

# ENOFICE

nuova

n. 2 – 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

Pasta  
segreto non solo  
**italiano**

I valori delle  
confraternite

**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 GIUGNO**

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

**MESE DI LUGLIO**

- VENERDÌ 01 - Confraternita del Capunsel – Solferino (MN) – XXII° Grande Festa del Capunsel. Incontro
- LUNEDÌ 04 - Convivio con le Confraternite 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 di Santa Maria Valverde.
- SABATO 17 / DOMENICA 18 – Confraternita della Nocciola “Tonda Gentile” di Langa – Cortemilia (CN) – XV° 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.
- 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 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.
- DOMENICA 27 – Associazione Asmangia – Monforte d'Alba (CN) - Incontro Convivio con le Confr. FICE

**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.



Marco Porzio nuovo Presidente FICE



Carissimi confratelli,

è con rinnovato entusiasmo che vi saluto in quanto sto notando, presenziando a molti convivi organizzati via via dai vari circoli, da parte di tutti voi una grande voglia di aggregazione e di divulgare i nostri obiettivi che come ben sapete devono essere quelli di salvaguardare le tradizioni storiche e culturali locali mediante i prodotti agroalimentari di cui la nostra amata Italia è ben piena.

Io e tutti i miei collaboratori stiamo lavorando per cercare di progredire e migliorare gli strumenti a disposizione della federazione e di tutti i singoli circoli al fine di poter aumentare la nostra rappresentatività e ben presto vi verranno inviate da me notizie in merito al nuovo sito ed alle nuove procedure.

Ringrazio inoltre tutti i numerosi confratelli che già si sono iscritti al nostro raduno nazionale che si terrà in Sicilia il prossimo mese di Ottobre e colgo l'occasione di invitare nuovamente tutti quei circoli che non l'avessero ancora fatto, a sbrigarsi a unirsi a tutti noi per trascorrere in armonia e fratellanza alcuni giorni che ritengo possano essere ricordati a lungo.

Infine è notizia di questi ultimi giorni l'iscrizione di 2 nuovi circoli che si sono aggiunti alla nostra grande famiglia segno che il lavoro svolto è da voi sempre più apprezzato.

Vi ringrazio per la grande collaborazione e attestati di stima che mi state riconoscendo.

Un caloroso saluto e un arrivederci a presto  
Marco Porzio

*affermare valori  
e finalità delle  
Confraternite*



# Attività dei circoli

**Guarene (CN)**

## **Confraternita del Bollito e della Pera Madernassa**

Si è tenuto domenica 20 Marzo il 32° capitolo della Confraternita del Bollito e della Pera Madernassa di Guarene. Per la FICE era presente il Consigliere Nazionale Sergio Passera Tredici le Confraternite presenti: Cui dal Lundas di Vercelli, Confraternita del Vino e della Panissa di Vercelli, Confraternita del fritto misto di Crea, Confraternita del Sanbajon e dij noaset di Chivasso, Accademia della Castagna Bianca di Mondovì, Confraternita della Nocciola Tonda gentile di Langa di Cortemilia, Confraternita del Cotechino magro di Pavia, Confraternita dla tripa di Moncalieri, Confraternita del Gorgonzola di Cameri, Sovrano ordine dei cavalieri della Grappa e del Tomino di Chiaverano, Consiglio grande della Credenza vinicola dell'Erbaluce di Caluso, Associazione Asmangia di Monforte d'Alba, Accademia italiana della Costina di Coarezza. La giornata ha avuto inizio ad Alba con la visita ai sotterranei della Cattedrale di San Lorenzo, recuperati in occasione del rifacimento della pavimentazione, interessante testimonianza storica del periodo prima della nascita di Gesù Cristo con la strada di epoca romana costituente il decumano, i resti del foro e della basilica romana, il fonte battesimale, i resti della chiesa paleocristiana, reperti della vita del tempo, il tutto chiaramente illustrato dal Rettore del Duomo. La visita alle bellezze storico-artistiche di Alba è poi proseguita alla antica chiesa di San Domenico, recentemente restaurata, è uno dei luoghi più significativi della città di Alba. Costruita verso la fine del XIII secolo a fianco del convento dei Domenicani, ha subito numerosi rimaneggiamenti. L'interno dell'edificio suddiviso in tre navate da colonne cilindriche sormontate da capitelli romanici vari per forma e dimensione, è coperto da volte a crociera costolonate. In epoca barocca durante uno dei molteplici interventi di ristrutturazione che la chiesa ha subito nel corso dei secoli, sono state aggiunte cappelle laterali che hanno causato la distruzione dei preziosi affreschi cinquecenteschi che ne ornavano le pareti. Oggi sono ancora parzialmente visibili affreschi tre-quattrocenteschi e lacerti di un ciclo pittorico attribuito alla cerchia di Macrino d'Alba. Noto anche l'importante gruppo marmoreo della "Croce" opera del primo decennio del Novecento di Leonardi Bistolfi dedicata alla memoria dei caduti della Resistenza albese negli anni 1943-1945. Per ultima la chiesa della Maddalena, in stile barocco, recentemente restaurata, è una delle opere architettoniche più interessanti della città, nonché una tra le più significative opere di Antonio Bernardo Vittone, che la riedificò su

una struttura preesistente, collocandola scenograficamente sulla Via Maestra attorno al 1749. Nonostante l'incompiuta facciata in cotto, si tratta di un piccolo gioiello che fa parte del complesso detto "Della Maddalena", antico convento delle suore Domenicane voluto sin dal 1446 dalla Beata Margherita di Savoia, poi interamente ripulmato nel corso del Settecento. Nell'interno a pianta ellittica, notevoli gli affreschi della volta e il coro ligneo tardo barocco. Terminato il momento culturale della giornata, dopo un aperitivo allo storico Caffè Calissano ci siamo trasferiti al Ristorante Miralange di Guarene dove dopo il saluto del Gran Priore è avvenuta la premiazione del concorso dei bagnetti o salse proposti dalle varie Confraternite e dai confratelli del Bollito. Sono risultati vincitori per le Confraternite ospiti: 1° classificato La Credenza vinicola dell'Erbaluce di Caluso, 2° classificato Confraternita dei Sanbajon e dij noaset di Chivasso, 3° classificato Confraternita del Vino e della Panissa di Vercelli. Per i confratelli del Bollito: 1° classificato Rosanna Agnelli Naso, 2° classificato Terrando Paola, 3° classificato Irene Fontana Ghiglione. Si è poi proceduto alla investitura di tre nuovi confratelli: Franco Giacomo e Scanavino Iginio entrambi imprenditori di Motta di Costigliole d'Asti e Roberto Voerzio vignaiolo di La Morra. Il momento principe della giornata, con la chiamata delle Confraternite e lo scambio dei doni, è stato il convivio a base di un ottimo bollito misto di carne Piemontese cucinato dallo chef Maurizio del Ristorante Miralange. L'estrazione della lotteria e gli Auguri a tutti di una Buona Pasqua hanno chiuso positivamente la bella giornata di sole.



