

# ENO FICE

nuova

n. 4 – 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

## PASTE RIPIENE

lungo la Via Emilia  
e non solo

Nuova  
Confraternita

Salsiccia di Bra

Suinicoltura

Italiana



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 OTTOBRE**

- DOMENICA 02 – Confraternita della Trippa – Moncalieri (TO) - Incontro Convivio con le Confraternite FICE.  
MERCOLEDI' 05 – **RADUNO NAZIONALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI 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 Sapori 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.  
GIOVEDI' 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 Fasioi- Susegana (TV) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE, Europee e di Macao (Cina).  
DOMENICA 15 – Confraternita dei Nostalgici del Tabar di Sant'Antonio Abate – Concamarise (VR) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.



Marco Porzio nuovo Presidente FICE



*affermare valori  
e finalità delle  
Confraternite*

Carissimi confratelli,  
sta per iniziare un periodo ricco di impegni sia per i singoli circoli che per la Federazione.

Tra pochi giorni avremo modo di incontrarci nel corso del Raduno Nazionale che si svolgerà a Palermo e che ha riscontrato un successo di partecipazione davvero notevole.

Non può che farmi piacere questa constatazione perché mi pare possa essere interpretata come un plauso all'ottimo lavoro che il Club organizzatore e noi del Consiglio abbiamo svolto per presentarvi un programma ricco e interessante.

Avremo modo di trascorrere insieme delle giornate di convivialità che spero possano servire ad avvicinare tra di loro anche Circoli che essendo distanti sul territorio hanno poche occasioni di incontro.

Noi del Consiglio, nel frattempo, non abbiamo smesso di portare avanti i numerosi progetti riguardanti il rinnovo della nostra immagine e molto a breve potremo finalmente presentarvi il nuovo portale della FICE e di tutte le Confraternite aderenti.

Auguro quindi a tutti un buon autunno e un arrivederci a presto

Marco Porzio



# *Attività dei circoli*

## **Bassano del Grappa (VI) Amici di Merlin Cocai**

Si è conclusa con grandissimo successo la XXV° Rassegna 2015/2016 "A Tavola con Merlin Cocai" che ha avuto per tema " IL FOLENGO DOPO MERLINO". Un grazie al Presidente Otello Fabris per il grande impegno e lavoro profuso per la realizzazione di questa manifestazione. Un grazie anche ai Ristoratori che qui vogliamo elencare per il grande contributo dato alla Rassegna. Ristorante Trevisani di Campese - Bassano Del Grappa (VI); Ristorante Locanda da Gerry di Monfumo (TV); Ristorante Castello Superiore di Marostica (VI); Villa Razzolin Loredan di Asolo (TV); Ristorante il Filandino di Cittadella (PD); il Golf Club Colli Berici di Brendola (VI); il Cortile Castello Inferiore di Marostica (VI); il Ristorante Albergo "Antica Locanda Cappello" di Mel (BL). A tutti i Soci, alle Confraternite simpatizzanti ed agli amici un arrivederci alla XXVI° Rassegna di "A Tavola Con Merlin Cocai."



## Concamarise (VR)

### Confr.ta dei Nostalgici del Tabar di S. Antonio Abate

A Concamarise l'11 Giugno la Confraternita dei Nostalgici del Tabar di Sant'Antonio Abate, con il patrocinio del Comune ha organizzato una serata in compagnia, per rievocare storie antiche e degustare piatti tipici della tradizione contadina. Protagonista del menù: il pesce d'acqua dolce della Sanoa "Sanuda", locale corso d'acqua. Durante la serata poeti della Confraternita hanno recitato poesie a tema. Hanno partecipato le Confraternite: "Fasoi in salsa" di Bassano del Grappa (VI), "Circolo enologico Colli Berici" di Lonigo (VI), del "Turtel sguazzarott" Sermide (MN). A conclusione della cena è stato premiato il 1° Concorso "El meo fogazin" con 19 concorrenti in gara. La prima classificata sarà ospite al prossimo concorso dei 5 Comuni mantovani a Febbraio 2017 a Sermide al concorso gastronomico "Turtel sguazzarott". Il presidente della Confraternita Lonardi Fabrizio si sente soddisfatto per la buona riuscita della serata, visto che il ricavato servirà per completare la statua di Sant'Antonio Abate per poi essere collocata nella Chiesa Parrocchiale di Concamarise Verona. Un ringraziamento particolare va a tutti i volontari e a tutti i partecipanti che hanno permesso la realizzazione di questa serata.

## Moncalieri (TO)

### Confraternita D'la Tripa

Rinnovo Cariche Sociali Nel corso del mese di Giugno 2016 si è tenuta la Credenza Grande in seduta "Ordinaria" della Confraternita d'la Tripa che prevedeva, tra i vari punti all'ordine del giorno, la votazione per il rinnovo delle cariche sociali. La votazione per la composizione del Priorato Reggente prevede, come da Statuto, che i primi sei Confratelli eletti dalla Credenza Grande formino l'organo esecutivo della Confraternita. In data 2 Agosto 2016 i sei Confratelli eletti si sono riuniti per l'attribuzione delle Cariche Sociali nel quadro delle funzioni statutariamente previste. Il PRIORATO REGGENTE della Confraternita d'la Tripa per il triennio 2016 - 2019 risulta così composto: Gran Priore Reggente : Piero LANZA Primo Gran Priore : Renato BAUDUCCO Priore Referendario : Renato TOMASSETTI Priore Cantiniere : Claudio MONTANARO Gran Credenziere : Antonio CAVALLERI Gran Siniscalco : Livio POGGIO Il Collegio dei PROBIVIRI, SINDACI e REVISORI dei Conti è così formato: Presidente : Franco SESIA Sindaci : Mario VILLATA Pier Carlo GAUDIO

## Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

### S.N.O.D.A.R.

Con voto unanime viene riconfermato Gran Maestro Arnaldo Sempredon: Vice presidenti: Giancesare Guidi, Castellani Pietro, Aambelli Flavio e Ginato Franco. Notaro: Flavio Zordan, Vice Notaro: Carlo Rigoni. Tesoriere. Roberto Santini Segretari Responsabile: Danilo Franco Segretari: Ada Pavesi e Federico Dal Santo Cerimonieri: Alessandro Aldrighetti, Valentino Bazzoni e Pietro Canepari. Coordinamento e rapporti Con le altre Associazioni: Francesco Bellini, Dionisio Brunelli e Valentino Viviani. Verbalizzanti: Giancarla Gallo, Camilla Braghetta e Danilo Franco. Dignitari per i Comuni esterni alla Valpolicella: Valentino

Bazzoni, Carlo Rigoni, Germano Berteotti, Pietro Canepari e Alessandro Roncari.

