

ENO FICE

nuova

n. 5 – 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

Le colline vitate del

SOAVE

La Pianura

VERONESE

Molluschi

Cefalopodi

dal mare al piatto



**BUONE FESTE
A TUTTI**

**Auguri per il 97°
di Mazzoli**



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 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 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 – Concamarise (VR) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.
- DOMENICA 22 – Antica Consorterìa dal Tapulon – Borgomanero (NO) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.



Marco Porzio nuovo Presidente FICE



Carissimi confratelli,

siamo arrivati anche alla fine del 2016, un periodo dell'anno sempre molto importante per noi italiani perchè si avvicinano le feste di Natale e di fine anno. Come già ho avuto il piacere di informarvi è finalmente pronto il nuovo portale della Federazione che ospiterà, come promesso, anche i siti che vi verranno messi a disposizione per la divulgazione degli eventi dei vostri circoli e tutti gli articoli legati all'enogastronomia e cultura dei vostri territori che vorrete pubblicare. Confido molto in una vostra collaborazione e sarà mia cura nei prossimi giorni inviarvi delle mail con le indicazioni per la gestione degli spazi a voi dedicati.

Inoltre volevo cominciare ad invitare tutti voi al Raduno nazionale che nel 2017 si terrà nel mese di ottobre, precisamente dal 2 all'8, nel Salento con sede a Gallipoli dove sono sicuro che gli amici della Confraternita del Pampascione salentino saranno in grado di accoglierci in modo fantastico e di farci conoscere cultura, storia ed enogastronomia dei loro territori.

Infine permettetemi di ricordare un grande amico, nonché nostro Vice presidente, che purtroppo dopo aver combattuto una lunga battaglia ci ha lasciato, Luigi per tutti noi "Gigi" Paleari. Vorrei però, in questo triste momento, ripartire da una frase scritta dalla sua famiglia che recita:

"Mi piace pensare che, in questo momento, sta formando una nuova confraternita, nel luogo in cui passerà l'eternità. Perché per lui, Luigi o Gigi, le confraternite erano la sua seconda famiglia! Non mi dilungo oltre ma mi raccomando: continuate a tenere alto il nome della FICE per lui, per noi e per il nostro futuro!"

Queste parole mi fanno ancor più aumentare la voglia di portare avanti i nostri progetti e migliorare sempre più anche nel suo ricordo.

Buon Natale e Buon anno a tutti

Marco Porzio

*affermare valori
e finalità delle
Confraternite*



Attività dei circoli

Bagnaia (VT)

Club Enogastronomico Viterbese



Con il mese di settembre ha ripreso l'attività della nostra Associazione con una trasferta presso una azienda vicina a Rieti, il Molino del Cantaro, che ha rivolto la propria attività di granaglie alla riscoperta di un antico cultivar di grano, chiamato "Rieti 1" nato agli inizi del Novecento da una intuizione di Nazzareno Strampelli, che è considerato il padre della moderna granicoltura. Grazie all'incrocio di specie, generi e varietà riuscì ad ottenere più di cento cultivar che univano oltre alle caratteristiche della precocità anche una notevole capacità produttiva, con un basso contenuto di glutine ed un'alta resistenza alla ruggine. Siamo quindi tornati quasi indietro nel tempo per conoscere antiche tecniche di lavorazione del grano e i metodi della "rabbigliatura della pietra" e della "crivellatura del grano", ed abbiamo avuto la possibilità di entrare direttamente e manualmente nel passato con la guida di Domenico Mari e del suo motto "c'è grano e grano ...farina e farina". I nostri Soci, dopo una spiegazione sulle farine e sulla conservazione e utilizzo del lievito madre, hanno impastato e preparato delle forme di pane, portate poi a casa, e preparato dei gnocchetti di farina integrale che poi sono degustati a pranzo. Nel pomeriggio durante il percorso di ritorno a Viterbo tappa alle cascate delle Marmore per godere di questo possente e stupendo regalo della natura.

Oggi si parla sempre più spesso di mangiare bene alludendo non soltanto a cibi buoni e saporiti ma anche sani, per uno stile di vita basato su un'alimentazione corretta e equilibrata. Genuinità, bontà e benessere sono dunque realtà quanto mai attuali capaci di catturare l'interesse di molti, dal mondo scientifico, alle istituzioni, dai media ai consumatori e proprio questi ultimi sempre più sono attenti a ciò che acquistano e alla trasparenza delle aziende produttrici. Il Club Enogastronomico Viterbese ha dedicato la conviviale del mese di ottobre ad una delle eccellenze della nostra gastronomia tanto invidiata quanto imitata: il Prosciutto di Parma. Sabato 29 ottobre presso il ristorante L'Antico Casale, in collaborazione con il Consorzio del Prosciutto di Parma che gentilmente ha fornito materiale di supporto, è stato presentato questo concentrato di energia e salute con una serie di piatti, appositamente studiati dal Direttivo del Club, per meglio esaltare le qualità nutrizionali e organolettiche di questo prodotto. Prima della conviviale è stato proiettato un DVD, gentilmente fornito dal Consorzio, esplicativo della nascita e produzione del Prosciutto di Parma per poi iniziare con una mousse al prosciutto di parma con verdure e fettine di prosciutto, risotto alla zucca con prosciutto di parma, ravioli con funghi e prosciutto di parma, petto di pollo avvolto nel prosciutto di parma ripieno di ricotta e erbe aromatiche accompagnato da petali di patate al rosmarino. Al termine una carrellata di dolci dello Chef. In abbinamento Vermentino Piero Mancini, Le Maestrelle di Antinori e Moscato Sandro Bottega.



