

# ENOFICE

nuova

COLORE

n. 6 – 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

palermo

**ASPETTANDO IL  
RADUNO  
NAZIONALE 2016**

**La Vucciria**

**COLORI E SAPORI  
DEL MEDITERRANEO**

**FICE**

**Assemblea Nazionale  
a Verona**



Organo ufficiale della  
FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI - F.I.C.E.  
bimestrale di informazione e cultura enogastronomica

**FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI**  
**CALENDARIO MANIFESTAZIONI**  
**ANNO 2016**

**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.  
DOMENICA 28 – **ASSEMBLEA ANNUALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOG.**

**MESE DI MARZO**

- VENERDI' 04 / SABATO 05 – Confraternita del Pampascione – Alezio (LE) - Incontro Convivio con le Confr. FICE.  
SABATO 05 / DOMENICA 06 – Confr. Enog. Veronese del Boncuciar – Verona – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.  
DOMENICA 20 – Confraternita del Bollito e della Pera Madernassa – Guarene (CN) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

**MESE DI APRILE**

- DOMENICA 03 - Sovrano Ordine dei Cavalieri della Grappa e del Tomino – Chiaverano (TO) – 36° Convivio della Serra- Incontro Convivio con le Confraternite FICE.  
DOMENICA 03 – Sovrano e Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto – Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR) – Apertura Anno Sociale presso la Pieve di San Giorgio in Valpolicella.  
DOMENICA 10 – Confraternita del Gorgonzola di Cameri (NO) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.  
SABATO 30 – Confraternita del Vino, Riso e Gorgonzola di Novara – Incontro Convivio con le Confr. FICE.

**MESE DI MAGGIO**

- DOMENICA 15 – Cuj dal Lundas – Vercelli - Incontro Convivio con le Confraternite FICE.  
DOMENICA 15 – Imperial Castellania di Suavia – Soave (VR) - Incontro Convivio con le Confraternite FICE.  
VENERDI' 20 – Ordine dei Castellani del Chiaretto – Moniga (BS) – Festa di Fondazione. Incontro Convivio con le Confraternite FICE.  
DOMENICA 22 – Confraternita del Sanbajon e dij Noasèt – Chivasso (TO) - Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

**MESE DI GIUGNO**

- GIOVEDI' 02 – Confraternita della Pasta Fresca – San Martino di Lupari (PD) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.  
GIOVEDI' 02 – Pegaso-Salame di Varzi, Ceppo, Confraternita del Cotechinomagro, Ordine della Pancetta con Cotenna – Pavia - Inter capitolo, incontro Convivio con le Confraternite FICE.  
DOMENICA 05 – Credenza Vinicola di Caluso e del Canavese – Caluso (TO) - Incontro Convivio con le Confraternite FICE.  
DOMENICA 12 – Confraternita Enogastronomica Lombarda "La Franciacorta" – Rovato (BS) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.  
DOMENICA 19 - Confraternita del Formaggio Piave – Feltre (BL) - Incontro Convivio con le Confr. FICE.  
DOMENICA 26 – Confraternita della Sopressa – Bassano del Grappa (VI) – Incontro Conv. con le Confr. FICE.  
DOMENICA 26 – Confraternita Enogastronomica Feltrina "La Caminaza" – Feltre (BL) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

**MESE DI LUGLIO**

- DOMENICA 03 – Associazione Asmangia – Monforte d'Alba (CN) - Incontro Convivio con le Confr. FICE

**MESE DI AGOSTO**

- SABATO 13 – Compagnie du S.A.R.T.O. – Comunità Alpina a Bardonecchia in occasione della Festa di San Ippolito

### **MESE DI SETTEMBRE**

SABATO 10 / DOMENICA 11 – Compagnie du S.A.R.T.O. – Portique di Chivasso.

DOMENICA 11 – Sovrano e Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto – Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR) – Incontro con le Confraternite presso la Pieve di Santa Maria Valverde.

SABATO 17 / DOMENICA 18 – Confraternita della Nocciola "Tonda Gentile" di Langa – Cortemilia (CN) – XV<sup>a</sup> Dieta, incontro convivio con le Confraternite FICE

SABATO 24 / DOMENICA 25 – Antico Ordine dei Cavalieri di Adelasia – Alassio (SV) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

DOMENICA 25 – Circolo Amici Ossola Enogastronomica - Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

DOMENICA 25 – Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina – Sandrigo (VI) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

DOMENICA 25 – Ordine dei Cavalieri della Polenta – Bergamo- "A Tavola con Amicizia" – Incontro Convivio Con le Confraternite FICE.

### **MESE DI OTTOBRE**

DOMENICA 02 – Confraternita della Trippa – Moncalieri (TO) - Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

**MERCOLEDÌ 05 – RADUNO NAZIONALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI**

**DOMENICA 09 - ENOGASTRONOMICI – PALERMO E DINTORNI – ORGANIZZATO DA ENOHOBBY CLUB – CIRCOLO PANORMITA DI PALERMO**

DOMENICA 09 – Confraternita dei Cavalieri di San Guido d'Acquosana – Acqui Terme (AL) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

DOMENICA 16 – Accademia Dei Cjarsons – Forni Avoltri (UD) - Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

SABATO 29 / DOMENICA 30 – Accademia della Castagna Bianca – Mondovì (CN) - Incontro Convivio con le Confraternite FICE

### **MESE DI NOVEMBRE**

DOMENICA 13 – Confraternita del Bollito e della Pera Mademassa . Guarene (CN) - Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

DOMENICA 20 – Confraternita del Capocollo – Martina Franca (TA) – X<sup>o</sup> Anniversario di fondazione. Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

DOMENICA 27 – Cavalieri del Fiume Azzurro – Lonate Pozzolo (VA) – Incontro Convivio con le Confr. FICE

DOMENICA 27 – Sovrano e Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto – Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR) – Festa della Donna presso Villa Quaranta – Ospedaletto di Pescantina.

### **MESE DI DICEMBRE**

DOMENICA 04 - Consociazione "Helicensis Fabula" Borgo San Dalmazzo (CN) - Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

GIOVEDÌ 08 – Serenissima Signoria dei Vini del Piave – Villa Giustinian – Simposio degli Auguri, incontro Convivio con le Confraternite FICE.