## Arciconfraternita del Anolino

**PASTE RIPIENE SCRIGNI DI PROFUMI E SAPORI** Percorrendo, in lungo e in largo, la via Emilia scopriamo, nelle sue mille varianti, tutto il gusto della civiltà gastronomica delle nostre terre: sapori, aromi e profumi di culture tipiche non solo di grandi regioni ma anche di piccoli paesi che nel tempo hanno sviluppato, e conservato con gelosia e rispetto, una tradizione gastronomica spesso di altissimo livello. Tra le specialità cardine della nostra cucina, un posto di primo piano è occupato dalle paste ripiene: una bontà rielaborata in tante varianti quante sono le città che punteggiano l'arteria emiliana. A Parma, forse più che altrove, basta un fumante piatto di anolini in brodo per sentire tutto il sapore e il calore della festa: piccoli saporosi dischi color del sole, ricavati dalla sfoglia con l'apposito stampo di legno di bosso e dal bordo rigorosamente liscio, con un morbido ripieno composto da sugo di stracotto di manzo, pane raffermo grattugiato, Parmigiano-Reggiano, uova e profumo di noce moscata. Nel piacentino i suoi parenti più prossimi sono gli anveî, e nel reggiano i cappelletti, dalla forma "ad ombelico" o "a cappello", immersi in un saporito e fumante brodo realizzato con il concorso di varie carni. Ma le ricette degli anveî sono due: quella cittadina, a base di carne, si caratterizza per la laboriosa preparazione dello stracotto. La tradizione vuole che (come per Parma), sul tegame di coccio, al posto del coperchio, venga messo un vecchio piatto fondo, sul quale viene versato il vino locale che, penetrando attraverso le piccole crepe del piatto, sgoccioli lentamente per conferire più gusto e aroma alla carne. Mentre la variante "magra", tipica del borgo di Castell'Arquato, consiste invece in un gustoso impasto di pane grattugiato scottato nel brodo, Parmigiano-Reggiano stravecchio, uova, sale e una spolverata di noce moscata. La differenza, rispetto ai "parenti" parmensi, si riscontra anche nelle dimensioni: nel piacentino sono minori. Invece scendendo verso la Romagna, già a partire da Bologna, le paste ripiene come i tortellini e i cappelletti si guastano anche asciutte, condite con burro e Parmigiano-Reggiano. Già i nomi la dicono lunga: i cappelletti, parola che deriva dal dialetto spagnolo, hanno un aspetto buffo, che ricorda quello di un copricapo ad ali che, in tempi lontani, veniva indossato dai contadini. I cappelletti si ricavano con la rotellina dentata ed hanno la "testa grossa". Le prime notizie sugli antenati dei cappelletti si ritrovano a partire dall'epoca romana, quando si parla di collyphia, un tipo di pasta ripiena della quale permangono notizie anche in epoche più recenti, ai tempi del dominio estense. Sempre nell'Emilia vanno forte i tortelli nelle tante varianti: d'erbetta, zucca, castagna o patate, conditi con burro e salvia o con sugo rosso o con un sugo a base di funghi porcini, preferibilmente di Borgo Val di Taro. Per gustare al meglio la pasta ripiena, l'ideale è cuocerla nel brodo di carne: e preparare un buon brodo è quasi propriamente un'arte. La tradizione esige che si porti ad ebollizione, in abbondante acqua salata, la polpa di manzo, avendo cura di levare la schiuma via via che si formi, e che poi si aggiungano cipolla, sedano, carota, pomodoro e un buon cappone o una gallina ruspante. Arduo terreno di prova è anche la preparazione della pasta. Ma, contrariamente a quanto avviene per i ripieni, dove le ricette variano di provincia in provincia, addirittura di casa in casa, la pasta è fatta, da Piacenza a Rimini,

per lo più allo stesso modo: farina, uova, un pizzico di sale e quel poco d'acqua che basta a rendere un poco più morbido l'impasto, tirata a mano con il matterello (la canéla, in dialetto parmigiano) fino ad ottenere una sfoglia sottile ed elastica. Ma la tradizione delle paste ripiene non è solo prerogativa della nostra regione: straordinari sono anche gli agnolotti piemontesi, piccoli e ripieni di carne, gli anolini mantovani, a base di carne, cotti nel brodo e conditi con burro e Parmigiano-Reggiano, e i marubei, tipici del cremonese, nel ripieno dei quali troviamo anche le cervella. Andando verso nord, in Valcamonica, incontriamo i casoncelli, grossi ravioli ripieni tipici della valle. Di paese in paese, questi prelibati ravioloni cambiano nome e aspetto: si segnalano i casunsei di Ono S. Pietro e Lozio, i calsuncei di Monno, i cadonhei della bassa valle, i calsù dell'alta valle, ripieni di cotichino e patate, e i caicc di Breno, grossi ravioli ripieni di salame, mortadella, carne di manzo e lombo di maiale arrosto, erbette cotte, formaggio nostrano, noci ed amaretti. In provincia di Brescia i casoncei acquistano la curiosa forma d'una mezzaluna, conditi con burro e Parmigiano-Reggiano, ripieni di salsiccia, mollica di pane ammollata nel latte, bietole (o spinaci), erba san Pietro, Parmigiano-Reggiano e spolverata di noce moscata. Simili nella forma i casunziei delle Dolomiti, farciti con ricotta affumicata, cannella, zucca o spinaci e prosciutto cotto, condita con burro fuso e ricotta affumicata. Nella Carnia, invece, abbiamo i cialzons, agnolotti molto particolari, dall'accattivante sapore agro-dolce ottenuto dall'audace ma antichissimo ripieno a base di spinaci, erbe, spezie, cedro candito, ricotta, cioccolato, conditi con zucchero fuso, cannella e ricotta affumicata. Prima di scendere verso sud, non possiamo dimenticare i pansoti liguri: nel ripieno troviamo ricotta, preboggion, un misto di erbe, noci, uova e Parmigiano-Reggiano, conditi con la salsa di noci. Addentrandoci nella Basilicata, possiamo gustare, a Matera, i calzoncini, piccole mezzelune di pasta ripiene di ricotta, zucchero, noce moscata, cannella e uova. In Sardegna invece si mettono a bollire in pentola i culurgiones, caratteristici fagottini dalla forma oblunga, a chicco di grano, ripieni di patate, menta e pecorino sardo, conditi con burro fuso e pecorino grattugiato. E da buongustaio, è impensabile immaginare queste panciute delizie senza la compagnia di un buon bicchiere di vino, meglio se prodotto nei medesimi luoghi ove nascono queste delizie: ma la sorprendente versatilità delle paste ripiene, nell'abbinamento con i vini, può giustificare un pizzico di trasgressione e suggerire la creazione di nuovi e inattesi accostamenti di gusti e sapori.



