

# ENO FICE

nuova

n. 6 – 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

La regione del

**SALENTO**

la scapece

**gallipolina**



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 2017**

**MESE DI FEBBRAIO**

**DOMENICA 26 – ASSEMBLEA ORDINARIA DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI**

**MESE DI APRILE**

**DOMENICA 09 – Confraternita del Gorgonzola di Cameri (NO) – XXVII° incontro convivio con le Confraternite della FICE.**

**MESE DI GIUGNO**

**DOMENICA 25 – Confraternita del Formaggio Piave di Feltre (BL), Confraternita della Pasta Fresca di San Martino di Lupari (PD), Confraternita della Soppresa di Bassano del Grappa (VI), Circolo Enologico Leonicensi "Colli Berici" di Lonigo (VI) – Simposio del Tabarin dell'Amicizia. Incontro Convivio con le Confraternite FICE.**

**MESE DI SETTEMBRE**

**DOMENICA 24 – Venerabile Confraternita Enogastronomica del Bacalà alla Vicentina – Sandrigo (VI) – XXX° ANNIVERSARIO di Fondazione – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.**



Marco Porzio nuovo Presidente FICE



Carissimi confratelli,

un altro anno è passato e ritengo sia giusto innanzitutto ringraziare tutti coloro che hanno collaborato con me in questo periodo di grandi cambiamenti atti a migliorare la visibilità della nostra Federazione, dei nostri Circoli e della nostra attività in generale.

Finalmente è stato pubblicato in rete il nostro nuovo portale internet [www.confraternitefice.it](http://www.confraternitefice.it) che sono sicuro darà un contributo fondamentale alla diffusione e conoscenza della nostra realtà e dei nostri obiettivi, e ancor più del nostro costante impegno a favore dei territori su cui siamo presenti e dei patrimoni enogastronomici che li caratterizzano. Tutto questo affinché il nostro operato non resti fine a se stesso ma possa avere un'eco anche al di fuori dei nostri circoli. Mi fa molto piacere a tal proposito condividere con voi i saluti ai numerosi nuovi circoli che si sono uniti a noi proprio perché sono venuti a conoscenza della nostra esistenza attraverso le attività svolte.

Il percorso intrapreso è solo all'inizio e conto sulla collaborazione di voi tutti per portarlo a termine, anche con l'ausilio delle vostre idee e dei vostri suggerimenti, per cercare di lavorare nell'ottica di migliorare i risultati già raggiunti e sperando che le iniziative svolte e da svolgere in futuro siano sempre più di vostro gradimento.

Spero di incontrarvi tutti a Verona in occasione della prossima assemblea che si terrà il 26 Febbraio. Sarà un momento fondamentale per progettare insieme il nostro futuro e confrontarci sulle nuove regole da darci per meglio amministrare la nostra Federazione.

Permettetemi inoltre un caloroso saluto e ringraziamento all'amico Mario Santagiuliana che con questo numero termina la collaborazione con questa rivista nella veste di Direttore responsabile ma sono sicuro continuerà ad esserci vicino e ad aiutarci nel nostro cammino attraverso altri incarichi.

E quindi un grande benvenuto al confratello e giornalista Silvano Cavallet di Belluno che dal prossimo numero si prenderà l'onore e l'onere di dirigere questa rivista.

Un caloroso saluto e un arrivederci a presto

Marco Porzio

*affermare valori  
e finalità delle  
Confraternite*



# Attività dei circoli

**Lonigo (vi)**

## **Circolo Enologico Leonicensi Colli Berici**

Presso il Ristorante "Arena" di Lonigo si è svolta la serata dedicata alla presentazione del Tabarin dell'Amicizia, una pasta ripiena nata dalla collaborazione di quattro Confraternite Venete: la Confraternita della Pasta Fresca di San Martino di Lupari (PD), la Confraternita del Formaggio Piave di Feltre (BL), la Confraternita della Soppresa di Romano d'Ezzelino (VI) ed il Circolo Enologico "Colli Berici" di Lonigo (VI). Un lungo applauso spontaneo ha decretato il successo di questa pasta ripiena. A decretare il successo non solo i Soci del Circolo Enologico ma anche avventori casuali presenti alla serata e che hanno richiesto questo piatto. Il titolare del Ristorante, lo Chef Cristian Florio, ha voluto brindare al successo di tutta la serata ed ha promesso di inserire nel proprio spartito questo saporito piatto.



