

ENO FICE

n u o v a

n. 1 – anno VI°
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

appuntamento con il
35° FICE
a Palermo
dal 5 al 9 ottobre

Calabria
e **gastronomia**

Nuove
confraternite

in FICE



La rivista delle *Confraternite Enogastronomiche*

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

FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI

CALENDARIO MANIFESTAZIONI

ANNO 2016

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.
DOMENICA 22 – Confraternita dei fasoi in salsa col buseà forte de bassan – Bassano Del Grappa (VI) – Il° Capitolo.

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 - Intercapitolo, 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.
GIOVEDI' 30 – Confraternita del Capunsel – Solferino (MN) – XXII° Grande Festa del Capunsel. Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

MESE DI LUGLIO

- VENERDI' 01 - Confraternita del Capunsel – Solferino (MN) – XXII° Grande Festa del Capunsel. Incontro
LUNEDI' 04 - Convivio con le Confraternite FICE.
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

- DOMENICA 04 – Accademia Italiana della Costina – Coarezza – Fraz. Di Somma Lombardo (VA) – X° Convivio – Incontro con le Confraternite F.I.C.E.
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 si Santa Maria Valverde.
SABATO 17 / DOMENICA 18 – Confraternita della Nocciola "Tonda Gentile" di Langa – Cortemilia (CN) – XV^a 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.
SABATO 24 / DOMENICA 25 – Ordine dei Cavalieri del Raviolo e del Gavi – Gavi (AL) – "La Giostra del Gusto" 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.
MERCOLEDI' 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.
SAB. 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 Madernassa . Guarene (CN) - Incontro Convivio con le Confraternite FICE.
DOMENICA 20 – Confraternita del Capocollo – Martina Franca (TA) – X° 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).



Marco Porzio nuovo Presidente FICE



*affermare valori
e finalità delle
Confraternite*

Carissimi confratelli,
come comunicato in occasione dell'assemblea generale a partire da questo numero della nostra rivista procederemo con la spedizione gratuita mediante mail a tutti i soci delle varie confraternite e simpatizzanti che me ne faranno richiesta; a tal proposito invito tutti i circoli che non l'avessero ancora fatto di inviarmi i loro indirizzi da aggiungere alla mailing list che sto realizzando per la spedizione.

Inoltre io e tutti i miei collaboratori stiamo lavorando alacremente per migliorare gli strumenti a disposizione della federazione e di tutti i singoli circoli al fine di poter migliorare la nostra rappresentatività e 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. A breve verrà definito il nuovo sito internet che conterrà alcune importanti novità e sarà mia premura rendervi partecipi appena realizzato il progetto.

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. Infine permettetemi di ringraziare tutti i numerosi circoli che già si sono iscritti al nostro raduno nazionale che si terrà a Palermo nei primi giorni di Ottobre che hanno condiviso la voglia di aggregazione che ci contraddistingue e mi auguro di poter vedere rappresentati tutti i circoli in occasione di tale manifestazione.

Un caloroso saluto e un arrivederci a presto

Marco Porzio



Attività dei circoli

S. Ambrogio Valpolicella (VR) SNODAR



Domenica 22 settembre i Confratelli intervenuti alla Festa organizzata dal Sovrano e Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto si sono radunati nel piazzale antistante la Chiesa di Santa Maria della Valverde in Marano di Valpolicella. L'incontro è iniziato con la Santa Messa, accompagnata dal Coro "El Vesoto" di San Floriano, per ricordare i Confratelli che non ci sono più e per rinsaldare lo spirito cristiano dell'amicizia e fratellanza. Dopo la Santa Messa si è svolta la cerimonia di investitura dei nuovi Cavalieri dell'Amarone e del Recioto. Quest'anno sono stati nominati: Cigolini Gianpietro, Contini Ernest, Ederle Andrea, Soave Giorgio e Ugolini Luciano. Al termine della Cerimonia trasferimento presso la Cantina Tommasi Viticoltori a Pedemonte ove, dopo un aperitivo di benvenuto si è svolto il Pranzo nella suggestiva Bottaia della Cantina avvolti dal profumo dell'Amarone. A tavola lo spartito ha dato la possibilità a tutti i partecipanti di mangiare piatti della nobile tradizione veronese. Si è dato inizio con i tortellini di Valeggio in brodo di gallina ruspante abbinati al Vermentino "Poggio al Tufo" prodotto in Maremma dai F.lli Tommasi Viticoltori; a seguire Tortellini di Valeggio burro e salvia abbinati a "Rafael" un Valpolicella Classico Superiore dei F.lli Tommasi Viticoltori; Brasato all'Amarone con polenta abbinato a "Cà Florian" Amarone Classico DOC dei F.lli Tommasi Viticoltori e, per finire il dessert in abbinamento al "Fiorato" Recioto della Valpolicella DOC Tommasi Viticoltori.

I cuochi ed il personale che hanno dimostrato una grande professionalità fanno parte dello Staff del Ristorante "Borgo Antico" del Park Hotel Villa Quaranta. Ad onorare questo incontro, oltre alle autorità politiche e militari del territorio erano presenti: il Vice Presidente della Federazione delle Confraternite del Belgio, il Presidente della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici, la Confraternita dello Spiedo Tradizionale Bresciano di Gussago, gli Amici del Porcello di Brescia, la Confraternita della Grappa, vino e antichi sapori bresciani di Brescia, il Circolo Enologico "Colli Berici" di Lonigo", la Confraternita del Gorgonzola, la Confraternita Adriano di Bardolino, l'Imperial Castellania di Suavia, La Confraternita del Formaggio Piave di Feltre, la Confraternita Feltrina e delle Dolomiti "La Caminaza" di Feltre, la Confraternita del Capitaniato de Agort, la Confraternita Enogastronomica Veronese del Boncuciar, la Confraternita della Vite e del Vino di Trento, la Confraternita Enogastronomica Lombarda "la Franciacorta".