Concamarise (VR)

Confraternita dei Nostalgici del Tabar di Sant'Antonio Abate

PELLEGRINAGGIO ED UN GEMELLAGGIO

La CONFRATERNITA DEI NOSTALGICI DEL TABAR DI SANT'ANTONIO ABATE reduce dalla manifestazione che si è tenuta ad Isola della Scala il 25 settembre scorso dove ha ottenuto unanime consenso ed applausi per i costumi e gli attrezzi contadini che ogni membro portava, tra i quali bottiglie di ottima "graspa", il vinello dei poveri contadini; ha un ricco programma da proporvi per il mese di gennaio 2017. Il 15 gennaio si terrà l'annuale festa in onore di Sant'Antonio Abate con Santa Messa, Benedizione degli animali e pranzo sociale presso il ristorante Ray-Sol, tutto si svolgerà nel comune di Concamarise. Durante il pranzo verrà conferito il "tabarro" ad una personalità che si è distinta nel continuare la tradizione contadina. Il 21 e 22 gennaio vi proponiamo un interessante tour in terra Umbra. Si parte al mattino presto da Concamarise, si passa da Collevalenza, sede del Santuario di Madre Speranza e si arriva in serata ad Assisi presso l'Hotel "Frate Sole". La cena sarà allietata dal nostro Risotto all'Isolana preparato da Antonio Turazza "risotaro" rinomato in tutta la Bassa Veronese, con 50 anni di esperienza e con premi e riconoscimenti ottenuti in vari concorsi di "risotari", insegnerà ai cuochi dell'Hotel la ricetta e le modalità per ottenere un ottimo risotto all'Isolana. Il risotto sarà innaffiato dal nostro vino "Clinto". Agli amici Umbri che gusteranno il risotto con noi daremo una pergamena con la ricetta per fare il nostro risotto a casa loro. Il riso Vialone Nano, è fornito dall'Azienda Agricola Falsiroli di Concamarise, alcune confezioni verranno regalate alle autorità ed agli amici Umbri. Dopo cena, visita al Santuario di Santa Maria degli Angeli con Rosario e fiaccolata. La domenica sarà dedicata al gemellaggio con la Confraternita dei Priori del piatto di sant'Antonio Abate. Tutti gli appartenenti alle due Confraternite indosseranno gli abiti tradizionali con zoccoli ai piedi. Dopo la Santa Messa ci sarà la processione con le Reliquie di Sant'Antonio Abate provenienti dalla Francia, dove da secoli sono conservate nella Chiesa dedicata al Santo. Saranno presenti molti animali che saranno Benedetti secondo la tradizione. Tra questi ci sarà anche il famoso trotatore "Varenne" a ricordare la moria di cavalli che nei secoli passati aveva colpito Assisi e dintorni e che cessò dopo aver chiesto l'intercessione di Sant'Antonio Abate. Durante il pranzo di mezzogiorno si degusterà anche il "piatto di Sant'Antonio Abate" specialità della Confraternita di Santa Maria degli Angeli gemellata con noi, e ci sarà lo scambio dei relativi Labari. Nel pomeriggio visita alla Basilica di San Francesco e poi si inizia il viaggio di ritorno. Per informazioni, orari, punti di partenza ed iscrizioni, rivolgersi al Sig. Fabrizio Lonardi, cell 3477431515. I posti sono limitati, affrettarsi per l'iscrizione.

LUTTI

E' con sommo dispiacere che Vi comunico che oggi 15/10/2016 è mancata la signora Maria Teresa FRISIERO, moglie del nostro carissimo amico Renato FRISIERO del S.A.R.T.O. e Confratello Onorario di alcune Confraternite. Il Presidente della F.I.C.E. IL direttivo e tutti i Confratelli d'Italia partecipano a questo grave lutto ed inviano a Renato le più sentite condoglianze.

Dopo lunga battaglia contro la malattia, il 19 novembre è deceduto il nostro vice presidente FICE, Luigi PALEARI.

segue la lettera inviata dalla moglie Franca e la figlia Francesca

l'Carissime consorelle e carissimi confratelli FICE, volevamo ringraziarVi per i tantissimi messaggi di cordoglio, che sono seguiti, dopo il triste evento, che ha colpito la Nostra famiglia, sabato scorso! Grazie di cuore, anche a nome di colui, che non è più fisicamente con noi! Ne sarebbe stato felice ed orgoglioso! Mi piace pensare che, in questo momento, sta formando una nuova confraternita, nel luogo in cui sta vivendo la vita eterna. Perché per lui, Luigi o Gigi, le confraternite erano la sua seconda famiglia! Non mi dilungo oltre, perché non voglio cadere nel banale o far scendere qualche lacrima di troppo, ma mi raccomando: continuate a tenere alto il nome della FICE per lui, per noi e per il nostro futuro! Grazie di cuore.... e ci vediamo alle confraternite!
Con affetto Francesca e Franca Paleari