## Cortemilia (CN)

### Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa



La Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa di Cortemilia ha consegnato domenica 21 agosto il Premio Fautor Langae dedicato a persone, associazioni, aziende, enti che si sono distinti nella promozione e nella valorizzazione del territorio di Langa. I premiati 2016 sono: Giacomo Giamello, medico-scrittore, autore di importanti pubblicazioni sul patrimonio linguistico, ambientale e culturale dell'Alta Langa; Maria Tarditi (premio consegnato alla figlia Maria Pia), scrittrice di romanzi ambientati in Langa pubblicati e tradotti da Araba Fenice e da Bompiani, la migliore interprete vivente della Malora fenogliana. Inoltre, l'albergatore cortemiliese Carlo Zarrì, capo-chef a Casa Italia nelle ultime edizioni delle olimpiadi e responsabile food & beverage del padiglione Usa a Expo 2015, è stato insignito del titolo di Ambasciatore della Nocciola nel Mondo. Il sindaco di Cortemilia Roberto Bodrito, presidente dell'Unione Montana Alta Langa, è il nuovo socio onorario della Confraternita della Nocciola. La cerimonia di consegna del 10° Fautor Langae ha concluso la mattinata di inaugurazione della 62° Sagra della Nocciola che si tiene a Cortemilia dal 19 al 28 agosto. L'evento ha visto la partecipazione di molti sindaci del territorio di Langhe e Roero, dell'ex sindaco di Alba Sen. Tomaso Zanoletti, del prefetto di Cuneo Giovanni Russo e del presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo



Colorno (PR)

## Confraternita del Tortel Dòls

8 E 9 OTTOBRE 2016: A COLORNO (PR) IL 9° "GRAN GALÀ DEL TORTÉL DÓLS" Sabato 8 e domenica 9 ottobre 2016 a Colorno (Parma) l'evento cultural-gastronomico dedicato alla promozione e riscoperta del primo piatto tradizionale della Bassa parmense Colorno (Parma) – Appuntamento sabato 8 e domenica 9 ottobre 2016 a Colorno (Parma) con la nona edizione del Gran Galà del Torté Dòls, l'evento cultural-gastronomico - organizzato dalla Confraternita del Torté Dòls e dal Comune di Colorno - dedicato alla promozione e riscoperta del "tortello dolce", primo piatto tradizionale della Bassa parmense a base di pasta fresca con ripieno di vin cotto, pan grattato e mostarda di frutti antichi. La Confraternita del Torté Dòls è nata nel 2008 proprio per tutelare questo straordinario prodotto della tradizione. Il marchio Torté Dòls di Colorno è stato registrato presso la Camera di Commercio di Parma con un disciplinare che ne protegge la ricetta, a sua volta registrata. È un prodotto ESCLUSIVAMENTE STAGIONALE e la manifestazione apre ogni anno il nuovo periodo di produzione, che va da ottobre a marzo. Il ristorante delle rezdore – Al centro della kermesse c'è come sempre il ristorante Palatenda: uno spazio coperto e riscaldato - gestito in collaborazione con gli chef del Ristorante Al Vèdel - in cui a pranzo e a cena di entrambe le giornate sarà possibile gustare il famoso tortello realizzato dalle rezdore ("massaie" in dialetto parmigiano) della Confraternita, ma anche assistere a dimostrazioni della sua realizzazione. Nelle due giornate dell'edizione 2015 sono stati quasi 52mila i tortelli rigorosamente preparati a mano e venduti a circa 12mila visitatori, grazie al lavoro di oltre 80 volontari. La sfida del miglior tortello – Torna l'appuntamento fisso con la Gara delle Rezdore, una sfida fra le massaie dei Comuni del comprensorio di produzione del Torté Dòls (Colorno, Mezzani, Sissa-Trecasali, Torrile) per eleggere il miglior tortello 2016. A corollario dell'evento, che com'è ormai tradizione si svolgerà nel pomeriggio di domenica e vanterà una giuria composta da esperti enogastronomici di tutta Italia, un vero e proprio show che negli scorsi anni ha visto la partecipazione di guest star del mondo dello spettacolo - come il comico "Vito" Stefano Biccocchi e la show girl Nicole Fouque – giornalisti come Mara Nocilla di Gambero Rosso ed Enzo Vizzari di Le Guide dell'Espresso, fino ad arrivare chef della caratura di Massimo Bottura e Antonio Di Vita. L'anno di Maria Luigia – Il 19 aprile di 200 anni fa Maria Luigia d'Austria entrava per la prima volta nel palazzo ducale di Colorno, sua futura residenza estiva. Secondo alcuni il Torté Dòls sarebbe nato proprio dalla contaminazione della tradizione culinaria austriaca con quella locale: l'edizione 2016 del Gran Galà non potrà quindi che accentuare quel connubio tra buon cibo, cultura e storia che da sempre lo caratterizza, omaggiando la Duchessa di Parma con un percorso alla scoperta di profumi, sapori, suoni, linguaggi che da allora si sono conservati intatti fino ad oggi. Il mercatino: tutto il buono e il bello del nostro territorio – Dal miele al formaggio, dal vino alle conserve, dai prodotti bio ai