Borgomanero (NO)

Antica Cunsurtarija Dal Tapulon



Per il 13esimo compleanno la Cunsurtarija si "regala" 2 nuovi discepoli Giornata di festa con i rappresentanti di altre confraternite piemontesi e lombarde BORGOMANERO – Ricostituita il 16 gennaio 2003 su iniziativa e per merito del compianto architetto Pier Mario Pettinaroli che coinvolse nell'avventura altri nove borgomaneresi: Nino Margaroli, presidente dell'associazione, Errico Alfani, Carlo Panizza, Franca Gattoni, Giuseppe Bacchetta, Piero Velati, Alfredo Papale, Maurizio Gallo e Tiziano Godio a cui si aggiunse quasi in contemporanea Gigi Mercalli in veste di "Gran Cerimoniere", l'Antica Cunsurtarija dal Tapulon ha festeggiato domenica il 13° compleanno. La giornata di festa si è aperta con il ritrovo dei partecipanti nel salone d'onore di Villa Marazza dove alla presenza del responsabile delle relazioni esterne della F.i.c.e. (la Federazione Italiana delle Confraternite Enogastronomiche) Angelo Sussetto sono stati accolti i rappresentanti di alcune tra le più prestigiose confraternite piemontesi e lombarde. L'incontro introdotto da Carlo Panizza è proseguito con il saluto del Sindaco di Borgomanero Anna Tinivella che fu tra i primi ad aderire alla Cunsurtarija. E' seguita l'intronizzazione di due nuovi "discepoli", Gabriele Pezzotta, 48 anni, dal 1996 agente in forza presso il locale Comando della Polizia Municipale e di Massimo Zanetta, 58 anni presidente provinciale dell'Unpli (Unione nazionale delle Pro Loco) che prima dell'investitura hanno dovuto pronunciare il motto della Cunsurtarija: "fà dal ben e lassa zì" (fa del bene e lascia che gli altri parlino). Sono seguiti gli interventi di Alfredo Papale, storico

locale che ha intrattenuto i presenti sul tema "Borgomanero negli anni della Grande Guerra" e Piero Velati che oltre a parlare delle origini della Biblioteca Marazza ha presentato la sua ultima fatica letteraria edita dalle Grafiche Vecchi dal titolo "Da Burbanè – Zibaldone due". Dopo l'aperitivo servito nella sala del camino dal "barman" Silvano i partecipanti all'incontro conviviale si sono trasferiti alla "Trattoria dei Commercianti" di via Cornice per il pranzo sociale preparato con cura e maestria dallo chef Mauro Agazzone: tra i piatti proposti ai commensali non poteva certo mancare la degustazione di un eccellente tapulone, il piatto tipico della cucina borgomanerese. A tutti i partecipanti è stato fatto dono di un' originale edizione de "I Promessi Sposi", omaggio della Banca Popolare di Novara oltre al calendario "Fotoricordando" edito dal Fotoclub L'Immagine presieduto da Mauro Borzini. Nella foto, i due nuovi "discepoli" dell'Antica Cunsurtarija dal Tapulon, Gabriele Pezzotta e Massimo Zanetta. c.p.



L'Enohobby Club Confraternita Panormita si è riunito in Assemblea Starordinaria il 20 gennaio scorso presso l'Hotel "Ai Cavalieri" per il rinnovo delle cariche sociali per il triennio 2016-2018. Sono stati eletti il Presidente ed il Consiglio Direttivo uscenti. Ecco, quindi, la composizione del Magistero Togato: - Presidente Gran Maestro del Calice: Rozenn Cancilla Ziniti; - Vice Presidente Storiografo: Natale Caronia; - Gran Cancelliere: Lucilla Gasparo Marano; - Gran Cerimoniere: Rosalia Schiera Bruno; - Ambasciatore: Pietro Lo Voi; - Gran Coppiere: Luigi Trupia; - Gran Maestro di Cucina: Fiamma Giunta Cassarà. Ha fatto seguito l'Assemblea Ordinaria dei Soci, nel corso della quale è stato approvato il bilancio per l'esercizio 2015. Poi la Presidente ha fatto una carrellata sull'attività svolta nel 2015, accompagnata dallo scorrere sul video delle foto raccolte dal Vice Presidente Storiografo Natale Caronia, allegramente commentate dai Soci attraverso simpatici ricordi. Quindi un accenno alla programmazione delle attività per il primo semestre dell'anno appena iniziato e sui "lavori in corso" per il Raduno F.I.C.E. del prossimo ottobre, che vede impegnato il Club nella realizzazione della migliore accoglienza per i Confratelli degli altri Circoli d'Italia. Conclusa l'assemblea, i numerosi Soci intervenuti si sono trasferiti nel "giardino d'inverno" per la conviviale che è stata preceduta da un elegante e ricco buffet predisposto per l'aperitivo. La serata era particolarmente importante per la cerimonia della consegna allo studente Giuseppe Palazzolo del "Premio Mario Ziniti", borsa di

studio per il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia dell'Università degli Studi di Palermo, borsa istituita dal Club per contribuire allo sviluppo delle professionalità del settore in Sicilia. Hanno partecipato alla cerimonia il Rettore Magnifico dell'Università, Prof. Fabrizio Micari ed il Direttore del Corso di Laurea Prof. Giancarlo Moschetti, nostro Confratello. Infine, dopo una prelibata cena, accompagnata da un ottimo Nero d'Avola.20 della Cantina Ottoventi, un brindisi ai lavori del rinnovato Magistero Togato, nonché ai successi del nuovo borsista. Un tocco di campana ha segnato la giusta conclusione dell'evento.



Un tortello dal gusto nostrano ha riunito i sapori del Veneto a Mel, sede scelta per l'iniziativa gastronomica "Tabarin dell'Amicizia". Ieri quattro tra le maggiori Confraternite enogastronomiche della regione si sono riunite per un evento all'insegna dell'amicizia e della convivialità, mettendo insieme le eccellenze rigorosamente made in Veneto. La Confraternita della Pasta Fresca di San Martino di Lupari (Padova), quella della Sopressa di San Giacomo Minore di Romano d'Ezzelino (Vicenza), il Circolo Enologico Leonicense "Colli Berici" di Lonigo (Vicenza) e la Confraternita del Formaggio Piave Dop di Cesiomaggiore (Belluno) hanno accostato i propri sapori alle mele di Mel, elogiate per la famosa manifestazione ad esse legata. I numerosi rappresentanti delle Confraternite si sono riuniti prima in Municipio, dove ad accoglierli c'era il Sindaco Stefano Cesa, per poi passare nei tre Ristoranti zumellesi per le degustazioni: L'Hosteria Alpino, il Ristorante Al Moro e l'Antica Locanda Cappello. "Ospitare questo evento è un orgoglio per noi e soprattutto un'occasione per far scoprire il nostro bellissimo Comune che vanta la Bandiera Arancione" ha esordito Cesa, ringraziando tutti i presenti e, in particolare, il suo predecessore Dalle Sasse, che in quanto affiliato alla Confraternita del Formaggio Piave Dop ha letto al pubblico il "Disciplinare di produzione del Tabarin dell'Amicizia", il tortello che per la sua forma particolare assomiglia ad un piccolo tabarro, il vecchio mantello a ruota. Marco Grossato, Presidente della Confraternita della Pasta Fresca, ha espresso il desiderio di

