

ENO FICE

nuova

n. 3 – 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

Buone vacanze a tutti

Storia del cibo

Il formaggio



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 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^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.

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

DOMENICA 23 – Confraternita dello Spiedo Tradizionale Bresciano, Confraternita della Grappa Vino e Antichi Saperi Bresciani, Amici del Porcello – Brescia - 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.

DOMENICA 04 - La Piave scola de i Mastri de Boca e de Caneva – Oderzo (TV) – 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.

DOMENICA 15 – Congrega dei Radici e Fasoi- Susegana (TV) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE, Europee e di Macao (Cina).

DOMENICA 15 – Confraternita dei Nostalgici del Tabar di Sant'Antonio Abate – Concarnarise (VR) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.



Marco Porzio nuovo Presidente FICE



Carissimi confratelli,

l'estate è arrivata e con essa il tempo per tutti di godere di un po' di meritato riposo per ricaricarci di energie.

Nonostante questo io e tutto il Consiglio non abbiamo mai smesso di lavorare per riuscire a sviluppare e portare a termine i numerosi progetti in atto.

Ci aspetta un autunno ricco di eventi e impegni che richiederanno molte risorse di tempo e di attenzione tra cui, più importante di tutti, il Raduno Nazionale di Palermo che si terrà ai primi di Ottobre.

A tal proposito ringrazio tutti coloro che si sono iscritti e che sono sicuro potranno godere di un importante momento di aggregazione e fratellanza tra tutti noi.

Vi ringrazio per la grande collaborazione e per tutti gli 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

Chiaverano (TO)

Sovrano Ordine dei Cavalieri della Grappa e del Tomino

Si è tenuto domenica Nell'accogliente cornice del Teatro Bertagnolio di Chiaverano il Sovrano Ordine dei Cavalieri della Grappa e del Tomino domenica 3 Aprile ha accolto le Confraternite intervenute per festeggiare il 36° Convivio della Serra . Erano presenti :l'Accademia Madeirense das Carnes di Madera,l'Accademia della Costina di Coarezza di Sommalombardo , il Consiglio Grande della Credenza Vinicola di Caluso , la Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa di Cortemilia,la Confraternita d'la Tripa Di Moncalieri,la Confraternita del Gorgonzola di Cameri ,la Confraternita Sambajon e dij Noaset di Chivasso, la Compagnie du Sartò – Comunità Alpina , i Maestri Coppieri di Aleramo di Casale Monferrato , il Magistero dei Bruscelli di Busto Grande di Busto Arsizio,l'Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo di Sizzano, Cuj dal Lundas (Quelli del Lunedì) Cultura in cantina di Vercelli, l'Ordine delle Signore Lavandere di Settimo Torinese,la Consorteria dei Gamberai di Settimo Torinese,la Confraternita del Vino, Riso e Gorgonzola di Novara, l'Accademia della Castagna Bianca di Mondovi ,l'Antico Ordine dei cavalieri di Adelasia di Alassio e l'Unione dei Circoli Enogastronomici della Liguria All'interno del consueto cerimoniale si è voluto inserire come lo scorso anno l'argomento della Vitivinicoltura nel Canavese. Il Dr. Matteo Trompetto titolare dell'Azienda Agricola Terre Sparse di Chiaverano ci ha intrattenuto su un aspetto forse unico a livello nazionale ; fu Adriano Olivetti nei primi anni '50 del secolo scorso ad intuire che la forte espansione industriale dell'Olivetti stava producendo degli squilibri sull'attività agricola del Canavese. Con il sostegno della sua Azienda si creò prima un servizio di assistenza agricola e zootecnica e poi nel 1953 si ebbe la prima realizzazione concreta con la costituzione della Cantina Sociale Cooperativa della Serra di Piverone. Sulla scia di questa esperienza negli anni a venire maturarono altre iniziative in campo vitivinicolo con la nascita nell'anno 1960 della cantina di Carema e di quella di Cuceglio per finire con quella di Caluso nell'anno 1975 . Di tutte queste solo la Cantina di Cuceglio ha cessato l'attività recentemente ; tutte le altre proseguono con tenacia valorizzando assieme ad un nutrito gruppo di qualificate aziende vitivinicole i vitigni canavesani. I più diffusi sono l'Erbaluce , il Nebbiolo e il Barbera; vi sono anche altri vitigni minori ancora presenti in vecchi vigneti, fra cui il Chatus ,il Neretto e l'Uva Rara . Tutti questi vitigni vengono coltivati o in purezza o usati per produrre degli

assemblaggi che si fregiano della denominazione di origine controllata o come nel caso dell'Erbaluce della denominazione di origine controllata e garantita. Il vino bianco DOCG Canavesano è l'Erbaluce che da disciplinare può essere prodotto usando al 100% uve Erbaluce, e nella denominazione sono presenti più varianti: erbaluce vino bianco, passito, spumante. I vini DOC invece sono: Canavese Bianco: anch'esso come l'erbaluce docg prodotto con il 100% di uve erbaluce; Canavese Rosso: può essere prodotto usando per almeno il 60% cinque vitigni: Barbera, Freisa, Uva Rara, Nebbiolo e Croatina, il restante 40% invece può essere uno o più vitigni a bacca nera, la cui coltivazione è ammessa in Piemonte. Canavese Nebbiolo: Prodotto con almeno l'85% di uve Nebbiolo, il restante 15% di uve a bacca nera la cui coltivazione è ammessa in piemonte. Canavese Barbera: Prodotto con almeno l'85% di uve Barbera, il restante 15% di uve a bacca nera la cui coltivazione è ammessa in piemonte. Carema: vino prodotto solo a Carema, e con il 100% di uve Nebbiolo, deve essere affinato per almeno due anni in botti di legno per essere ammesso alla vendita. Per concludere dobbiamo dire che la superficie adibita alla coltivazione della vite nel Canavese ha avuto negli ultimi 30 anni un calo progressivo che attualmente sembra essersi arrestato mentre la qualità dei vini si è via via accresciuta; un premio per quegli sforzi partiti da lontano grazie alla lungimiranza di Adriano Olivetti . Ricordiamo a titolo di cronaca che creò anche i supporti giuridici per la nascita di diverse aziende di svariati settori ; citiamo la ICAS spa che attualmente è l'azienda leader nel mondo per la produzione di gabbiette da spumante. I lavori conviviali si sono svolti con grande soddisfazione degli intervenuti presso la Trattoria "Da Angela " a Pobbia di Azeaglio . Degna di nota la storia di questo locale la cui attività iniziata nell'anno 1861 prosegue ancora oggi sempre per mano della stessa famiglia , la famiglia Zeri



Bagnai (VT)

Club Enogastronomico Viterbese

Biotecnologie dell' Enea

Chi ha detto che i nostri vegetali hanno bisogno della vecchia terra e della luce solare! Da quando ormai l' Uomo ha messo "piede" fuori della stratosfera ed i suoi soggiorni nello spazio diventano sempre più lunghi, bisogna anche pensare a come nutrirsi con cibi freschi. Ebbene è questo l'obbiettivo che si è posto l' ENEA con studi e ricerche condotte sul pomodoro "Micro-Tom", una varietà nata come pianta ornamentale ma con caratteristiche tali da adattarsi ad un "orto spaziale". Il dott. Eugenio Benvenuto, responsabile del laboratorio di Biotecnologie dell' Enea, ha reso noto che oggi è possibile coltivare piante in luoghi estremi, come la Stazione Spaziale Internazionale, grazie a colture fuori suolo che hanno bisogno solamente di acqua e sostanze nutritive. Tali ricerche nascono nell'ambito del progetto Bioextreme dell' Agenzia Spaziale Italiana che analizzano il potenziale delle piante sia come fonte di elementi antiossidanti che antimicrobici capaci di rafforzare le difese immunitarie degli astronauti. Sabato 23 aprile presso il Resort Alla Corte delle Terme il noto ricercatore dell' ENEA, dott. Eugenio Benvenuto, è stato ospite del Club Enogastronomico Viterbese con una interessante relazione sui nuovi confini della coltivazione delle piante in un'ottica lanciata verso il futuro. La brigata di cucina del Resort, diretta dal valente Chef Eugenio, ha poi proposto un gustoso menu appositamente studiato per l'occasione.