Colorno (PR)

## Confraternita del Tortel Dòls

**TORTÉL DÒLS: LA CONFRATERNITA FESTEGGIA IL SUO 8° COMPLEANNO** L'appuntamento è stato l'occasione per ufficializzare l'investitura della Confraternita a ospitare e organizzare il Raduno Nazionale delle Confraternite Enogastronomiche, in programma a Colorno nel 2018. Presente anche l'attore Stefano Biccocchi, in arte "VITO" Colorno (Parma) - La cucina tradizionale non è solo questione di pentole e piatti: è storia di persone, luoghi e tradizioni. Per valorizzarla e promuoverla il 5 marzo 2008 nasceva a Sacca di Colorno (Parma), lungo le pendici degli argini del Po, la Confraternita del Tortél Dòls: una realtà da allora impegnata a trasmettere alle nuove generazioni il sapore e l'arte della preparazione di questa ricetta e promuovere la coltivazione locale dei suoi principali ingredienti. Domenica 3 aprile 2016 la Confraternita ha celebrato il suo ottavo compleanno con una giornata di festa a cui sono state invitate, oltre alle Autorità del territorio, le Confraternite Gastronomiche d'Italia e d'Europa. Erano dunque presenti la Federazione Italiana Circoli Enogastronomici, nelle persone del Presidente Marco Porzio e del Consigliere Angelo Bussetto, nonché l'Union Européenne des Gourmet Italia, rappresentata dal Console Nazionale Romano Lambri; facevano inoltre parte del gruppo – composto complessivamente da un centinaio di persone - l'Associazione Amici del Porcello (Brescia), la Bella Combriccola dell'Asparago Verde di Altedo (Bologna), la Confraternita del Cotechino Magro (Pavia), la Confraternita del Gorgonzola di Cameri (Novara), la Confraternita del Salame Mantovano (Mantova), la Confraternita del Sambaion e dij Noaset (Torino), la Confraternita della Zucca Teofilo Folengo Reggiolo (Reggio Emilia), la Confraternita Enogastronomica Bresciana della Grappa, Vini e Antichi Sapori (Brescia), la Confraternita Helicensis Fabula (Cuneo), l'Ordine Obertengo del Raviolo del Gavi (Alessandria) e la Venerabile Confraternita del Baccalà alla Vicentina (Vicenza). In mattinata i volontari della Confraternita hanno accolto gli invitati presso il MUPAC (Museo dei Paesaggi di Terra e di Fiume di Colorno), negli splendidi locali settecenteschi del Palazzo dell'Aranciaia, dove si è tenuto un piccolo coffee break di benvenuto. La giornata è proseguita con la visita al Museo "Glaucò Lombardi" di Parma, che raccoglie testimonianze storiche

e artistiche di grande interesse su Maria Luigia d'Amburgo e Napoleone Bonaparte, oltre a numerose opere e preziosi documenti relativi al Ducato di Parma nei secoli XVIII e XIX. Nato dalla passione collezionistica del grande colornese di cui porta il nome (Lombardi, antiquario e giornalista di spicco del proprio tempo, nacque infatti a Colorno nel 1881 e ancora oggi riposa nel cimitero cittadino) il Museo non poteva che essere una tappa obbligata per questa ricorrenza, che cade nel Bicentenario dell'avvento di Maria Luigia a Parma: il 7 marzo 1816 la Duchessa partì infatti da Vienna per raggiungere la prima volta quella che, soprattutto grazie a lei, diventerà la "petite capitale". La direttrice del Museo, dottoressa Francesca Sandrini, è stata eccellente guida nella visita dell'esposizione e ha omaggiato ogni partecipante con una copia del catalogo del Museo; la Confraternita, da parte sua, ha ricambiato con un assaggio dei tortél dòls preparati dalle proprie rezdore. A seguire gli invitati si sono ritrovati presso il Ristorante "Al Vèdel", a Vedole di Colorno, dove – dopo un brindisi augurale - hanno visitato, sotto la guida dei titolari dello storico ristorante parmense, le cantine di stagionatura del Culatello di Zibello DOP. Si è quindi svolto il saluto delle Autorità: dopo il benvenuto di Renata Salvini, Presidente della Confraternita del Tortél Dòls, hanno preso la parola Michela Canova (Sindaco di Colorno), Romeo Azzali (Sindaco di Mezzani) e Marco Porzio (Cerimoniere della Confraternita del Gorgonzola di Cameri e Presidente della FICE - Federazione Italiana Circoli Enogastronomici), che ha colto l'occasione per ufficializzare l'investitura della Confraternita del Tortél Dòls a ospitare e organizzare il Raduno Nazionale delle Confraternite Enogastronomiche, in programma appunto a Colorno nel 2018. È stata quindi la volta di Stefano Biccocchi (in arte "VITO"): l'attore, sostenitore della prima ora e membro ad honorem della Confraternita, ha partecipato alla giornata per ribadire un'amicizia sempre più salda, sotto "l'egida" del Tortél Dòls. Presente anche Alessandra Moretti di Molino Ferrari, sponsor del Gran Galà del Tortél Dòls. Spazio poi al pranzo, in chiusura del quale si è tenuta la chiamata ufficiale delle Confraternite – per l'occasione abbigliate con il paludamento ufficiale – e lo scambio dei doni con cui è stato formalizzato l'invito al Gran Galà del Tortél Dòls, in programma a Colorno sabato 8 e domenica 9 ottobre 2016. Info: 0521 313300 – [www.torteldols.it](http://www.torteldols.it) - [www.facebook.com/confraternitatorteldols](https://www.facebook.com/confraternitatorteldols) Ufficio Stampa Bi&Bi Comunicazione Ilaria Gandolfi 335 6848068 [gandolfi.ilaria1980@gmail.com](mailto:gandolfi.ilaria1980@gmail.com)