allargare la manifestazione anche ad altre realtà enogastronomiche, per dare un segnale della ricchezza del territorio veneto. Bruno Valle, Vice Presidente della Confraternita della Sopressa di Sann Giacomo Minore di Romano d'Ezzelino, ha voluto sottolineare la genuinità del loro prodotto artigianale, che ricorda i sapori di una volta. Ad accompagnare il tortello ripieno di Piave Dop e mele di Mel, il Tai Rosso promosso dal Circolo Enologico Leonicense "Colli Berici". "Questo evento rappresenta proprio il fine della Federazione" spiega il Past President della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici, "cioè mettere insieme attraverso l'amicizia i prodotti dei nostri territori, che spesso noi stessi non conosciamo". Le Confraternite hanno donato un omaggio all'Amministrazione Comunale per ricambiare l'ospitalità. (Betrice Dal Piva – Corriere delle Alpi)





CONCAMARISE. Sant'Antonio Abate 2016. Gemellaggio ad Assisi, festa locale di Sant'Antonio e a conclusione delle manifestazioni tesseramento della Confraternita...arrivederci alla prossima edizione. A seguito della visita ad Assisi, il primo cittadino, grazie a questo incontro potrà indossare, il tradizionale tabarro, donato dai delegati della «Confraternita dei Nostalgici del Tabar» di Concamarise. Nell'occasione è stato siglato il gemellaggio con gli amici Umbri, alla presenza del sindaco Cristiano Zuliani di Concamarise (Vr) e del sindaco Antonio Lunghi di Assisi. I precedenti insigniti: Padre Flavio Roberto Carraro, vescovo emerito della diocesi di Verona, al grande cuoco veronese, Giorgio Gioco e al «re dei tortellini» Giovanni Rana. Nel 2014 in occasione di un pellegrinaggio a Roma, il tabarro in versione bianca è stato consegnato a Papa Francesco. A Concamarise, invece, l'appuntamento della festa di Sant'Antonio Abate è avvenuto nei giorni di sabato 16 e domenica 17 gennaio con la Santa Messa presieduta dal Vescovo emerito Padre Flavio Roberto Carraro, nella quale hanno fatto la comparsa i bimbi della

scuola dell'infanzia di Concamarise, tutti vestiti con gli abiti del tempo. Hanno partecipato all'evento gli amici di altre Confraternite e rappresentanti regionali provinciali e comunali. La giornata di domenica è proseguita con la processione del Santo, la benedizione del sale e degli animali domestici e da cortile; per la prima volta si è svolto il raduno ippico, con la partecipazione di circa 20 cavalli e la prima esibizione dei raccolanti (gruppo di circa 25 elementi). Dopo il pranzo avvenuto nel noto ristorante ReySol, alcuni figuranti hanno dimostrato a tutti i presenti la cottura di una forma di formaggio in un paiolo di rame di 5q. con fasci di legna come un tempo; con la possibilità della vendita diretta dei prodotti tipici caseari reggiani e locali. Questo ricco programma avrà la sua conclusione con il tesseramento domenica 21 febbraio 2016 alle ore 11.45 (dopo la Santa Messa) presso il circolo noi S. Lorenzo. Seguirà un momento conviviale aperto a tutti, la proiezione del filmato della recente visita ad Assisi e alcuni momenti trascorsi gioiosamente durante la festa. Saranno discusse e valutate le manifestazioni svolte e presentato il nuovo programma. Per qualsiasi informazione rivolgersi al presidente della Confraternita Lonardi Fabrizio al numero 347-7431515.



Alezio (LE)

Confraternita del Pampascione



“Petto di pollo a libro cotto in Carta Fata alle erbe con pampasciuni e yogurt”. Hanno stupito per gusto, raffinatezza e preparazione le: “Ruote pazze Cavalieri al ragù di polpa di cosciotto d’agnello battuto al coltello e scattarisciata di pampasciuni e verdure caponate Vizzino” dello chef Mimmo Persano e dello street cuoco Francesco Manco. Tanta bontà ha stupito gli studiosi di pampasciuni, Massimo Vaglio e Giancarlo Leuzzi, meravigliato il sindaco Ezio Conte ed i suoi collaboratori Maria Rosaria Tucci e l’infaticabile Emanuele Dell’Anna, entusiastato gli ospiti del Fice.

Trionfo di pampasciuni a Galugnano Piatti da dieci e lode quelli presentati alla “Festa de Li Pampasciuni” di Galugnano da chef, street cuoco, cuochi e casalinghe a “Delizie di Pampasciuni” a mezzogiorno al Dancing Days a giornalisti, operatori turistici e rappresentanti Fice (Federazione italiana circoli enogastronomici) presieduta da Marco Porzio compresi quelli della Confraternita del Pampascione Salentino di Alezio presieduta da Vinicio Malorgio, e la sera, alla “Gara Gastronomica” nel Salone parrocchiale, vinta da Anna Calcagnile. È stato un vero e proprio trionfo del tenero e saporito pampasciune galugnanese appena raccolto in campagna da Antonio Rotondo con il padre Pompilio, detto 'Mpiju, lavorati con prodotti di qualità ed eccellenza della rete informale salentina “più Gusto” e coniugati ai fornelli con tecnica, nelle forme tradizionali ma anche innovative, e soprattutto presentati nel piatto con il profumo e i colori dei fiori edibili di primavera. Innovativa l’interpretazione della cuoca casalinga Daniela Terzi nella preparazione dei “Filetti di orata alla piastra con crema di fagiolo piattello di Soletto e pampasciuni in agrodolce al vincotto” e dello chef Cosimo (Mimino) Simmini e del suo aiutante Francesco Innocenti del ristorante Myosotis del President di Lecce nell’allestimento dello “Strudel salato di pampasciuni, zanguni e caciotta, involtini di sgombero, cipolla rossa all’aspetto di mele e gocce di vincotto”. Gli chef di Sapori Oriente d’Italia Mario Graziano Manconi e Costantino De Santis hanno meravigliato non poco con le loro preparazioni stravaganti di cipolla rossa di Tropea, petali di rosa disidratati, cialde di pane casereccio croccante e yogurt aromatizzato al basilico. Manconi ha raccontato il piatto della tradizione galugnanese : “Coniglio, pampasciuni e cipolla rossa”, mentre De Santis ha giocato con tre piatti: “Insalata tiepida di pampasciuni, cipolla rossa aromatizzata alle erbe, capperi di Leuca e cialde croccanti”; “Zuppetta di pampasciuni, pomodori da serbo gialli, filetti di triglia di Porto Cesareo al profumo di rosa” e