SABATO 17 - Sovrano e Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto – Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR) – Concerto di Natale presso la Pieve di San Floriano.

### **ANNO 2017**

### **MESE DI GENNAIO**

SABATO 14 – Riunione Confraternite Piemontesi – Calendario manifestazioni 2017.

# gerenza e SOMMARIO



*Palazzo dei Normanni*



*Pani ca meusa*



*Il mercato della Vucciria*

Nuova Enofice  
N° 6 .15 | Nov.Dic 2015

n. 6 – 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](http://www.nuovaenofice.it)

pubblicità:  
Mario Santagiuliana tel 0444 831 041  
email [santasuper@inwind.it](mailto:santasuper@inwind.it)

Tommaso Sussarello tel 329 7950 660  
email [tommaso.sussarello@gmail.com](mailto: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



Marco Porzio nuovo Presidente FICE



*affermare valori  
e finalità delle  
Confraternite*



Carissimi confratelli,  
ormai è passato quasi un anno dalla mia elezione a vostro Presidente e ritengo sia giunto il momento di iniziare ad analizzare l'attività svolta e i primi risultati raggiunti.

Innanzitutto mi preme ringraziare tutti coloro che hanno collaborato con me in questo anno perché con il loro appoggio ho iniziato un percorso che vuole arrivare a migliorare la visibilità della nostra Federazione, dei nostri Circoli e della nostra attività più in generale. Senza di loro il lavoro svolto non sarebbe stato possibile.

Ritengo che sia indispensabile cercare sempre più di far conoscere la nostra esistenza e i nostri obiettivi, e ancor più il nostro costante impegno a favore dei territori su cui siamo presenti e dei patrimoni enogastronomici che li caratterizzano. Tutto questo affinché il nostro operato non resti fine a se stesso ma possa avere un'eco anche al di fuori dei nostri circoli. Mi fa molto piacere a tal proposito condividere con voi i saluti ai nuovi circoli che si sono uniti a noi proprio perché sono venuti a conoscenza della nostra esistenza attraverso le attività svolte.

Il percorso intrapreso è solo all'inizio e conto sulla collaborazione di voi tutti per portarlo a termine, anche con l'ausilio delle vostre idee e dei vostri suggerimenti, per cercare di lavorare nell'ottica di migliorare i risultati già raggiunti e sperando che le iniziative svolte e da svolgere in futuro siano sempre più di vostro gradimento. Spero di incontrarvi tutti a Verona in occasione della prossima assemblea che sarà un momento fondamentale per progettare insieme il nostro futuro.

Un caloroso saluto e un arrivederci a presto

Marco Porzio



Il Sabato 17 ottobre presso il ristorante L'Antico Casale il Club Enogastronomico Viterbese ha dedicato la conviviale mensile alla Macchina di S.Rosa, un avvenimento che si protrae nei secoli a ricordo della traslazione del corpo incorrotto della Santa su ordine di Papa Alessandro IV. Ospite d'eccezione della serata è stato l'architetto Raffaele Ascenzi che il trascorso 3 settembre ha fatto sfilare per le vie della città la sua ultima opera dedicata alla Santa: "Gloria". Per l'occasione il Direttivo del Club ha presentato uno spartito prettamente viterbese con delle incursioni enogastronomiche a Soriano nel Cimino ed a Vitorchiano, ricordando così che la nostra "Rosina" dovette trascorrere da esule circa un anno in queste due città. Una serata quindi di interesse culinario ma soprattutto ricca di fascino dedicata alla festa più importante di Viterbo, arricchita dalla presenza dell'ideatore e vincitore per la seconda volta del concorso per la più bella Macchina di S.Rosa. Per questa particolare circostanza il Club Enogastronomico ha fatto stampare delle cartoline, fuori commercio e con annullo speciale, che sono state consegnate ai presenti



Il Club Enogastronomico Viterbese continua la presentazione e la conoscenza della gastronomia delle altre Nazioni andando a visitare un Paese tra i più grandi del mondo, conosciuto anche come il polmone della Terra per le grandi distese di verde: il Brasile. Venerdì 20 novembre presso il ristorante L'Antico Casale è stata presentata una carrellata dei piatti più caratteristici, ma soprattutto è stata proposto il piatto che per antonomasia rappresenta questo grande Paese: la Feijoada. La preparazione di questa specialità è stata preparata da una appassionata gastronomo carioca eccezionalmente nostra ospite, Bruna Baiocchi coadiuvata dal marito Egmar, che ha voluto preparare e presentare al Club Enogastronomico Viterbese il cibo più consumato dai brasiliani. Prima della conviviale, per meglio entrare nel clima sudamericano, si è assistito ad una esibizione di "Capoeira", un arte marziale brasiliana caratterizzata dalla musica e l'armonia dei movimenti, del gruppo Mangangà diretto dal M° Floriano Franklin Canela e coadiuvato dal M° Francisco Antonio Canela. Una serata di particolare interesse che ha permesso agli ospiti una conoscenza ravvicinata della cultura gastronomica brasiliana.



Viterbo, 18 gennaio 2016 Con il nuovo anno il Club Enogastronomico Viterbese riprende la propria attività dedicando la conviviale di Gennaio ad uno degli animali che accompagna la tavola dell' Uomo da alcuni millenni e del quale come dice la tradizione "non si butta nulla", il maiale. La conoscenza di questo animale è stata fatta con un modo particolare di cottura, come anche riprodotto in pitture etrusche e bassorilievi romani: la porchetta. La famiglia Topi di Bagnaia, discendente da generazioni di "porchettari" ha preparato e cotto una porchetta che è stata poi sporzionata, anche questa è un'arte, dall'attuale discendente Massimo Topi. Il 17 gennaio presso il ristorante Il Borgo di Bagnaia sono stati inizialmente serviti assaggi di formaggi, tartine e bruschette, frittini, vol au vent e composizioni di caponata per poi passare ai dei tortelli di gorgonzola e noci su fonduta di radicchio. E stata poi la volta della tanta desiderata e squisita porchetta con patate arrosto e cicoria ripassata, al termine la classica zuppa inglese. In abbinamento Prosecco Borgo Molino, Satrico dell' azienda Casale del Giglio, Sagrantino di Montefalco dell' azienda Cesarini e Sartori e Moscato.