Shakespeare

Anche Viterbo ricorda i 400 anni della morte del più grande drammaturgo della cultura occidentale: William Shakespeare, infatti non c'è giornale, radio o televisione, anche italiana, che non ricordi questa importante data, la morte di uno scrittore che ha lasciato ai posteri un numero rilevante ma soprattutto prestigioso di opere che vengono continuamente rappresentate in tutti i più importanti teatri mondiali. Il Club Enogastronomico Viterbese, sempre attento ad ogni evento culturale, venerdì 27 maggio presso il Resort alla Corte delle Terme, ha ricordato questo insigne personaggio, l'uomo e l'artista, con la consulenza della prof.ssa Rossella Orsini che ha ripercorso la vita, le opere ed anche la originalità del "Bardo". A seguire il Direttivo del Club Enogastronomico ha proposto una carrellata di alcuni dei principali piatti caratteristici inglesi che sono stati preparati dalla brigata di cucina del Resort diretta dal valente Chef Eugenio.



Street Food

Il Club Enogastronomico Viterbese ha chiuso questo primo semestre del 2016 dedicando la conviviale del mese di Giugno ad un argomento molto diffuso all'estero ma che ormai sta prendendo prepotentemente e gustosamente affermazione anche in Italia: il Cibo da Strada. Un modo totalmente nuovo, veloce e stuzzicante di assaporare i tanti cibi della nostra ricca Terra che non hanno bisogno delle formalità della ristorazione. Domenica 26 giugno nella splendida cornice del Bioagresort Podere La Branda, con una prolusione della nostra amica Lila van der Raadt, abbiamo fatto un salto in Alto Adige per assaggiare crauti e wurstel, per scendere in Romagna con i tanti gusti delle piadine, passare per le Marche con le famose olive ascolane e attraversare l' Abruzzo con i gustosi arrosticini e anche provare il lampredotto giunto a noi direttamente da Firenze. Gustosi sono stati anche i piatti del Lazio con la porchetta, i fiori di zucca, i supplì e il baccalà fritto non senza dimenticare la Campania con la pizza e i cuoppi di pesce e vegetali e chiudendo con gli arancini e le panelle siciliane. Per i dolci non è mancato il classico gelato in cono o coppetta, la gratta checca della nostra gioventù e il cannolo siciliano. Con appuntamento ad un prossimo futuro per conoscere e apprezzare le tante Regioni, che per motivo di spazio, abbiamo dovuto tralasciare.

FICE

nuove confraternite

Diamo il benvenuto alla "Confraternita della Corniola Cornedese De.Co. di Cornedo Vicentino (VI) e al suo Germano Fontebasso; al "Priorato delle Antiche Contrade di Torres (SS)" e al suo Priore Tito Paolini; al "L'Arcisodalizio per la ricerca della spalla cruda suprema" di San Secondo Parmense (PR) e al suo Presidente Renato Pezzarossa; alla "Confraternita La Piave scola de i Mastri de Boca e de Caneva " di Oderzo (TV) e al suo Castaldo Giancarlo Franco. A tutti l'augurio di una lunga e proficua collaborazione.

Savona

Circolo Enogastronomico della Rovere

Nuove cariche sociali.

Comunico il risultato delle elezioni per il rinnovo delle cariche sociali del nostro Circolo, che si sono svolte lo scorso 11/5. Presidente: OLIVERO Roberto. Vice Presidente: BISLENGHI Adriano. Segretaria: RICINO Graziella. Tesoriere: VENTURINO Giacomo. Consiglieri: RAPETTO Donatella, TASSARA Giulio, TORELLI Carlo, ZAVAGLIA Giorgio. Proviviri: LA FRANCA Gioacchino, SIGNORASTRI Giovanni. Revisori dei conti: ASCHERO Elena, ALLOISIO Sergio.

Vercelli

Circolo Cuj dal Lundas

L'Associazione Enogastronomica Cuj dal Lündas (Quelli del Lunedì) organizza per domenica 15 maggio 2016 a Vercelli (Vc.) "IL SESTO INCONTRO DI PRIMAVERA" L'invito è rivolto alle Confraternite, ai Circoli enogastronomici, ai sodalizi, agli amici e simpatizzanti che condividono con noi il piacere dell'amicizia, della compagnia e della buona tavola. L'appuntamento è nel cuore della nostra città, in Piazza Cavour, presso la storica Pasticceria TAVERNA & TARNUZZER, produttrice dei famosi Bicciolani e Amaretti Morbidi che festeggia 127 anni di attività. Il parcheggio gratuito consigliato si trova in via Gioberti CASERMA GARRONE (nei pressi del Comando dei Carabinieri). Dal parcheggio, passando davanti al Comando dei Carabinieri, si prosegue sempre diritto per un breve tratto di strada fino a Piazza Cavour. PROGRAMMA: Ore 9,30-10,00 – ritrovo presso la pasticceria TAVERNA & TARNUZZER (Caffè di benvenuto), con paludamenti indossati Ore 10,15 – Trasferimento a piedi sotto gli antichi portici della piazza fino ad imboccare via G. Ferraris proseguendo sino al civico n. 24 ove avremo la possibilità di partecipare ad una visita guidata molto particolare e privata, al "Museo della Farmacia Picciòla" voluto e realizzato dal dottor Carlo Bagliani Presidente dell'Ordine dei Farmacisti di Biella e Vercelli. Il museo inaugurato il 17 giugno 2014 raccoglie, in sei sale arredate con mobili d'epoca, oltre 2000 oggetti. Ore 11,45-12,00 – ritorno in pasticceria per

l'aperitivo, quindi trasferimento con mezzi propri, presso il ristorante AFRA di Vercelli, dove si darà inizio ai lavori conviviali, con presentazione e chiamata delle Confraternite, scambio degli omaggi e foto di gruppo. Quest'anno, causa la concomitanza di cerimonie religiose, non avremo la sala RISERVATA, ci scusiamo sin d'ora certi che il piacere di stare insieme vi farà superare le eventuali difficoltà derivanti. Ore 15,30 - 16,00 c.a. - Brindisi di arrivederci. Si raccomanda la puntualità per organizzare i gruppi di visita guidata, di portare i paludamenti e le insegne di rappresentanza. QUOTA DI PARTECIPAZIONE € 40,00 – Prenotazioni entro giovedì 12 maggio p.v. Prenotazioni: Pino Ferraris - tel. 0161/58755 - cell. 333-8384704, Milena Portalupi via mail, Luigi Paleari 339-6358495 L'Associazione "Cuj dal Lündas" è affiliata alla FICE dal 21 marzo 2011 primo giorno di primavera Presidente: Vanina Demaria - Segretaria: Milena Portalupi - E-mail: quellidellunedì@virgilio.it Corrispondenza: Gigi Paleari - via f.lli Giolito 33 - 13100 – Vercelli Spartito Ristorante AFRA 84, Via W Manzone - 13100 Vercelli (VC) tel. 0161 217650, 0161 218755 Antipasti: Crudo, salam d'la duja, (salame sotto grasso) e lardo Tartare di carne cruda con scaglie di grana Involtni di peperoni alla piemontese Primi piatti: Panissa vercellese Ravioli al ragù o in brodo Secondo: Fritto misto alla piemontese Dessert: Torta tartufata Vini: Erbaluce DOCG "Fiori di ghiaccio" 2015 - Cantina Produttori di Caluso Barbera d'Asti DOCG - Cantina Caldera Portacomaro Brachetto d'Acqui DOCG Ducarosso – Cantina Sociale di Nizza Monferrato Caffè e digestivi



Cortemilia (CN)

Confraternita della Nocciola Tonda Gentile

NOCCIOLA – TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Incontro dedicato alla Tonda a Castagnole Lanze (di Ginetto Pellerino) | Comune di Castagnole Lanze e la Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa di Cortemilia hanno dedicato alla Nocciola la giornata mondiale della Terra. Lo hanno fatto con il convegno dal titolo “Nocciola 2.0 - Tradizione e Innovazione” tenutosi venerdì 22 aprile nella sala consiliare del comune di Castagnole durante cui si sono affrontati temi come la coltivazione, la prevenzione, la lotta ai parassiti, la trasformazione, il confronto e le percezioni gustative delle diverse varietà corilicole, i prezzi e il futuro del mercato. Moderati da Ginetto Pellerino si sono alternati al microfono Anna Guercio, tecnico CIA Asti, Bruno Bruna, Club Amici Città della Nocciola, Alessandro Durando, presidente CIA Asti, Piero Mollea, Marchisio Nocciole di Cortemilia. La nostra Confraternita ha partecipato all'evento con il vice-presidente Giacomo Ferreri, che ha collaborato all'organizzazione, Vanna Burdese, Walter Greco e Carlo Minetto. Un ringraziamento particolare per la perfetta organizzazione va al sindaco di Castagnole Lanze Calogero Mancuso, all'assessore all'Agricoltura Mario Coppa e a Eugenio Meinardi, corilicoltore castagnolese e socio onorario della Confraternita che si occupa di innovazione tecnologica e che ha proposto la tostatura con le nuove macchine dell'azienda Mia Food Tech di Castiglione Falletto. L'incontro di venerdì 22 aprile rientra nel calendario delle iniziative che il comune di Castagnole Lanze e la Confraternita della Nocciola hanno messo in programma per promuovere e valorizzare la “Tonda”. Un rapporto di grande collaborazione che lo scorso anno a fine agosto, durante i festeggiamenti di San Bartolomeo, era stato suggellato dal gemellaggio voluto dal sindaco Calogero Mancuso e dal Gran Maestro del nostro sodalizio Gigi Paleari.