XXXV° RADUNO NAZIONALE F.I.C.E. A PALERMO



Prima di iniziare a scrivere il Diario di questa manifestazione mi sia permesso ringraziare la Confraternita organizzatrice "Enohobby Club – Circolo Panormita" di Palermo nella persona della sua Presidente Rozenn Cancilla e di tutti i suoi associati che, con grande impegno, hanno fatto trascorrere a tutti i Confratelli (oltre 200) giunti da tutta Italia cinque indimenticabili giornate in sincera amicizia, ricche di cultura ed enogastronomia. Senza ombra di dubbio possiamo annoverare questo raduno tra i migliori della storia della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici, Il Raduno inizia alle ore 14,30 di mercoledì 5 ottobre per una visita della Città di Palermo, patrimonio dell'UNESCO. Il percorso scelto è quello arabo-normanno. Esperte guide turistiche ci hanno fatto visitare e conoscere, nella storia e nell'arte, il Palazzo dei

Normanni, la Cappella Palatina, la Cattedrale, la Chiesa di San Giovanni degli Eremiti, Piazza Pretoria, la Chiesa di Santa Maria dell'Ammiraglia e la Chiesa di San Cataldo. Qui i partecipanti si sono divisi in due gruppi. Il primo di è recato a Villa Nisemi ospiti del Sindaco di Palermo Prof. Leoluca Orlando che ha offerto un cocktail renforcé a tutti i partecipanti. Il secondo ospiti dell'Assessore Regionale dell'Agricoltura, sviluppo rurale e della pesca mediterranea On. Dott. Antonino Cracolici che ha pure offerto un cocktail renforcé a tutti i partecipanti. Giovedì 6 ottobre: data la notevole presenza di partecipanti l'organizzazione, saggiamente, ha deciso di dividere i Confratelli in due gruppi e di svolgere le visite programmate durante la giornata in alternanza. La conclusione della giornata tutti insieme per poter crescere nella conoscenza e nell'amicizia. Alle Ore 8,00 visita al Parco archeologico di Selinunte con il Dott. De Bernardi dell'Istituto Regionale Vini e Olii della Sicilia. A seguire trasferimento alle Cantine Planeta su Lago Arancio passando per il Comune di Planeta premiato come il più bel borgo d'Italia 2016. Ottima l'accoglienza alla Cantina Planeta. All'arrivo a darci il benvenuto una degustazione dei vini che ed olio in abbinamento con vari stuzzichini che, data l'ora un po' tardiva, è stata molto apprezzata. Rifocillati e rilassati una rappresentante della Famiglia ha presentato questa magnifica realtà, brevi cenni sulla storia dell'Azienda ed i vari percorsi che la hanno fatta crescere non trascurando i prodotti, fiore all'occhiello, cioè i vini e gli olii. Al termine ci ha augurato un buon pranzo. Il convivio si è svolto in un grande salone all'interno della cantina. Lo spartito ha permesso di degustare piatti tipici locali in abbinamento ai vini ed olii della casa. Elevato è stato il gradimento sui piatti e sui vini espresso da parte di tutti i commensali.



XXXV° RADUNO NAZIONALE F.I.C.E. A PALERMO - 2



Al termine del pranzo, visita guidata alla cantina. Quindi rientro negli Hotels. La giornata si è conclusa, tutti assieme, presso il Teatro Massimo di Palermo ad assistere ad un concerto diretto dal Maestro Gabriele Ferro, Direttore Musicale del Massimo. Sono state suonate alcune tra le pagine più belle di Mahler, i Lieder eines fahrenden Gesellen la Prima Sinfonia, la voce è stata quella del baritono inglese David Stout. Al termine nella Sala Pompeiana, a concludere una giornata ricca di storia, arte e cultura, un ricco Buffet ristorante, preparato da Peppe Giuffrè, confratello dell'Enohobby Club, e Chef tra i più rinomati del Territorio. Durante il Buffet gradita ed inaspettata visita di cortesia del Sindaco di

Palermo Prof. Leoluca Orlando. Venerdì 7 ottobre: Alle ore 8,00 si parte per la visita al Tempio ed al Teatro di Segesta. Una visita a completamento, dopo Selinunte, della maestosità create dall'impero romano nella ragione siciliana. Spostamento poi a Marsala per la visita alle cantine di Donnafugata. Al termine della visita una degustazione guidata di sei vini in abbinamento a prodotti tipici locali. La giornata è proseguita con la visita alle saline con gli antichi caratteristici mulini a vento. La cena si è svolta a Sferracavallo, in riva la mare, presso il ristorante "La scogliera Azzurra" con la presentazione dei vini della Cantina Sperimentale dell'Istituto Regionale Vini e Olii da parte del dr. Gianni Giardina; vini ed olii che hanno poi accompagnato un ricco spartito tutto a base di pesce. Sabato 8 ottobre: Tutti a Mondello, la spiaggia più amata dai palermitani, per una breve passeggiata dal porticciolo al lungomare. Poi, presso il Palace Hotel di Mondello si è svolto il Convegno su: "Sostenibilità e biodiversità enogastronomica come peculiarità della Sicilia". All'apertura dei lavori hanno portato i saluti ai partecipanti il Moderatore Dott. Dario Di Bernardi; la Presidente dell'Enohobby Club Confraternita Panormita, Prof. Rozenn Cancilla Ziniti; il Presidente della federazione Italiana Circoli Enogastronomici, ing. Marco Porzio; il delegato del Sindaco di Palermo, il delegato dell'Assessore all'Agricoltura della Regione Siciliana, il delegato dell'Assessore al Turismo della Regione Siciliana ed il delegato del Rettore Magnifico dell'Università di Palermo. Sono intervenuti il Dott. Giancarlo Moschetti dell'Università degli Studi di Palermo che ha parlato sulla "biodiversità microbica nei prodotti fermentati siciliani"; Il Dott. Vincenzo Cusumano, Direttore IRVO della Regione Siciliana che ha trattato su "l'immagine del vino e dell'olio siciliano nel mondo"; lo Chef Peppe Giuffrè che ha relazionato su "la biodiversità gastronomica siciliana come volano per una identità internazionale". Le discussioni e conclusioni condotte dal Dott. Francesco Ferreri, Presidente dell'Assovini.