**Borgo San Dalmazzo (CN)**  
**Helicensis Fabula**



GRANDE SUCCESSO PER IL XXXVI CONVIVIUM MAGNUM DELL'HELICENSIS FABULA DI BORGO SAN DALMAZZO Lo scorso 6 dicembre la Consociazione Enogastronomica "Helicensis Fabula" di Borgo San Dalmazzo ha celebrato il XXXVI Convivium Magnum; l'evento si è tenuto in occasione della 446ma Fiera Fredda L'incontro è iniziato alle 9,30 presso la sede della Consociazione Helicensis Fabula, situata nella Casa della Chiocciola, presso le ex carceri di Borgo San Dalmazzo. Lo storico Prof. Walter Cesana ha ricordato la figura storica di Beppe Rosso a vent'anni dalla scomparsa, primo Gran Siniscalco della Consociazione ed ideatore dello statuto della stessa. La giornata è proseguita nella Sala Convegni del Museo dell'Abbazia, gentilmente concessa dall'Associazione culturale "Pedo Dalmatia", con la consueta degustazione dei bigné di chiocciola borgarina, nonché di salumi e formaggi del territorio. Dopo il saluto ai partecipanti da parte del Gran Siniscalcato (Sergio Cavallo, Francesca Spatolisano) e del Balivo (Fabio Armando), alla

presenza del Sindaco della Città, Dr. Gianpaolo Beretta e dell'On.le Chiara Gribaudo, si è tenuta la presentazione del libro "Helicensis Mespilaque – Fatti, notizie e racconti popolari sui prodotti tipici della Fiera Fredda", scritto dal Prof. Margio Bongioanni in occasione del 35mo anniversario dell'Helicensis Fabula (1980-2015). Al termine i presenti hanno visitato il Museo dell'Abbazia e gli stands espositivi della Fiera Fredda ospitati all'interno di Palazzo Bertello. La Chiamata dei Sodalizi, sempre numerosi, si è tenuta all'Antica Trattoria "Gabri" di Frazione Madonna Bruna di Borgo San Dalmazzo, ove sono proseguiti i lavori conviviali sono proseguiti con la degustazione di piatti cucinati rigorosamente a base di prodotti tipici della zona e, soprattutto, di Helix Pomatia Alpina. All'ottima riuscita della manifestazione hanno contribuito con la loro presenza le seguenti consociazioni: Confrérie de l'Escargot du Roussillon (Perpignan), Ordine Obertengo del Raviolo e del Gavi (Bosio, Al), Confraternita del Gorgonzola di Cameri (Casalvolone, No), Confraternita del Salam d'la Duja e del Fidighin (Sillavengo, No), Confraternita d'la Tripa di Moncalieri (To), Confraternita della Bagna Caoda di Faule (Cn), Confraternita della Nocciola tonda gentile di Langa (Cortemilia, Cn), Consiglio Grande della Credenza vinicola di Caluso (To), Confraternita della Fricia (Crea, Al), Confraternita del Sambajon e dij Noaset di Chivasso (Verolengo (To), Associazione culturale Asmangia (Monforte d'Alba, Cn), Confraternita del Vino e della Panissa, Cuj dal Lundas (Vc). La Consociazione Helicensis Fabula, è la formula abbreviata di "Helices mespilaque comedientium Pedonensis Fabula Virum", denominazione latina della Consociazione pedonese delle Nobili Persone che banchettano insieme con lumache e nespole". Una singolare confraternita che si impegna a "mantenere, difendere e valorizzare" la tradizione culinaria ed economica delle sue manifestazioni tipiche più specifiche.



**Guarene (CN)**

## Confraternita del Bollito e della Pera Madernassa



Domenica 10 novembre, il Gruppo di Confratelli che hanno partecipato alla fase conclusiva dell'evento "Autunno con la pera Madernassa" a Guarene (CN). La conviviale, alla quale ha partecipato, fra gli altri, il Vice Presidente e Segretario della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici Luigi Paleari, ha infatti concluso la kermesse durata tre giorni dedicata alla pera Madernassa. d Confraternita del Bollito e della pera Madernassa - Guarene

**Verona**

## FICE

Auguri per le **96 primavere** del Past President Mazzoli!



**Brescia**

## Confraternite Bresciane

Ormai da quattro anni esiste e si concretizza regolarmente la sinergia delle Confraternite Enogastronomiche : - della Grappa, del Vino e degli antichi Sapori di Brescia - degli amici del Porcello di S.Paolo e dello Spiedo Tradizionale Bresciano di Gussago. Il lavoro sinergico delle tre Confraternite anche grazie alla volonterosa, entusiastica, generosa e fattiva opera dei nuovi giovani Confratelli ha permesso di celebrare l'annuale incontro con ben 11 Confraternite aderenti alla F.I.C.E. che ringraziamo di cuore. Le Confraternite Bresciane hanno potuto mantenere gli obiettivi culturali e gastronomici, nostro orgoglio da sempre, ritenuti indispensabili e prioritari per meglio far conoscere ai partecipanti le bellezze artistiche della nostra Brescia e il cibo della nostra Tradizione ( Ede, Bibe et aestima ). Abbiamo proposto parte dei monumenti della città (Duomo millenario, Palazzo trecentesco del Broletto, con manifestazione di sbandieratori e giostra medievale in Piazza Paolo VI, visita poi a Piazza della Loggia dove con raccoglimento è stato posto un mazzo di fiori presso la stele commemorativa della strage del 28 Maggio 1974), abbiamo organizzato anche la visita all'interno del Teatro Grande ricco di storia e cultura Bresciana; all'esterno sulla scalinata è stata scattata la foto di gruppo. Di fronte al Teatro in una graziosa Piazzetta è stato offerto un generoso Brunch prima delle visite. Per la visita alla città i partecipanti hanno usufruito senza spesa della Metropolitana che garantisce alla città meno traffico automobilistico e quindi meno inquinamento. E' seguito un pranzo, in una bellissima e antica Corte, a base di spiedo ritenuto da tutti degno della "Tradizione" Bresciana e cucinato da un pluridecorato Confratello della Confraternita dello Spiedo; "minestrina sporca" (con fegatini) e polenta cucinate dai Confratelli Amici del Porcello e per finire formaggi D.O.P. vini e "Cuori Ubriachi" (Sbrisolona bresciana "ubriacata" con ottima grappa) proposti dalla Confraternita Vini-Grappa e Antichi Sapori. Si è dato seguito al rituale scambio dei doni e all'Intronizzazione di due nuovi giovani Confratelli della Confraternita dello Spiedo. Grazie al lavoro sinergico siamo riusciti a contenere il prezzo di partecipazione a Euro 35,00. Siamo felici che tutto si sia svolto secondo il programma con sincera soddisfazione di tutti i partecipanti . Ringraziamo tutti con un arrivederci ancora a Brescia il prossimo anno.