salumi tipici, le aziende agricole del territorio esporranno i loro prodotti in un contesto esclusivo quale la piazza del Palazzo Ducale, immerse in un giardino creato appositamente in occasione della manifestazione. Ad arricchire il mercatino, a cura di Bi&Bi Eventi, anche espositori di piante, fiori e artigianato artistico. I laboratori per bambini – Il Gran Galà del Torté Dòls è da sempre una manifestazione adatta a tutta la famiglia: in tutte le sue edizioni si sono svolte tante attività per i più piccoli, dal laboratorio Manine in Pasta – dove imparare a lavorare la pasta fresca – all'angolo dedicato all'arte – in cui colorare il fumetto gigante creato appositamente da Ro Marcenaro - fino ad arrivare ai laboratori a cura di ALMA, la prestigiosa Scuola Internazionale di Cucina Italiana con sede proprio a Colorno. Immane presenza sarà la gigantesca mascotte Gustavo il Tortello, che si aggirerà tra i visitatori per creare piccole gag divertenti e momenti d'allegria. Per informazioni e per rimanere aggiornati sul programma del Gran Galà: [www.facebook.com/confraternitatorteldols](http://www.facebook.com/confraternitatorteldols) Tel. 0521 313300 – [www.torteldols.it](http://www.torteldols.it) - [info@torteldols.com](mailto:info@torteldols.com) Ufficio Stampa Bi&Bi Comunicazione Ilaria Gandolfi 335 6848068 [gandolfi.ilaria1980@gmail.com](mailto:gandolfi.ilaria1980@gmail.com)



**Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)**  
**S.N.O.D.A.R.**



Domenica 11 settembre a Marano di Valpolicella, nella stupenda cornice della Pieve di Santa Maria Valverde, si è svolto il Capitolo del Sovrano e Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto. Dopo la Santa Messa accompagnata dal Coro "El Vesoto" di San Floriano, nel piazzale antistante la Chiesa di Santa Maria Valverde, si è svolta la cerimonia solenne di investitura dei nuovi Commendatori e Cavalieri dell'Ordine. Il titolo di Commendatore è stato conferito a Franco Lunelli, Presidente Onorario della Ferrari F.Ili Lunelli s.p.a. di cui ne è stato Presidente per molti anni. Nuovi Cavalieri sono stati nominati: Luca Adami, Marco Scandogliero, Matteo Bruno Guidorizzi, Luca Rigotti e John Vesper. Al termine della cerimonia visita alla Cantina "Albino ARMANI Viticoltori" che ha fornito i suoi vini, Classico superiore della Valpolicella, Amarone della Valpolicella e Recioto della Valpolicella per il pranzo di Gala. Il Pranzo di Gala si è svolto presso il Ristorante "Valpolicella" da Luciano a Torbe di Negrar.



Dopo il bicchiere di benvenuto con Bollicine di Rotari Alperegis in abbinamento con sfogliatine calde della casa si sono susseguiti i seguenti piatti: Tagliatelle in brodo servite con fegatini di pollo croccanti; Spaghetti all'Amatriciana con scaglie di formaggio Pecorino; Battuta di Angus con riduzione all'Amarone e pere caramellate; Assortimento di verdure di stagione; Degustazione di formaggio Piave e formaggi della Lessinia; Semifreddo alla

vaniglia con uvetta e caramello su pasta frolla. Hanno partecipato, complimentandosi per la perfetta organizzazione e per le eccellenze che sono state portate in tavola, le seguenti Confraternite: Circolo Enologico Leonicensi "Colli Berici" di Lonigo (VI), Confraternita Enogastronomica della Grappa, Vino e Antichi Saperi di Brescia; Confraternita del Cotechino Magro di Spessa (PV); la Confraternita del Formaggio Piave di Busche (BL); la Confraternita Enogastronomica Lombarda "La Franciacorta" di Rovato (BS); la Confraternita della Polenta di Vigasio (VR); la Congrega dei Radici e Fasoi di Susegana (TV); la Confraternita del Raboso del Piave di Vazzola (TV); la Serenissima Signoria dei Vini del Piave di Oderzo (TV); la Confraternita Helicensis Fabula di Borgo San Dalmazzo (CN); l'Imperial Castellania di Suavia - Soave (VR); l'Ordine Obertengo del Raviolo e del Gavi di Gavi (AL); il Circolo Enogastronomico "Alto Adige" di Bolzano; l'Associazione Cuochi del Belgio; l'Associazione Culturale Europea "Tavola Veneta" di Venezia; la Confraternita della Vite e del Vino di Trento; Associazione donne della Valpolicella.

**Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)**  
**Congrega dei Radici e Fasoi**



In collaborazione con l'Associazione Italiana Sommeliers, durante una manifestazione, la Congrega dei Radici e Fasoi ha servito più di 2.200 porzioni di Radici e Fasoi.



Bergamo

## Ordine dei Cavalieri della Polenta



ricordo del 40°, una lente d'ingrandimento munita di led, una confezione di polenta bramata e una confezione di uova sode. Il Gran Maestro Mario Lameri ha ringraziato gli Sponsor: Arrigoni Formaggi, Pagazzano (BG), Cascina Italia s.p.a. di Bergamo, la Moretti s.p.a. di Bergamo, la Oreni-Pane e Co di Bergamo, Quattro erre s.r.l. di Torre de Roveri 8BG) e Trsoldi-Boutique del Pane di Bergamo che con grande sensibilità hanno contribuito al buon esito della manifestazione. Numerose le Autorità presenti, come pure le Confraternite. La Federazione Italiana Circoli Enogastronomici è stata rappresentata dal Past President Mario Santagiuliana e dalla Consigliera Nazionale Anna Luisa Mancini.