Sabato 09.04.2016 presso l'Aula Magna dell'Istituto Agrario C Ulpiani di Via della Repubblica si è svolto un interessante Convegno sul tema "Ambiente e Salute" organizzato dall'Accademia Picena della Cucina di Ascoli Piceno. Relatori, la Dott.ssa Renata Alleva nutrizionista e specialista in scienza dell'alimentazione e il Prof. Leonardo Seghetti, laureato in scienze agrarie. Dopo il rituale benvenuto rivolto dalla Preside, Dott.ssa Renata Bachetti, il G.M. dell'Accademia, Avv. Alessandro Trofino ha introdotto i lavori presentando i due oratori e anticipato il tema, evidenziando che il profilo dei consumatori ormai si è diviso stranamente in tribù alimentari, tra vegetariani, latte vegetariani, vegani, semivegetariani, ovo vegetariani, latteovegetariani, semivegetariani crudisti, fruttariani che si identificano – come assume qualche antropologo – nelle loro passioni, nelle loro ossessioni e nei loro tabù così ignorando che un regime alimentare bilanciato è l'unica via possibile per il benessere fisico. Altamente specializzata, la allocuzione della Dott.ssa Alleva che ha catturato l'attenzione del numeroso uditorio, spaziando tra il medico Galeno (c.a. 180 d.C.), medico greco assertore ed autore degli esperimenti sulla regolazione della dieta, le teorie umorali di Ippocrate, il più famoso medico dell'umanità, la scuola Salernitana, il nutrizionista Americano Angel Keis e concludendo che la dieta mediterranea non è un programma dietetico, ma essenzialmente uno stile di vita, incidendo anche sull'ambiente, insomma, una vera e propria filosofia di vita (già dal 2010 iscritta nella lista dei Patrimoni culturali Immateriali dell'Umanità dell'Unesco per il valore storico-culturale che ha assunto questo modello alimentare e per i benefici per la salute dimostrati scientificamente). Del pari, meritoria, la conversazione del Prof. Seghetti che ha esaltato la genuinità dell'olio di oliva, avendo cura di informare l'uditorio sulla sproporzione tra quello fatto in casa nostra e quello che si trova in spacci industriali. L'Oratore ha concluso soffermandosi su altrettanti pericoli quali l'adulterazione, la contraffazione, la sofisticazione, l'alterazione dei prodotti, concordando con Trofino che la cucina non può essere dileggiata, offesa, essendo cultura perché il cibo è natura, è identità, è piacere, è salute, è convivio, è scambio e tradizione, è linguaggio, è territorio, è innovazione. Un ricco e professionale aperitivo è stato servito dai ragazzi della Scuola Alberghiera nella storica Cantina dell'Istituto, cui ha fatto seguito la cena conviviale approntata dall'esperienza di Alessandro Scarpetti sotto la direzione attenta e premurosa della Preside Bachetti, assistita dalla Vice Avv. Loredana Pilone, questo lo spartito: trionfo di 14 antipasti e bollicine; risotto di asparagi con caprino e speck croccante; maltagliati con pachino e pesto di basilico; stinco di vitello con torretta di patate, tortino di scarola e olive di Gaeta; bavarese alle mandorle con gelée di fragole; falerio D.O.C. pecorino e Rosso Piceno.

### Alassio

#### Antico Ordine dei Cavalieri di Adelasia

Carissimi amici, è con grande piacere che Vi comunico che in data 26 aprile 2016 con Legge Regionale n° 65 la Regione Liguria ha riconosciuto ufficialmente le Confraternite Enogastronomiche liguri. Per noi Confraternite liguri è un grande risultato dovuto al Consigliere Regionale ligure, il Sig. Alessandro Piana, che si è dimostrato un interlocutore intelligente comprendendo le enormi valenze delle Confraternite che io gli descrivevo. Alessandro Piana si è fatto quindi promotore della proposta di legge regionale che è stata votata all'UNANIMITA' da maggioranza e opposizione. La Regione Liguria è, dopo la Lombardia, la seconda regione in Italia che riconosce ufficialmente le Confraternite Enogastronomiche predisponendo un Registro apposito dove inserire chi ne fa richiesta avendone ovviamente i requisiti tipici delle nostre classiche associazioni. Adesso l'augurio a tutti è che in ogni regione venga avanzata la richiesta del riconoscimento per arrivare, in un futuro che non sia troppo lontano, ad essere finalmente anche riconosciuti dallo Stato italiano come già succede in Francia. Sono certo che la nostra Federazione, la F.I.C.E., si farà promotrice di questo pensiero e io da parte mia sono a piena disposizione per qualsiasi genere di aiuto, consiglio e suggerimenti derivati dalla nostra diretta esperienza. A tutti un confratello abbraccio dal Vostro Ettore Arposio (presidente dell'Unione Ligustica dei Circoli Enogastronomici e Cerimoniere dell'Antico Ordine dei Cavalieri di Adelasia)

#### LUNGA VITA

#### ALLE CONFRATERNITE ENOGASTRONOMICHE!





*Non camminare dietro a me, potrei non condurti. Non camminarmi davanti, potrei non seguirti. Cammina soltanto accanto a me e sii mio amico.*  
(Albert Camus)

Carissime Consorelle e carissimi Confratelli, non tutto avviene in maniera scontata e allora vale la pena di ricordare quali sono le dimensioni attorno alle quali avviene e si sviluppa la nostra vita associativa. Capita infatti che l'incomprensione o il dissidio prendano germe all'interno delle nostre confraternite, oppure nei rapporti federali. A tutto questo naturalmente esiste rimedio se ci prestiamo a poche norme comportamentali che ci aiuteranno e anzi aumenteranno il collante e la collaborazione. In questi anni ho incontrato centinaia di persone e conosciuto migliaia di storie, vorrei allora ricordare quali sono gli elementi che sono indispensabili perché il cammino delle Confraternite sia duraturo.

Sappiamo tutti che il collante che ci unisce ci viene fornito dai tre momenti cardine:

- **lealtà**
- **sincerità**
- **amicizia**

valori che trovano il momento di incontro nella **convivialità** e che da sempre ci aiutano a superare tutte le difficoltà.

Non si tratta di valori superficiali da ascoltare distrattamente, piuttosto descriverei questi valori come un mormorio sentito dalla profondità dell'animo.

Non siamo nati per il potere, il prevaricare all'interno delle nostre consorelle non ha senso. Semmai dobbiamo proprio in questo nostro ambito cercare riparo sicuro, rifugio dalle angherie e opportunismi a cui la vita a volte ci obbliga.

Ci riuniamo non per potere ma perché amiamo i nostri paesi e vogliamo che tutti conoscano le cose belle delle nostre terre, la storia, la geografia, la cultura, i prodotti agroalimentari, l'enogastronomia.

Desideriamo che gli amici conoscano anche i nostri progetti volti a tutelare le tradizioni enogastronomiche, il tutto finalizzato per la riscoperta e rivalutazione dei sapori genuini della tradizione.

UNA GRANDE AMICIZIA HA DUE INGREDIENTI PRINCIPALI:  
IL PRIMO È LA SCOPERTA DI CIO' CHE CI RENDE SIMILI  
E IL SECONDO È IL RISPETTO DI CIO' CHE CI FA DIVERSI.







Siamo nati per proporre ed avviare dei progetti che ci aiutino a riscoprire e valorizzare i piatti tradizionali locali e, per fare questo dobbiamo ricercare ed attingere ai segreti dell'antica cultura cucinaria familiare, tesoro inestimabile dove si tramandano le antiche tradizioni di ciascun paese.