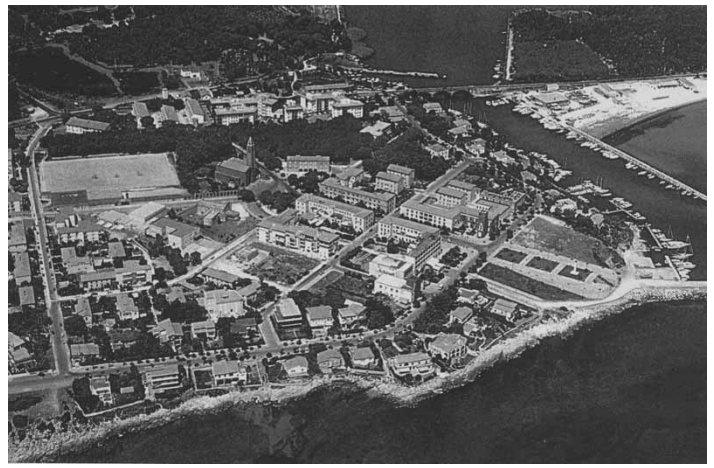


NUOVE CONFRATERNITE DALLA SARDEGNA

BENVENUTE!

Diamo il benvenuto alla "**Cunfraria de sos Sabores de Mejlogu**" che ha aderito alla Federazione Italiana Circoli Enogastronomici. Al suo Presidente Pasquale TANDA l'Augurio di una lunga e proficua collaborazione.

Diamo il benvenuto alla "**Confraternita Enogastronomica Fertilia**" di Fertilia-Alghero (SS) che ha aderito alla Federazione Italiana Circoli Enogastronomici. Al suo Presidente Alessandra SANNA l'Augurio di una lunga e proficua collaborazione.



Tirrenia

un format innovativo per promuovere l'enogastronomia



Debutta a bordo di Tirrenia l'enogastronomia sarda in collaborazione con Ligabue, un gruppo che fa dell'eccellenza e dell'autenticità della ristorazione la sua bandiera, già avviata da tempo da Moby. Oggi a bordo della M/N Athara, infatti, è stata presentata "l'anteprima" con "Sapori di Sardegna", evento dedicato alle aziende sarde che forniscono i prodotti tipici del territorio che contraddistinguono i menù a bordo della flotta Tirrenia, con presentazioni e degustazioni dei prodotti di alcune delle principali aziende del territorio.

Hanno infatti presentato i loro prodotti, si legge in una nota della compagnia di navigazione, Arborea (primo polo produttivo del comparto lattierovaccino in Sardegna), la fratelli Uccula, Su Sirboni (salumi), AC Tutto Pasta (il Pastificio Artigianale Sardo), La Casa del grano, i dolci di Corronca, e Stefano Rocca che porta a bordo la sua straordinaria bottarga. Per i vini sono presenti Cantina del Vermentino – Monti, Depperu, Gabbas, Cantina Santadi, Agiolas. A dare il la, sono stati il Presidente di Tirrenia CIN, Pietro Manunta, e l'Amministratore Delegato di Tirrenia CIN, Massimo Mura.

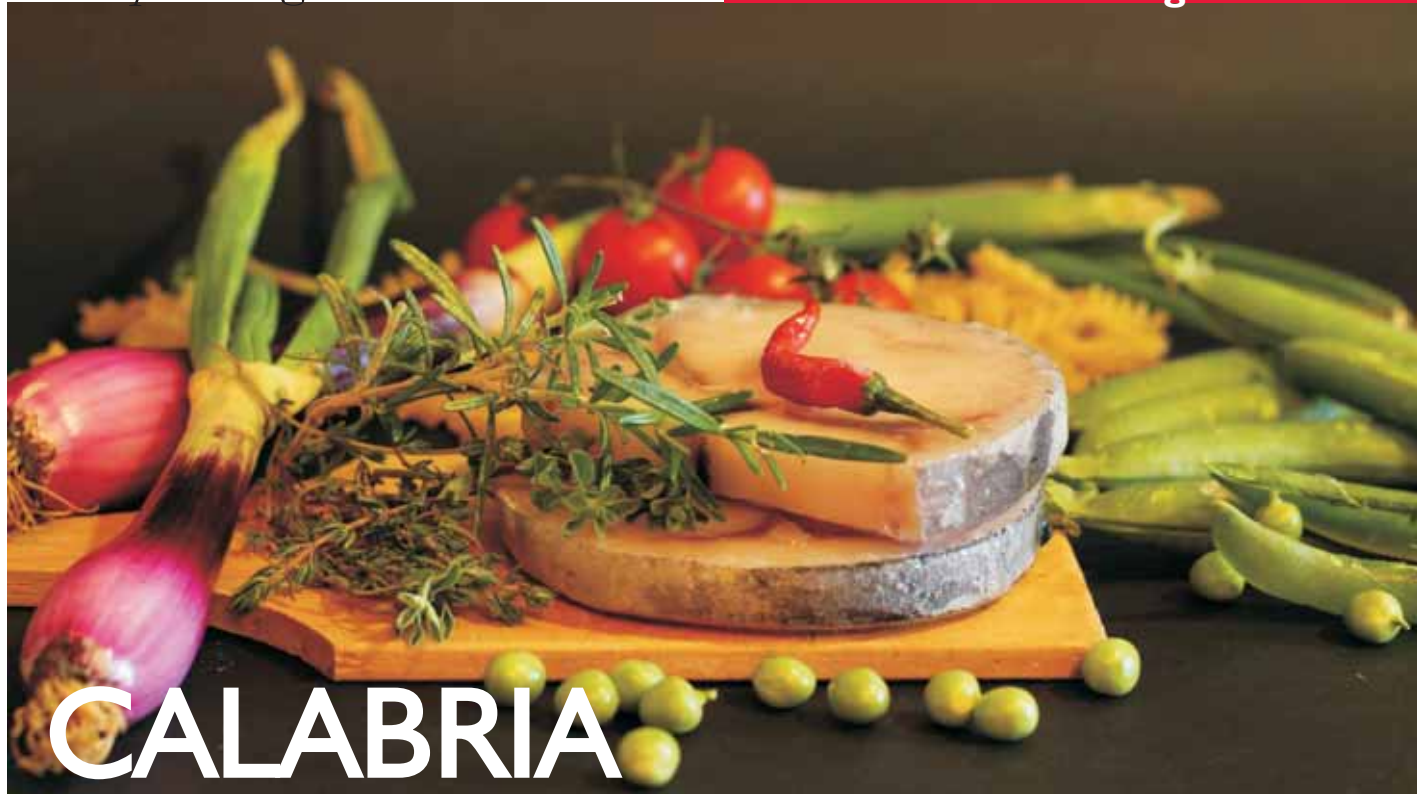
"Con Sapori di Sardegna – sottolinea Pietro Manunta, Presidente di Tirrenia Cin – ci siamo posti tre obiettivi: il primo è qualificare sempre di più l'offerta a bordo delle nostre navi per dare agli ospiti il massimo comfort, il secondo legare sempre di più Tirrenia ai valori della Sardegna, il terzo essere il vettore privilegiato di questa terra meravigliosa. La nostra scelta di promuovere l'enogastronomia e il settore agroalimentare sardi è un'opzione fondamentale, un segno di qualificazione della vita a bordo, anche grazie alla storica collaborazione del Gruppo Onorato Armatori con la società di catering industriale Ligabue".