Se parliamo di storica manifestazione sicuramente dobbiamo parlare della Festa organizzata dall'Ordine dei Cavalieri della Polenta di Bergamo in occasione dei festeggiamenti del 40° anniversario dalla Fondazione dell'Ordine e della 25° edizione di "A Tavola con Amicizia". I partecipanti si sono ritrovati a Trescore Balneario presso la "Villa Canton" per poi trasferirsi a Bianzano, Comune della Val Cavallina, posto a 600 m. sul livello del mare, dove hanno potuto visitare, accompagnati dal Sindaco Marilena Vitali, la stupenda cittadina che conserva intatte le vestigia delle sue origini feudali e, il suo pezzo più pregiato, ossia il Castello di Bianzano o castello Suardi, attualmente di proprietà della Famiglia Faglia. Una struttura quadrata risalente al 1200, circondata da una doppia cinta muraria (della quale rimangono molti resti) con una possente torre. Al termine della visita si è fatto ritorno a "Villa Canton" dove, dopo i rituali saluti del Gran Maestro Mario Lameri rivolti a tutte le autorità e a tutte le Consorelle ed ai Confratelli intervenuti, si è dato l'avvio ai festeggiamenti di carattere enogastronomico con un ricco Spartito che ha allietato il palato di tutti i partecipanti. Si è iniziato con un Buffet all'Americana: Isola classica, isola rustica, isola del pane e isola del finger food, un trionfo di pane di vari tipi, prosciutto crudo, salumi vari, formaggi, seppie in umido, moscardini in umido con polenta bianca e polenta taragna, carpaccio di pesce spada, carpaccio di tonno, tartine, bocconcini ecc. ecc. ecc. . Al tavolo poi sono stati serviti: pasta casereccia all'Amatriciana, Gulash alla birra artigianale con polenta bergamasca e, per finire un semifreddo al torroncino con salsa al cioccolato. Il tutto naturalmente accompagnato da vini selezionati da esperti. Durante il pranzo la Poetessa Anna Rudelli ha allietato i commensali recitando alcune sue poesie. Ma le sorprese del Gran Maestro e dei suoi Confratelli si sono susseguite con un crescendo che ha lasciato tutti a bocca aperta. Per ogni delegazione in dono tre bottiglie di vino ed una targa ricordo, per ogni partecipante un collare con il medaglione a





## NUOVE CONFRATERNITE

Diamo il benvenuto alla "**Confraternita La Piave scola de i Mastri de Boca e de Caneva**" di Oderzo (TV) che ha aderito alla Federazione Italiana Circoli Enogastronomici. Al suo Castaldo Giancarlo FRANCO l'Augurio di una lunga e proficua collaborazione. Alla **Confraternita della Salsiccia di Bra** e al gran maestro è Giacomo Berrino

## LUTTI

Lunedì 29 Agosto è deceduto il nostro Confratello **Carlo ZOCCOLI** - Priore della Confraternita Dea Renga di Due Carrare (PD). Alla moglie e ai figli le più vive condoglianze da parte di tutti i Confratelli della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici.



Il 1 settembre è deceduto il nostro Confratello **Roberto Aschei** del Circolo della Rovere. Alla famiglia le più vive condoglianze da parte di tutti i Confratelli della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici. Segue la sua commovente lettera di commiato



1 settembre alle ore 11:44 - Vi saluto così, brindando a voi e alla vita che ho trascorso. Bella, intensa e piena di soddisfazioni, una vita dedicata al lavoro insieme a mia moglie che ho amato e ad un sacco di validi collaboratori e amici. Lascio il mio corpo in custodia a questo Mondo che è cambiato e anche se non sembra è migliore di quello che ho vissuto pienamente anche in tempo di guerra. Oggi questo Mondo è solo orfano di capi, di dignitari e del nobile sangue blu dell'idealismo. Che la mediocrità non sia più il metro per misurare il grado di elevazione della gente, questo mi auguro per voi che rimanete. Impegnatevi in questo. Saluto tutti con affetto, sperando che abbiano tutti buone idee e amore per il Mondo in cui vivono e per la loro vita. Saluto i soci dei circoli eno gastronomici che ho frequentato con gli amanti come me del buon vino e della buona cucina, cose belle della vita e della nostra cultura. Saluto gli amici miei e quelli di famiglia. Saluto i parenti ancora in Lombardia e quelli in Liguria. Se ho dimenticato qualcuno mi perdonerete. Non rimpiangerete nulla di me, non voglio. La tristezza non arrivi ai vostri cuori. Ho fatto tutto quello che volevo, che dovevo e potevo fare. Ho cercato di vivere con eleganza e con correttezza senza far torto a nessuno e seguendo le regole di questa società come si conviene. Me ne vado nel sonno senza disturbare nessuno, sorridendo a coloro che amo, dopo averglielo velatamente preannunciato. Raggiungo la coscienza collettiva, volo in cielo e da lì vi darò idee che non saranno solo le mie, ma quelle di mia moglie che raggiungo con piacere e di tutti quelli che incontrerò, cari anche a voi. Ultimamente il mio corpo era stanco, ma la mia mente è rimasta sempre pronta a comprendervi. Sono rimasto fedele ai miei principi fino all'ultimo che mi imponevano la riservatezza e il rispetto, sperando che voi tutti li abbiate apprezzati e li perseguitate dopo di me. Vado via, vado dall'altra parte a guardarvi con occhi diversi, ma non per questo senza amore. Vado via in punta di piedi per non disturbare, vado via da qui, velocemente, vado dove tutto è possibile, anche tornare nelle vostre menti, ogni volta che vorrò, ma non chiamatemi, devo fare il mio viaggio e non siate tristi, sono nei vostri cuori e io starò a guardarvi da lassù. Buona vita e cercate di non rimpiangere nulla quando arriverete a novantanni! Con amore brindo alla vostra salute!

*Roberto Aschei*



# PASTE RIPIENE LUNGO LA VIA EMILIA ... E NON SOLO

di Antonio Battei

*La via Emilia è scrigno di piacevoli sorprese, in grado di stupire sempre: ovunque si vada, percorrendola in lungo e in largo, non si finisce mai d'assaggiare una cucina ricca di sapori, aromi e profumi frutto di culture, non solo regionali, ma anche di piccoli paesi che conservano una tradizione gastronomica, a volte, di altissimo livello.*