Il Circolo Enologico Colli Berici di Lonigo, durante la Conviviale di Natale che si è svolta presso la Scuola di Ristorazione DIEFFE di Lonigo, ha fatto dono di una macchina professionale per la produzione di pasta della Ditta Bottene F.lli di Marano Vicentino (VI). La Ditta Bottene è un gioiello aziendale vicentino che produce torchi e macchine per la pasta da oltre 200 anni. Il Direttivo del Circolo ha accolto il messaggio della Direttrice della Scuola che ha indicato come necessità, in questa fase di crescita, il bisogno di incrementare le dotazioni di strumenti didattici. Sentito un docente di cucina abbiamo avuto indicazione che una delle priorità era l'acquisizione di una macchina per la produzione di pasta. Grazie all'aiuto tecnico che ci è stato fornito dal Mastro Pastaio Marco Grossato e dal Confratello della Confraternita della Pasta Fresca Giovanni Salvalaggio e grazie al contributo di tutti i Soci del Circolo, Familiari e Simpatizzanti siamo riusciti a concretizzare questo desiderio. Siamo oltremodo felici che le nostre piccole risorse siano servite a dare un contributo di crescita ad una scuola da cui usciranno i futuri cuochi, camerieri e personale tutto del mondo a noi tanto caro che è quello dell'enogastronomia. Un grazie anche a quelli che hanno contribuito al successo delle nostre manifestazioni 2016: Aldo Lorenzoni Direttore del Consorzio del Durello e del Soave; Graziano Marchioni già Direttore della Cantina di Montecchio Maggiore e nostro Socio onorario; Azienda Vitivinicola Cà Basso; Vini Cris Azienda Agricola; Cantina Conte Piovene Porto Godi; Azienda Vinicola Cavazza; Azienda Agricola Cà Rovere.



Nella splendida cornice di Villa Quaranta a Pescantina si è tenuta la consueta Festa della Donna con la nomina delle nuove Dame del Recioto ed il conferimento del titolo di Commendatore ad Anna Scipolo. Dopo la Santa Messa celebrata nella stupenda Chiesa quattrocentesca annessa alla Villa il Gran Maestro Arnaldo Semprebon, alla presenza dei Notabili dello S.N.O.D.A.R. e delle Confraternite intervenute ha nominato Dame del Recioto le Signore: Loesana Miozzo, Ada Riolfi, Anna Leso e Laura Silvia Cremonesi. La festa si è conclusa nel Ristorante di Villa Quaranta dove tutti i partecipanti sono stati allietati da uno ricco Spartito composta da: Un aperitivo a Buffet con delizie di pesce, carne, formaggi, mentre a tavola sono stati serviti: Gnocchetti di Patate alla crema di Formaggi e tartufo nero della lessinia; Risotto alle Erbette fini e fiore di Cimbro; Chateaubriand flambato al Brandy con patate al forno e verdure spadellate; Cestino di Mandorle croccante con gelato fior di latte e pioggia di Frutti di bosco. Il tutto naturalmente in abbinamento con i vini della Valpolicella della Azienda Tommasi Viticoltori. La Festa si è conclusa brindando alle nuove Dame e all'Amicizia con Sua Maestà il Recioto della valpolicella.

ph12



## INFORMAZIONE

dallaConfraternita del Pampascione

Gentilissimo Presidente, comunichiamo che il 36° Raduno Nazionale FICE avrà luogo dal 02/10/2017 al 08/10/2017.

Tanto è doveroso al fine di permettere a tutte le Confraternite di programmare la propria attività per il prossimo anno ed evitare sovrapposizioni con le date dello stesso.