XXXV° RADUNO NAZIONALE F.I.C.E. A PALERMO - 3



La chiamata delle Confraternite e lo scambio di doni ha concluso la prima parte del programma giornaliero. Il momento conviviale organizzato nel suggestivo giardino dell'Hotel ci ha fatto degustare una varietà di pietanze sempre elaborate secondo la tradizione locale. Al termine tutte le Consorelle ed i Confratelli con nuovo vigore si sono rimessi in viaggio per visitare la stupenda Cattedrale di Monreale e del suo Chiostro. Il rientro all'Hotel giusto in tempo per un momento di relax e per prepararsi al momento clou della serata, "La Cena di Gala". Nella maestosa Villarosa di Bagheria, che ha meravigliato per la sua bellezza ed imponenza tutti i partecipanti, si è svolta la Cena di Gala. L'Organizzazione, i cibi ed i vini serviti ci hanno fatto vivere momenti degni delle grandi feste

narrate da Giuseppe Tommasi di Lampedusa, Suggestiva anche la cerimonia di investitura delle nuove Consorelle e nuovi Confratelli dell'Enohobby Club Confraternita Panormita di Palermo. Domenica 9 ottobre: sempre di prima mattina partenza per Erice, un'altra storica e meravigliosa cittadina iscritta nell'elenco dei più belli borghi d'Italia. Nella Chiesa di San Martino, gremita dai numerosi partecipanti si è svolta la Santa Messa. Al termine preceduti da tamburini e sbandieratori ci siamo recati nella Piazza Grande dove il Sindaco Giacomo Tranchida ci ha accolti e portato i saluti di tutta la Cittadinanza. Abbiamo poi proseguito, in sfilata, per le antiche vie fino al piazzale della Chiesa Madre di Erice e, approfittando dell'imponente gradinata, abbiamo fatto la foto di Gruppo. Di nuovo tutti in pullman per raggiungere il Kaleidos ristorante di Pepe Giuffrè. In questo meraviglioso ristorante, immerso nella campagna, una degustazione di olii ha dato l'avvio al pranzo dell'Arrivederci sempre curato dallo Chef Pepe Giuffrè. Ottimi i piatti serviti e scenografica la preparazione della "Cassata Siciliana" da parte dello Chef. Un'enorme torta ha fatto infine il suo ingresso per festeggiare il 25° anniversario di Fondazione dell'Enohobby Club. Un brindisi dedicato all'amicizia a sancito il termine di questo meraviglioso raduno e ha consegnato il testimone per il Raduno Nazionale 2017 alla Confraternita del Pampascione Salentino di Alezio (LE) che ci farà conoscere le bellezze storico artistiche e le specialità enogastronomiche del Salento.



Forni Avoltri (UD)
Academio dai Cjarsons



Sabato 15 e Domenica 16 ottobre si è tenuto il 3° Convivio annuale della Confraternita dell'Academio dai Cjarsons. L'incontro non è stato solo conviviale, ma anche culturale, un insieme di piacevoli momenti trascorsi in serena amicizia per degustare le eccellenze del territorio e per arricchirci reciprocamente di nuove



conoscenze. La giornata del sabato è stata riservata all'accoglienza e ad un momento conviviale a Sigillette, Fraz. Di Forni Avoltri, presso il Bar Albergo Ristorante da Gina che ci ha proposto le seguenti tipicità locali: Cjarsons secondo la tradizione resiana con ripieno di erbe; Las Agnos con burro fuso e ricotta; Juf Bagnàt; Crudiin nostrano con patate lesse; Radic cun las fricios; Formaggio fresco. Domenica, dopo la colazione, ci siamo spostati a Pesariis, frazione del Comune di Prato Carnico, ove ha la Sede storica l'Azienda Solaris. Qui, accompagnati da una preparatissima guida, abbiamo visitato il museo dell'orologio. La sorpresa più grande però è stata quella di scoprire che tutta la cittadina di Pesariis è un museo dell'orologio all'aperto; interessantissimi gli orologi ad acqua ed altri che riportano i segni zodiacali, le stagioni, i giorni, ecc. ecc.. Un approfondimento sulla storia degli orologi e sulla loro evoluzione dal 1400 ad oggi davvero interessantissima. Al termine ritorno a Forni Avoltri presso il Ristorante Hotel "Al Sole della Consorella Tiziana Romanin" si è svolto il pranzo di Gala. Questo o spartito: I tre modi del Cappuccio: la verza, i crauti, in insalata con spiedino di patate e formadi salat; Trilogia di gnocchi: di pane allo speck, di zucca al burro e salvia, di patate al sugo di cervo; Cjarsons della casa; Arrosto di Cervo con polentina e "frito"; Zuppeta di frutti di bosco con gelato allo Zabaglione. I Vini: selezione di Luca Romano. All'appuntamento erano presenti: il Past President F.I.C.E. Mario Santagiuliana, il Presidente del Collegio dei Revisori dei Conti della F.I.C.E. Fabio Bona, L'Accademia della Castagna Bianca di Mondovì (CN), Antico Ordine dei cavalieri di Adelasia di Alassio (SV), il Circolo Enologico Leonicensi "Colli Berici" di Lonigo (VI), la Confraternita del Formaggio Piave di Feltre (BL) e la Confraternita Francese del Buon Gusto di Bordeaux. Allo scambio dei doni il Presidente dell'Academio dai Cjarsons Tullio Ceconi ha fatto dono ad ogni Confraternita di una bottiglia di "Amar de Clevo", un amaro della tradizione che l'Academio ha riscoperto e che ora si impegna a far conoscere a tutti. Il Convivio si è concluso con un brindisi generale e l'impegno a ritrovarsi nuovamente il prossimo anno. A Tullio Ceconi, alla Tiziana Romanin e a tutte le Consorelle e Confratelli dell'Academio un plauso per l'impeccabile organizzazione.