Così facendo andremo a recuperare ricette enogastronomiche quasi perdute o dimenticate e saremo di supporto per custodire e valorizzare le piccole produzioni agroalimentari artigianali di qualità, che ci daranno le materie prime per poter riproporre le pietanze della tradizione. Non si possono usare ingredienti che non abbiano la potenza dei prodotti che le nostre terre ci forniscono, pena l'inconsistenza delle pietanze che verranno preparate.



Dobbiamo tenere conto dell'importanza sempre maggiore del binomio territorio-prodotto e ricercare le strategie per far conoscere e valorizzare i prodotti tipici attraverso la costituzione di percorsi enogastronomici (Strade del vino, strade dell'olio, ecc.) che oggi costituiscono una delle più importanti forme di turismo.

In questi percorsi il prodotto tipico diventa un vero e proprio "Marker" capace di comunicare al Turista, cliente/consumatore, tutti i valori produttivi, culturali ed emozionali del territorio. Le Confraternite devono promuovere anche incontri finalizzati alla conoscenza del proprio territorio, dei prodotti tipici e delle tradizioni culinarie. E' necessario anche avviare un confronto fra Confraternite laddove il prodotto tutelato sia lo stesso (Riso, Vino, Pane, ecc.), ciò al fine di analizzare l'origine di ciascuna tradizione. Importante è che le autorità Politiche e le Organizzazioni pubbliche e private, che operano nel vasto mondo economico che va dalle produzioni agricole nella loro ampiezza (cereali, ortaggi, frutta, bestiame, ecc.), alla ristorazione ed al turismo riconoscano la nostra opera gratuita e disinteressata, ma altamente qualificata che ci vede non solo alfieri dei prodotti che tuteliamo, ma severi giudici per la salvaguardia della qualità degli stessi e del rispetto delle tradizioni.

Un compito importante quello che ci attende e che potremo esaudire solo se la solidarietà e il disinteresse ci accompagneranno illuminando il sorriso davanti all'amico.



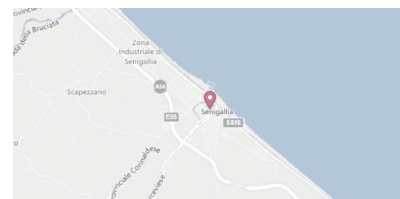
# Lo spiedone all'Osteria

Se passate dalle parti di Senigallia, e come noi in buona compagnia intendete fare una sosta gastronomica genuina ad un prezzo onesto, potete andare a trovare Alessandro Caponagi all'Osteria del tempo Perso.

Ottimo il servizio gentile e premuroso. Prezzi contenuti e buona qualità degli ingredienti. Corte suggestiva al centro storico di Senigallia, vi si respira una rilassata atmosfera di altri tempi. Bruschette di pane casereccio ben condite con olio marchigiano ed aceto aprono una cena semplice e genuina. Carne eccellente per lo spiedone misto con contorno di buone verdure grigliate, servito appeso al suo scenografico supporto, che lascia colare gustosi succhi sulle fette di pane. Carta dei vini low cost e conclusione con dolci secchi e ottima crostata della casa.

I giovani e appassionati titolari sanno accogliere e lasciare un buon ricordo negli ospiti.

**Osteria del tempo perso** è in Via Giovanni Maria Mastai Ferretti, 53, Senigallia, Italia



osteria del tempo perso

senigallia...

via mastai 53...

tel 071 63653...

...chiuso martedì

WiFi



[www.osteriadeltimpopersosenigallia.it](http://www.osteriadeltimpopersosenigallia.it)



# 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".





# PASTA

## un segreto italiano, e non solo

Con il termine pasta o pasta alimentare ci si riferisce generalmente ad un alimento a base di semola o farina di diversa estrazione, nello specifico tipica delle varie cucine d'Italia, divisa in piccole forme regolari destinate ad una cottura con acqua o calore umido e sale.

Il termine pasta (dal latino *pāstam*) inteso come abbreviazione dell'italiano *pastasciutta*, può anche indicare un piatto dove la pasta alimentare sia l'ingrediente principale accompagnato da una salsa, da un sugo o da altro condimento di vario tipo.

Le paste alimentari nel mondo, possono anche più genericamente ed in modo non relazionato, dividersi ed essere considerate frutto di due vaste e longeve culture, distinte e separate fra esse, le quali hanno sviluppato questo alimento nel corso di molti secoli, in maniera parallela ed indipendente, senza che l'una venisse in contatto con l'altra, ossia, quella italiana in occidente e quella cinese in oriente, entrambe utilizzando ingredienti differenti e tecniche diverse tra loro per la preparazione e la produzione di questo cibo; mentre, per quanto riguarda le paste più diffuse e conosciute in ambito occidentale, da sempre, seguono tutte esclusivamente ed unicamente le schematiche ed il filo conduttore ed esportatore della tradizione italiana.



**LA STORIA**

Le origini della pasta sono molto antiche, presente nelle sue forme più semplici e primordiali in diverse parti del continente eurasiatico, fin da tempi remoti, nelle quali si sviluppa in maniera parallela ed indipendente, distaccata e diversificata, senza che le une influenzassero o condizionassero le altre, dalle valli cinesi dell'estremo oriente, alle aree mediterranee della penisola italiana, ed in particolar modo in quest'ultima zona assunse un rapido ed importante sviluppo gastronomico e tradizionale che durerà intatto fino all'attualità, essa infatti era già ampiamente conosciuta ai tempi della Magna Grecia (sud Italia) e dell'Etruria (Italia centro-occidentale), dove veniva però chiamata in altri modi, ad esempio con il termine greco *lāganon* e quello etrusco, magnogreco ed italico "makària" (il quale, una volta subentrato nel vocabolario latino, giungerebbe fino ai giorni nostri sotto forma del verbo siciliano e di altre zone dell'Italia meridionale "maccari", che a sua volta è all'origine dei termini dialettali "maccaruni-maccaroni" e del corrispettivo "maccheroni", nonché del verbo italiano "ammaccare", col significato generico di schiacciare, o nel caso della pasta con il senso di "lavorare una materia massosa, pressandola, impastandola e modellandola" ), mentre il termine latino *laganum* si usava per indicare un impasto di acqua e farina, tirato e tagliato a strisce. Conosciuto e documentato è infatti che già Cicerone, l'antico filosofo romano, tesseva lodi parlando di *lāgana*, termine latino dal quale deriverebbe l'attuale nostrana lasagna.