A VINUM CON IL GIOCO “RICONOSCI LA NOCCIOLA PIEMONTE IGP

Dal 23 aprile al 1 maggio la Confraternita cortemiliese è stata anche protagonista ad Alba in occasione di Vinum, la rassegna di primavera dedicata ai grandi vini di Langhe Roero e Monferrato. Lo stand di piazza Michele Ferrero, condiviso con i produttori del Moscato e con le più importanti distillerie di grappa piemontesi, è stato preso d'assalto da turisti e visitatori che si sono sfidati nel gioco “Riconosci la nocciola Piemonte Igp”, un modo originale e divertente di conoscere le regioni produttrici nazionali ed estere e di scoprire la nocciola più buona del mondo, quella piemontese. Molti confratelli si sono alternati nelle attività di promozione a valorizzazione della “tonda” durante i due fine settimana che hanno visto una presenza davvero massiccia di turisti nella capitale delle Langhe e nel territorio circostante “Patrimonio dell'Umanità”.



Un'altra bella occasione di far conoscere l'Alta Langa e il suo prodotto simbolo, la nocciola Piemonte igp. G.P. Capitolo della Confrérie de la Cerise Precoce (di Marcello Marascio) Sabato 28 maggio 2016 si è svolto il Capitolo della Confrérie de la Cerise Precoce nella cittadina di Le Luc en Provence, dipartimento del Var. Sotto un bel sole primaverile la Confraternita della Nocciola ha partecipato alle cerimonie in una azienda agricola, Domaine du Paradis, produttrice del famoso Rosé di Provenza. La Confraternita della Ciliegia ha per missione di rimettere in auge la varietà della Precoce di Le Luc, ciliegia molto sviluppata negli anni passati. Questa varietà prende il nome di "Precoce du Luc" in quanto veniva a maturazione nei mesi di fine aprile e inizio maggio ed era commercializzata in tutta la Francia. Poi, nel dopoguerra, a causa della concorrenza di varietà più commerciali come le Burlat e le Bigarreaux, i produttori si sono orientati alla produzione vinicola. Durante la cerimonia il nostro confratello Gianni è stato intronizzato con diploma e un bel collare con lo stemma delle ciliegie, e tutti abbiamo gustato vari aperitivi di Rosé accompagnati da salumi preparati in loco con aggiunta di ciliegie. La giornata si è conclusa con un pranzo danzante nel salone municipale a base di piatti locali come l'aioli, celebre maionese all'aglio.



San Martino di Lupari (PD)

Confraternita della Pasta Fresca

Si è svolto con grande successo il Capitolo della Confraternita della Pasta Fresca. La giornata è iniziata con l'accoglienza delle Confraternite partecipanti presso un Gazebo allestito nel piazzale antistante il Duomo di Cittadella (PD) giusto per rificillare i Confratelli debilitati dal lungo viaggio. Molto interessante la visita guidata al Duomo di Cittadella, ricco di storia e d'opere d'arte. Poi come consuetudine trasferimento presso il Ristorante "Il Filandino" dove i palati sono stati deliziati da un ricco Spartito. Piatti di interesse e da segnalare una insalata di Gallina padovana in Saor ed il Tabarin dell'Amicizia, quest'ultimo un piatto nato dalla collaborazione di quattro Confraternite e che vuole entrare nella storia della ristorazione veneta. Alla festa hanno partecipato: il Circolo enologico Leonicensi di Lonigo (Vicenza); il Club dei 12 Apostoli dell'Enogastronomia di Scorzè (Venezia); La Confraternita dei Bigoli al Torcio di Limena (Padova); La Confraternita dei Fasoi in Salsa Busoeà di Bassano del Grappa (Vicenza); La Confraternita del Formaggio Piave di Busche di Cesiomaggiore (Belluno); La Confraternita della Corniola Cornedense di Cornedo Vicentino (Vicenza); La Confraternita della Soppressa di Romano D'Ezzelino (Vicenza); la Confraternita Enogastronomica del Boncuciar di Verona; La Confraternita Enogastronomica Feltrina e delle Dolomiti "La Caminaza" - Cesiomaggiore (Belluno); La Congrega dei Radici e Fasoi di Susegana (Treviso); L'Imperial Castellania di Suavia di Soave (Verona); Gli Amici di Merlin Cocai di Bassano del Grappa (Vicenza); la Venerabile Confraternita del Baccalà alla Vicentina di Sandrigo (VI); la Confraternita del Raboso del Piave di Vazzola (TV) e la partecipazione del Prof. Gabriele Baldan, studioso e conservatore della gallina padovana.

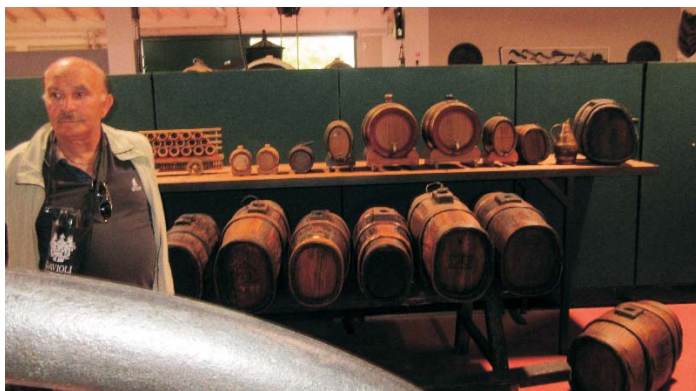


Lonigo (VI)

Circolo Enologico Leonicensi Colli Berici



Domenica 29 Maggio si è svolta la Gita Sociale del Circolo Enologico Leonicensi "Colli Berici". La giornata ha avuto tre momenti ben distinti. Il primo, con la visita all'Abbazia di Nonantola e al suo Museo. L'Abbazia di Nonantola è un luogo straordinario dove le vicende storiche, l'architettura, la musica gregoriana e le espressioni artistiche in genere si sono coniugate con la fede cristiana per servire e formare l'uomo attraverso una storia lunga 1300 anni. Un complesso dove si può toccare in modo mirabile il Medioevo europeo, ancora vivente nelle pergamene dell'Archivio Abbaziale e nelle opere del Tesoro Abbaziale, oggi esposte nel Museo Benedettino e Diocesano. La basilica abbaziale è oggi la chiesa concattedrale dell'Arcidiocesi di Modena-Nonantola, che è l'erede materiale e spirituale dell'antico complesso monastico. "Le pietre dell'Abbazia di Nonantola sono tessere di un mosaico, antico dodici secoli e mezzo, che compone lacrime e gioie, speranze e delusioni, preghiere e sofferenze, attese e traguardi. Sono pietre che parlano di uomini e donne del popolo e della nobiltà, poveri e ricchi, santi e peccatori; sono testimonianza di culture e società succedutesi nelle diverse epoche storiche; danno voce all'intimo dei cuori di schiere di pellegrini viandanti. Sono segni, insomma, della Chiesa di "pietre vive" che prosegue, affidata a Cristo "pietra angolare", il suo cammino faticoso ma fiducioso nel mondo". Erio Castellucci, Arcivescovo Abate di Modena-Nonantola. Il secondo, con la visita all'Acetaia del Presidente dell'Associazione Esperti Degustatori dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. Qui il Presidente, avv. Mario Gambigliani Zoccoli ha illustrato tutto il percorso che fa il mosto d'uva per divenire Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e, dalla teoria si è passati alla pratica con un ricco pranzo, all'interno della sua Villa di campagna, tutto a base di prodotti tipici locali, in abbinamento con l'Aceto Balsamico. Il terzo, la visita alla Cantina "Gavioli" di Nonantola e al suo Museo, naturalmente con degustazione dei loro Lambruschi accompagnati da gnocco fritto e salumi.