UN PROGETTO DI COLLABORAZIONE TRA CONFRATERNITE

Il Presidente della Confraternita della Pasta Fresca di San Martino di Lupari Marco Grossato, con la sua Segretaria Sonia Civiero su invito del Circolo Enologico Leonicensi Colli Berici e, con il consenso della Preside Maria Antonietta Rossetini, hanno svolto una lezione sulla preparazione del "Tabarin dell'Amicizia".

E' una pasta ripiena creata dalla collaborazione, oltre delle due già citate Confraternite, della Confraternita del Formaggio Piave e della Confraternita della Soppresa di Romano d'Ezzelino. E' stata una esperienza veramente gratificante. Con gli allievi cuochi si sono cimentati nella preparazione del tortello il Past President FICE Mario Santagiuliana con la sua Consigliera Lara Cristoferi e lo Chef del Ristorante "Arena" di Lonigo Cristian Florio. Sono stati realizzati quasi 400 tortelli e, naturalmente, alla fine sono anche stati degustati con grande soddisfazione dei partecipanti al sontuoso pranzo preparato dagli allievi cuochi.

E' stata una grande occasione per far conoscere questa pasta ripiena a giovani del settore che, sicuramente, in un prossimo futuro inseriranno questo gustoso piatto nei loro spartiti. Al termine il Presidente della Pasta fresca ha donato alla Scuola una pergamena a ricordo dell'incontro ed un simpaticissimo mattarello con dedica.



Savona
Circolo della Rovere

si comunicano le date dei Convivi con preghiera di preavvisare della partecipazione almeno tre giorni prima della datae scelte.

Convivio di Natale



Convivio di Chiusura.

Adriano Bislenghi



Mondovi (CN)

Accademia della Castagna Bianca 1



Una splendida ottobrata ha allietato il nostro XVII° capitolo solenne interamente celebrato presso l'albergo "da Elvira" della fraz. San Paolo di San Michele Mondovì completamente immersa in boschi di castagno. Quindici le confraternite ospiti nobilitate dalla presenza di ben tre membri del direttivo F.I.C.E. (il presidente attuale Marco Porzio, il precedente, Mario Santagiuliana, e Sergio Passera). La colazione campagnola di quest'anno, servita su di una bella terrazza, incentrata su alcune nuove De.C.O. del

Monregalese e così la novantina di intervenuti ha potuto gustare Mascon (un formaggio di pecora) e salame Cuneo accompagnati da robatà (grossi grissini locali), rustie (bruschette di tipiche micche) con bruss (ricotta fermentata) di capra o manteca (crema di gorgonzola, burro, olio e aglio), torta di mais e castagne e infine castagne bianche preparateci da un gruppo di amici - la "Cricca del Sambajun" - il tutto accompagnato da Dogliani, caffè e bevande varie, ha riscosso un generale, concreto apprezzamento. Nutrito il corpo, dopo la rituale foto di gruppo dei paludati e l'indicazione del campo di battaglia della famosa battaglia napoleonica combattutasi a valle e sulla collina antistante, si è scesi nella tavernetta per la parte culturale ed ufficiale del capitolo. Dapprima il Prof. Edoardo Bona dell'Università di Torino ed amministratore locale ci ha intrattenuto sulla storia del comune ed in particolare sull'importante fatto d'arme celebrato dal Carducci con una (non bellissima) ode intitolata "la Bicocca di San Giacomo" e poi il rettore Viale ha parlato della travagliata genesi normativa e dell'importanza delle DE.C.O. e della possibilità per le confraternite di avere una sorta di riconoscimento ufficiale tramite l'iscrizione nel registro delle A.S.P. (associazioni di promozione sociale). E' quindi toccato al prof. Gianpiero Vinai della "Confraternita della trippa e della rustia" di Villanova Mondovì illustrare le DE.C.O. recentemente fatte varare su interessamento della medesima dal proprio e da alcuni altri comuni vicini e raggruppate in un progetto comune.



Mondovi (CN)

Accademia della Castagna Bianca 2



Si è poi passati all'intonazione di due nuovi accademici e alla chiamata delle confraternite ospiti tra le quali, per brevità, ci limitiamo a citare i più lontani: l'Accademia dai Cjarsons di Forni Avoltri (UD), il Circolo leoniceo Colli Berici di Lonigo (VI) ed il Magistero dei Bruscelli da Busti Grandi di Busto Arsizio (VA) e le gradite new-entries cuneesi: la Confraternita della Bagna Caoda di Faule e la Confraternita della Salsiccia di Bra. Tutto è finito in gloria con il pranzo che, in tempi non biblici, ci ha permesso di gustare:

selezione di crudo piemontese con dadini fritti al Grana, battuta di Fassona ai porri di Cervere, salamino in crosta con Raschera e spinaci, sformatino ai porcini con guazzetto di bosco, triangoli di patate e tartufo nero, tajarin al mosto d'uva con ragù di salsiccia, stracotto di bue al mirtillo con contorni, coppa monte Bianco ed infine carpaccio di frutta con meline allo spirito, il tutto accompagnato da Dogliani cantina Chiarla e Roero Arneis Maccagno. Alla sua comparsa in occasione del brindisi finale intonato da Santagiuliana, alla titolare del locale e madre del cuoco, signora Miranda, è stato tributato un caloroso unanime applauso di ringraziamento per la splendida ospitalità e la qualità delle portate. Ma c'è stata ancora una sorpresa finale: all'uscita del locale ci stava aspettando una padellata di mondai (caldarroste) che, insacchettate o meno, sono ancora state offerte quale viatico per affrontare il viaggio di ritorno alle rispettive sedi. P.S. una dozzina di persone ci aveva già raggiunti il sabato pomeriggio avendo modo di visitare la rassegna "Peccati di Gola" ed ascendere ai piedi della maestosa cupola del Santuario di Vicoforte.



Le colline vitate del Soave

patrimonio storico e rurale d'Italia

La doc veronese è la prima in Italia ad ottenere il riconoscimento da parte dell'Osservatorio nazionale del Paesaggio rurale, delle pratiche agricole e conoscenze tradizionali, istituito dal Ministero delle politiche agricole.

Radicale cambiamento della visione dell'uomo quale artefice principale nel mantenimento della biodiversità e nella conservazione del paesaggio.

Quella del Soave è la prima doc italiana ad ottenere il riconoscimento di "Paesaggio rurale di interesse storico" entrando a far parte del "Registro nazionale dei paesaggi rurali di interesse storico, delle pratiche agricole e delle conoscenze tradizionali" istituito dal Ministero delle politiche agricole e forestali con decreto ministeriale n.17070 del 19 novembre 2012.

Dopo aver analizzato 123 zone produttive dell'agroalimentare italiano, e dopo aver considerato 35 candidature, con la dicitura "Le Colline vitate del Soave" l'Osservatorio nazionale del Paesaggio rurale, delle pratiche agricole e conoscenze tradizionali, istituito col medesimo decreto, ha accolto la candidatura della denominazione veronese che, assieme al Conegliano Valdobbiadene e al Parco Rurale del Paesaggio Appenninico di Moscheta, entra nel registro dei paesaggi nazionali considerati patrimonio storico-rurale d'Italia.

L'Osservatorio Nazionale del Paesaggio oltre a censire i paesaggi, le pratiche agricole e le conoscenze tradizionali ritenute di particolare valore, promuove le attività di ricerca che approfondiscono i valori connessi con il paesaggio rurale, la sua salvaguardia, la sua gestione e la sua pianificazione, anche al fine di preservare la diversità bio-culturale.

Elabora inoltre i principi generali e le linee guida per la tutela e valorizzazione del paesaggio rurale con particolare riferimento agli interventi previsti dalla politica agricola comune.

Evidente la valenza storico-rurale del comprensorio produttivo del Soave al cui interno, nella zona classica, sono stati individuati 1700 ettari collinari, microparcellizzati, coltivati secondo le tecniche della viticoltura eroica. Risale infatti al 1816 la prima mappa, tratta dal catasto napoleonico, che censisce i vigneti del Soave, in base alla quale poi nel 1931, con decreto regio, è stata istituita la prima denominazione italiana. In questa zona – percepita come isola non urbanizzata nella campagna veneta - sono ancora oggi presenti elementi di edilizia storica, capitelli votivi, forme di allevamento come la pergola, muretti a secco. Esistono inoltre vigneti di oltre 100 anni, tutt'oggi produttivi.

alla scoperta di gastronomia e territorio

«Si tratta di un grande risultato per la denominazione del Soave – sottolinea Aldo Lorenzoni, direttore del Consorzio di tutela - che si vede riconosciuta a livello nazionale la primogenitura quale comprensorio vitato storico. Il Consorzio, con la collaborazione di Viviana Ferrario, docente allo IUAV di Venezia, è stato protagonista assoluto in questo percorso a partire dal 2006 quando, con la pubblicazione del volume “Un paesaggio Soave” ha di fatto aperto una riflessione a livello nazionale sul tema del paesaggio storico e della sua tutela. Questo riconoscimento – prosegue Lorenzoni - oltre che sottolineare una valenza ambientale storicizzata ed immutabile, pone le basi per un nuovo approccio soprattutto da parte del legislatore per una ridefinizione degli strumenti di sostegno per la viticoltura in areali tanto particolari ed estremi. L’auspicio è che nell’immediato futuro si possano mettere a disposizione dei viticoltori di collina opportunità di finanziamento specifiche per questi territori».



gastronomia

Il Registro nazionale dei paesaggi rurali di interesse storico introduce di fatto un radicale cambiamento di visione che pone l’uomo al centro del contesto agricolo, non più come soggetto che turba l’ecosistema esistente con una forma di agricoltura intensiva ma, al contrario, come artefice principale nel mantenimento della biodiversità e nella conservazione del paesaggio.

Farne parte significa per il Consorzio del Soave operare insieme al Ministero per definire “la significatività, integrità e vulnerabilità” del paesaggio rurale, tenendo conto sia delle valutazioni scientifiche, sia dell’importanza delle comunità e dei soggetti che operano in questa zona.





