosi, di marzemino ben dosate per il suo colore, di barbera per quel suo tocco di acidità e croccantezza e di sangiovese per il suo profumo di frutto. Le uve, raccolte a mano, sono pigiate in modo soffice e il mosto riposa insieme alle vinacce appena qualche ora, perché sono le bucce e non la polpa a contenere le sostanze coloranti, giusto il tempo di una notte per lo svezamento e perché non diventi un rosso. Per questo è anche chiamato "Il vino di una notte".

Le sue caratteristiche sono, in primis l'eleganza, la finezza, niente sentori da vino austero da lungo soggiorno in cantina, poi l'intensità che deve colpire con l'esuberanza della giovinezza, quindi il profumo dei frutti e dei fiori, un bouquet ricco, come un prato primaverile.

Le sue fragranze sono leggermente vinose come s'addice a un vino fresco, persino un po' erbacee ma è un vino che alla bocca appare sapido, con spiccata salinità, anche un po' secco per via dei bassi residui di zuccheri, con un'ultima traccia ammandorlata, caratteristica immancabile dei vini di riviera che invita alla beva e ti induce a versare un altro bicchiere.



Se pensiamo alla tavola il Chiaretto, per le sue caratteristiche che ne determinano una categoria a sé, non è certo un vino di ripiego. Certo i vini sulle nostre tavole sono molti ma non dobbiamo dimenticare che la cosa più importante è averne di tutti rispetto, apprezzarne le peculiarità, conoscerne i pregi; solo dopo ci si può lasciare andare a pensare agli abbinamenti tra il cibo e il vino. Il nostro Chiaretto è vino da salume, la sua freschezza acidula ama la salagione del prosciutto crudo e della coppa, ma è anche un vino da minestre all'italiana, da paste e gnocchi e che dire del risotto ben mantecato, è indubbiamente un vino da pesce per la sua freschezza e la modestissima quasi assente tannicità, ma anche apprezzato con le carni cosiddette d'aia, il pollame, la faraona, il tacchino, il coniglio. Forse non tutti pensano a queste opportunità, per questo l'Ordine dei Castellani del Chiaretto è sorto e campa da quasi quarant'anni, per difendere questo prodotto ed invitare tutti ad assaporarlo fresco ma non ghiacciato, perché il gelo annichisce i suoi profumi. Provatelo dunque, le vostre attenzioni saranno certamente premiate.

Ordine dei castellani del Chiaretto è sorto il 18 Maggio 1978 per opera del suo Gran Maestro Fondatore Sign. Ennio Comm. Avigo.



***Riflessi di luna,
lieve alla graspa il riposar,
veglia di uomini attenti,
presti allo spillar,
e dalla vigna, in una notte
il frutto: il "Chiaretto",
del Garda Bresciano
vanto e incanto.***

***Un gentile profumo di fiori,
di sogni, di incontri verginali,
rosa come l'aurora
e il corallo del mare,
fresco all'onor del desco,
alla sua beva ci invita,
giovane,
pur senza corona antica.***



La visita al territorio e la natura dell'Alto Garda



Il Parco dell'Alto Garda Bresciano è una realtà che si estende sul territorio della provincia di Brescia comprendendo numerosi comuni. L'obiettivo del parco va ben oltre la tutela dell'ambiente naturale, spingendosi fino alla valorizzazione e alla gestione delle diverse realtà culturali locali.

Nel territorio del Parco si distinguono due macroaree naturalistiche: la riviera del Garda e l'entroterra montano, contesto mediterraneo e alpino che convivono sorprendentemente all'interno della provincia di Brescia. □ La costa del lago rappresenta una delle mete turistiche più apprezzate d'Italia con località rinomate come Salò, Gardone Riviera, Toscolano Maderno, Gargnano, Tignale, Tremosine e Limone sul Garda.



Nelle zone collinari e montane dell'entroterra si sviluppa un turismo più di nicchia, meno massificato ma attento alle particolarità del territorio e dell'identità locale. L'area montana è ideale per passeggiate e camminate a stretto contatto con la natura rese possibili dalla presenza di una fitta rete di sentieri ufficiali, rifugi e strutture d'appoggio per i visitatori. Il sistema promuove e valorizza il territorio, la cultura e la tradizione che unisce l'uomo e la natura da secoli.