Varzi (PV)

Pegaso-Accademici Verzesi del Salame

2 giugno 2016 - Oltrepòintavola 2016 Dopo il successo 2015, l'Ordine della Pancetta con Cotenna, Pegaso- Accademici Varzesi del Salame, C.E.P.P.O.-Confraternita Enogastronomica del Pecar e Piatti Oltrepò e la Confraternita del Cotechinomagro si sono riuniti per il II intercapitolo. Oltre 140 partecipanti, in rappresentanza di Trenta (30) sodalizi si sono ritrovati, lo scorso 2 giugno, presso il Wine Point "La Versa", lungo la Valle Versa, nel bel mezzo delle prime colline dopo lo "sperone" di Stradella (PV). Un triangolo di terra al di là del fiume Po; clima asciutto d'inverno e dolcemente ventilato d'estate, un tappeto quasi ininterrotto di vigne, degne madri della qualità vitivinicola oltrepadana. Dopo l'aperitivo di benvenuto ed in un clima di fratellanza enogastronomica, i convenuti si sono ritrovati presso lo storico Ristorante Colombi per l'ovvio momento conviviale; vivi apprezzamenti sono stati espressi dai presenti per l'organizzazione, i vini e...la tavola! Un grazie di cuore ai partecipanti per l'adesione Oltre alla gradita presenza del Presidente FICE Marco Porzio, si sono registrati arrivi dal Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna e da La Spezia. Di seguito, i circoli presenti: Accademia Italiana della Costina, Ambasciata de Sosson d'Orvalux Amici del Porcello Antica Consorteria del Tapulon Antico spiedo Bresciano Arcisodalizio per la ricerca del Culatello Supremo Arcisodalizio per la ricerca della Spalla Cruda Suprema CEPPO Chiane de Rotisseurs Circolo Arci Follo Castello (Sp) Confederation Europeenne des Gourmets Confraternita del Bollito e Pera madernassa Confraternita del Boncuciar Confraternita del Cotechinomagro Confraternita del Gorgonzola di Cameri Confraternita del Gran Bollito Misto Confraternita del Risotto Confraternita del Tortel Dols Confraternita del Vino, Riso e Gorgonzola Confraternita della Raspadura Confraternita dla Tripa di Moncalieri Confraternita Enogastronomica Bresciana Consociazione Helicensis Fabula Magistero dei Brusciotti da Busti Grandi Ordine della Pancetta con Cotenna dell'Oltrepò Pavese Ordine Lomellino della Rana e del Salame d'Oca Ordine Obertengo del Raviolo e del Gavi PEGASO-Confr. Varzese Accademici del Salame Sovrano e Nobile Ordine Dell'Amarone e Recioto Tavola Veneta

Torgiano (PH)

Compagnia dei Vignaioli e Tavernieri della Comunità di Torgiano

Domenica TORGIANO – Il 1996 e il 2016 sono due date che segnano per Torgiano 20 anni di gemellaggio con Europe-Echanges, associazione francese che raggruppa sette Comuni della Normandia: Bois-Guillaume, Bihorel, Isneauville, Bosc-Guérard-Saint-Adrien, Fontaine le Bourg, Darnétal e Ry, quest'ultima la cittadina dove Gustave Flaubert ambientò il suo famoso romanzo "Madame Bovary". "I nostri amici francesi – spiega il consigliere comunale e Presidente del Comitato Sylvie Béal – ci hanno invitato a celebrare la "festa europea" per i 20 anni di gemellaggio. Un'occasione per stringere ulteriormente rapporti di amicizia anche per la presenza di una rappresentanza del Castello di Domagnano della Repubblica di San Marino. Presso le scuole elementari della cittadina normanna, che è gemellata con Torgiano insieme ad altri sei Comuni, in un ambiente imbandierato con i colori italiani e francesi si è svolto il pranzo d'onore con un menu tutto italiano."Momento emozionante e davvero commovente - sottolinea Béal - è stato quando i ragazzi presenti hanno chiesto autografi al sindaco Nasini". Per quanto riguarda i gemellaggi interessata ad una nostra proposta di amicizia e a venire ad ottobre a Torgiano durante l'edizione di "Versando Torgiano" e del ritorno del gemellaggio con i francesi - sottolinea la Béal – è apparsa la delegazione, che era presente, della Associazione inglese Soar Valley Twining nella contrada del Leicestershire". Su l'importanza del gemellaggio la Presidente Béal ha concluso dicendo che "permette a tutti di cercare di costruire un'Europa sempre più solidale e amichevole tra i popoli che vi abitano, e che creano delle incredibili opportunità agli abitanti di partecipare a numerosi scambi commerciali, culturali ed artistici".



Varzi (PV)

Confraternita del Gorgonzola di Cameri

Domenica 10 aprile si è tenuto il 16° Convivio annuale della Confraternita del Gorgonzola di Cameri. Come ogni anno il nostro raduno è stato animato dalla numerosissima partecipazione dei rappresentanti delle Confraternite di gran parte del nord Italia con circa 200 Confratelli che hanno voluto condividere con noi questa giornata di festa e di degustazione. La giornata è iniziata con la visita all'Az. Agr. Valsesia e ai suoi nuovi impianti di produzione di energia derivante da biomassa oltre, ovviamente, all'azienda storica di allevamento di suini e produzione di salumi. I partecipanti sono stati entusiasti degli assaggi proposti dalla Confraternita come colazione di benvenuto: gorgonzola dolce e piccante in purezza, gorgonzola dolce abbinato ai tipici biscotti di Novara con il miele, salumi e vino hanno accolto gli amici che arrivavano da vicino e da lontano. Dopo la colazione e la visita ci siamo come sempre recati al Ristorante Farese che ogni anno ci accoglie con rinnovato entusiasmo e che non smentisce mai le aspettative nostre e dei nostri amici Confratelli. Hanno aperto la cerimonia i saluti da parte del Gran Casaro Sergio Passera che ha poi passato la parola al Cerimoniere Marco Porzio per la consueta cerimonia. A seguire è stato nominato Casaro della Confraternita il sig. Caly Giuliano che ha voluto condividere con noi il cammino di promozione e divulgazione del nostro amato Gorgonzola. Il menù, composto principalmente da piatti a base di gorgonzola, ma non solo, e accompagnato dai vini delle Cantine Valle Roncati e delle Cantine Antichi Vigneti Cantalupo, è stato molto apprezzato da tutti i presenti che - come ogni anno - dopo averlo degustato nel corso del pranzo hanno potuto portare a casa un omaggio del nostro prodotto gentilmente offerto dalla ditta Igor. Ogni anno il nostro raduno viene onorato dalla partecipazione numerosa delle Confraternite e dei loro rappresentanti, questo ci rende orgogliosi del nostro lavoro e certi del percorso che stiamo seguendo nel farci portatori della cultura enogastronomica del nostro territorio. Elenco Confraternite Partecipanti 15° Convivio Convivio 2016

1. FICE - FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI
2. ACCADEMIA DELLA CASTAGNA BIANCA - MONDOVI' (CUNEO)
3. ACCADEMIA DELLA COSTINA - SOMMA LOMBARDO (VARESE)
4. ANTICA CUNSURTERIJA DAL TAPULON - BORGOMANERO (NOVARA)
5. CONFRATERNITA DEL BOLLITO E DELLA PERA MADERNASSA - GUARENE (CUNEO)
6. COMPAGNIE DU S.A.R.T.O. - COMUNITA' ALPINA - TORINO
7. COMPAGNIE DU S.A.R.T.O. - PORTIC DI CHIVASSO
8. CONFRAERNITA DEL SALAM D'LA DUJA E DEL FIDIGHIN - SILLAVENGO (NO)
9. CONFRATERNITA AMICI DEL PORCELLO - SAN PAOLO (BRESCIA)
10. CONFRATERNITA D'LA TRIPA - MONCALIERI (TORINO)
11. CONFRATERNITA DEL "TORTEL DOLS" - COLORNO (PARMA)
12. CONFRATERNITA DEL COTECHINOMAGRO - SPESSA (PAVIA)
13. CONFRATERNITA DEL FRITTO MISTO - SANTUARIO DI CREA (ALESSANDRIA)
14. CONFRATERNITA DEL RISO DEL VINO E DEL GORGONZOLA - NOVARA
15. CONFRATERNITA DEL SAMBAJON E DIJ NOASET - CHIVASSO (TORINO)
16. CONFRATERNITA DEL VINO E DELLA PANISSA - VERCELLI
17. CONFRATERNITA DELLA NOCCIOLA TONDA GENTILE DI