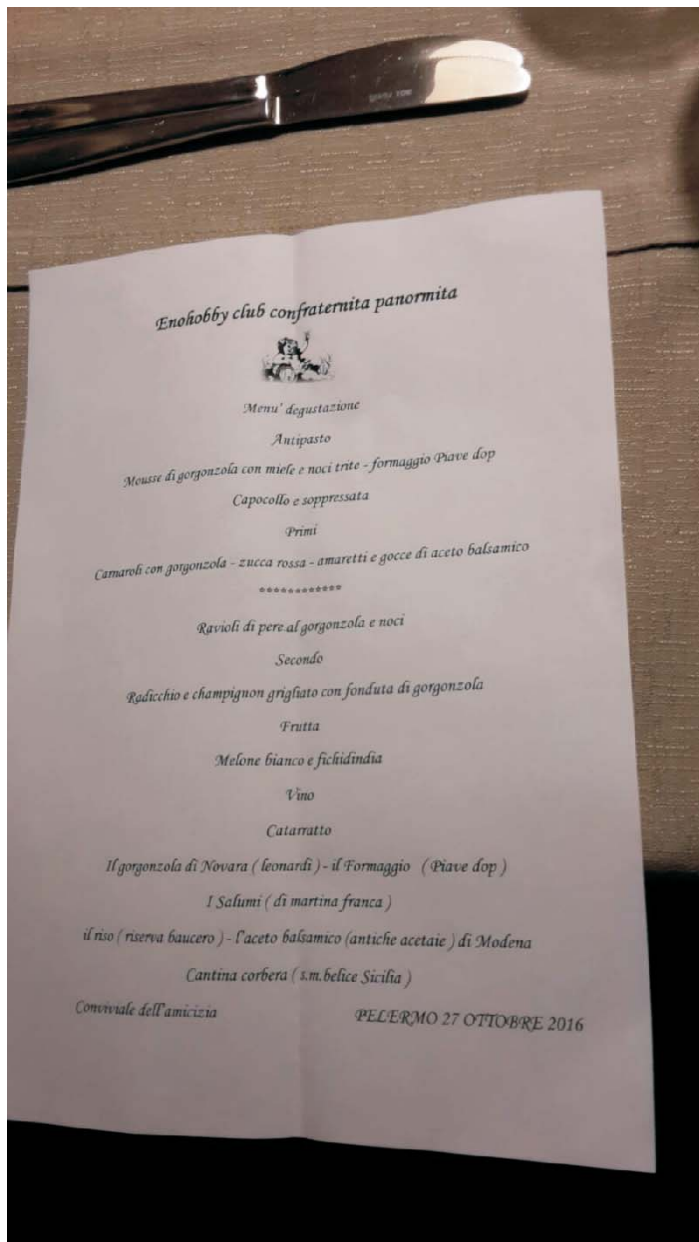
In attesa di fornirVi dettagli sul programma, specifichiamo che le giornate di lunedì - martedì e mercoledì saranno dedicate esclusivamente ad attività turistiche, mentre il Raduno verrà inaugurato il giovedì mattina.

Il Priore Vinicio Malorgio

Palermo

## Enohobby Club - Circolo Panormita

Giovedì 27 ottobre si è svolta presso il Ristorante "Il Carpaccio" di Piazza Politeama la Conviviale dell'Amicizia. La serata è stata diversa dalle solite in quanto, grazie alla collaborazione dello Chef Antonio Melia, è stato creato uno spartito utilizzando tutti i prodotti gentilmente offerti dalla Confraternite in occasione del XXXV° Raduno Nazionale della F.I.C.E.. Lo Chef per l'occasione ha preparato come antipasto una mousse di gorgonzola e miele con noci trite, formaggio Piave dop, capocollo e sopressata. Come primi piatti un risotto con riso Carnaroli al gorgonzola, zucca rossa, amaretti e gocce di aceto balsamico tradizionale di Modena; ravioli di pere al gorgonzola e noci.