Le origini della pasta sono molto antiche, presente nelle sue forme più semplici e primordiali in diverse parti del continente eurasiatico, fin da tempi remoti, nelle quali si sviluppa in maniera parallela ed indipendente, distaccata e diversificata, senza che le une influenzassero o condizionassero le altre, dalle valli cinesi dell'estremo oriente, alle aree mediterranee della penisola italiana, ed in particolar modo in quest'ultima zona assunse un rapido ed importante sviluppo gastronomico e tradizionale che durerà intatto fino all'attualità, essa infatti era già ampiamente conosciuta ai tempi della Magna Grecia (sud Italia) e dell'Etruria (Italia centro-occidentale), dove veniva però chiamata in altri modi, ad esempio con il termine greco *lāganon* e quello etrusco, magnogreco ed italico "makària" (il quale, una volta subentrato nel vocabolario latino, giungerebbe fino ai giorni nostri sotto forma del verbo siciliano e di altre zone dell'Italia meridionale "maccari", che a sua volta è all'origine dei termini dialettali "maccaruni-maccaroni" e del corrispettivo "maccheroni", nonché del verbo italiano "ammaccare", col significato generico di schiacciare, o nel caso della pasta con il senso di "lavorare una materia massosa, pressandola, impastandola e modellandola" ), mentre il termine latino *laganum* si usava per indicare un impasto di acqua e farina, tirato e tagliato a strisce. Conosciuto e documentato è infatti che già Cicerone, l'antico filosofo romano, tesseva lodi parlando di *lāgana*, termine latino

dal quale deriverebbe l'attuale nostrana lasagna.

Questo alimento acquisisce una posizione particolarmente importante ed un ampio sviluppo in Italia ed in Cina dove si sviluppano due prestigiosi e consolidati filoni di tradizione gastronomica, fin da tempi remoti, che pur non incontrandosi e non contaminandosi culinarmente, si completano a vicenda nella loro diversità, producendo cibi simili contemporaneamente e parallelamente, a latitudini diverse ed in continenti lontani, culturalmente distinti e con materie e tecniche differenti, i quali si possono ancora incontrare sulle tavole degli uomini d'oggi, in quasi tutto il mondo, grazie alle esportazioni globali, che partendo da questi due paesi hanno fatto il giro del globo, ma di cui rimane difficile, se non impossibile, stabilire e ricercare rapporti tra essi prima dell'epoca odierna, proprio per la complessità dei percorsi intermedi. Effettivamente, la pasta così come noi la conosciamo oggi, è autoctona e tradizionale di entrambi i paesi, sia dell'Italia (da cui si è mossa in altri paesi occidentali), che della Cina (da cui si è diffusa nel resto dell'oriente), indipendentemente. Una delle testimonianze più antiche, databile intorno ai 3800 anni fa, è data da un piatto di (la miàn-fen), dei noodles cinesi di miglio, rinvenuti nel nord-ovest della Cina, presso la città di Lajia sotto tre metri di sedimenti.

Il ritrovamento cinese viene, storicamente, assolutamente considerato indipendente da quello occidentale, perché all'epoca i cinesi non conoscevano il frumento ed il grano, caratteristico delle produzioni italiane e mediterranee, che tra l'altro utilizzano metodi di lavorazione completamente differenti; il che sottolinea maggiormente il parallelismo d'origine tra i due inventi culinari. Ugualmente possiamo trovare tracce di paste alimentari, altrettanto antiche, già tra Etruschi, Greci, Romani ed altri popoli italici. Chiara è la testimonianza per gli Etruschi rinvenuta a Cerveteri, nella tomba della Grotta Bella, risalente ad un periodo tra il X ed il IX secolo a.C., dove su alcuni rilievi sono chiaramente raffigurati degli strumenti ancora oggi in uso in Italia per la produzione casalinga della pasta, come spianatoio, matterello e rotella per tagliare. Per il mondo greco e quello latino numerose sono le citazioni fra gli autori classici, fra cui Aristofane ed Orazio, che usano i termini *lāganon* (greco) e *laganum* (latino) per indicare un impasto di acqua e farina, tirato e tagliato a strisce (quasi identici alle tagliatelle, ai tagliolini ed alle fettuccine, ma più corti e tozzi). Queste lagane, ancora oggi in uso nel sud d'Italia (da cui viene l'attuale parola *lasagna*), acquisiscono tanta dignità da entrare nel quarto libro del "De re coquinaria", del famosissimo ghiottone e filosofo gastronomico latino Apicio, autore del primo libro di cucina tuttora conosciuto. Egli ne descrive minuziosamente i condimenti, tralasciando le istruzioni per la loro preparazione, facendo intendere che la pasta fosse ampiamente conosciuta ed usata in tutta l'Italia antica, tanto che era superfluo descriverla.

Successivamente, presso gli Arabi medievali, il poeta e musicista Ziryab, che era anche un appassionato gastronomo del IX secolo d.C., descriveva impasti di acqua e farina molto diffusi nella Sicilia musulmana, assimilabili alle paste alimentari, ed antenati dei vermicelli e degli attuali spaghetti. Ne "Il diletto per chi desidera girare il mondo" o "Libro di Ruggero II" pubblicato nel 1154, Al-Idrisi, geografo di Ruggero II di Sicilia, descrive Trabia, un paese a 30 km da Palermo, come una zona con molti mulini, dove si fabbricava una pasta a forma di fili, chiamata "itrya" (dall'arabo itryah) che significava appunto "focaccia fine tagliata a strisce", queste ultime vengono prodotte ancora oggi dalle massaie di Puglia e di Sicilia, e vengono chiamate con il termine dialettale "trija", e durante il Medioevo, venivano spedite con navi in abbondanti quantità per tutta l'area del Mediterraneo, sia musulmano che cristiano, così come ben descritto da Al-Idrisi, dando origine ad un commercio molto attivo, che dalla Sicilia si diffondeva soprattutto verso nord lungo la penisola italiana e verso sud fino all'entroterra sahariano, dove era molto richiesto dai mercanti berberi.

Nel 1279 il notaio marchigiano Ugolino Scarpa, facendo un elenco di ciò che un milite genovese, tale Ponzio Bastone, lasciava alla sua morte nella sua povera eredità, descrive in italiano medievale: "una bariscella piena de maccaroni", facendo riferimento appunto ad una "cesta di vermicelli" (o spaghetti); ed ancor prima, nel 1244, un medico bergamasco promette ad un lanaiolo di Genova che l'avrebbe guarito da un'infermità alla bocca se egli non avesse mangiato né carne, né frutta, né cavoli, né pasta, scrivendo testualmente in un latino volgare italo-romanzo: "... et non debae comedare aliquo frutamine, neque de carne bovina, nec de sicca, neque de pasta lissa, nec de caulis..", vietandogli appunto di mangiare, tra altri alimenti, anche la pasta; altro esempio è anche quello del 1221 presente in una "cronica" di Fra' Salimbene da Parma, che parlando di un frate grosso e corpulento, tale Giovanni da Ravenna, annota: "Non vidi mai nessuno che come esso si abbuffasse tanto volentieri di lasagne con formaggio"; ed ancora si potrebbero menzionare gli scritti del poeta, umanista e filosofo Jacopone Da Todi, che nel 1230, in una sua lettera al Papa, parla e descrive ampiamente i "maccaroni", trattandoli come se fossero un oggetto di piacere sublime ed ultraterreno. Queste testimonianze e molte altre, tutte scritte e documentate in Italia, posteriormente ai testi dell'antichità classica del mondo greco-romano ed etrusco, dimostrano come la pasta fosse ben diffusa e conosciuta, prodotta e consumata fin dall'alto medioevo, in tutta la penisola, da nord a sud, e rappresentano le prime testimonianze rintracciabili e tangibili sulla pasta alimentare che poi entreranno nella storia.