**Lonate Pozzolo (VA)**

## **Cavalieri del Fiume Azzurro**

Dal centro di Lonate, con un corteo formato dalle Confraternite della F.I.C.E. intervenute al nostro appuntamento, percorrendo via Cavour, vicolo S.Michele. Arrivati alla porta d'ingresso dell'ex monastero S.Michele datata 1756, dove Ambrogio Milani ha fornito dettagliate notizie storiche su tale luogo sia sulla piazzetta antistante e sul portone, da Lui stesso riportate alla luce dopo decenni di abbandono. Discorso di apertura da parte del Gran Maestro, invitando l'Autorità presente: la vice-sindaco Sabrina Marino, la quale ha portato i saluti di tutta l'amministrazione, ringraziando gli intervenuti. Ambrogio Milani ha introdotto la seconda parte con la presentazione del video "Immagini Ritrovate" realizzato dalla Regione Lombardia con vecchi filmati su lavori ormai scomparsi: dai renaioli sul Po, ai contadini della Alta Valtellina, ai pastori, ai realizzatori di corde di cuoio, ai boscaioli, della filatura della lana con relative preghiere che si recitavano durante le serate. Un'emozione palpabile si è diffusa nella sala, molti si sono ricordati che anche i loro nonni e genitori conducevano quella vita. Una passeggiata nel chiostro con la spiegazione di due ciceroni d'eccezione: il professor Bertoli e Ambrogio Milani. L'ormai tradizionale e suggestivo finale: la calata nel pozzo del secchio con raccolta dell'acqua poi offerta agli Ospiti "volontari e coraggiosi". Il Convivio seguente, al ristorante Bertoni con il piatto della tradizione "la CAZORA da LUNA" e altri stuzzicanti piatti. Ci ha accompagnato con la sua chitarra il cantante "folk dialettale milanese" Sergio molto apprezzato anche sui Navigli a Milano. Al termine lo scambio dei doni con le Confraternite la stampa realizzata per l'occasione su "SCORCI DEL MONASTERO S.MICHELE" ha posto fine al Capitolo. Hanno gentilmente risposto all'invito gli "AMICI" de: la Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa, con il Gran Maestro Gigi Paleari che rappresentava in qualità di vice-presidente la F.I.C.E., l'Accademia della Costina di Coarezza, il Gran Magistero dei Brusciotti da Busti Grandi, Cui dal Lundas, Confraternita Vino e Panissa di Vercelli, Il Sanbajon ij Noaset di Chivasso, la Confraternita del Cotechino Magro di Spessa, confraternita d'la Tripa di Moncalieri.

**Trento**

## **Confraternita della Vite e del Vino**

La Confraternita della Vite e del Vino, presieduta dal Gran Maestro Enzo Merz, ha celebrato il "Simposio d'Inverno 2015". La giornata è iniziata con la Santa Messa celebrata nella suggestiva Chiesa di San Marco. La Santa Messa è stata accompagnata dal gruppo vocale Laurence K.J. Feininger con canti del XVIII° secolo. Al termine, trasferimento presso il Castello del Buon Consiglio ove è avvenuta l'intronizzazione di nuove Consorelle e Confratelli e la premiazione dei vini delle seguenti Cantine: Trentodoc Tridentum Riserva 2007 – Cesarini Sforza, Trento; Trentodoc Antares Rosé 2010 – Cantina Toblino, Calavano; Trentino doc Schiava 2014 – Cantina di Cembra, Cembra; Trentino doc Nosiola 2014 Castel Firmian – Cantina Mezzacorona, Mezzacorona; Trentino Marzemino Superiore d'Isera 2013 – Azienda Agricola De Tarcazal, Isera; Teroldego IGT 2013 Schwarzhof – Azienda Agricola Zeni, San Michele all'Adige; Valdadige Terra dei Forti doc Enanzio 2011 "Piede Franco" – Azienda Agricola Lorenzo Bongiovanni, Avio. Questi Vini sono stati poi degustati da tutti i partecipanti durante il ricco banchetto che si è tenuto presso il Ristorante dell'Hotel Villa Madruzzo. Alla festosa Agape hanno aderito, in ordine alfabetico, il Circolo Enologico Leonicano "Colli Berici" di Lonigo (VI), la Confraternita Enogastronomica Veronese del Boncuciar di Verona, la Congrega dei Radici e Fasoi di Susegana (TV), L'Imperial Castellania di Suavia di Soave (VR), Il Sovrano et Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto di Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR) e la Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina.



## Verolengo

### Confraternite Piemonte

Dal 11 gennaio 2016 si sono riuniti nel ristorante "Dei Cacciatori" in frazione Rolandini di Verolengo, i rappresentanti delle Confraternite Piemontesi per programmare le rispettive manifestazioni del 2016. Ha fatto gli onori di casa il Gran Maestro Angelo Sussetto della Confraternita del Sanbajon e di Noasèt di Chivasso. Dopo il saluto del Presidente della F.I.C.E. Marco PORZIO, lo stesso ha fatto un cenno sia sulle attività e sulle prospettive future della F.I.C.E., sia sugli scopi delle Confraternite Enogastronomiche Nazionali, dopo di che sono iniziati i lavori. Quasi tutte le Confraternite impedite di partecipare hanno comunicato le date delle loro manifestazioni, mentre le altre provvederanno a comunicarla direttamente alle Confraternite non appena avranno deliberato la data del rispettivo Capitolo. Il calendario delle rispettive manifestazioni riferito dalle Confraternite e dalle Associazioni Enogastronomiche per l'anno 2016 è a disposizione sul nostro sito [www.nuovaenofice.it](http://www.nuovaenofice.it)