A illustrare i prodotti, raccontare le ricette e condurre lo show cooking è stato chiamato Carlo Cambi, il critico gastronomico de La Prova del Cuoco, uno dei più noti narratori del cibo. "Ho accettato con entusiasmo l'invito di Tirrenia – dice Cambi – perché è la prova di come la gastronomia sia il più potente veicolo di racconto di un territorio".

A latere dell'iniziativa il Presidente Pietro Manunta e l'AD di Tirrenia-Cin Massimo Mura, hanno presentato la partnership stretta di recente con Cipnes, il Consorzio Industriale Provinciale Nord Est Sardegna Gallura, piattaforma polifunzionale per lo sviluppo delle filiere produttive delle Sardegna articolata su un programma di marketing territoriale, percorsi formativi e di valorizzazione delle attività produttive attraverso focus sulle filiere agroalimentari, produzioni dell'artigianato artistico e produzioni e servizi del distretto nautico. Una scelta che, come spiegato da Mura "ci

permette di rafforzare il rapporto con i produttori agroalimentari sardi non solo nell'area del consumo e dell'acquisto ma anche in quella della logistica per l'esportazione e la vendita dei prodotti oltre mare, che consideriamo un'opportunità unica".





CALABRIA

sapori robusti da un territorio unico

La regione costituisce la punta dello stivale, è bagnata a ovest dal mar Tirreno, a est dal mar Ionio, a nord-est dal golfo di Taranto e a sud-ovest è separata dalla Sicilia dallo Stretto di Messina, la cui distanza minima tra Capo Peloro in Sicilia e Punta Pezzo in Calabria è di soli 3,2 km, dovuta al legame geologico presente in profondità tra il massiccio dell'Aspromonte e la catena dei Peloritani.

La Calabria ha una superficie prevalentemente collinare, che si estende per il 49,2% del suo territorio. Presenta ampie zone montuose che coprono il 41,8% del suo territorio. I fiumi della regione non presentano generalmente uno sviluppo significativo a causa della forma stretta e allungata, della penisola calabrese e a causa della disposizione dei rilievi montuosi perciò sono a carattere torrentizio.

Il clima calabrese è generalmente di tipo mediterraneo. Il litorale ionico è più secco e arido di quello tirrenico che si presenta con un clima più mite. Le temperature in genere lungo le coste non scendono mai sotto i 10 gradi e non salgono mai sopra i 40 °C, con punte di 42-44 °C nei mesi estivi. Lungo gli Appennini e nelle zone interne, dal Pollino, alla Sila fino all'Aspromonte, il clima è montano appenninico (continentale freddo) con inverni freddi e nevosi, l'estate è tiepida e non mancano temporali. Da segnalare l'interessante escursione termica giornaliera, in inverno, nella valle del Crati, dove anche a quote di pianura possono verificarsi abbondanti nevicate.

Questa è l'area in cui si sviluppò la civiltà della "Magna grecia", e che ancora oggi sulle coste orientali ne conserva le caratteristiche. Dopo il periodo greco venne quello romano, ed ancora il bizantino, con i lunghi conflitti arabo-bizantini. Infine il lungo periodo normanno (Federico II governava dalle vicine Puglie) caratterizzò una fase di stabilità. Infine le dominazioni Angioine e Aragonesi, sino all'annessione al Regno di

Napoli anche esso sotto gli Asburgo (di Spagna ed Austria) ed infine i francesi Borbone.

Come vedremo, si tratta di un'enorme ricchezza territoriale e culturale, attorno alla quale si è sviluppata la cucina calabrese. Oltre 2000 anni di storia che ritroviamo innestati uno sull'altro. Probabilmente troveremo una forte influenza originaria greca (balcanica) ed araba. Su questa, dopo la scoperta dell'America, dal Messico arriverà il peperoncino, oggi elemento distintivo di Calabria. A causa delle sue proprietà conservanti il peperoncino viene utilizzato nella rinomata "N'duja" (dal francese Andouille), e nella soppressata di maiale, entrambi salumi noti anche all'estero.



La cucina calabrese è una cucina povera di origine contadina con numerosi piatti fortemente legati alle ricorrenze religiose: a Natale e all'Epifania era usanza mettere in tavola tredici portate, mentre a Carnevale si mangiano maccheroni, polpette e carne di maiale. La Pasqua si festeggia con l'arrosto d'agnello, i cuddruriaddri e i pani spirituali e così per le altre feste. Ogni evento della vita familiare (nozze, battesimi ecc.) si festeggia sempre con una cena o un pranzo particolare.

CARATTERISTICHE

Rivestono molta importanza i cibi conservati, come le acciughe sotto sale, dissalate e messe sotto olio col peperoncino, gli insaccati di maiale (come la 'nduja e la soppressata calabrese), i formaggi, le verdure sottolio e i pomodori seccati, che consentivano di sopravvivere nei periodi di carestia, oltre che ai lunghi periodi d'assedio dei pirati turchi.