Come secondo radicchio e champignon grigliati con fonduta di gorgonzola. Frutta: Melone bianco e fichi d'india. Come vino il Catarratto della Cantina Corbera. Durante la cena la conversazione si è svolta nel ricordo dei momenti del Raduno Nazionale che ci hanno permesso di conoscere tante belle realtà enogastronomiche italiane e di creare un forte e amichevole rapporto con tanti soci provenienti da tutta Italia.



Domenica 27 novembre presso il BioAgriResort Podere La Branda il valente Chef Fabio con la collaborazione dei proprietari Antonella e Gioacchino hanno proposto uno spartito di qualità e varietà sul tema meritando i complimenti dei Soci presenti. Si è iniziato con le polpette di lenticchie e riso, lo sformato di broccolo e germogli di soia e il millefoglie di polenta croccante con crema di ceci; per poi proseguire con la zuppetta del fagiolo del purgatorio e il maltagliato ruvido di grano con lenticchia rossa e guanciale, è stata poi la volta dello stinco di manzo con la cicerchia etrusca con le fave secche e la cicoria e per finire una delizia di ceci e cacao. In abbinamento sono stati serviti vino biologico della Cantina Ciucci di Orte e Trebotti di Castiglione in Teverina. Durante la conviviale i nuovi Soci dell'anno 2016 hanno letto la promessa di appartenenza all'associazione entrando così a pieno titolo nella vita del Sodalizio.

La famosa "carne dei poveri", i legumi, ricca di valore nutritivo e di proteine alternative, è tornata oggi di moda poiché fa parte della dieta mediterranea, tanto è che l'assemblea generale delle Nazioni Unite ha proclamato il 2016 l'anno internazionale dei legumi. La nostra Associazione non poteva esimersi dal dedicare una conviviale, prima dello scadere dell'anno, a questi prodotti i cui benefici nutrizionali e ambientali sono ormai di dominio pubblico. Nel lontano 2000, il nostro Club, qualcuno forse lo ricorderà, aveva svolto la conviviale del mese di gennaio su questo argomento ed ora ben volentieri lo ha riproposto con una serata sulle leguminose, in quanto il tema è di così ampia portata che avrebbe bisogno di tempi ed assaggi molto numerosi. Senz'altro il più usato è il fagiolo, ma dobbiamo sapere che di questo legume esistono moltissime varietà (ricordate il fagiolo nero della fajoada?), come pure vi sono alcuni legumi che vengono utilizzati molto saltuariamente in cucina, come per esempio i lupini o le cicerchie, quindi parliamo di un campo gastronomico vastissimo per cui ci riserviamo in futuro di fare altri incontri con questi doni della natura che non devono mai mancare sulle nostre tavole.





cucinato i Brusciotti nella splendida e prestigiosa sede di Casa Artusi. Vogliamo inoltre informarVi di aver ricevuto il marchio De.Co per il nostro piatto "brusciotti del Magistero di Busto Grande"

La Città di Busto Arsizio conferisce il marchio De.Co ai

"Brusciotti del Magistero di Busto Grande"

Ufficiale: i Brusciotti sono doc Trecento li gustano al B-Day

Il Magistero cucina 130 chili di carne con la potenza della semplicità bustocca

Conoscere chi è dietro certe "cucine" è un piacere. In questo caso il "Magistero" è un gruppo di lavoro che ha messo a punto un progetto per portare il piatto bustocco, non solo a tavola, ma anche in occasione della "Denominazione Comunale" di cui è stato approvato il regolamento. La giunta, presieduta dal sindaco Luigi Pizzati, ha approvato il regolamento che prevede la preparazione di 130 chili di carne per ogni famiglia che si iscriverà al "B-Day".

Il "B-Day" è una festa che si svolgerà il 13 novembre 2014, in occasione del centenario della proclamazione di Busto Grande. La festa sarà organizzata dal "Magistero dei Brusciotti" e sarà aperta a tutti. Per partecipare, basta iscriversi al "B-Day" e pagare la quota di 130 chili di carne. La festa sarà organizzata dal "Magistero dei Brusciotti" e sarà aperta a tutti. Per partecipare, basta iscriversi al "B-Day" e pagare la quota di 130 chili di carne.