18. CONFRATERNITA DELLO SPIEDO TRADIZIONALE BRESCIANO - GUSSAGO (BS)
19. CONFRATERNITA ENOGASTRONOMICA BRESCIANA DELLA GRAPPA, VINI E ANTICHI SAPORI - BRESCIA
20. CONGREGA DEI RADICI E FASIOI - SUSEGANA (TREVISO)
21. CONSOCIAZIONE HELICENSIS FABULA - BORGO SAN DALMAZZO (CUNEO)
22. CUJ DAL LUNDAS - VERCELLI
23. MAGISTERO DEI BRUSCITTI DA BUSTI GRANDI - BUSTO ARSIZIO (VARESE)
24. MAGNIFICA CONSORTERIA DEI GAMBERAI - SETTIMO TORINESE (TO)
25. MAGNIFICO ORDINE DELLE SCIURE LAVANDERE - SETTIMO TORINESE (TO)
26. TAVOLA VENETA - ASSOCIAZIONE CULTURALE REGIONALE - BIGOLINO DI VALDOBBIADENE (TREVISO)
27. ORDINE OBERTENGO DEL RAVIOLO E DEL GAVI - GAVI (ALESSANDRIA)
28. SOVRANO ORDINE DEI CAVALIERI DELLA GRAPPA E DEL TOMINO - CHIAVERANO (TORINO)
29. PEGASO - CONFRATERNITA VARZESE ACCADEMICI DEL SALAME - VARZI (PAVIA)
30. CONFRATERNITA DEI BIGOI AL TORCIO - LIMENA (PADOVA)
31. CIRCOLO ENOGASTRONOMICO LOMBARDO "LA FRANCIACORTA" - ROVATO (BRESCIA)
32. CONFRATERNITA DEI CAVALIERI DI S. GUIDO DI ACQUOSANA - ACQUI TERME (ALESSANDRIA)
33. CONFRATERNITA DEL BOLLITO MISTO - MILANO
34. CONFRATERNITA DELLA BAGNA CAODA DI FAULE - FAULE (CUNEO)
35. NOBILE ACCADEMIA DEL PREZZEMOLO DI MILANO - MILANO



Soave (VR)

Imperial Castellania di Suavia

La Festa, che richiama la storia della Principessa d'Antiochia, sposa di Federico della Scala incorona anche oggi donne che hanno acquisito particolari meriti nei diversi campi della vita sociale. Quest'anno le Donne chiamate alla corte del Soave sono Stevie Kim, braccio strategico di Vinality International, Clementina Palese, giornalista specializzata nel settore viticolo-enologico, Alessandra Piubello, super esperta di vini e cucina direttrice di periodiche prima ed unica donna ad essere parte del team della guida nazionale I Vini de L'Espresso, infine Lina Tomedi della Confraternita del Baccalà alla Vicentina, uno dei cinque piatti italiani da "salvare" secondo l'Europa. A difesa delle nuove Castellane la Presidente della Confraternita AnnaLuisa Mancini ha chiamato come Capitani Spadarini: Maurizio Danese, da sempre legato al mondo enogastronomico, neo Presidente di Verona Fiere e che ha appena concluso una memorabile edizione di Vinality, Remigio Marchesini "Deus ex macchina" del pastificio Avesani, Gianpaolo Savorelli, da sempre Direttore Artistico dell'Estate Teatrale Veronese e anima della grande cultura teatrale di Verona. Ed in fine Uberto Tommasi scrittore di guerra, redattore d'arte e cultura ed autore del libro "Il sogno di Cassiodoro" dove racconta del vino Soave alla corte di Re Teodorico. Questo tema del Recioto alla corte di Re Teodorico rappresenta il momento culturale della manifestazione. Con l'Imperial Castellania di Suavia è stato protagonista anche il Consorzio di Tutela del Soave che ha ottenuto qualche mese fa il primo posto su 150 domande e solo tre premiati per le "Colline vitate del Soave", il riconoscimento ministeriale di "Paesaggio rurale di interesse storico". Ecco quindi che dentro e fuori le mura del borgo c'è stato un unico grande protagonista: "il Soave", il Vino Bianco Classico d'Italia.



Cornedo (VI)

Confraternita della Corniola



Nasce la Confraternita della corniola cornedese De.Co. . Il debutto, sabato 11.06.2016, nella sala comunale "Vecia Filanda". A solennizzare l'evento c'erano la senatrice Erika Stefani, il presidente emerito della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici Mario Santagiuliana, i rappresentanti dell'Amministrazione Comunale e delle categorie economiche e dei gruppi di volontariato del paese. La corniola è un frutto rosso simile a una ciliegia un po' allungata, versatile in cucina, in pasticceria e in medicina naturale. "In paese è presente oltre un migliaio di alberi di questo frutto antico, importante per la comunità tanto da dare il nome Cornedo e da costituire il simbolo dello stemma comunale – ha detto il neo presidente della confraternita Germano Fontebasso – L' associazione ha come scopo il recupero, la valorizzazione, la promozione e salvaguardia delle antiche tradizioni cornedesesi dei prodotti tipici, con particolare riguardo alla corniola. L'associazione è nata per rappresentare la corniola a 360° nel territorio anche a livello nazionale. Il paese d'ora in poi sarà rappresentato dal prodotto tipico locale della coerniola". "Si tratta di un progetto ambizioso – ha aggiunto Dino Grande, assessore comunale e vicepresidente del tavolo di coordinamento provinciale De.Co. – che si concretizzerà nella seconda festa della corniola nei primi giorni di settembre e nella cena di gala con il menù a base di corniola". "E' un prodotto intorno a cui – ha affermato il sindaco Martino Montagna – si sente unita e rappresentata la comunità". Al termine, un buffet di dolci, stuzzichini e bibite a base di corniola offerto dalle pasticcerie Denise e Marieclaire. Ecco il direttivo della confraternita: Germano Fontebasso presidente, Giovanni Coronin vicepresidente, Paolo Marcato segretario, Enrico Donadi responsabile della comunicazione, Dino Grande rapporto con le associazioni, l'Amministrazione pubblica e privata, Luisa Rossi contabilità, Erika Stefani e Bruno Benetti consiglieri, Massimo Zattera amministrazione. A.C.

Rovato (BS)

Circolo Enogastronomico Lombardo Franciacorta

Il Circolo Enogastronomico Lombardo “La Franciacorta” ospitato da Ca’ del Bosco per festeggiare il suo 25° Incontro in Franciacorta. Il Circolo Enogastronomico Lombardo “La Franciacorta” ha organizzato, Domenica 12 giugno 2016, il suo 25° “Incontro in Franciacorta”. Erano 26 le Associazioni ed i Circoli enogastronomici che si sono ritrovati alle ore 10 presso l’Azienda Ca’ del Bosco di Erbusco, Brescia, una delle più rinomate e rappresentative cantine a livello nazionale ed internazionale. Nella Sala Prestige sono stati accolti i 140 ospiti provenienti da molte regioni d’Italia, in particolare Veneto, Piemonte e Lombardia, prevalentemente associati alla F.I.C.E. (Federazione Italiana Circoli Enogastronomici). Il Vice Presidente del Circolo ospitante, Roberto Bellotti, ha salutato i presenti, e dopo i ringraziamenti di rito ha dato la parola ai familiari della Socia fondatrice Ada Catellani, che hanno voluto ricordarla donando al Circolo un quadro con dipinto un tralcio di vite con un grappolo di uva, e Federica la nipote, ha letto un pensiero in ricordo. La parola è passata al Presidente F.I.C.E., Marco Porzio, che ha sottolineato come sempre l’importanza dei Circoli enogastronomici quale valore aggiunto al territorio per la promozione e la valorizzazione delle peculiarità e tipicità dei prodotti enogastronomici regionali. Quindi la parola ai rappresentanti del Comune di Rovato, Assessori Daniela Dotti e Tanja Tirelli che si sono soffermate sulla valenza delle Associazioni, quali “La Franciacorta”, per la divulgazione e promozione dei prodotti locali ed in particolare del Manzo all’olio di Rovato. In merito a tale argomento Riccardo Lagorio, rinomato Giornalista enogastronomico e Consigliere ASA, dopo un’esposizione storica che partiva dal Medioevo su usi e costumi locali, si è soffermato sulla conoscenza di documentazione scritta solo a partire dall’Ottocento di ricette di questo piatto della tradizione contadina: il Manzo all’olio di Rovato. E’ proprio di questi ultimi mesi la delibera del Comune di Rovato di istituire la DE.CO. (Denominazione Comunale) per il Manzo all’olio di Rovato e di altri prodotti dello stesso Comune, curata proprio da Riccardo Lagorio. E’ stato poi il momento della “chiamata” dei Circoli con il relativo scambio doni. Il Circolo “La Franciacorta” ha omaggiato i 26 Circoli partecipanti alla manifestazione con una copia del libro di Laura del Bono: “Formazione al lavoro – Nel 140° di fondazione della Scuola di disegno Francesco Ricchino”. Le guide hanno illustrato ai