Oggi nelle aree coltivate si raccolgono ottimi prodotti agricoli, sulle montagne si producono molti formaggi e sono in crescita la viticoltura e la produzione di olive. Le ricette calabresi fanno molto uso di verdure, di cui il territorio è fertile: melanzane soprattutto e poi pomodori, peperoni, cipolle rosse e fave.

Un ruolo centrale nella cucina calabrese è occupato dal pane, curato nella preparazione e negli ingredienti (importante il grano duro), e dalle paste tradizionalmente fatte in casa; diffuso è anche l'utilizzo di peperoncini, più o meno piccanti, in special modo in sughi e portate principali.



I PRIMI PIATTI PIU' DIFFUSI

Cacocciuli ca' pasta, pasta con cardi selvatici.

Cuccia - Piatto tradizionale preparato in occasione delle feste patronali dei paesi della presila cosentina. Il piatto è a base di grano, carne di maiale e/o di capra.

Maccarruni ca sarsa è un piatto tradizionale calabrese che si mangia a Condofuri, Melito Porto Salvo e a Bova Marina

Fileja o Fhilatierj (tipici di tutta la Calabria, conosciuti con nomi diversi nelle varie zone: maccarruni i casa, scilatelli, maccarruni a firrettu ecc.) pasta simile ai maccheroni è fatta in casa con il tipico ferretto calabrese a sezione quadrata (u' frzuh'); nel vibonese per la preparazione si usa avvolgerli con i gonaci, ovvero gli steli legnosi del fiore della disa (Ampelodesmos mauritanicus, gùtimu in calabrese). Si abbinano ottimamente con la carne di capra. Nel vibonese un abbinamento tradizionale è quello coi ceci.

Lagane e ciciari - Tagliatelle tipiche della provincia di cosenza condite con ceci.

Maccarruni 'i casa, i Maccheroni appartengono alla più antica tradizione calabrese e sono da considerarsi i capostipiti della pasta che dalla Calabria si è poi diffusa nella Penisola. Preparati con un impasto di semola e acqua, venivano modellati in antico intorno ad uno stello di un'erba particolare, oggi intorno ad un ferro da calza o, più spesso, con macchine industriali, e conditi con ricchi sughi a base di capra, manzo o maiale (Maccarruni cu'zucu ra Crapa, ru boi o ru porcu). Si completano con una grattugiata di ricotta salata.

Maccarruni alla pastura

Pasta a lu furnu (nella Calabria cosentina e catanzarese) o Pasta 'ncasciàta (nel Reggio), rigatoni corti conditi con ragù di carne, polpettine e salumi, arricchiti da uova sode e caciocavallo o provola ed abbondante formaggio pecorino. Vengono incassati ('ncasciàti) tra due o più strati di melanzane fritte in una teglia, completando la cottura in forno.

Pasta ca' muddhica e alici (pasta con pan grattato e acciughe) piatto estremamente semplice e saporito costituito in genere da spaghetti conditi con alici e olio legati da una manciata di pane grattugiato ed abbrustolito.

Pasta e fagioli alla paisana, (fagioli, patate, broccoli e pasta bollite insieme e poi condite con olio d'oliva al piatto)

Pasta e Lambà: Pasta con lumache che viene mangiata nel periodo di ottobre e novembre

Pasta e patate ara tijeddra (pasta e patate al forno, piatto tipico di Cosenza cotto a crudo con tutti gli ingredienti: penne a candela, patate, sugo, parmigiano grattugiato, aglio, origano e sale).

Perciatelli cu piscistoccu.

Pulenta chi e broccoli e curcuci, polenta con broccoli e ciccioi.

"Rascatill" (tipici del cosentino jonico) simili agli strascinati pugliesi preparati "assolutamente" a mano, proprio con le dita: si differenziano per il numero delle dita coinvolte nella creazione "a duj dit" (due dita) fino a "a gott'dit" (otto dita).

Zuppa i cipudduzzi (Calabria centrale e nord), una zuppa di pane e cipolle selvatiche, simili ai lampascioni pugliesi.

La cuccia

Attualmente non ci sono certezze sull'origine. Per assonanza e somiglianza un'ipotesi è quella della derivazione dal cus cus, il tipico piatto arabo e saraceno. Per tale ragione il piatto risalirebbe alle origini dei casali presilani, quando i saraceni invasero Cosenza. Degno di nota è la particolarità dell'aggiunta di carne di maiale a quella della capra (della tradizione saracena) che sembra come l'appropriarsi di una pietanza per negarla a chi è di religione musulmana e ritiene il maiale un animale impuro.

La cuccia è un piatto tipico della provincia cosentina, a base di grano bollito, carne di capra e/o di maiale e spezie. Viene preparato tradizionalmente nei comuni della fascia presilana della provincia di Cosenza. La preparazione del piatto richiede circa 3 giorni e passa attraverso diverse fasi: la pulizia del grano, la successiva macerazione, la bollitura e la cottura nel tradizionale forno a legna. Per la preparazione si usa un contenitore tradizionale in terracotta che prende il nome di Tiniellu. I primi accenni relativi a questa antica tradizione sono stati scritti da Vincenzo Padula, prete poeta di Acri.



LE CARNI

le Frittole, sono cotenne e carne di maiale bollite nel grasso dell'animale nella caddara o cardara, tipiche del reggino e delle zone montane della Calabria.

i Bucalàci (chioccioline, lumache), in alcuni posti chiamati anche Vermituri, Vavaluci o Virdelli (questi ultimi una specie di lumaca colorito verdognolo).

Capocollo fritto nella 'nduja con la cipolla di tropea (chiamato anche Cap'collu fritt' n'da 'nduja ca a cipoll' i tropea in dialetto Calabrese) è il secondo cucinato friggendo il Capocollo nella 'Nduja (Tipico insacca calabrese) aggiungendo poi la Cipolla (Di tropea) e qualche volta c'pane o delle melanzane. Spesso si cucina in molte zone della Calabria i Curcùci (tipiche nel reggino) residuo della cottura delle frittole.

U' Satizzu o sarizzu nel reggino o sozizzu o sazizza nel cosentino (Salsiccia calabrese), piccante con peperoncino macinato rosso finocchietto selvatici o con pepe nero,

Suppizzata o Surpressata nel crotonese (Soppresata calabrese) ha due diverse tipologie: piccante con peperoncino macinato rosso finocchietto selvatici o con pepe nero,

Ficatu alla rriggitana (fegato alla rriggitana) con cipolla, patate fritte sfumato con aceto

Mazzacorde alla cosentina preparate con interiora di agnello (trippa, polmone, cuore, milza, budelline, rete) e condite con aglio, peperoncino rosso piccante, pomodori pelati, basilico, origano, olio vergine d'oliva, sale.