## Susegana (TV)

### Congrega dei Radici e Fasioi

Domenica 17 gennaio 2016 – In una limpida e soleggiata giornata si è svolto, a Susegana (TV), l'annuale incontro delle Confraternite Enogastronomiche organizzato dalla Congrega dei Radici e Fasioi. Ad aprire i festeggiamenti l'esibizione nella grande piazza dedicata ai Martiri della Libertà del gruppo dei Figuranti e degli Sbandieratori della Città di Feltre. Al termine dello spettacolo trasferimento dei partecipanti presso la Sala Consiliare del Comune di Susegana dove, dopo i rituali saluti del Gran Maestro Antonio Roccon, del Sindaco Dr.ssa Vincenza Scarpa, dell'Assessore Gianni Montesel e del Presidente della F.I.C.E. Marco Porzio; il Prof. Roberto Mazzer e il Prof. Giorgio Moretti hanno tenuto due dotte relazioni dedicate ai legumi. Si è quindi proceduto alla investitura di nuovi Confratelli ed alla chiamata delle Confraternite presenti. Hanno risposto all'appello: la Confraternita di Macao (Cina), la Confraternita di Waure (Belgio) la Confraternita di Caricole (Belgio), la Federazione Italiana Circoli Enogastronomici, i Cavalieri di San Marco di Venezia, il Circolo Dalla Rovere di Savona, il Circolo Enologico "Colli Berici" di Lonigo (VI), Confraternita Enogastronomica Feltrina e delle Dolomiti "La Caminaza" di Feltre (BL), Confraternita del Formaggio Piave di Feltre (BL), Confraternita del Gorgonzola di Cameri (NO),

Confraternita incroci Manzoni di Treviso, Confraternita Pegaso – Salame di Varzi (PR), Confraternita del Raboso Piave di Treviso, Confraternita del Salame Mantovano di Mantova, Confraternita della Trippa di Moncalieri (TO), Confraternita della Vite e del Vino di Trento, l'Imperial Castellania di Suavia di Soave (VR), il Sovrano e Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recito di Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR) e la Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina di Sandrigo (VI). A conclusione delle Cerimonie, le Confraternite, precedute dagli Sbandieratori e dai Figuranti della Città di Feltre, in un lungo corteo, si sono trasferite presso le Cantine Conte Collalto ove si è svolto il XVII° Convivio. Lo spartito ha deliziato i palati dei partecipanti con: bicchiere di benvenuto con ghiotte delizie, servito all'interno della Cantina; Vulcano di polenta ai tre sapori (funghi, sopressa e formaggio); Radici e fasioi con radicchio di campo aceto e lardo, naturalmente serviti dopo l'assaggio del Gran Maestro Antonio Roccon che ha garantito la bontà; tagliata di manzo al rosmarino su letto di radicchio di Treviso e patate duchessa; Tiramisù, dolcetti dello Chef; Caffè e Grappa. Da sottolineare che Olio, vini e grappa sono stati forniti dall'Azienda Agricola Conte Collalto di Isabella Collalto.

## Verona

### Nuova confraternita dall'Alto Adige

Diamo il benvenuto al Circolo Enogastronomico "Alto Adige" di Bolzano che ha aderito alla Federazione Italiana Circoli Enogastronomici. Al suo Presidente Peron Vittorino l'Augurio di una lunga e proficua collaborazione.

## LUTTO

## Sassari

### Confraternita CNOS

Dopo una lunga malattia è venuto a mancare il tesoriere della Confraternita Nicola Pepe. Funzionario in attività della Società Strade Ferrate Sarde era grande amico della FICE e uomo dalle mille risorse e sempre disponibile per i confratelli. Lo ricordano il past president CNOS Lorenzo Zicconi e tutti i confratelli.



*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

## CONVOCAZIONE

### ASSEMBLEA GENERALE ORDINARIA DEI CIRCOLI F.I.C.E.

In base a quanto deliberato dal CONSIGLIO NAZIONALE L'ASSEMBLEA GENERALE ORDINARIA dei CIRCOLI F.I.C.E. è convocata in VERONA, presso l' **SHG Hotel Verona**, in Via Unità d'Italia, 346, nella giornata di

**DOMENICA 28 FEBBRAIO 2016**

Alle ore **7,00** in **PRIMA CONVOCAZIONE**, valida se presenti almeno la metà più uno degli aventi diritto a voto. Ed alle ore **10,00**, stessa località e sede assembleare, in **SECONDA CONVOCAZIONE**, valida a tutti gli effetti qualunque sia il numero dei presenti aventi diritto a voto.

#### ALL' ORDINE DEL GIORNO:

- 1) *RELAZIONE morale del Presidente;*
- 2) *RELAZIONE ECONOMICA del Tesoriere;*
- 3) *RELAZIONE Presidente Collegio dei Revisori dei Conti;*
- 4) *APPROVAZIONE BILANCI: Consuntivo 2015 e Preventivo 2016;*
- 5) *RELAZIONE Presidente il Collegio dei Proviviri;*
- 6) *SITUAZIONE RIVISTA "Nuovaenofice" e REVISIONE SITO F.I.C.E.*
- 7) *ANALISI SULLO STATUTO DELLA FEDERAZIONE*
- 8) *XXXV° RADUNO NAZIONALE Palermo – Presentazione;*
- 9) *Candidature per assegnazione realizzazione Raduno nazionale 2018 e 2019*
- 10) *VARIE ed eventuali.*

**AVENTI DIRITTO DI PAROLA E DI VOTO.** hanno diritto di parola e di voto i LEGALI RAPPRESENTANTI (Presidenti, Gran Maestri, Priori, Castaldi, ecc. ...) dei Sodalizi FICE. Senza DELEGA in quanto già indicati nell'elenco delle Confraternite visibile presso la Commissione Verifica Poteri. Qualora questi siano sostituiti da altri associati, questi devono essere muniti di DELEGA scritta, rilasciata dalla segreteria del Circolo di appartenenza. Tali DELEGHE vanno consegnate, ENTRO le ORE 10,00, alla COMMISSIONE VERIFICA POTERI, che accerterà il diritto di parola e di voto. Consegnando i relativi CARTELLINI e le SCHEDE di votazione.

**DELEGHE:** ai sensi dell'art. 8 dello STATUTO FEDERALE, ogni PRESIDENTE o DELEGATO, oltre alla propria, può presentare una SECONDA DELEGA scritta, rilasciata da un altro Circolo FICE impedito ad essere presente.