Nella tradizione orientale, invece, una delle più antiche e complete fonti sui diversi tipi di masse per "miàn", che segna anche l'inizio della diversificazione delle tecniche di preparazione in funzione della specie di cereale impiegata, è rappresentato dal 'Qimin yaoshu', "Le tecniche essenziali per il popolo Qi", primo trattato di agricoltura cinese del sec.VIII d.C., in cui l'autore Jia Sixie, in una parte dedicata all'economia domestica, descrive prestigiosi piatti e prodotti gastronomici dell'epoca tra cui molti a base esclusivamente di cereali lavorati. Fra questi distingue paste di riso e paste di cereali diversi dal grano, ed in particolare di miglio, che, avendo solo amido, necessitano di processi di impastatura ben diversi dalle prime per poter divenire paste alimentari. Vi si descrive una tecnica di allungamento in bagno d'acqua per le paste migliacee (usanza usata ancora oggi in oriente, differente dai metodi di lavorazione italiani in occidente), processo che ha il fine di lavare l'amido e valorizzare le caratteristiche del glutine che le rende «incomparabilmente scivolose» e di cui si dimostra di aver intuito la stessa importanza riscontrata da Jacopo Bartolomeo Beccari che ne scoprì i principi nutritivi all'inizio del XVIII sec. Per le paste di amido, come quelle di riso, sconosciute e mai usate in occidente, vi si descrive un processo di fissaggio della forma attraverso la parziale gelatinizzazione in acqua bollente di un impasto molle, diviso in filamenti attraverso uno staccio, tramite il quale vengono versati direttamente nel liquido o all'occorrenza scolati e cotti a vapore per differirne l'uso (tipico mezzo di cottura ancora oggi usato in Cina, punto di partenza dal quale poi si diffuse in altre zone dell'estremo oriente, come il Giappone).



### Evoluzione

Fu nel Medioevo che sorsero le prime botteghe italiane per la preparazione professionale della pasta, che dal sud Italia, impregnato di cultura araba, si muovevano verso il resto della penisola, il Nordafrica, il Medio Oriente, il levante spagnolo, ed il resto d'Europa, già a metà del XIII secolo si installarono grandi pastifici soprattutto a Napoli e Genova, città che avranno poi grande partecipazione nell'evoluzione e nel successo delle paste alimentari. In un secondo tempo aprirono anche in Puglia e in Toscana e nel XIV secolo vennero costituite le prime Corporazioni Di Pastai Italiani, controllate e regolamentate dal Papa, le quali bolle vaticane normatizzavano le maniere bottegaie, e stabilivano tra il 1300 e il 1400 che, specialmente nella città di Roma, non potevano esserci meno di 50 metri tra una bottega di pasta e l'altra, per evitare liti tra commercianti; documenti i quali mettevano chiaramente in mostra come l'arte pastificia fosse enormemente diffusa in tutta l'Italia di quell'epoca. La tecnica dell'essiccazione permise alla pasta di affrontare lunghi percorsi via mare o all'interno del continente, per i quali si specializzarono soprattutto i commercianti genovesi, chiamati solitamente e localmente fidellari dato che fidelli era il nome dato agli spaghetti in questa zona del nord-ovest italiano, mentre nel resto d'Italia continuavano ad essere chiamati vermicelli, gli stessi tempo dopo prenderanno il nome di spaghetti. Così che la Liguria divenne luogo di produzione di enormi quantità di paste secche, mentre l'Emilia-Romagna, la Lombardia, la Basilicata e il Veneto rimarranno legati all'uso della pasta fresca che tuttora persiste.

Oltre ai croseti (pasta corta) ed all'ancia alexandrina lombarda (pasta lunga), nel Trecento il Liber de coquina spiega molto dettagliatamente il modo di fare lasagne nell'area emiliana, e si consiglia di mangiarle con "una punctorio ligneo", un attrezzo di legno appuntito. In effetti, mentre nel resto d'Europa per mangiare si useranno le mani fino al XVII-XVIII secolo, in Italia si ebbe una precoce introduzione della forchetta, che nella sua fase iniziale passo dal Regno di Napoli, ai palazzi dei dogi veneziani, per poi passare alla corte fiorentina dei De' Medici, che con la sovrana Caterina verrà poi a diffondersi dall'Italia rinascimentale, al regno di Francia, per poi approdare nel resto d'Europa e del mondo, considerata più comoda per mangiare la pasta scivolosa e bollente introdotta nel sistema alimentare, inizialmente mangiata solo dalle classi alte e della nobiltà europea, soprattutto tra i nobili di quelle corti che avevano maggior contatto con il popolo italiano, come gli spagnoli, i francesi e gli austriaci, che consideravano la pasta un'originale leccornia, una stravaganza italiana ed una prelibatezza per ricchi, un cibo di nicchia e d'élite, invece in Italia era diffusa maggiormente tra il popolo e tra le classi più basse come cibo quotidiano, al contrario del resto del continente dove non superò mai i palazzi di corte del tempo, se non in epoca moderna.

Solo nel quattrocentesco, nel Libro de arte coquinaria di Maestro Martino si trovano le prime indicazioni tecniche per la preparazione dei "vermicelli", "maccaroni siciliani" (per la prima volta il termine indica pasta corta forata) e "maccaroni romaneschi" (tipo tagliatelle). Le ricette dell'epoca prevedevano che la pasta fosse cotta al dente e condita in maniera leggera e nutritiva, così come avrebbe dovuto essere un cibo proprio di gente abituata a lavorare la terra, che aveva bisogno di nutrimento ed allo stesso tempo di non appesantirsi lo stomaco per rimanere leggeri e sopportare la fatica, mentre all'estero veniva spesso erroneamente servita come contorno ad altre vivande e specialmente con la carne. Questo gusto, insieme a quello per la pasta scotta, si trova ancor oggi fuori dall'Italia, dove invece nel Seicento Giovanni Del Turco comincia a consigliare una cottura più breve che lasci i maccheroni "più intirizzati e sodi". Classico fu anche l'abbinamento con formaggio grattugiato, come il parmigiano, usato come preziosa mercanzia di scambio in Emilia fin dall'alto medioevo, abbinamento mai scardinato, anche in seguito nella fortunata giunzione col pomodoro che arrivava dalle Americhe a metà del Cinquecento, sperimentatosi ed attestatosi con soddisfazione nella società italiana del tempo già dai primi del Seicento e fino alla metà Settecento, con la creazione di vari piatti innovativi, ancor oggi esistenti e comuni nella gastronomia italiana.