E così prepariamo deliziose tavole grazie ad usanze secolari dove, per esempio, la pasta in brodo, ripiena di bontà, è un componente d'obbligo e, a seconda del luogo, le paste ripiene cambiano consistenza e modalità di preparazione. Nelle nostre terre basta un fumante piatto fondo di anolini per sentire il sapore della festa: i piccoli dischi color del sole si ricavano con l'apposito stampo di legno di bosso e dal bordo rigorosamente liscio. Gli anolini parmigiani sono fatti con sfoglia all'uovo, sulla quale si posano delle palline di ripieno, a base di sugo di stracotto di manzo, unito a pane raffermo grattugiato, Parmigiano-Reggiano, uova e profumo di noce moscata. E, nel duemila, la ricetta viene "codificata" e depositata da un notaio e con me firmano quell'atto, il primo in Italia di quel genere: Baldassarre Molossi, Giovanni Ballarini, Francesco Barocelli, Gustavo Marchesi, Giuseppe Marchetti. Sottoscrivono

così un documento che fissa, oltre alla ricetta dell'anolino, altre nove ricette tipicamente parmigiane. Il documento diviene poi un libro: "Dieci verità di cucina parmigiana" con prefazioni di Alberto Bevilacqua, Luca Goldoni e Giorgio Torelli, infine tradotto in inglese e l'ultima ristampa dedicata all'Amico Baldassarre Molossi. A significare così che la tradizione orale da sola non basta mentre la ricetta, invece, diventa documento che fissa e soprattutto tramanda evitando confusioni d'ingredienti e di nomi. Poi, circa cinque anni fa, nasce l'associazione "Arciconfraternita dell'Anolino-Parma in tavola" con il dichiarato intento di salvaguardare la nostra più tipica cucina e l'enogastronomia del territorio. A tale riguardo la stessa Arciconfraternita nel 2012 pubblica "Sua Maestà l'Anolino", antologia di racconti e ricette cura di Roberto S. Tanzi.

ARCICONFRATERNITA DELL'ANOLINO

SUA MAESTÀ  
L'ANOLINO

ANTOLOGIA DI RACCONTI A CURA DI ROBERTO S. TANZI

Ma assolutamente vanno ricordati anche gli anveî (nel piacentino) e i cappelletti (nel reggiano), dalla forma “ad ombelico” o “a cappello” che galleggiano in un saporito e fumante brodo realizzato con il concorso di alcuni tipi di carni. Nel Piacentino, le ricette degli anveî sono due: una cittadina, che 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 piatto fondo, su cui viene versato del vino locale, in modo tale da aromatizzare la carne grazie alle piccole crepe del vecchio piatto fondo. Mentre la variante “magra”, tipica del borgo di Castell'Arquato, consiste 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.



Scendendo verso la Romagna, a Bologna, ricordiamo i mitici tortellini: si gustano in brodo ma anche asciutti, conditi con burro e Parmigiano-Reggiano. Il tortellino potrebbe ricondurre a una preparazione dolce, la torta, di cui tortellino è il diminutivo ma, etimologicamente, il nome potrebbe anche discendere da un piatto nel quale le carni (o le verdure) sono tagliate “a torte”, ossia strizzate o, infine, il nome potrebbe derivare dalla riproduzione dell'ombelico della dea Venere. Sempre nell'Emilia vanno forte i tortelli, ravioli ripieni di ricotta, spinaci (o erbette), Parmigiano-Reggiano, conditi con burro e salvia o con sugo rosso o con un sugo a base di funghi porcini, rigorosamente di Borgo Val di Taro. Naturalmente, 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 gli agnolotti piemontesi, piccoli e ripieni di carne, saporiti sono anche gli anolini mantovani, a base di carne, cotti nel brodo e conditi con burro e Parmigiano-Reggiano, anche i marubei, tipici del cremonese, sono gustosi: nel ripieno 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 caicc di Breno, i casonsei di Ono S.Pietro e Lozio, i calsuncei di Monno, i cadonhei di Costa Volpino (Bergamo) e i calsù di Ponte di Legno nell'alta valle bresciana ripieni di cotechino e patate. Particolari anche i già citati 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 casunzei 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) accostamento di dolce e salato: il ripieno è infatti 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. Dunque gli anolini, da noi, si chiamano anolini e, come tutte le altre paste ripiene brevemente qui ricordate, sono ottimi quando non perdono la loro "fisionomia" e quando sono confezionati con passione e gustati con le persone giuste.





# Anche la salsiccia di Bra ha ora la sua confraternita

di Fabio Bailo

*In Europa, molto più che nel nostro Paese, da tempo operano confraternite poste a presidio e baluardo delle tradizioni culinarie territoriali. Ora anche la salsiccia di Bra, fiore all'occhiello dell'Atlante dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte, ha la sua confraternita che, d'intesa con il consorzio, si occuperà di promuovere sempre più e meglio il prodotto portabandiera della cultura gastronomica del nostro territorio.*

Sabato 18 luglio a Palazzo Mathis, davanti al notaio Lorenzo Bergesio (che ha stipulato l'atto gratuitamente), è stata legalmente costituita da 22 soci fondatori la confraternita della salsiccia di Bra con l'approvazione dello statuto e l'elezione degli organismi dirigenti: gran maestro è Giacomo Berrino, vice Fabio Bailo, segretario Giuseppe Cavallotto, tesoriere Luigino Purcaro, consiglieri Domenico Scaglia e Livio Bramardi. A tenere a battesimo il nuovo sodalizio l'ingegnere Marco Porzio, presidente nazionale della Federazione italiana che riunisce le confraternite enogastronomiche. A fungere da padrini alla "vestizione" con la divisa sociale di ciascuno dei 22 soci fondatori sono state le confraternite del territorio: la Confraternita del bollito e della pera madernassa (Guarene), l'accademia della castagna

bianca (Mondovi), l'Helicensius Fabula (Borgo San Dalmazzo), confraternita dedicata alla lumaca, l'associazione Culturale Asmangia (Monforte), l'ordine dei Cavalieri di San Michele del Roero (Canale). La manifestazione si è chiusa con il saluto del sindaco di Bra Bruna Sibille. I 22 soci fondatori sono Badellino Giacomo, Bailo Fabio, Bailo Fausto, Barbero Luigi, Bergesio Lorenzo, Bernocco Alessio, Berrino Giacomo, Borrelli Massimo, Bramardi Livio, Carena Bruno, Cavallotto Giuseppe, Di Pietro Massimo, Fumia Enrico, Messa Luciano, Milanese Stefano, Purcaro Luigi, Rizzo Alberto, Scaglia Domenico, Testa Tommaso, Tibaldi Bernardo, Viganò Gianni, Verrua Armando. Possono aderire alla confraternita – contattando gli organismi dirigenti – tutti coloro che intendono dare il loro contributo di intelligenza e passione alla promozione e valorizzazione di uno dei prodotti più famosi della gastronomia piemontese.