**COMMISSIONE VERIFICA POTERI:** è installata all'INGRESSO del locale assembleare. E' composta da DUE MEMBRI. Ha il compito di verificare le DELEGHE. Può riscuotere le eventuali quote di ADESIONE alla FICE da parte dei Sodalizi non ancora aderenti, ma che intendono partecipare ai lavori assembleari con diritto di parola e di voto. A fine lavori, stilerà un VERBALE che verrà letto in Assemblea.

**POSSONO PARTECIPARE ALL'ASSEMBLEA:** tutti i Circoli che hanno versato la quota associativa 2015. Nonché quei Sodalizi che regoleranno detta quota di € 100,00 prima dell'inizio dei lavori assembleari, versandola alla Commissione Verifica Poteri ed i nuovi Circoli che hanno versato la quota FICE 2015 valida anche per il 2016. (Sono inclusi nell'elenco in visione presso la Commissione Verifica Poteri).

Il Presidente, i Membri del Consiglio Nazionale, i Membri degli Organi Collegiali, hanno diritto di PAROLA ma non di VOTO. A meno che non siano DELEGATI di un Sodalizio FICE.

L'Assemblea è SOVRANA. Decide, pertanto, in piena autonomia, su tutto quanto concerne i lavori assembleari. Nomina un Presidente di Assemblea, che la dirige. Ed un SEGRETARIO di Assemblea, che stilerà il relativo verbale.

**VOTAZIONI:** UN solo voto per DELEGA. Pertanto ogni Sodalizio disporrà, al massimo, di DUE voti. Le delibere assembleari vengono approvate a MAGGIORANZA: cioè quella data dal conteggio dei Sodalizi aventi diritto a voto PRESENTI in aula: più le DELEGHE loro affidate. In caso di parità si ricorrerà al BALLOTTAGGIO.

#### ORARI DI MASSIMA:

Ore 10/10,30: Lavori Commissione Verifica Poteri.  
Ore 13,30/15,00: Pausa. Colazione di lavoro.

. Ore 10,30/13,30: Lavori assembleari.  
Ore 15,00 Eventuale ripresa lavori assembleari.

## LOGISTICA

**COLAZIONE ALL'ARRIVO:** si fa, come sempre in passato, presso il BAR dell'Hotel. Basterà dire "ASSEMBLEA FICE". La colazione è offerta dalla Federazione.

**COLAZIONE DI LAVORO:** avrà luogo presso il Ristorante DELL' SHG Hotel Verona. Quota: **25,00** Euro pro capite. La PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA. Non lo è per chi vorrà fare colazione altrove.

**PRENOTAZIONE COLAZIONE DI LAVORO:** La prenotazione deve avvenire il giorno dell'assemblea prima dell'inizio della stessa. Sono ammesse le persone di famiglia o eventuali accompagnatori: senza diritto di parola e di voto.

Chi desidera pernottare presso l'Hotel Alliance può contattare direttamente l'hotel per la prenotazione a tariffa concordata come segue:

Costo per camera singola a notte con la piccola colazione euro 62,00

Costo per camera doppia a notte con la piccola colazione euro 72,00

Tassa di soggiorno euro 2,00 – per persona per notte

**COME SI GIUNGE** all' SGH HOTEL VERONA: Via Unità d'Italia 346 – 37132 VERONA – Tel. 045.8952501.

Per chi arriva in TRENTO: Taxi (dalla Stazione FS sono circa 5 Km.). Oppure BUS (di fronte alla Stazione FS c'è la biglietteria; chiedere il numero del BUS, perché la Domenica tale numero – che nei giorni feriali è 11 – viene cambiato. Scendere al CAPOLINEA che è a circa 150 metri dall'SGH Hotel VERONA, nella via parallela.

Per chi arriva in MACCHINA: uscita autostradale di VERONA EST. Prendere la direzione VERONA. L' SGH Hotel Verona è sulla sinistra, dopo circa 2 Km. . E' facilmente individuabile per il grande parcheggio e l'annesso distributore AGIP.

**Ringraziamo per l'attenzione.**

**Verona, 30 gennaio 2016**

**IL PRESIDENTE**

Marco Porzio

**SI ALLEGANO ALLA PRESENTE CONVOCAZIONE:**

1. BILANCIO consuntivo 2015
2. BILANCIO preventivo 2016

L'elenco delle Confraternite aventi diritto a voto è visibile presso la Commissione Verifica Poteri.

**AMMISSIONE:** sono ammessi all'Assemblea, senza diritto di parola e di voto, gli eventuali accompagnatori dei delegati.

# Palermo il luogo e le golosità

di redazione

Palermo la bella e immensa città; il massimo e splendido soggiorno; la più vasta ed eccelsa metropoli del mondo.

*Al-Idrisi, geografo arabo-siculo del XII sec.*



*Introduciamo i colori e i sapori della Palermo contemporanea, che presto potremo visitare in occasione del prossimo raduno FICE, attraverso la bella immagine del mercato della Vucciria che ci dona Renato Guttuso.*

*Palermo città, metropoli conosciuta da sempre per le sue bellezze e disposta come un faro per la cultura mediterranea, tra mondo arabo e cristiano. Proviamo a conoscerla meglio.*

La città vanta una storia millenaria e ha avuto un ruolo importante per la storia del Mediterraneo e dell'Italia. Fondata come "città-porto" dai Fenici tra il VII e il VI secolo a.C., fin dal principio ha rappresentato un importante snodo commerciale e culturale fra Occidente e Oriente. Dopo Cartaginesi, Greci, Romani, per più di mille anni vi regnarono i

Bizantini. Sotto la dominazione dei Kalbiti divenne roccaforte dell'Emirato di Sicilia. Con Ruggero I e il figlio Ruggero II la città conobbe i fasti della Contea di Sicilia, esistita dal 1071 al 1130: in quest'anno fu istituito il Regno di Sicilia, di cui Palermo fu capitale. La morte di Guglielmo II il Buono pose fine alla dinastia normanna. Nella prima metà del XIII secolo il regno fu dominato dagli Hohenstaufen e l'epoca di Federico II fu particolarmente luminosa per la città. Dopo la morte di Federico (1250), la Sicilia passa agli Angioini, che trasferiscono la capitale del regno a Napoli. Nel 1282 si verificò a Palermo una celebre rivolta antiangioina, nota come Vespri siciliani. La città si consegnò agli Aragonesi.