La Rete Museale del parco comprende, tra realtà minori, le seguenti strutture: l'Ecomuseo della Limonaia Pra de la Fam a Tignale e la Limonaia Al Castel a Limone sul Garda; il Museo Etnografico della Valvestino nel comune di Magasa nonché il Museo Antichi mestieri: il mulino ad acqua nel comune di Valvestino.



L'obiettivo principale dell'intero sistema del Parco dell'Alto Garda è la valorizzazione del territorio e del suo patrimonio garantendo una gestione attenta volta alla creazione di percorsi didattici e alla costruzione della consapevolezza dell'immenso valore di un territorio come il Garda – Valsabbia.

Parco Alto Garda Bresciano
Via Oliva, 32 - 25084 Gargnano (Brescia)
Tel. +39 0365 71449
www.cm-parcoaltogarda.bs.it
info@parcoaltogarda.net

FICE

riattivato l'organismo tecnico federale

di Tommaso Sussarello

dallo statuto fice

Art. 2) – SCOPI : diffondere e valorizzare – per tramite dei Sodalizi affiliati – la conoscenza del vino e della cucina italiani nelle loro componenti tecniche, storiche, di costume e di folklore; non tralasciando la ricerca storica relativa.

Non è poca l'emozione con la quale ho ricevuto negli scorsi giorni l'incarico a presiedere la Commissione Tecnica del nostro prestigioso sodalizio federale. Molti di voi mi conoscono già da tempo sapendo che sono l'editore della rinnovata rivista **Nuova Enofice** e, insieme al direttore **Mario Santagiuliana** e l'indimenticabile **Gianni Staccotti**, fautore di questa prima fase di rinnovamento e rilancio della comunicazione, sia tra i singoli sodalizi che verso l'esterno.

Il mio percorso mi ha portato ad essere socio ordinario dell'Associazione Stampa Agroalimentare Italiana, assaggiatore di vini ONAV, esperto assaggiatore di pani, sia tradizionali che non, e infine promotore della "tipicità" intesa come dimensione qualificante del nostro essere italiani.

Con me i commissari insieme ai quali porteremo avanti un lavoro continuo di ricerca e promozione della nostra FICE: Massimo **Demicheli**, Renato **Paini** e Daniele **Peloso**.



Ognuno di noi proviene da un diverso territorio e possiede specifiche esperienze lavorative, insieme proseguiamo, come già avviene da anni, di fare del nostro meglio a favore della FICE.

Lo scopo principale che ci siamo imposti è quello della coerenza con lo statuto FICE, quindi in ossequio a tale strumento lo studio e la promozione dei luoghi e della enogastronomia d'Italia.

Naturalmente questo percorso sarà lungo e decisamente articolato in molteplici azioni, anche strutturali. In una prima fase riteniamo lavorare alla definizione chiara dell'immagine del nostro sodalizio, ed in seguito alla presentazione e accredito del nostro lavoro presso altre qualificate aggregazioni di settore e ad enti pubblici. Tra le macro-azioni è evidente la necessità di lavorare quanto prima ad una legge regionale e poi (si auspica) nazionale che valorizzi il nostro operato. Sono in azione per questo motivo diverse riunioni istituzionali e già guardiamo alla legge della Regione Lombardia che già riconosce il nostro lavoro.

Le tempistiche sono ovviamente in fase di definizione, ma avremo cura di informare attraverso queste pagine (che nascono da un'idea del nostro nuovo presidente Marco **Porzio**) tutti gli associati e gli abbonati riguardo i lavori in corso.



Dal verbale di riavvio della Commissione

la commissione tecnica federale (CTF FICE)

- scopo generale
- azioni
- i commissari e i ruoli

scopi:

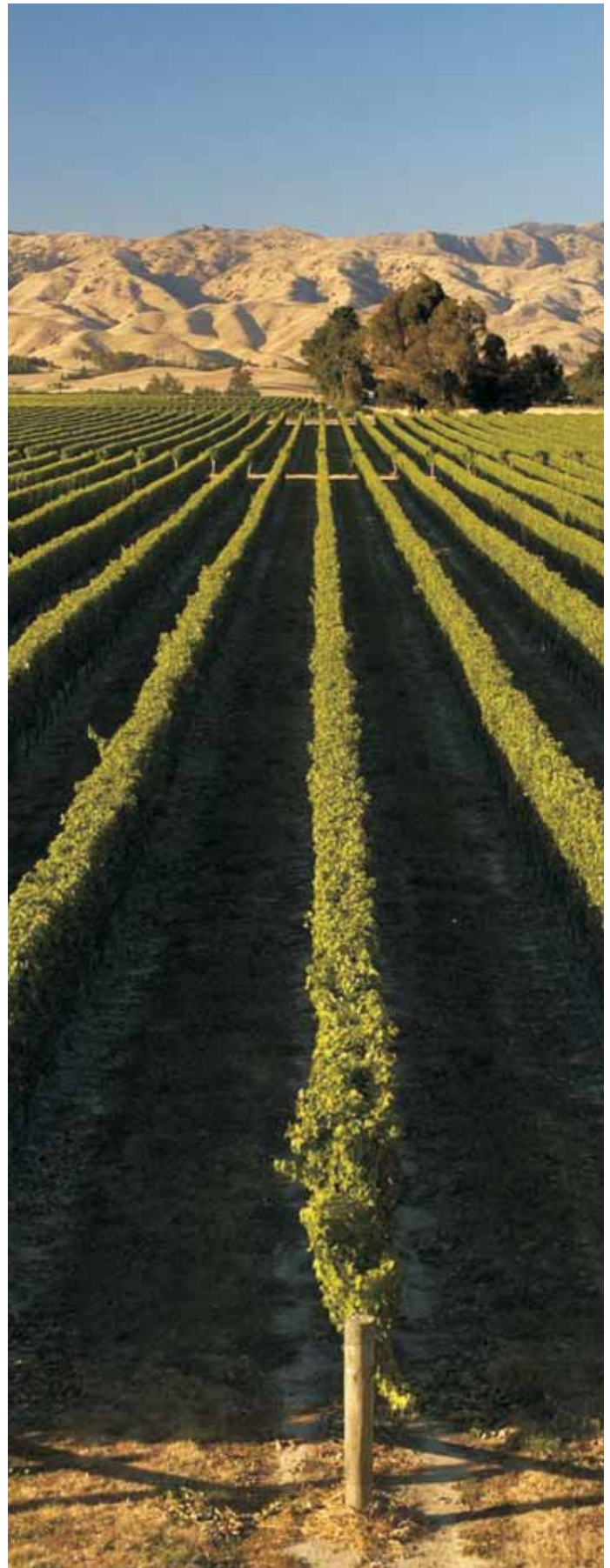
coerentemente con quanto premesso dallo statuto federale FICE, la commissione tecnica si impegna per incentivare la conoscenza della cultura dei luoghi d'Italia nelle declinazioni relative a paesaggio, tradizioni, tecnica agroalimentare ed enogastronomia del territorio a tutti i livelli. Attraverso la sensibilizzazione dei singoli sodalizi e il reperimento di informazioni, novità e articoli CTF si sforza per divulgare la conoscenza in generale della cultura enogastronomica italiana e nel particolare facilitare le relazioni di consumatori con i coltivatori locali, rivenditori, chef e artigiani del cibo, consentendo tali relazioni per crescere e prosperare in maniera reciprocamente vantaggiosa, salutare ed economicamente sostenibile.

macro azioni:

1. **accredito**, attività di presentazione della FICE e dei suoi scopi ragguardevoli e di accredito presso Enti, Privati, Istituzioni nazionali ed estere
2. **culturali**, promozione delle attività dirette ed indirette di tipo informativo e formativo sulle e per le associazioni
3. **convenzioni**, benefit, nazionali a favore degli associati (vedi es. Touring Club etc), promozioni dirette e sconti riservati.
4. **promozionali**, qualunque altra azione capace di aumentare la reputazione della FICE e di diffondere il movimento associativo e di aggregazione.

i commissari ed i ruoli

Viene nominato, in virtù delle collaborazioni pluriennali e competenze tecniche, a presiedere la Commissione l'editore Tommaso Sussarello (già collaboratore di Mario Santagiuliana e Gianni Staccotti alla redazione della rivista NuovaEnofice, socio ASA, esperto di enogastronomia tipica ed assaggiatore ONAV). Seguirà la nomina dei commissari componenti che saranno individuati nel numero non superiore a 5, su base curriculare direttamente dal Consiglio Nazionale FICE. La tavola della Commissione tecnica è riunita in occasione concomitante con le riunioni di Consiglio FICE. Tutti gli incarichi sono gratuiti e non sono previsti emolumenti di alcun tipo.





Raduno FICE a Belluno



Il vino Chiaretto

gerenza e SOMMARIO

Nuova Enofice

ISIS

n. 5 – 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.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



Il vino Cagnulari



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



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



*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