La Pianura Veronese

La Pianura Veronese si presenta come un complesso territoriale caratterizzato da sostanziale omogeneità geografica e insediativa, strettamente connesso al ruolo storico del suo capoluogo. Le attuali delimitazioni amministrative coincidono infatti con i confini dell'ambito rurale controllato per secoli da Verona: a occidente, sono i corsi del fiume Tione e Tartaro a disegnare la contesa demarcazione storica con il Mantovano; a sud, la vasta plaga, impaludata fino al secolo scorso, delle Valli Grandi Veronesi costituisce un netto limite geografico con il Polesine e con l'estremo lembo della Padania mantovana; a oriente, il confine con il contado vicentino è determinato dall'andamento dei fiumi Guà e Fratta; a ord, infine, il limite è segnato dalla linea di contatto con la fascia pedemontana, marcata dalle grandi infrastrutture stradali e ferroviarie di moderno impianto.

Villafranca di Verona, a sud-ovest del capoluogo, fu fondata nel 1185 con il nome di Borgo Libero nel contesto di un programma di colonizzazione agricola, connesso alle necessità alimentari della città. Ma in zona la presenza dell'uomo è testimoniata almeno dal I e IV millennio a.C., cioè fin dalla preistoria. Basti ricordare

la cosiddetta "tomba di Villafranca" dell'eneolitico, e la monumentale iscrizione romana del I secolo d.C. Villafranca sorge dunque per scopi militari, caratteristica che mantiene, pur sotto governi diversi, fino all'annessione al Regno d'Italia: il castello e il Serraglio segnarono per gli Scaligeri prima e per la Repubblica Serenissima poi, un avamposto difensivo e una linea di confine, Napoleone vi fece sostare le sue truppe e nell'Ottocento, quando il territorio faceva parte dei possedimenti austro-ungarici, divenne addirittura la capitale del Risorgimento. Il Castello Scaligero di Villafranca di Verona, costruito a partire dal 1199 e riedificato nei secoli successivi dalla Repubblica di Venezia, è oggi sede di manifestazioni, concerti e spettacoli teatrali.





Valeggio sul Mincio è situata nell'anfiteatro naturale delle colline moreniche che si affacciano sulla pianura padana. L'economia valeggiana è basata su una fiorente agricoltura, una radicata tradizione artigianale ed una crescente attività industriale, che non ha comunque ostacolato il consolidarsi, negli ultimi decenni, di un'apprezzata vocazione turistica come città d'arte. All'inizio del paese si trova la villa Maffei ora Sigurtà, costruita su disegno di Vincenzo Pellesina su una proprietà rurale di formazione quattrocentesca. E' circondata da uno splendido Parco di circa 50 ettari (con annessa azienda agricolo-zootecnica), realizzato agli inizi dell'800, che conserva in parte l'impronta romantica originaria.



Isola della Scala si trova al centro di una vasta campagna intensamente coltivata. Già insediamento romano sorto in corrispondenza di un dosso emergente dai terreni paludosi (da cui il toponimo) della valle del Tartaro, si costituì in "castrum", villaggio fortificato a presidio di uno dei pochi guadi del fiume. Feudo comitale nel secolo XIII, quando prese il nome di Isola dei Conti, passò poi agli Scaligeri che ne rafforzarono il ruolo difensivo, conferendogli l'attuale denominazione.

Le origini di Nogara, da 'Nux-Nugaria' per gli alberi di noci che la coprivano, sono avvolte nel mistero. Abitata fin dall'antichità, fu un importante centro lungo la famosa strada Claudio-Augusta. All'inizio dell'abitato si trova villa Marogna, notevole testimonianza dell'architettura di villa del '500 veronese. Terminata nel 1548, è caratterizzata dalla precisa gerarchia tra il fabbricato padronale (forato al piano terreno da una loggia a tre arcate) e i corpi accessori che raccolgono lo spazio della corte.



Legnago è il principale centro industriale e commerciale della pianura veronese. Sorto in un sito abitato fin dai tempi antichi, come testimoniano i resti di alcune palafitte ritrovati nel territorio, fu un centro romano di una certa importanza. Dal X secolo, per la sua posizione strategica sulla sponda destra del fiume Adige, assieme a Porto, situato sulla riva opposta, divenne un importante centro fortificato a guardia del fiume. Dopo un breve periodo di autonomia seguito al dominio del Comune di Verona e poi alla signoria scaligera, passò sotto il dominio di Venezia, assumendo un ruolo fondamentale all'interno dell'apparato difensivo della Serenissima. La rocca venne quindi potenziata e, dopo la distruzione avvenuta nel corso delle guerre cambraiche, ricostruita a opera di Michele Sanmicheli. Sotto gli Austriaci fu un caposaldo del Quadrilatero. Con il passaggio al Regno d'Italia, la progressiva caduta d'importanza militare e i danni provocati dalle inondazioni del 1868 e del 1882, dopo le quali furono ricostruiti gli argini in muratura, determinarono la demolizione della cinta muraria, premessa all'espansione della cittadina e alle profonde trasformazioni del nucleo antico, anche a seguito dei bombardamenti dell'ultimo conflitto mondiale.



Legnago è il paese natio del famoso musicista Antonio Salieri. Da vedere la sua casa nativa e il Teatro a lui intitolato. Altri importanti monumenti della città sono il Torrione (unico resto dell'antica rocca), il quattrocentesco palazzo Bianchi, il Campanile di San Rocco, il Duomo San Martino, il Santuario Madonna della Salute, la chiesa di San Salvaro con cripta del sec. XIII, il Palazzo Fioroni che ospita il Museo Storico e e quello Archeologico.