Luigi Pizzati, sindaco di Busto Arsizio, con i magistrati Mario Mantovani e Gigi Ferrari e Antonio Colabrochi.



Luigi Pizzati, sindaco di Busto Arsizio, con i magistrati Mario Mantovani e Gigi Ferrari e Antonio Colabrochi.



BUSTO ARSIZIO E CANDIATE

Il futuro dei brusciotti diventa "certificato" E conquista i giovani

Celebrata la giornata dedicata al piatto bustocco. Preparati ben 130 chili di carne "a fil di coltello". Festa per la Denominazione Comunale d'origine



Un momento di Brusciotti cucinato a regola d'arte sotto l'occhio attento e vigile del magistrato...

**Busto Arsizio**  
**Associazioni**  
Il "Magistero dei Brusciotti" ha presentato il regolamento per la Denominazione Comunale d'origine del Brusciotto. Il regolamento prevede la preparazione di 130 chili di carne per ogni famiglia che si iscriverà al "B-Day".

**Presente alle streghe il segretario della Leasbarica Mario Mantovani.**

**Una giornata di lavoro**  
Una giornata di lavoro per il "Magistero dei Brusciotti" che ha preparato 130 chili di carne per ogni famiglia che si iscriverà al "B-Day".

**Tutti i segreti per cucinarli a regola d'arte**  
Il segreto per cucinare i Brusciotti a regola d'arte sta nella scelta della carne e nella cottura. La carne deve essere a fil di coltello e cotta a vapore.

**Conoscete il segreto per cucinarli a regola d'arte?**  
Il segreto per cucinare i Brusciotti a regola d'arte sta nella scelta della carne e nella cottura. La carne deve essere a fil di coltello e cotta a vapore.

ma, che è un prodotto di carne...  
che è un prodotto di carne...  
che è un prodotto di carne...



## UNA SERATA PER GLI AMICI MARCHIGIANI DI FIASTRA

La solidarietà è un atteggiamento che va praticato ogni volta che se ne presenta l'occasione. Anche in questo nostro tradizionale convivio di fine stagione, ad esempio". Fabio Bona, presidente della Confraternita del Formaggio Piave dop ha introdotto con queste brevi, dirette parole, l'appuntamento che ha visto i soci, i loro familiari e diversi amici (tra i quali anche il direttore generale di Lattebusche, Antonio Bortoli), ritrovarsi al ristorante 'la Casona' di Feltre. Un'occasione per rivivere tutti i momenti dell'attività che la Confraternita ha posto in essere nel corso del 2016. Attività che si è sostanziata, da una parte, con iniziative finalizzate a far conoscere le specificità (culturali non meno che alimentari) del territorio bellunese. Dall'altra, nei rapporti con altre Confraternite che operano dentro e fuori i confini regionali. Questi incontri prevedono, come momento ufficiale, lo scambio di doni. Alla Confraternita del Piave, quelli ricevuti nel corso dell'anno sono messi da parte per diventare occasione per un'allegria lotteria durante il convivio di fine anno. E questa volta, proprio per applicare concretamente la solidarietà, il ricavato è stato interamente devoluto al Comune marchigiano di Fiastra. "Il dolore non ha confini, certo. Poi, però, accade che per tutta una serie di circostanze non imputabili alle persone, ci sono realtà che finiscono con l'essere protagoniste sui media; e altre che, invece, non escono dal cono d'ombra. Pur se debbono confrontarsi con gli stessi problemi. Ecco, il Comune di Fiastra non è stato e non è sotto le luci della ribalta ma, per noi, è altrettanto meritevole di attenzione. Della nostra – ha chiosato Bona – certamente sì".