La salsiccia di Bra è certamente uno dei prodotti più famosi della gastronomia roerina, così connaturato all'identità del territorio da fare spesso capolino nelle opere del suo più celebre figlio (adottivo), lo scrittore Giovanni Arpino. Nelle pagine de *L'ombra delle colline* Arpino ha descritto con insuperata voluttuosità le portate servite al desco dell'amatissimo nonno Giovanni Berzia, tratteggiando i parenti piegati «su scodelle di ravioli al Barolo, mentre altri ravioli fumavano immersi in sughi e formaggi in enormi zuppere» e, ancora, l'innumerabile serie di portate («riso con quei passerì, e il bollito, e la polenta in 14 modi, con l'aglio e l'acciuga, al verde, al burro e al formaggio, col merluzzo, coi funghi, con la fonduta, frita o arrostita con l'uovo sopra»), il tutto approntato da uno zio con un «ultimo lembo di salsiccia cruda, mangiata a metri dagli altri prima dei ravioli, che gli giaceva annodato attorno al collo». Eccola dunque la salsiccia di Bra. Quella salsiccia che a Bra era consumata, "a metri" appunto, da tutti, tanto che, dice ancora Arpino in *Regina di cuoi*, «a una cert'ora i calzolari si tolgono il grembiule e vanno a fare merenda con due spanne di salsiccia e il mezzolitro e così gli avvocati e i dentisti, gli autisti e i piccoli proprietari nel cortile dell'Angelo o del Regina [noti locali braidesi] o della Società dei conciapelli, giocano a bocce e al pallone elastico, a tarocchi e a tresette, mentre il tempo va lento e senza avvenimenti». Ma cosa è esattamente la salsiccia di Bra? È un insaccato che ha una peculiarità che la rende unica: è la sola salsiccia italiana autorizzata a essere prodotta con la carne di vitello anziché di suino.



La tradizione vuole che tale insaccato sia nato e stato autorizzato nella prima metà dell'Ottocento dall'allora sovrano del Regno di Sardegna, Carlo Alberto, per soddisfare la comunità ebraica della vicina Cherasco che altrimenti, in ossequio ai precetti religiosi, non avrebbe mai potuto consumare salsiccia essendo questa, fino ad allora, di solo suino. Mentre in principio la salsiccia di Bra era di solo vitello, oggi, scomparse la comunità ebraica e le sue necessità alimentari, si aggiunge anche carne di suino, sia pure in modeste quantità. La salsiccia di Bra, inserita nell'Atlante dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte, vanta anche un'ulteriore particolarità rispetto agli altri insaccati: non avendo bisogno di stagionatura può essere consumata fresca ed è reperibile tutto l'anno. Come da disciplinare, la denominazione "Salsiccia di Bra" è riservata al prodotto ottenuto da carni di vitello e suino le cui fasi di produzione hanno luogo nella zona tipica di produzione geograficamente individuata dai confini amministrativi del Comune di Bra. La carne di vitello di razza piemontese (alimentato con fieno, mais, orzo, fave, crusca, senza «integrazioni» di alcun genere), unita alla morbida pancetta di maiale (nella misura del 20-30%), è macinata finemente e insaccata in budello naturale (di montone, prescrive la tradizione). Il segreto di una buona salsiccia è duplice. Da un lato la qualità della carne assicurata dagli apprezzati allevatori del territorio, dall'altra la cosiddetta "saporita", cioè la miscela delle spezie (cannella, chiodi di garofano, coriandolo, noce moscata, macis, cumino dei prati, più sale e pepe a piacere). Ovviamente la proporzione tra gli aromi varia tanto che si può affermare che non esiste una sola salsiccia di Bra ma, pur nel rigoroso rispetto del disciplinare fissato dal consorzio di tutela e valorizzazione, diverse salsicce di Bra rese leggermente diverse l'una dell'altra proprio in ragione della miscela delle spezie adottata da ciascun macellaio. Infine, una curiosità. Fino a non molto tempo fa, l'unità di misura nella vendita della salsiccia non erano gli etti o i chili, ma la branca e la spanna: nel primo caso si tratta dell'unità di lunghezza data dal giro completo della salsiccia tra la mano e il gomito piegato, nel secondo dall'espansione delle dita della mano..





# La suinicoltura italiana

di Tommaso Sussarello

*La suinicoltura italiana, specialmente nelle zone centro settentrionali, si discosta notevolmente da quella degli altri paesi europei. In Italia si alleva un maiale destinato in gran parte alla produzione di salumi, in particolare prosciutti di elevato pregio.*

tecniche di allevamento, con particolare riferimento alla genetica, all'alimentazione, all'età e al peso degli animali macellati. L'Italia orienta tipicamente la propria produzione suinicola verso un animale di peso elevato che perciò viene caratteristicamente denominato "pesante".

Nel resto d'Europa invece i suini sono macellati a pesi inferiori ai 100 kg e sono selezionati per essere venduti come carne fresca: in questi animali è apprezzata un'elevata percentuale di tagli magri.

Il suino italiano è destinato prevalentemente all'industria salumiera, che provvede alla trasformazione delle sue carni in prodotti stagionati di alta qualità. A tale scopo la carne deve essere matura, deve possedere un'elevata capacità di trattenere i succhi, essere priva di odori e sapori anomali e presentare un idoneo contenuto di grasso che, sia durante i processi di stagionatura, sia nel corso della cottura, consenta lo svilupparsi degli aromi desiderati. Un suino eccessivamente magro tende a dare un prodotto che in fase di stagionatura perde troppa acqua e diventa secco e salato. Per contro, animali troppo grassi forniscono proporzioni grasso/magro non idonee ai processi di lavorazione con risultati inferiori alle attese dei consumatori. Queste peculiarità del maiale italiano derivano da specifiche