Fu nuovamente capitale dal 1816 al 1817 del Regno delle Due Sicilie e successivamente divenne la seconda città per importanza dello stesso regno duo-siciliano (mantenendo tuttavia il titolo di capitale della parte isolana del regno) fino al 1861.

Palermo possiede una storia millenaria che le ha regalato un notevole e unico patrimonio artistico e architettonico che spazia dai resti delle mura puniche per giungere a ville in stile liberty, passando dalle residenze e dai luoghi di culto in stile bizantino e arabo-normanno, alle architetture gotiche e basiliche barocche, ai teatri neoclassici e ai palazzi razionalisti. Molti monumenti tra chiese e palazzi della città sono da anni riconosciuti Monumenti nazionali italiani.

Il sito Palermo arabo-normanna e le cattedrali di Cefalù e Monreale, di cui fanno parte più beni monumentali situati in città, nel 2015 è stato dichiarato Patrimonio dell'umanità dall'Unesco.

Per ragioni culturali, artistiche ed economiche è una delle principali città della regione euro-mediterranea, in quanto è stata una delle più grandi città del Mediterraneo ed è oggi fra le principali destinazioni turistiche del Mezzogiorno d'Italia e d'Europa, nonché tra le mete del mare nostrum più trafficate dalle navi da crociera.

**È sede dell'Assemblea regionale siciliana, il più antico parlamento al mondo in attività, dell'Università degli Studi e della principale arcidiocesi regionale.**

Nel novembre 2015 Palermo è entrata a far parte del programma Safer Cities lanciato nel 1996 dall'Agenzia UN-Habitat delle Nazioni Unite, assumendone la co-presidenza mondiale, con il sindaco Leoluca Orlando responsabile per l'Europa e l'Africa. La Carta di Palermo è il documento sottoscritto nel marzo 2015 da giuristi, attivisti dei diritti umani, amministratori pubblici ed organizzazioni non governative per sollecitare la comunità mondiale ad una revisione della legislazione sul permesso di soggiorno e delle politiche legate ai fenomeni migratori, sostenendo la mobilità umana internazionale come diritto inalienabile della persona.

Il centro storico e i quartieri periferici adiacenti conservano un vasto patrimonio artistico e architettonico in stile liberty che fanno di Palermo la capitale dello stile liberty.



## Monumenti e luoghi d'interesse

Il maggior numero di monumenti della città è dislocato all'interno del centro storico; altri sono distribuiti in tutto il territorio palermitano: ville storiche, torri d'avvistamento, tonnare, graffiti rupestri, antiche chiese o palazzi nobiliari.

Gli innumerevoli monumenti, dalla notevole valenza storico-artistica, "raccontano" i diversi periodi che hanno contraddistinto la storia della città.

Le residenze arabo-normanne, la cattedrale e altre chiese, insieme al duomo di Monreale e a quello di Cefalù, sono state inserite nella lista dei patrimoni dell'umanità dall'Unesco il 3 luglio del 2015 nel sito seriale "Palermo arabo-normanna e le cattedrali di Cefalù e Monreale".



**I sette complessi monumentali palermitani che hanno tale riconoscimento sono:**

- Il Palazzo dei Normanni con la Cappella Palatina
- La Chiesa di San Giovanni degli Eremiti
- La Chiesa della Martorana
- La Chiesa di San Cataldo
- La Cattedrale
- La Zisa
- Il Ponte dell'Ammiraglio



Di particolare interesse sono i Qanat, imponente opera di ingegneria idraulica costruita nel sottosuolo della città a cavallo tra la dominazione araba e il periodo normanno. A questo periodo risalgono anche diversi palazzi appartenuti ai sovrani normanni ed utilizzati come residenze di villeggiature, spesso immerse nel verde. Fra questi ricordiamo il Palazzo dei Normanni, la più antica residenza reale d'Europa, dimora dei sovrani del Regno di Sicilia e sede imperiale di Federico II e Corrado IV; il Palazzo della Zisa e il suo sistema di fontane; il Palazzo della Cuba, dallo stile austero e severo; il castello di Maredolce, antico sollazzo arabo circondato dalle acque dell'omonimo lago e sito all'interno del Parco della Favara; il Palazzo Scibene, luogo di sollazzo estivo della curia situato nella parte ovest della città. Agli edifici arabo-normanni va affiancato il Ponte dell'Ammiraglio, del 1131, eccezionale eredità della stessa epoca e dello stesso stile. Durante il dominio aragonese, la città si arricchisce di pregevoli palazzi nobiliari e chiese caratterizzati da un tipico gotico proveniente dal Regno di Aragona e dalla contea di Catalogna (il gotico catalano). Il Palazzo Sclafani, che sorge in prossimità del Palazzo Reale, e dunque in una posizione privilegiata, fu costruito nel 1330 dal feudatario Matteo Sclafani, conte di Adernò (Adrano), in competizione con il coevo Palazzo

Chiaromonte, superbo edificio fatto innalzare dal cognato nell'attuale piazza Marina ed attuale sede del rettorato palermitano. Il Palazzo Conte Federico, ubicato tra la Via dei Biscottari e la Piazza Conte Federico, dentro le primitive mura della città punica, a pochi passi dal Palazzo Reale, dalla Cappella Palatina e dalla Cattedrale, è uno dei più antichi edifici di Palermo. La sua torre arabo-normanna, denominata Torre di Scrigno, è infatti datata al XII secolo.



## Gastronomia

La cucina palermitana è una cucina tipicamente povera ma ricchissima di calorie. Si serve in larga parte dei tranci meno nobili della macellazione del bestiame, il cui valore alimentare non è riconosciuto in altre zone d'Italia, dove vengono eliminati e non mangiati. Di particolare interesse è il "cibo da strada", ancora largamente diffuso, che rappresenta perfettamente i gusti dei palermitani. Molto presente anche la cultura e la tradizione culinaria araba, in particolare nei dolci.

**L'arancino** (in siciliano arancinu o arancina) è una specialità della cucina siciliana. Come tale, è stata ufficialmente riconosciuta e inserita nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani (PAT) del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MiPAAF) con il nome di "arancini di riso".