Purppetti, sono le Polpette tipiche delle zone montane della Calabria, rinomate sono i Purppetti alla Mammolesse, che si preparano con l'impasto di carne di maiale cruda tritata, con uova, pane ammollato, formaggio caprino, aglio, peperoncino, prezzemolo, olio, sale. Dopo con le mani si preparano le polpette a forma di palline di media grossezza.

U' Morzeddhu (tipico nel catanzarese).

la Cervellata (Calabria centrale e nord).

Suffrittu (Soffritto) (piatto tipico reggino).



I PESCI

Baccalà alla cosentina (preparato con patate, olive nere, peperoni, salsa di pomodoro, alloro, prezzemolo, sale e pepe)

il pesce spada calabrese si cucina in tantissimi piatti tra cui:

Stocco alla mammolesse - Piatto tipico di Mammola e della Calabria

Piscispata alla riggitana

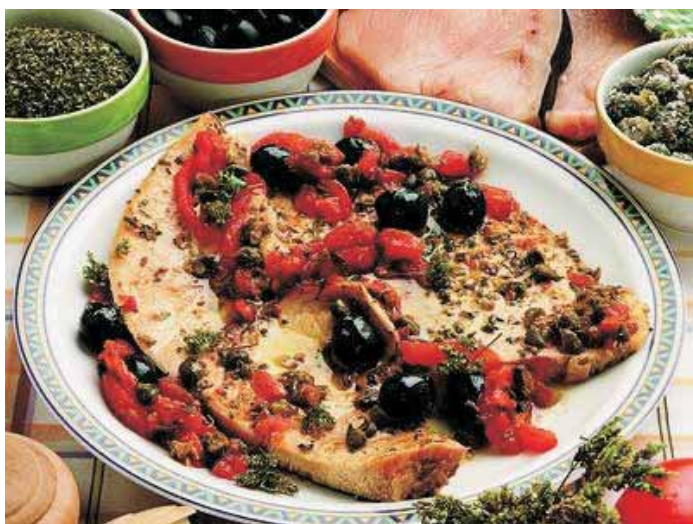
Piscispata alla bagnarota

Piscispata 'rustùtu cu'samurighgiu (Pesce Spada arrostito con salmoriglio)-(piatto tipico reggino)

Piscispata a'gghiotta (Pesce Spada alla Ghiotta)-(piatto tipico reggino)

Bracioletti i Piscispata (involtini di Pesce Spada)-(piatto tipico reggino)

il Pesce Stocco o Stoccafisso, in particolare lo Stocco di Mammola, (incluso nell'elenco Nazionale dei Prodotti Agroalimentari dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali) e anche quello di Cittanova, che viene cucinato in vari modi, e sono considerati tra i piatti tipici più importanti della gastronomia calabrese



Stocco con funghi

Stocco e fagioli

Stocco arrostito

Piscistoccu a 'nzalata" (stoccafisso in insalata, da crudo, macerato nel limone, sale e prezzemolo)

Piscistoccu alla trappitara stoccafisso alla frantoiana, (tipico del Reggino)

Melanzane ripiene con lo Stocco.

Ventriceddi i piscistoccu (ventresche di stoccafisso ripiene di pan grattato accomodato)

Tonno di Reggio "alla bagnarese"

La "Sardella" (in dialetto "sardedda"), tipica di Crucoli, Trebisacce (qui denominata à sardicella piccante) e di Cirò ma diffusa in tutta la Calabria, è una pasta cremosa a base di sardine o bianchetti (neonato della sarda) con sale, peperoncino e spezie varie (es. il "finocchietto"). Si utilizza spalmandola sul pane, in tal caso è consuetudine servirla con cipolla fresca, o come condimento per gli spaghetti.

Turtera di lici (tortino di acciughe)

Turtera di spatula (tortino di pesce bandiera)

Cutuletti i spatula (cotolette di pesce bandiera)

Spatula a brodettu" (pesce bandiera in umido)



I SALUMI

Nduja, tipico salame calabrese piccante (ma anche dolce) - (piatto tipico della Calabria centrale)

Suppizzata o suprissata, supprezzata, sopressata, tipica Soppressata calabrese - (piatto tipico della Calabria). Viene riempito il budello grande con carne magra e grasso di maiale, viene aggiunto peperoncino rosso piccante macinato e finocchietto selvatico, e si mette a stagionare.

satizzu, o sazizza, sozizzu, sazzizza, sarzizza tipica Salsiccia. Si riempie l'intestino tenue con carne magra e grasso di maiale, viene aggiunto peperoncino rosso piccante macinato e finocchietto selvatico, e si mette a stagionare.

Capicoddhu, o capicodu, capaccuallu, capicoju, capaccuaddru capeccuallu, il tipico Capocollo calabrese;

Pancetta (viene fatta con la parte della pancia del maiale, si toglie la pelle e la parte interna composta da carne e grasso viene messa sotto sale per qualche giorno, finito il periodo di salatura la pancetta viene spalmata con peperoncino rosso piccante macinato o pepe nero, arrotolata e legata, e messa a stagionare)

Bucculàru, o Vuccularu o Vusjhulu Guanciale, viene spalmato con peperoncino rosso piccante macinato o pepe nero,

pizzenti o nduglia, nduja (o pezzente), tipico del cosentino e delle zone montane dell'Aspromonte, viene fatto riempiendo un intestino tenue (come salsiccia) con carne (muscolosa) polmoni e cuore del maiale, viene aggiunto il peperoncino rosso piccante macinato, per dare un sapore piccante e un colore tendente al rosso.

FORMAGGI

Pecorino Crotonese

Provola Silana;

Caciocavallo Silano;

Pecorino del Monte Poro;

Caprino della Limina;

Pecorino del Pollino;

Naturalmente questo elenco non intende essere esaustivo, proprio perché mancano ancora le splendide verdure, le cipolle di Tropea, i peperoni e peperoncini, gli agrumi, il famoso bergamotto e tanti frutti. Insomma, questo nuovo viaggio nella gastronomia calabrese ci ha messo appetito, a presto allora con nuove scoperte gastronomiche!