## **La morfologia dell'animale**

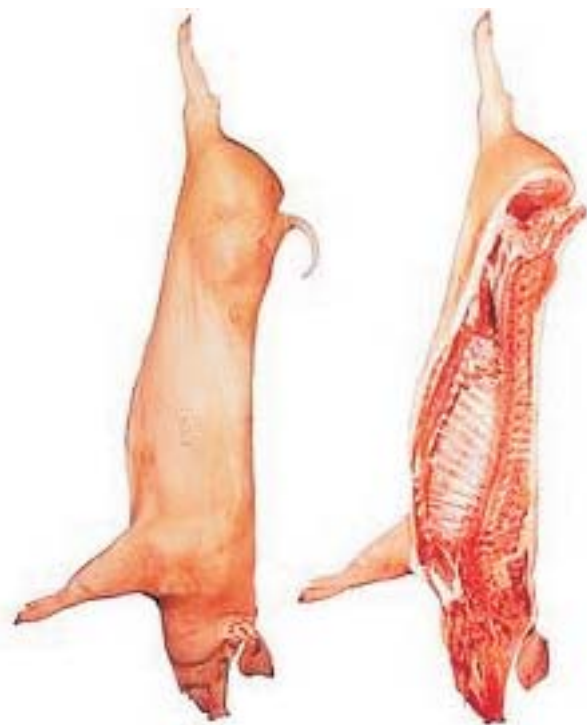
La morfologia dell'animale ideale deve soddisfare precise condizioni: possedere una grande taglia, avere cute priva di pigmentazione e setole bianche. La struttura deve essere compatta: il tronco non troppo lungo, ma profondo e largo, di forma cilindrica, la muscolatura deve essere abbondante, lo scheletro e gli arti robusti ma non grossolani, la linea dorso-lombare deve essere diritta o leggermente arcuata, le spalle muscolose e aderenti al tronco che non deve risultare eccessivamente sviluppato. Sono considerati idonei animali dai lombi larghi e carnosi, ben saldati alla groppa, che a sua volta deve risultare lunga, diritta, larga, non spiovente, né inclinata, con coda robusta attaccata in alto.





## **La macellazione dell'animale**

Una volta allevato e selezionato il suino adatto, la fase di più grande importanza è la macellazione. Ciascuna operazione che fa parte di questo processo influisce sulla qualità e sulla quantità di carne e, di conseguenza, sui ricavi ottenibili dalla vendita dei tagli. Il processo di macellazione è costituito da una serie di operazioni che prendono il via il giorno precedente l'abbattimento degli animali e terminano con la refrigerazione dei tagli ricavati dalle mezzene. Durante il processo di macellazione operazioni non idonee o errate possono causare la morte dei suini prima dell'abbattimento, perdita di peso della carcassa, scarto della cotenna, dei muscoli, dei vasi sanguigni e delle ossa. Può verificarsi inoltre un peggioramento della qualità della carne fino alla comparsa di gravissimi difetti.



Le caratteristiche che concorrono a determinare la qualità delle carni possono essere distinte in igienico-sanitarie, biologiche e tecnologiche. La qualità igienico-sanitaria, cioè la sicurezza d'uso, è ovviamente il requisito essenziale. Fortunatamente questo aspetto è facilmente verificabile e valutabile in maniera oggettiva. La qualità nutrizionale e quella organolettica costituiscono invece i requisiti di qualità biologica e sono legate al bisogno e al piacere di mangiare. La prima è facilmente quantificabile attraverso l'analisi chimica, mentre quella organolettica, derivando da gusti personali, può essere definita unicamente a grandi linee. Per quanto riguarda le esigenze dell'industria salumiera di trasformazione, acquistano importanza determinante le proprietà tecnologiche, che riguardano il colore, la consistenza, la capacità di interagire con l'acqua, la mazzatura e il grado di assorbimento del sale.

## Tagli e parti anatomiche dell'animale



Una carne suina tecnologicamente idonea deve presentare un colore uniforme rosso chiaro, una consistenza soda e una superficie di taglio non acquosa. La consistenza è legata alla quantità di tessuto muscolare e connettivo e alla loro composizione; quando le carni sono poco mature (animali giovani) possiedono una scarsa consistenza. Le carni migliori sono quelle in grado di trattenere e legare l'acqua. Uno dei fattori di giudizio più determinanti per l'industria salumiera di trasformazione è inoltre il peso dei tagli ottenuti dalla macellazione.

I diversi tipi di salumi si ottengono da parti anatomiche ben precise della carcassa, ossia da ciò che resta del corpo dell'animale dopo l'asportazione di sangue, apparato digerente, vescica, cuore, apparato respiratorio, milza e fegato. Le carcasse divise in mezzene vengono sottoposte alla sezionatura, operazione per mezzo della quale si separano le varie parti destinate ai diversi tipi di lavorazione. Le modalità di sezionatura della carcassa variano in modo notevole da una zona geografica all'altra e in funzione della destinazione dei vari prodotti. Dalla testa si può ricavare il guanciale, di forma triangolare, corrispondente alla regione della gola, delle guance e parte del collo. Dalle altre masse muscolari e dallo stesso guanciale, quando non viene utilizzato come tale, si ottengono carni sia magra sia grasse nonché le cotenne per zamponi, cotechini, soprassate. Allontanata la testa, dalla parte anteriore comprendente anche la spalla si ricavano la coppa, o capocollo, le spalle per la stagionatura o per il prosciutto cotto, oppure, quando non viene utilizzata come pezzo intero, la spalla fornisce carne e triti per la fabbricazione dei salami, oltre all'involucro caratteristico dello zampone. Dal carrè completo si ricavano la materia prima per la fabbricazione del lonzino stagionato e carni scelte per insaccati. La maggior parte della carne da consumare fresca proviene proprio dal carrè completo e dalla spalla. La coscia è utilizzata per la fabbricazione del prosciutto crudo; in alternativa con questo taglio si possono produrre anche il prosciutto cotto, il culatello, il fiocco e lo speck. Il grasso di copertura fornisce lardo e pancetta. Il lardo rappresenta la porzione dorsale di questo grasso, mentre la pancetta è localizzata nella zona ventrale; dalla sua rifilatura si ottiene, inoltre, carne per la produzione di salami. Dal lardo invece si ricavano cubetti e lardelli indispensabili per la fabbricazione di insaccati e mortadelle..

### TESTA

Generalmente suddivisa in tre parti (magro, ossa e grasso) viene utilizzata in parte per la consumazione umana ed in parte per la produzione di farine proteiche per uso zootecnico. Neppure le orecchie e lingua vengono buttate.