partecipanti le fasi di lavorazione dell’uva e del vino, sottolineando come l’azienda, soprattutto negli ultimi anni, si stia orientando sempre più al biologico. A metà percorso i gruppi si sono ritrovati nella Cupola della cantina per una degustazione di Franciacorta Brut Prestige, in abbinamento a salumi e formaggi del territorio, selezionati dallo Chef Fausto Peci dell’Albergo Rosa di Iseo. Giunti al termine di questo tour decisamente magico e di vino, fra botti in rovere, bottiglie danzanti e quant’altro, nello spazio più alto dell’azienda, con il sole che da raggi timidi era diventato sempre più luminoso e raggiante, ecco la foto di rito dei convenuti che con i colori arcobaleno dei loro paludamenti si sono fusi con la terra ed il cielo creando un bellissimo dipinto. Dopodiché attraversando alcuni paesi della Franciacorta, gli ospiti sono giunti a Corte Lantieri di Capriolo per il pranzo di convivio. Qui hanno degustato un ottimo pranzo con prodotti del territorio: Salumi di Franciacorta, Risotto Carnaroli al Franciacorta Millesimato aromatizzato alla salvia, Casoncelli della tradizione con burro di malga spumeggiante e salvia, Lombatina di vitello al punto rosa con patate al forno e dulcis in fundo una particolare cassata all’italiana con lamponi. Gli ospiti come da consuetudine sono stati congedati con l’omaggio di una bottiglia di Franciacorta D.O.C.G., offerta dalle numerose e generose cantine della Franciacorta. E’ così calato il sipario su questo 25° “Incontro in Franciacorta”, mentre l’impegno e la passione dei Soci del Circolo Enogastronomico Lombardo La Franciacorta continua tutto l’anno per la promozione, divulgazione e valorizzazione culturale ed enogastronomica di questo territorio unico ed incantevole. Margherita Peta (ASA) CIRCOLI ED ASSOCIAZIONI - INCONTRO IN FRANCIACORTA 2016 A.S.A. (Associazione Stampa Agroalimentare) MILANO MILANO Accademia Italiana della Costina COAREZZO VARESE Cavalieri della Grappa e del Tomino CHIAVERANO TORINO Club del Bongustaio BRESCIA BRESCIA Confraternita Amici Ossola Gastronomica DOMODOSSOLA VERBANIA Confraternita Bagna Caoda FAULE CUNEO Confraternita Bollito e Pera Madernassa GUARENE CUNEO Confraternita Bresciana Grappa, Vini e antichi sapori BRESCIA BRESCIA Confraternita de Tortel Dols COLORNO PARMA Confraternita dei 12 Apostoli dell’Enogastronomia SCORZE’ VENEZIA Confraternita del Formaggio Piave CESIO M. BELLUNO Confraternita del Gorgonzola di Cameri CASALVOLONE NOVARA Confraternita del Vino e della Panissa VERCELLI VERCELLI Confraternita della Polenta Vigasio VIGASIO VERONA Confraternita dello Spiedo Tradizionale Bresciano GUSSAGO BRESCIA Confraternita Dij Sambajon e dij Noaset CHIVASSO TORINO Confraternita d’la Tripa MONCALIERI TORINO Confraternita Nocciola tonda e gentile CORTEMILIA CUNEO Cuj dal Lundas VERCELLI VERCELLI FICE (Federazione Italiana Circoli Enogastronomici) VERONA VERONA Imperial Castellania di Suavia SOAVE VERONA Magistero dei Bruscitti da Busti Grandi BUSTO ARSIZIO VARESE Ordine Cavalieri della Polenta BERGAMO BERGAMO Ordine della Padellina d’Oro CERMENATE COMO Serenissima Signoria dei Vini del Piave ODERZO TREVISO Sovrano e Nobilissimo Ordine dell’Amarone e del Recioto S.AMBROGIO V. VERONA Incontro in Franciacorta 12 Giugno 2016 Aziende e Cantine Amiche Un doveroso e sentito ringraziamento a tutte le Cantine e le Aziende che, nonostante il difficile momento, con il contributo dei loro prodotti hanno permesso e resa prestigiosa la realizzazione della nostra manifestazione

Colorno (PR)

Confraternita del Tortel Dòls

Nei giorni dell'incoronazione di Massimo Bottura a miglior ristoratore del mondo ci permettiamo di segnalarle un breve articolo comparso sulla Gazzetta di Parma a firma del giornalista Sandro Piovani (amico e collaboratore della Confraternita): lo trova in allegato. Si racconta di una "performance" dello chef avvenuta in occasione del Gran Galà del Tortel Dòls, nella nostra Colorno: è per noi un vanto, e insieme una bella dimostrazione del valore "alto" delle tradizioni gastronomiche che i Confratelli di tutta Italia si impegnano a difendere e promuovere. Ilaria Gandolfi Confraternita del Tortel Dòls Ufficio Stampa e Comunicazione

Imperia

Ordine Cavalieri del Grappolo d'Oro

Ordine dei Cavalieri del Grappolo d'Oro di Imperia ha promosso nei gg. 13 e 14 maggio una visita culturale a Ferrara e Mantova in quanto città piene di storia e di arte. Con un folto gruppo di soci e simpatizzanti si parte di buon mattino in bus e via Autostrada si raggiunge prima Ferrara, città di straordinaria suggestione, dichiarata dall' UNESCO patrimonio dell'Umanità, per il suo centro storico, e come mirabile esempio di pianificazione urbana del Rinascimento. Giunti a destinazione dopo circa cinque ore di pullman, troviamo la guida ad aspettarci ed a piedi ci fa conoscere, con la sua vocina suadente, i principali monumenti: dal Castello Estense al Palazzo Municipale, dalla Cattedrale alla famosa Via

delle Volte (quello che un tempo era il porto fluviale sul Po), dalla signorile Casa Romei al Palazzo Schifonia, dal Palazzo dei Diamanti al Palazzo Messari per poi finire sulle mura che circondano tutta la città. A questo punto dopo tanto girare ci viene concessa una sosta per permettere alle signore di fare un giro per shopping ed a noi di rilassare le stanche membra. Alle 18 dopo oltre un'ora e mezza di riposo si riprende il bus per raggiungere l'Hotel ed il Ristorante per la cena a Carbonara di Po. Il giorno successivo ci dirigiamo su Mantova nominata "Capitale italiana della culturale per l'anno 2016" che ci appare in tutta la sua maestosità piena di torri, ponti e logge che sembrano uscire dalle acque e che ci donano scorci insoliti dalle nostre parti. Il nuovo giro inizia da Piazza Sordello, con il suo caratteristico mercato dell'antiquariato, per proseguire poi per Piazza Broletto, con la vicina piazza delle Erbe dominata dalla Cattedrale di S.Pietro uno dei più antichi edifici religiosi di Mantova (esisteva già nell' XI secolo) ma dell'originaria struttura romanica conserva soltanto il robusto campanile (ci spiega la guida). Dopo la pausa pranzo consumata in uno dei tanti piccoli ristoranti che propongono i menù della cucina mantovana (risotto alla pilota - tortelli di zucca - e per finire la sbrisolona fatta con farina di mais mandorle e vaniglie), ci aspetta la visita al maestoso Palazzo Ducale con i suoi 34.000 mq non a caso definito " città a forma di palazzo ". La nuova guida ci ricorda che nello straordinario complesso, vi sono oltre cinquecento locali e quindici spazi interni scoperti fatti costruire dai primi signori di Mantova i Benacolsi e poi dal 1328 i Gonzaga ampliarono e rimaneggiarono la residenza arricchendola di arredi e collezioni. Dopo circa due ore di cammino e di spiegazioni si conclude la visita e si rientra ad Imperia con il pensiero rivolto ai nobili dell'epoca.