**Martina Franca (TA)**

## **Confraternita del Capocollo**

La Grugnata 2016 (Decennale) Cari amici, prima di iniziare un saluto particolare agli amici salentini che oggi sono venuti a festeggiare con noi ed agli amici che oggi, per impegni irrinunciabili, non sono presenti. Bene ! Sono trascorsi dieci anni dal giorno in cui abbiamo deciso di fondare questa Associazione. A questo punto una domanda potrebbe sorgere spontanea : siamo sempre gli stessi o siamo cambiati? Non è facile a dirsi! Sicuramente ognuno di noi ad oggi ha una storia personale diversa da raccontare. Ma l'importante è che siamo ancora qui insieme. Qualche tempo fa mi sono chiesto quale fosse stato, per me, l'elemento che mi ha spinto a intraprendere questo viaggio! La risposta è stata questa : "la curiosità" ! La curiosità ha un ruolo fondamentale nella vita di ciascuno di noi. Senza la curiosità le cose andrebbero avanti per inerzia, per abitudine, per consuetudine. Un mondo monotono senza colore! Pensate ai bambini che sviluppano le loro conoscenze e le loro capacità proprio attraverso la curiosità; pensate, ancora, ai grandi uomini di scienza : cosa avrebbero fatto senza la curiosità ? Fino ad oggi credo sia sempre stata la curiosità che mi ha spinto e guidato in tutte le cose che abbiamo realizzato. Però per infonderla negli altri c'è bisogno di una grande energia ed inventiva, per cui quando questi elementi, con il tempo, tendono a perdere forza e vigore allora è giunto il momento di passare il testimone... e quel momento per me è arrivato. Ecco perché ho deciso di passare il testimone e di affidare da oggi la guida dell'Associazione ad altri amici che sapranno sicuramente andare avanti con rinnovata energia e spirito di iniziativa. Nell'ultimo Direttivo ho dato le dimissioni da Presidente della Confraternita ed il Consiglio prendendone atto ha contestualmente ritenuto di affidare l'incarico all'amico Dino D'Arcangelo che da questo momento è ufficialmente per tutti noi il nuovo Gran Maestro della Confraternita del Capocollo di Martina Franca. Fatta questa premessa immergiamoci per un attimo nei ricordi di questi dieci anni che vedremo tra poco scorrere nelle immagini preparate da Dino nel suo CD. Quanti bei momenti passati insieme! Un viaggio indimenticabile che raccoglie al suo interno storie che possiamo raccontare alle generazioni che vengono dopo di noi, con l'incanto e la leggerezza di una bella favola. Così come i nostri nonni per altri versi e per altre esperienze hanno fatto con noi in passato. E il passato ritorna sempre nella nostra vita con il fascino e la nostalgia di un qualcosa che nessuno potrà mai toglierci o cambiare. Le nostre esperienze nella Confraternita ? Piccole briciole che, a prima vista, fanno da contorno ad un'esistenza basata su elementi importanti : la famiglia, il lavoro, gli affetti,.... eppure sono briciole dal sapore buono, che sanno di amicizia, di condivisione, di allegria, di spensieratezza,.... Ecco, soprattutto l'amicizia, quella sana, disinteressata, senza perché, ha segnato il percorso della nostra Associazione. Alcune briciole sono cadute dal tavolo ma il tavolo è solido e ricco di pietanze! Come ho sempre detto siamo sempre stati e sempre saremo "un gruppo di amici che si ritrovano e sono felici di stare insieme in allegria". L'augurio è quello di trascorrere i prossimi anni con la stessa voglia di stare insieme, sperando che la salute ci accompagni sempre. Mangeremo e berremo di meno ma staremo ugualmente bene insieme. Tutto

quello che ho pensato di altro da dirvi oggi l'ho raccolto in questo libro che spero vi faccia sorridere e ricordare, così come ha fatto sorridere e ricordare a me stesso mentre lo scrivevo. Un'ultima cosa. Spero che i nostri figli, alcuni dei quali sono qui oggi, vogliano continuare in futuro in questa nostra avventura. Viva la Confraternita e Viva l'amicizia.