Si tratta di una palla o di un cono di riso impanato e fritto, del diametro di 8–10 cm, farcito generalmente con ragù, piselli e caciocavallo, oppure dadini di prosciutto cotto e mozzarella. Il nome deriva dalla forma originale e dal colore dorato tipico, che ricordano un'arancia, ma va detto che nella Sicilia orientale gli arancini hanno più spesso una forma conica.



**Il pani câ meusa**, italianizzato come "pane con la milza", è un esempio di tradizione gastronomica palermitana nel campo del cosiddetto "cibo da strada".

La pronuncia corretta in palermitano sarebbe "pani c'a miévusa" con un allungamento della sillaba "ie". Questa pietanza, tradizione esclusiva di Palermo, consiste in una pagnotta morbida (vastella), superiormente spolverata di sesamo, che viene imbottita da pezzetti di milza e polmone di vitello. La milza e il polmone vengono prima bolliti e poi, una volta tagliati a pezzetti, soffritti a lungo nella sugna. Il panino può essere integrato con caciocavallo grattugiato o ricotta (in questo caso il panino si dice maritatu, ossia sposato, cioè accompagnato da qualcos'altro), con limone o pepe oppure semplice (schettu, ossia celibe, cioè solo).

**La La frutta di Martorana** è un tipico dolce siciliano (in particolare palermitano, messinese, agrigentino e trapanese). È un dolce famoso nel mondo perché la sua preparazione e confezionamento prevede, nella forma e nell'aspetto alla fine del processo di preparazione, la perfetta imitazione o riproduzione di frutta e talvolta ortaggi o pesci. Internamente è simile al marzapane ma notevolmente più dolce e saporito. La base della sua ricetta è esclusivamente la farina di mandorle e lo zucchero. È un prodotto inserito nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani (P.A.T.) del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (Mipaaf). ed è riconosciuto come prodotto agroalimentare tradizionale siciliano.

La **cassata siciliana** (dall'arabo qas'at, "bacinella" o dal latino caseum, "formaggio") è una torta tradizionale siciliana a base di ricotta zuccherata (tradizionalmente di pecora), pan di Spagna, pasta reale e frutta candita. È una produzione tipica siciliana, come tale è stata ufficialmente riconosciuta e inserita nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani (P.A.T.) del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (Mipaaf), su proposta della Regione Siciliana.



Nel palermitano è ancora molto usata la prima versione di questa torta di ricotta, denominata Cassata a forno, priva di canditi e di pasta reale. È un involucro di pasta frolla che contiene all'interno la crema di ricotta di pecora zuccherata e gocce di cioccolato fondente. Cotta in forno a 200 gradi per mezz'ora e poi cosparsa di zucchero a velo.



## La Vucciria

La Vucciria è un noto mercato storico di Palermo, insieme ad altri denominati Ballarò, Il Capo, Mercato delle Pulci e Lattarini. Si estende tra via Roma, la Cala, il Cassaro, lungo le via Cassari, la piazza del Garraffello, la via Argenteria nuova, la piazza Caracciolo e la via Maccheronai, all'interno del mandamento Castellammare.

La vicinanza al porto cittadino stimolò l'insediamento di mercanti e commercianti genovesi, pisani, veneziani, etc. sin dal XII secolo. La presenza di numerosi artigiani è ancora leggibile dai nomi di alcune strade (via Chiavettieri, via Materassai, via dei Tintori, etc.) Nel corso dei secoli la Vucciria subì diverse modifiche. Il viceré Caracciolo nel 1783 decise di cambiarne l'aspetto, in particolare della sua piazza principale, che fu chiamata col suo nome in suo onore. Intorno alla piazza si costruirono dei portici che ospitavano i banchi di vendita ed al centro fu sistemata una fontana. È impossibile descrivere tutti gli odori caratteristici che pervadono il posto, anche se il tipico odore di pesce risulta certamente il più intenso. All'interno della zona del mercato si trovano palazzi nobiliari ed opere d'arte quali il Palazzo Mazzarino, appartenuto alla famiglia del celebre cardinale, la fontana del Garraffello, palazzo Gravina Filangeri di Rammacca al Garraffello.



Muovendosi all'interno del fitto intreccio di vicoli e piazzette del mercato della **Vucciria** si possono ritrovare tutti gli ingredienti della cucina siciliana; le coloratissime bancarelle traboccano di cassette di legno che, grazie ai colori della mercanzia, si trasformano in scrigni ricolmi dell'oro dei limoni, dell'argento delle sarde fresche e salate, del bronzo delle olive e del corallo dei pomodori essiccati.

Spettacolari le piramidi di cuccuzzedde, di broccoli verdi, di mazzi di tenerumi. In estate la scena di questo grande teatro di strada vede trionfare come assoluti protagonisti i muluni d'acqua e le grandi angurie con il ventre affettato e messo a nudo.



Il variegato mondo dei pesci, poggiato su letti di ghiaccio tritato, è rappresentato da gamberi, orate, scorfani, tonni, pescespada, polpi, seppie e grossi calamari.

Nelle pentole bollenti vengono tuffati i polpi bolliti, conditi a fine cottura con soltanto una spruzzata di limone. Le sarde salate vengono pulite davanti agli occhi dei clienti. Caratteristiche sono anche le stigghioline cotte alla brace e le pannelle.



A partire dagli anni 2000 la **Vucciria** è diventata una delle sedi della movida palermitana, dal tardo pomeriggio e fino a notte inoltrata. È possibile trovare tanti locali che vendono bevande a costo inferiore rispetto ai locali di altre zone, e angoli in cui si vende cibo da strada, dal panino con pannelle e croccò al panino col la milza, dalle stigghiola al polpo.

Raccontare Palermo è quasi impossibile in queste poche pagine, la visita allora diventa desiderio urgente!



*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



A carrot with green leaves and three red tomatoes are arranged in the upper left and center of the page.

**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](http://www.redoro.it) - [info@redoro.it](mailto:info@redoro.it)





**ZENATO®**

ZENATO AZIENDA VITIVINICOLA  
VIA S.BENEDETTO 8 - S.BENEDETTO DI LUGANA - VR  
TELEFONO 045 755 0300 - [info@zenato.it](mailto:info@zenato.it)