In corsivo

Signori, il talento

Sandro Piovani

Il primo incontro che ho avuto con Massimo Bottura è di qualche anno fa. A Colorno, al festival del «Tortel Dòls». In una tavola rotonda insieme ad Andrea Grignaffini, che nella rubrica Gusto oggi celebra «La Francescana» miglior ristorante del mondo. Dire adesso che Bottura è da sempre (e comunque) un numero uno profuma di salita sul carro dei vincitori. E allora, più di sterili elogi e facili complimenti, ecco che preferisco raccontare un «fuori onda» (peraltro registrato dai molti media presenti) accaduto alla fine di quella tavola rotonda, a Colorno. Dove erano stati invitate tutte le confraternite dei tortelli presenti in Italia. Tra questi c'era il «Tortello amaro di Castel Goffredo», detto amaro per la presenza, nel ripieno, dell'Erba di San Pietro. Beh, amaro era amaro. Ma ben fatto, convenne

Bottura. «Avrebbe bisogno di una tinteggiata», pensò lo chef modenese. Che si guardò intorno. A fianco delle cucine c'era un vaso fiorito, non ricordo quali: prese due o tre fiori. Poi c'era un Parmigiano stravecchio: prese anche quello. Fece scaldare una padella da campo, aggiunse i fiori, un poco di ricotta morbida e appena fatta, il Parmigiano a scaglie. Il piatto cambiò, altro che tinteggiata. L'amaro si confuse con i gusti conosciuti del Parmigiano e della ricotta e con quelli sconosciuti dei fiori. Una lunga fila si posizionò davanti a Bottura, alla ricerca del «tortello tinteggiato». Estro, un pizzico di sana follia creativa, artigiano e artista insieme: era già non «il», ma «un» numero uno. ♦

spiovani@gazzettadiparma.net

Sedico (BL)

Confraternita del Formaggio Piave



Torcio di Limena (PD); la Confraternita della Soppressa di Bassano del Grappa (VI); La Confraternita Enogastronomica Feltrina e delle Dolomiti "La Caminaza" di Feltre (BL) e il Circolo Enologico Colli Berici di Lonigo (VI). Al termine della cerimonia e rituale chiamata delle Confraternite una interessantissima visita al Museo del 7° Reggimento Alpini. Come tutte le feste conclusione solenne con un pranzo con uno spartito che ci ha fatto degustare: Tortino agli asparagi con crema di morlacco del grappa e rapa rossa; Risotto alle erbe spontanee in cialda di Piave Oro e tagliatelle al ragù di cervo; Arrostiti misti di carne con faraona, costicine, vitello e coppa di maiale, tagliere di formaggi misti con patate al forno e fagiolini con ricotta affumicata; Semifreddo al croccantino con frutta fresca. Giusto un ringraziamento a lattebusche che da sempre ci onora facendoci degustare i suoi migliori prodotti e la Cantina del Confratello Vincenzo Toffoli che ci ha deliziato con i suoi vini.

Nei Grande Festa nel nome dell'amicizia alla Festa d'Istà promossa e organizzata dalla Confraternita del Formaggio Piave di Feltre (BL). Come sono solite fare le Confraternite una accoglienza con buffet per ristorare i Confratelli reduci da lunghi viaggi di avvicinamento. Il momento più importante della Festa d'Istà la cerimonia del gemellaggio tra la Confraternita del Formaggio Piave, presieduta da Fabio Bona e dalla Confraternita della Corniola Cornedense De. Co. presieduta da Germano Fontebasso, il tutto alla presenza del Presidente Nazionale della FICE Marco Porzio. A suggellare l'evento hanno testimoniato con la loro presenza la Confraternita del Gorgonzola di Cameri (NO); la Confraternita della Grappa, Vino e Antiche Tradizioni di Brescia; la Congrega dei Radici e Fasoi di Susegana (TV); l'Imperial Castellania di Suavia - Soave (VR); la Confraternita dei Bigoi al





FORMAGGI

un segreto antico quanto la storia

Cominciamo con la leggenda, perché un po' di "colore" ci vuole sempre.

La leggenda, appunto, narra che un mercante arabo, nell'attraversare il deserto, portò con sé, come pietanza, del latte contenuto in una bisaccia ricavata dallo stomaco di una pecora. Il caldo, gli enzimi della bisaccia e l'azione del movimento acidificarono il latte trasformandolo in "formaggio".

Latte, enzimi, movimento, acidificazione: un nesso c'è. Ma non fa storia. Stando a quella ufficiale. Che, invece, tira in ballo gli antichi greci. Già, anche in questa faccenda bisogna partire da lì. Per scoprire le origini dell'etimologia della parola "formaggio". Deriva, infatti, da "formos", termine usato per indicare il panierino di vimine dove veniva depositato il latte cagliato per dargli forma. Il "formos" divenne poi la "forma" dei romani, quindi il "fromage" dei francesi, per arrivare all'italianissimo "formaggio".

Per quanto riguarda la nascita del formaggio, invece, il modo di dire "perdersi nella notte dei tempi" è più che mai calzante.



Il formaggio più antico del mondo

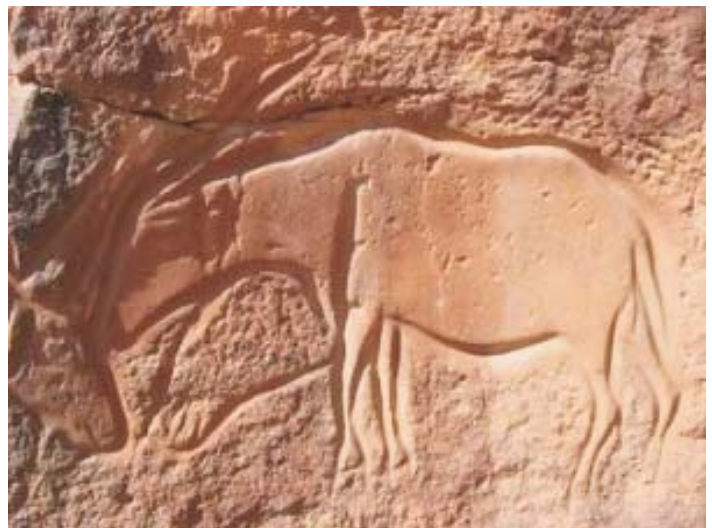


C'è però un riscontro oggettivo, e anche piuttosto recente, datato 2014. Il formaggio più antico del mondo, infatti, è stato rinvenuto sul petto e sul collo di una mummia ritrovata nella parte nordoccidentale della Cina (nel deserto Taklamakan) risalente al 1615 a.C. Si trattava delle tipiche offerte fatte dai vivi ai defunti per il viaggio nell'aldilà. I grumi di formaggio sono stati trovati conservati in un ambiente quasi ermetico sui corpi di 10 mummie misteriose dell'Età del bronzo.

L'analisi dei reperti ha rivelato che si trattava di un formaggio a coagulazione lattica, trasformato quindi senza l'uso di caglio, bensì grazie all'azione di lactobacilli e saccaromiceti, per molti versi affine al kefir, derivato del latte che avrebbe origini caucasiche.

Inoltre, le analisi compiute hanno rivelato che il formaggio in questione aveva un basso contenuto di sale e che per questo poteva essere destinato ad un consumo locale.

Le prime tracce di allevamenti



Le prime tracce di allevamento di pecore e capre sono state trovate in Asia e risalgono al 7.000- 6000 a.C. Con la pastorizia, le risorse alimentari dell'uomo derivavano dalla carne e dal latte.

Quest'ultimo deperiva. Un emerito sconosciuto un bel giorno si illuminò notando che il latte, lasciato per un certo periodo di tempo in alcuni recipienti, coagulava spontaneamente se vi veniva aggiunto del lattice di fico.