**LA F.I.C.E. e l' ENOHOBBY CLUB CONFRATERNITA PANORMITA
organizzano il**

35° RADUNO NAZIONALE F.I.C.E



**PALERMO
5 - 9 OTTOBRE 2016**

PROGRAMMA

Mercoledì 5 ottobre

Ore 15:00 Accoglienza in hotel

Ore 15:30 Visita a Palermo, patrimonio dell'UNESCO

Percorso arabo-normanno, con guida: Palazzo dei Normanni - Cappella Palatina - Cattedrale - Chiesa di San Giovanni degli Eremiti - Piazza Pretoria - Chiesa di Santa Maria dell'Ammiraglia - Chiesa di San Cataldo

Arrivo a Villa Nisemi con cocktail renforcé, ospiti del Sindaco Prof. Leoluca Orlando

Giovedì 6 ottobre

Ore 8:30 Gita al complesso archeologico di Selinunte con il Dott. De Bernardi dell'Istituto Regionale Vini e Olii di Sicilia

Visita di Sambuca e delle cantine Planeta sul lago Arancio

Lunch "I sapori del territorio"

Rientro in hotel

Ore 20:30 Concerto al Teatro Massimo

Buffet nella Sala Pompeiana a cura di Peppe Giuffrè, nostro confratello e chef tra i più rinomati del territorio

Venerdì 7 ottobre

Ore 8:30 Visita al tempio e al teatro di Segesta

Spostamento a Marsala, costeggiando la riserva naturale delle saline con gli antichi caratteristici "mulini a vento"

Visita delle cantine di Donnafugata. Degustazione di 6 vini abbinati a prodotti tipici.

- Dopo pranzo Visita al Museo degli Arazzi e il Baglio Anselmi dove si conservano i resti di una nave punica
Rientro in hotel
- Ore 21:00 Cena a Sferracavallo c/o il Ristorante “La Scogliera Azzurra”

Sabato 8 ottobre

- Ore 9:30 Convegno c/o “Mondello Palace Hotel”: “Oltre l’EXPO: la biodiversità enogastronomica come peculiarità della Sicilia”
Chiamata delle confraternite e scambio dei doni
- Ore 13:00 Buffet nei saloni dell’hotel
- Ore 15:30 Visita, con guida, della Cattedrale di Monreale e del Chiostro
Rientro in Hotel
- Ore 21:00 Cena di gala c/o Palazzo Villarosa di Bagheria

Domenica 9 ottobre

- Ore 8:30 Gita a Erice
Sfilata dei partecipanti con i paludamenti
Messa in Cattedrale
- Ore 13:30 Degustazione c/o Kaleidos Ristouliveto: “La Sicilia va in scena con i suoi olii”
a cura di Peppe Giuffrè
- A seguire Pranzo dell’arrivederci con brindisi offerto dal Club ospitante per festeggiare il 25° anniversario della fondazione
Rientro in hotel



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

▪ **Pacchetto n.1 “Tutto Compreso” giorni 5 – 6 – 7 – 8 - 9 ottobre**

(Include hotel, pullman, guida, attività, pranzi e cene come da programma)

1a) Hotel ***	in camera doppia, a persona	€ 510,00
1b)	in camera doppia uso singola	€ 535,00
1c) Hotel ****	in camera doppia, a persona	€ 610,00
1d)	in camera doppia uso singola	€ 790,00
1e)	in camera singola (solo n. 5 camere – Hotel Politeama)	€ 710,00

▪ **Pacchetto n.2 “Tutto Compreso” dalla cena del 7 al pranzo 9 ottobre compresi**

(Include hotel, pullman, guida, attività, pranzi e cene come da programma)

2° Hotel ***	in camera doppia, a persona	€ 265,00
2b)	in camera doppia uso singola	€ 280,00
2c) Hotel ****	in camera doppia, a persona	€ 315,00
2d)	in camera doppia uso singola	€ 405,00
2e)	in camera singola (solo n. 5 camere – Hotel Politeama)	€ 365,00

Tassa di soggiorno per persona per notte € 1,50 in hotel *** - € 2.00 in hotel ****

Non sono compresi gli eventuali ingressi nel corso delle visite

Gli hotel selezionati sono:

Hotel Europa (3 stelle)

Via Agrigento, n. 3 (disponibilità 35 camere)

Hotel Politeama Palace (4 stelle)

Piazza Ruggero Settimo, n.15 (disponibilità 15 doppie e 5 singole)

Grand Hotel et Des Palmes (4 stelle)

Via Roma, n. 398 (disponibilità 20 camere)

Un ulteriore hotel **** sarà disponibile in caso di numerosa partecipazione.

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



Prenotazioni presso:

Presidenza Enohobby Club Confraternita Panormita:

Rozenn Cancilla - Tel e fax 091 625 31 82 - Cell. 339 14 98 907

E_mail: info@enohobbyclub.it

oppure:

Segreteria Organizzativa del Raduno:

Lucilla Marano - Tel 091 670 02 17 - Cell. 347 87 67 365

E_mail: lucillamarano@hotmail.it

Le prenotazioni dovranno pervenire **entro il 15 luglio 2016** con un acconto pari a:

€ 150,00 per il pacchetto 1a e 1b;

€ 200,00 per il pacchetto 1c, 1d, 1e

€ 100 per il pacchetto 2.

Tale acconto non potrà essere restituito in caso di disdetta successiva al 15 luglio 2016.

Il saldo dovrà essere pagato entro il 16 settembre 2016.

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

Riferimenti Bancari per i pagamenti:

C/C intestato a Enohobby Club Confraternita Panormita

Credito Siciliano - Agenzia n. 11 – Palermo - IBAN: IT 30 U 03019 04611 00000000 1375

Per perfezionare l'iscrizione è necessario inviare tramite e_mail copia del bonifico bancario effettuato al sig. Pietro Lo Voi (pietrolovoi@yahoo.it)

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

Il programma è indicativo e potrebbe subire delle variazioni per condizioni meteo e/o situazioni non dipendenti dalla volontà dell'organizzazione.



Raduno FICE a Belluno



Il vino Chiaretto

gerenza e SOMMARIO

Nuova Enofice

N° 1 .16 | Set.Ott 2016

n. 1 – anno VI°
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

aforismi

A TAVOLA

un sorriso
al futuro



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

George Bernard Shaw



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

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



FRANTOI

REDORO®

DAL 1895

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

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

www.redoro.it - info@redoro.it





ZENATO®

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