## CULTURA

La pasta è considerata dagli italiani, oltre che un alimento, un elemento di unione condiviso in tutta Italia: essa è parte integrante della vita, della cultura popolare (semplice ma tradizionale) degli italiani, non solo della loro cucina, ma della loro stessa essenza, da sempre. Gli ambienti, i fenomeni e le atmosfere che girano e si creano intorno ad un piatto di pasta, entreranno nell'immaginario collettivo riguardante l'italiano medio in tutta Europa, prima nella letteratura e nella musica durante il medioevo, poi nell'opera e nel teatro del periodo rinascimentale, ed infine nel cinema, offrendo lo spunto per molti capolavori di fama internazionale, che sono da sempre parte dell'italianità. Riferendosi all'unità d'Italia, a volte politicamente discussa, Cesare Marchi, riconobbe nella pasta un potente simbolo unitario e così la descrisse:

*« ...il nostro più che un popolo è una collezione. Ma quando scocca l'ora del pranzo, seduti davanti a un piatto di spaghetti, gli abitanti della Penisola si riconoscono italiani... Neanche il servizio militare, neanche il suffragio universale (non parliamo del dovere fiscale) esercitano un uguale potere unificante. L'unità d'Italia, sognata dai padri del Risorgimento, oggi si chiama pastasciutta »*

*(C. Marchi, Quando siamo a tavola, Rizzoli, 1990)*



## MEDIOEVO

Già nel XIV secolo nel Decameron di Giovanni Boccaccio si fa leva sull'immaginario goloso dei lettori parlando di pasta, cibo già diffuso e comune nel Medioevo, che qui diventa simbolo di abbondanza alimentare.

*« ...una contrada che si chiamava Bengodi, nella quale si legano le vigne con le salsicce, e avevasi un'oca a denaio e un papero giunta, ed eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevan che far maccheroni e raviuoli, e cuocerli in brodo di capponi, e poi gli gittavan quindi giù, e chi più ne pigliava più se n'aveva... »*

*(G. Boccaccio Decameron VIII 3)*

## EVO MODERNO

Nel XVI secolo i maccheroni, divenuti sinonimo del popolo ignorante che se ne nutriva, e spesso simbolo dell'italiano medio all'estero, danno il nome a un genere letterario in latino volgare italo-romanzo, che è quello della poesia maccheronica e all'impasto linguistico con cui è scritta cioè il latino maccheronico, per cui uno degli esponenti di spicco sarà Teofilo Folengo.

## L'OTTOCENTO

Nel 1835 Giacomo Leopardi, componendo i Nuovi Credenti, non si fa scrupolo ad attaccare duramente il popolo napoletano spiritualista beffandosi del suo amore per i maccheroni. Egli è nell'ultima fase della sua poetica dove appare più sicuro della sua concezione materialistica del mondo e più deciso a sostenerla contro la fede del suo tempo nella provvidenza cristiana e nel progresso politico e tecnico. Suscita la reazione dei napoletani, i quali però, più che le tesi filosofiche, pensano a difendere proprio l'amore per la pasta. Senza badare al Dialogo di Tristano e di un amico già pubblicato nel 1832, dove Leopardi scagiona il suo pessimismo imputato unicamente alla sua malattia, Gennaro Quaranta nella poesia Maccheronata, risponde così:

*« E tu fosti infelice e malaticcio, o sublime Cantor di Recanati, che bestemmiando la Natura e i Fati, frugavi dentro te con raccapriccio. Oh mai non rise quel tuo labbro arsiccio, né gli occhi tuoi lucenti ed incavati, perché... non adoravi i maltagliati, le frittatine all'uovo ed il pasticcio! Ma se tu avessi amato i Maccheroni più de' libri, che fanno l'umor negro, non avresti patito aspri malanni... E vivendo tra i pingui bontemponi giunto saresti, rubicondo e allegro, forse fino ai novanta od ai cent'anni... »*

Anche il grande compositore Gioachino Rossini, che si autodefiniva "Pianista di terza classe ma primo gastronomo dell'universo", amava la pasta che si faceva spedire direttamente da Roma e da Napoli tanto che nel 1859 in una lettera a un amico si lamenta del ritardo di un carico firmandosi "Gioacchino Rossini Senza Maccheroni".



### PASTA ALL'ITALIANA

L'Italia è al primo posto nel consumo di pasta: stando al 2014 vengono consumati 25 kg annui pro capite, mentre Tunisia (16 kg), Venezuela (12 kg) e Grecia (11,2 kg) si situano subito dopo. L'Italia resta sempre leader nel mercato globale della pasta con 3,5 milioni di tonnellate prodotte nel 2014, di cui il 57% è esportato, in particolare modo in Germania (18,3%), Regno Unito (14,1), Francia (14,1), Stati Uniti (7,7) e Giappone (3,5) per un valore di circa 2 miliardi di euro, contro il 54% del 2010, il 48% del 2000 ed il 5% del 1955. Subito dopo seguono, stando a dati del 2007, gli Stati Uniti con 2 milioni ed il Brasile con 1,5 milioni di tonnellate prodotte.

Non ugualmente in relazione alla produzione di grano duro, da cui è fatta la pasta: sebbene fino al 2006 l'Italia fosse la prima produttrice (4,5 milioni di tonnellate), a causa della riduzione delle superfici coltivate nel 2014 ne vengono prodotte 4,1 milioni di tonnellate, a confronto delle 4,8 del Canada. Questa quantità non soddisfa le necessità delle aziende pastarie, che importano il 30-40% del grano dall'estero, in particolare da Canada, USA, Australia, Russia e Francia (con variazioni aziendali, dal 25% di grano estero usato dalla Barilla al 40-50% di Divella). Questo, comunque, permette



ugualmente alle aziende di definire la pasta prodotta in Italia come "made in Italy", sebbene esistano anche aziende che producono pasta utilizzando solo semola italiana, il che però fa sì che il prodotto costi circa il 15% in più della media, anche a causa di un contenuto proteico molto alto (generalmente superiore al 13%).





---

**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](mailto: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](mailto: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](mailto: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.



## *Confraternite e Valori*

# gerenza e SOMMARIO

Nuova Enofice  
N° 2 .16 | Mar.Apr. 2016

n. 2 – 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.Chiara 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



## *Il segreto della Pasta*

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





213



ZENATO®

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