In seguito a questo processo la parte solida si divideva in una parte liquida (siero) e in una pasta (cagliata) che aumentava di consistenza fino a prendere la forma del contenitore.

L'acidificazione a opera della microflora microbica, dunque, è sicuramente la prima trasformazione del latte praticata nei tempi antichi. Non era altro che il modo più semplice per "conservare" nella sua forma solida una materia prima liquida e deperibile.

I Romani andarono oltre con la stagionatura

In una storia così avvincente, però, non può mancare la mitologia. La quale, fa risalire l'uso del formaggio ad Aristeo, figlio di Apollo e della ninfa Cirene. Quest'ultima avrebbe insegnato agli uomini l'arte casearia, oltre a quella della pastorizia e dell'apicoltura. Sempre la mitologia, tira in ballo anche Amaltea, la nutrice di Giove, proprietaria di una celebratissima capra cretese.

Per quanto riguarda la sua valenza energetica, invece, il formaggio era considerato un alimento particolarmente adatto agli atleti che gareggiavano alle Olimpiadi.

Anche i Romani erano produttori e consumatori di formaggio.

Oltre al latte degli ovini, cominciarono a adoperare anche quello di vacca (usato di rado dai predecessori, in quanto ritenuto nocivo) e appresero come stagionarli.

Una sorta di prima classificazione arriva da Marco Terenzio Varrone che illustra i principali tipi di formaggi consumati nel II secolo a.C. (vaccini, caprini e ovini freschi e stagionati) e nel *De rustica* documenta come il gusto dell'epoca fosse rivolto ai formaggi ottenuti con il caglio di lepre o capretto, anziché di agnello.

E gli Etruschi? Sì, ci misero del loro. Perfezionando l'uso di coagulanti di tipo vegetale, come il fiore di cardo e il latte di fico, e le loro tecniche di applicazione. Quelli di agnello o di capretto, però, incontravano di più. I Romani, che la sapevano lunga, arrivarono a utilizzare anche lo zafferano e l'aceto. Inoltre, per accelerare la stagionatura dei formaggi li misero sotto pressione con dei pesi forati (pressatura).

Arte casearia vera e propria, dunque. Che diffusero nelle terre conquistate.

Risale infatti al 58 d.C. il primo formaggio prodotto in Svizzera, come riferito da Plinio il Vecchio, che parla della tribù degli Elvetici.

Gli inglesi, invece, arrivarono più tardi. Bisognerà aspettare il 120 d.C., sotto l'impero di Adriano.

Dalla Bibbia a Omero



Da qui prese avvio anche la produzione del formaggio molle, consumato esclusivamente fresco. Incredibile, ma vero.

Già in quei tempi remoti ci si confrontava con la digeribilità.

Il latte incontrava problematiche (conferma della carenza atavica dell'enzima lattasi nella specie umana), mentre il formaggio risultava più facile da digerire. Partita, quindi, subito vinta da quest'ultimo.

Il documento più antico che conferma la pratica di ricavare formaggio dal latte risale a reperti di origine mesopotamica datati III millennio a.C. Sono i primi documenti che mostrano le fasi di lavorazione del formaggio, in particolare il "Fregio della latteria", un bassorilievo sumero che rappresenta dei sacerdoti nell'operazione di mungitura.

Testimonianze dell'uso del formaggio si hanno in tutto il mondo antico: in Europa, in Africa, e in Asia.

Le fonti? autorevolissime: la Bibbia e Omero (nell'Odissea, Polifemo preparava del formaggio), ma anche Ippocrate, che nel IV secolo a.C. parla delle caratteristiche salutari del formaggio; Aristotele, dal canto suo, descrive per primo il metodo per ottenere formaggio dal coagulante di fico.



Carlo Magno, tra "passione" e dicerie



La prima parte del Medioevo fu un periodo conflittuale per il formaggio. Generato da pregiudizi. Gli ignoti meccanismi di coagulazione e fermentazione, difatti, erano visti con sospetto e i trattati di dietetica ne limitavano il consumo, in quanto si riteneva che solo piccole dosi di formaggio non nuocessero alla salute.

Il Basso Medioevo fece giustizia al riguardo.

Se in un primo momento il formaggio era considerato il cibo dei poveri, in quel lasso di tempo venne rivalutato, in quanto pietanza sostitutiva della carne nei giorni di astinenza infrasettimanale, di Vigilia e Quaresima.

Le fonti autorevoli del Medioevo sono giocoforza quelle dei monaci e delle abbazie dove il formaggio veniva prodotto e consumato.

I monasteri diedero un importante impulso alla produzione casearia. Nell'ambito delle loro attività economico-rurali, allevavano bovini stanziali. Pratica che permise la nascita di nuove varietà di formaggio.

In una biografia di Carlo Magno risalente al IX secolo, si racconta di una visita, per la verità un po' a sorpresa, dell'imperatore a un importante vescovo. L'imperatore, inatteso, aveva scelto un giorno di astinenza dalle carni e allora il vescovo, non disponendo di pesce per onorare

l'illustre commensale, servì un semplice pasto che diede modo a Carlo di gustare quello che lui definì "un ottimo formaggio bianco e grasso".

Fece talmente breccia nel suo nel cuore che arrivò ad ordinarne due casse l'anno.

Attenzione, però. Sul rapporto fra Carlo Magno e il formaggio le dicerie popolari si sprecano. Eginardo, ad esempio, descrive la perplessità dell'imperatore di fronte a una fetta di Gorgonzola. Mentre c'è chi giura che il nome della varietà Castelmagno (oggi una D.O.P.) deriva dal fatto che il sovrano ne era ghiotto... I periodi non coincidono, ma la storiella è suggestiva.



Da cibo "povero" alle tavole "nobili"



Le testimonianze sulla diffusione del formaggio nelle tavolate "nobili" iniziano a comparire tra il tardo Duecento e il Quattrocento nei ricettari di cucina. Inizialmente come ingrediente di vivande elaborate, in seguito con peso maggiore. Tanto da essere servito come pietanza alla mensa dei papi e ai matrimoni della famiglia de Medici e degli Estensi, che offrivano abbondanti bocconi di Parmigiano.

Le tariffe dei pedaggi e le gabelle imperanti comprovano che, a partire almeno dal secolo XIII, formaggi di qualità differenti circolavano sulle strade d'Italia e, attraverso valichi alpini, raggiungevano spesso mercati molto lontani dalle zone d'origine. In quei secoli in Italia i formaggi più diffusi erano fondamentalmente due: il Marzolino, di origine toscana, chiamato così perché prodotto a marzo, e il Parmigiano, delle regioni cisalpine, detto anche "maggengo", perché prodotto in maggio. Finché i monaci si scatenarono. A partire dal XII secolo proprio nelle Abbazie di Moggio Udinese, Chiaravalle, San Lorenzo di Capua, nacquero il Montasio, il Grana e la Mozzarella di bufala. E via tante altre tipologie diventate col tempo patrimonio dell'alimentare italiano.

Dai nascondigli, ecco i formaggi di fossa



Il formaggio di fossa merita due righe a parte. Secondo la leggenda, pare che la sua origine risalgga al 1486, quando Alfonso d'Aragona, figlio del re di Napoli, reduce da una pesante sconfitta operata dai francesi, ottenne ospitalità da Girolamo Riario, Signore di Forlì. Siccome le risorse del Signore forlivese non riuscirono a lungo a sfamare Alfonso d'Aragona e le sue truppe, i soldati cominciarono a depredare i contadini delle zone circostanti. Che, per difendersi, presero l'abitudine di nascondere le provviste nelle fosse di arenaria. Quando, a novembre, gli eserciti partirono e non vi furono più rischi di scorrerie, i contadini dissotterrarono i loro approvvigionamenti. Si aspettavano di trovare del formaggio, ammuffito. Invece trovarono del formaggio che aveva cambiato le proprie caratteristiche organolettiche, acquistando un ottimo aroma. Così, per caso, venne scoperta una delle più ghiotte rarità gastronomiche della Romagna e delle Marche.


aforismi

A TAVOLA



*A tavola perdonerei chiunque,
anche i miei parenti.*

(Oscar Wilde, Dublino 1854 - Parigi 1900)



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

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

FRANTOI

REDORO®

DAL 1895

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

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

www.redoro.it - info@redoro.it





Confraternite e Valori

gerenza e SOMMARIO

Nuova Enofice

N° 3 .16 | Mag.Giu 2016

n. 3 – 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



La rara corniola

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



ZENATO®

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