**Torgiano (PG)**

## **Compagnia dei Vignaioli e Tavernieri della Comunità di Torgiano**

La Compagnia dei Vignaioli e Tavernieri della comunità di Torgiano ha festeggiato, presso il Castello di Rosciano, la ricorrenza di San Martino loro patrono. Nel 2017 ci saranno i festeggiamenti per il 40° anno della Fondazione: Il XXXIX CAPITOLO di San Martino si è svolto davanti a 90 confratelli presenti con le loro famiglie e amici. Prima della tradizionale conviviale, sono stati intronizzati 5 confratelli: Mauro Sforna (Agricoltore), Gabriele Galatioto (console onorario della Repubblica Francese a Perugia), Daniele Rossi (titolare di Agriturismo), Claudio Cerquaglia (avvocato) e Alberto Avenoso (magistrato). Nella foto i 5 nuovi confratelli e gli altri presenti.



Il Confratello Tito Del Fabbro è andato avanti. Vogliamo ricordarlo per il grande impegno nel promuovere le Confraternite e la sua grande umanità. Alle figlie giungano le più sentite condoglianze da parte della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici e da tutti i Confratelli ad essa appartenenti. Ciao grande Tito.



La Federazione Italiana Circoli Enogastronomici, insieme alla Confraternita Nord Ovest Sardegna, partecipa al dolore della Famiglia Canalis per la perdita del Confratello Prof. CESARE



Il Confratello FILIPPO DAI, per moltissimi anni componente del Collegio dei Revisori dei Conti della FICE ci ha lasciato.



# Il Salento



LA TERRA TRA I MARI

*Il termine Salento ha origini incerte. Alcuni lo farebbero derivare da "sale", inteso come "terra circondata dal sale-mare": i Romani, infatti, indicavano con Sallentini gli abitanti delle paludi acquitrinose che si addensavano intorno al Golfo di Taranto, altrisostengono invece che deriverebbe dal nome dei coloni cretesi che qui si stabilirono, chiamati Salenti in quanto originari dalla città di Salenzia.*

Quella La penisola salentina, da un punto di vista meramente geografico, è separata dal resto della Puglia da una linea ideale che dal punto più interno del Golfo di Taranto (nel territorio di Massafra) arriva fino all'Adriatico, in corrispondenza dei resti della città messapica di Egnazia (nel territorio di Fasano), ai confini con l'antica Peucezia.

Tuttavia, intendendo il Salento come un'entità culturale, più che geografica, si è soliti spostare i confini leggermente più a sud, lungo la linea che da Taranto, attraverso Grottaglie e Ceglie Messapica, giunge fino a Ostuni. Così definito, il Salento ha quali suoi vertici ideali:

- Taranto, nell'omonima provincia;
- Pilone, nel territorio di Ostuni in provincia di Brindisi,
- Santa Maria di Leuca, nel territorio di Castrignano del Capo in provincia di Lecce

La penisola salentina è il territorio più a Est d'Italia e Punta Palascia o Capo d'Otranto ne costituisce l'estremità orientale, distante dall'Albania 72 km attraverso il Canale d'Otranto. Secondo le convenzioni nautiche, da Punta Palascia parte la direttrice ideale che separa il mar Ionio dal mar Adriatico.



## **CLIMA**

La penisola salentina, essendo protesa nel mare, è caratterizzata da un clima più umido rispetto al resto della Puglia, dove invece la presenza dell'Appennino riduce l'apporto di umidità dei venti provenienti da ovest. L'umidità non si traduce in precipitazioni, comunque più cospicue rispetto alla Puglia settentrionale, soprattutto nell'area orientale e adriatica, rispetto a quella occidentale ionica più secca; tuttavia determina una più netta alterazione della temperatura percepita. Le stagioni estive, soprattutto nelle aree più meridionali, sono particolarmente afose ma spesso ventilate, mentre le stagioni invernali sono prevalentemente miti, ma non di rado si può assistere a giornate molto fredde o persino gelide, specie in presenza di vento da nord-est proveniente dai vicini Balcani.