### GOLA e GUANCIALE

Sono la parte di grasso che va dalla testa alla spalla. Si usa per il salame crudo, ma poiché tiene bene la cottura viene utilizzato anche per fare cotechino e zampone.

### SPALLA

Dalla spalla si ottiene il "prosciutto cotto di spalla". Oppure si suddividono le due parti che la compongono: la fesa e il muscolo. La prima, essendo più pregiata e tenera, viene usata per la produzione del salame crudo; il secondo, più duro, viene utilizzato per la preparazione di salumi cotti

### PANCETTA

È la parte anteriore del costato. Si distingue in parte magra e parte grassa. La parte grassa, fino a percentuali del 20-25%, si utilizza per la preparazione del salame. Dà inoltre origine al prodotto omonimo in tutte le sue varietà.

### COSCIA

È il taglio più pregiato: viene utilizzato per la produzione del salame crudo e dei prosciutti (crudi o cotti).

### COPPA

Rifilando, snervando e sgrassando il capocollo si ricava questo taglio utile alla produzione del salame crudo.

### LOMBO (o LONZA)

Si divide in tre parti: carré, lonza e capocollo. Si ricavano le braciolate, arrosto o a fettine, infine la coppa.

### ZAMPE

Vengono svuotate e utilizzate come contenitori per gli zamponi.

### GRASSO

Possono distinguersi vari tipi di grasso: il lardo, il lardello, il grasso duro di schiena, il grasso di gola. Dalla sugna, invece, dopo un trattamento a caldo si ottiene lo strutto.

### COTENNA

È la pelle del maiale, ripulita e raschiata dalle setole. Macinata, è uno degli ingredienti del cotechino o dello zampone..

### FRATTAGLIE

La lingua va nella testa in cassetta; la cervella è utilizzata da sola, in certe zone nei sanguinacci; il fegato nelle "frisse". Ciò che non è utilizzato per l'alimentazione umana viene trasformato in farine per nutrire gli animali.

### OSSI, CODA, UNGHIELLI, SANGUE

Aziende specializzate li trasformano in farine per uso zootecnico.

## **Influenza di ambiente e clima**

I fattori che entrano in gioco nella produzione di un salume di elevata qualità sono molteplici e vanno dal corretto sistema di lavorazione delle carni alla scelta degli eventuali metodi di cottura, dal processo di salagione alla scelta delle spezie da utilizzare, dal corretto svolgimento della fase di stagionatura a adeguati metodi di stoccaggio e confezionamento. Un ruolo fondamentale poi spetta agli elementi naturali: in particolare il microclima delle varie zone di produzione, determinante nel garantire la delicatezza del profumo e del sapore dei vari salumi italiani.

Si tratta di un fattore che rende ogni salume un prodotto unico e irripetibile, ottenibile solo in aree geografiche ben precise e determinate. Per questo motivo, in generale, i prodotti delle regioni più calde risultano più saporiti, mentre quelli delle regioni più fredde sono di norma di gusto più dolce.

La costante attenzione e i continui miglioramenti nelle tecniche di produzione dei salumi italiani, che rappresentano anche uno dei "segreti" del loro successo sulle tavole di tutto il mondo, sono il risultato di una felice unione tra cultura, secolari tradizioni e tecnologia moderna, capace di assicurare un prodotto di qualità ineccepibile.



## La salsiccia nella salumeria italiana

*È un salume di antichissima tradizione, che nel corso dei secoli si è evoluto in diverse varietà, fino a costituire una vera e propria famiglia, con specialità per ogni regione. Per confezionarla si impiegano parti grasse e magre del maiale, che vengono macinate lungamente assieme, quindi insaporite con droghe, sale e pepe, infine inserite in budello naturale. Si procede quindi alla confezionatura e alla legatura, che varia a seconda del tipo di salsiccia.*



### Salsiccia Napoletana

È un insaccato originario della Campania, prodotto in tutto il Meridione con diverse varianti. Si tratta in tutti i casi di un salume a grana media, alquanto piccante, per la presenza di un'elevata quantità di pepe e di peperone. È insaccato in budello diritto privo di mucosa e legato in corda. Subito dopo l'insacco il prodotto può essere affumicato. Di conseguenza, nel corso della stagionatura non si ha sviluppo di muffe.

### Salsiccia Toscana

Vengono utilizzate carni di varie parti del maiale come spalla e prosciutto. La carne viene selezionata, quindi impastata con aromi naturali quali salvia e rosmarino, e poi insaccata. La salsiccia toscana può essere consumata fresca oppure stagionata (circa un mese). Viene sempre bucata prima della cottura, per evitare che la pelle scoppi.

### Salsiccia al finocchio

Rispetto alla classica versione toscana (Finocchiona), prevede l'utilizzo, tra le altre droghe, di finocchietto selvatico lasciato dapprima seccare, quindi sminuzzato finemente nell'impasto. Viene confezionata lasciando i pezzi piuttosto lunghi.

### Salsiccia fresca al peperoncino

Viene insaporita con un trito di aglio e peperoncino mescolati al sale, assumendo così una colorazione rossastra. Viene poi legata in pezzi piccoli e compatti. Può essere fatta stagionare o consumata da cruda su fette di pane.

### Salsiccia di Siena

Rappresenta il classico esempio di salsiccia toscana, caratterizzata da una forte presenza di aglio nell'impasto. Viene consumata senza stagionatura dopo essere stata insaccata in budello naturale. Spesso impiegata per la confezione di ripieni per polli e conigli.

### Salsiccia di cinghiale

Dalla forma molto stretta, di formato piccolo, viene fatta stagionare in luogo fresco e asciutto per pochi mesi. Di colore scuro, ha un gusto potente senza però essere troppo salata. Si usa conservarla in grasso fuso oppure in olio di oliva.





## *Suinicoltura italiana*



## *La pasta fresca*

# gerenza e SOMMARIO

## Nuova Enofice

**N° 4 .16 | Lug. Ago 2016**

n. 4 – 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

*aforismi*


---

## A TAVOLA



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

(Oscar Wilde, Dublino 1854 - Parigi 1900)



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

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

FRANTOI

REDORO®

DAL 1895

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

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

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





**ZENATO®**

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