I molluschi cefalopodi

dal mare al piatto

Molluschi esclusivamente marini che danno l'impressione di muoversi sulla testa.

I cefalopodi sono molluschi esclusivamente marini il cui nome deriva dall'impressione che danno di muoversi sulla testa (kephalé = testa, podós = piede). Hanno perso del tutto la loro conchiglia, come nel caso del polpo, oppure l'hanno trasferita all'interno del corpo: l'osso della seppia o la piuma del calamaro. Le dimensioni sono molto differenti e variano da pochi millimetri a molti metri come nel caso estremo dei calamari e dei totani giganti. Sono dotati di un sistema di propulsione a getto, che realizzano attraverso l'espulsione dell'acqua da un sifone. Alcuni di loro si muovono in mare aperto (seppie e calamari), altri, come il polpo, sono più stanziali e legati ai fondali sui quali vivono. Sono animali predatori dotati di tentacoli con i quali trattengono la preda e se ne cibano utilizzando la bocca dotata di un becco corneo. Possiedono otto braccia e, in qualche specie, altri due tentacoli più lunghi.

La pesca dei cefalopodi

Il consumo dei cefalopodi è molto diffuso ed esercita nei confronti della pesca professionale una forte pressione con un continuo aumento della domanda. Le tecniche di pesca sono diverse a seconda della specie e possono essere più o meno rispettose dell'ambiente e degli stessi molluschi. Le più invasive sono quelle a strascico esercitate con reti radenti il fondale o con il cosiddetto

rapido, una sorta di rastrello terminante con una rete a sacco che ara il fondo del mare. Queste due tecniche sono molto distruttive dei fondali marini e specialmente delle praterie di posidonia. Seppie, calamari, totani e moscardini sono i principali bersagli di questo tipo di pesca ma, come spesso succede, il pescato di tecniche poco sostenibili è di qualità scadente. In modo particolare le seppie pescate con il rapido si presentano molto stressate, piene di sabbia, con le fiale del nero rotte e quindi con la bella livrea iridescente imbrattata di nero. Le reti da posta, come i tramagli o le reti a circuizione, utilizzate insieme al richiamo delle lampare nella pesca al calamaro e al totano, e le nasse, che costituiscono un richiamo irresistibile per il polpo che vi si intrufola e viene catturato vivo, sono modalità di pesca più rispettose del mare e del pesce. Modalità di vendita dei cefalopodi



Il mercato offre cefalopodi freschi praticamente tutto l'anno, pescati in molti mari del mondo. Come i pesci devono essere corredati da un'etichetta riportante la denominazione commerciale e quella scientifica, la provenienza ovvero se sono frutto di pesca o di allevamento, la zona di cattura e l'indicazione se si tratti di prodotto fresco o scongelato. Il grado di freschezza dei cefalopodi si considera in maniera diversa rispetto al pesce, dal momento che richiedono una breve frollatura che può durare intorno alle 36 ore, ma oltre questa scadenza sono da considerarsi stantii. La valutazione della freschezza passa attraverso l'analisi olfattiva (non devono avere odore di ammoniaca o di inchiostro), visiva (devono presentarsi candidi e non giallastri o rosati), tattile (devono avere polpa soda e non flaccida). Il mercato offre anche una notevole quantità di prodotto congelato, spesso proveniente da mari lontani. Distinguere fra i molluschi scongelati e quelli freschi non sempre è facile, soprattutto quando sono spellati (come le seppie). Per i polpi veraci invece la differenza è evidente perché i polpi freschi hanno un mantello molto floscio, lucido e viscido. La surgelazione non sempre pregiudica le qualità organolettiche, anzi a volte le migliora. Infine un'osservazione che riguarda il novellame soprattutto di calamari e seppie. A tarda primavera o inizio estate, si trovano sul mercato calamari piccolissimi dall'aspetto vitreo e seppioline grandi poco più di nocchie. Pur essendo una grande prelibatezza, vi raccomandiamo di evitare questi prodotti che costituiscono una grave aggressione alla continuità delle specie.



L'intelligenza dei cefalopodi

Studi recenti indicano nella seppia uno degli animali più intelligenti, dato che il rapporto fra massa corporea e massa cerebrale è molto a vantaggio della seconda. Questi studi hanno spesso il semplice valore della curiosità, ma il fatto che un maschio giovane, allontanato dagli altri dominanti, torni indossando la livrea della femmina e indisturbato si accoppi con lei, lascia perplessi. Molto intraprendente il giovane, smemorato l'anziano! L'intelligenza e la simpatia dei polpi sono proverbiali. Forse il più popolare fu un certo Paul, che durante i Mondiali di calcio del 2010 "indovinò" i risultati delle partite della Germania e quello della finale. Divenuto una star, dopo la morte gli fu dedicata una via nel paese di Campo nell'Elba vicino al mare in cui era nato. I polpi negli acquari sottoposti ad addestramento eseguono esercizi complessi: dopo aver esaminato la situazione con i grandi occhi pensosi, sanno svitare il tappo di un barattolo di vetro per acchiappare un granchio all'interno.



La Pianura Veronese

gerenza e SOMMARIO

Nuova Enofice
N° 5 .16 | Sett.Ott 2016

n. 5 – 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



Molluschi di mare al piatto

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


aforismi

A TAVOLA



Invitare qualcuno a pranzo vuol dire incaricarsi della felicità di questa persona durante le ore che egli passa sotto il vostro tetto..

Anthelme Brillat-Savarin, *Fisiologia del gusto*, 1825

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

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





ZENATO®

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