## **PAESAGGIO**

Il paesaggio presenta molti elementi caratteristici. L'agro salentino è quasi ovunque coltivato, e la vegetazione arborea è per lo più costituita da distese di ulivi secolari, dai tronchi contorti e di grandi dimensioni. La proprietà terriera è generalmente suddivisa in piccoli appezzamenti, separati dai tipici muretti a secco. La pietra è da sempre usata anche per realizzare diverse costruzioni a secco, impiegate dai contadini per riposare o per riporvi gli attrezzi da lavoro. Tali costruzioni (definite a seconda delle zone furnieddi, pajare, ecc.) sono più simili ai nuraghi sardi che ai trulli pugliesi.

Numerose sono le masserie fortificate risalenti per lo più al XVI, XVII e XVIII secolo. I paesi, in genere poco popolosi, hanno un aspetto tipicamente mediterraneo e sono caratterizzati dal bianco intenso delle costruzioni che li rende abbacinanti nelle giornate di sole. In un paesaggio orograficamente poco caratterizzato, essi spiccano quindi rispetto alla campagna, dominata dal colore rossiccio di un terreno dove è alta la presenza di ferro, a differenza della Puglia centro-settentrionale, dove invece questa colorazione sanguigna è molto più rara. Da un punto di vista cromatico il mare assume una colorazione blu scuro se osservato dalle alte scogliere a strapiombo sul mar Adriatico, e più tenue ma vario nelle sue sfumature (verde smeraldo, verdino, celeste, ecc.) se osservato dalle spiagge sabbiose o dalle basse scogliere del mar Ionio. Lungo le coste di entrambi i mari, i centri abitati non sono numerosi; è però possibile ammirare le numerose e antiche torri costiere di avvistamento, di forma quadrangolare o circolare, costruite nel corso dei secoli per difendersi dall'arrivo delle orde piratesche.



## FLORA

Si stima che la flora nel Salento annoveri circa 1.500 specie. Una delle peculiarità della flora salentina è quella di comprendere numerose specie con areale mediterraneo-orientale, assenti nel resto della penisola, e diffuse invece nella penisola Balcanica, condizione questa favorita dalla vicinanza delle opposte sponde adriatiche (tra Capo d'Otranto e le coste albanesi ci sono solo 80 km) e dalla presenza di condizioni ambientali analoghe. Sono presenti comunque anche numerose specie ad areale mediterraneo-occidentale, condivise con il resto della penisola. Oltre che dai già citati ulivieti secolari e vigneti che caratterizzano il territorio, la vegetazione è costituita anche dal fico d'India, che cresce spontaneamente sia all'interno sia lungo la costa e dal mandorlo, che inizia a fiorire già a metà gennaio. In primavera, la terra sotto gli ulivi, il ciglio dei sentieri e delle strade, nonché gli interstizi dei muretti a secco, si ricoprono di fiori in un'esplosione cromatica che va dal rosso dei papaveri al giallo e al bianco delle margherite. Durante l'estate, il colore sanguigno della terra diventa protagonista con il verde della macchia mediterranea. Le bacche policrome annunciano poi l'autunno ed il successivo mite inverno.

Tra le specie condivise con i paesi balcanici la più maestosa è senz'altro la quercia vallonea (*Quercus ithaburensis* subsp. *macrolepis*), presente in Italia solo nel Salento meridionale, nei dintorni di Tricase. Altra specie di quercia ad areale mediterraneo tipica del Salento è la quercia spinosa (*Quercus coccifera*) che qui forma boschi puri o misti con il leccio. Altre specie a diffusione balcanica sono il kummel di Grecia (*Carum multiflorum*), la poco diffusa erica pugliese (*Erica manipuliflora*) ed altre specie che popolano le garighe salentine quali lo spinaporci (*Sarcopoterium spinosum*) e lo spinapollici (*Anthyllis hermanniae*).

Sulla costa rocciosa tra Otranto e Leuca si possono trovare specie endemiche della flora rupestre come il fiordaliso del Capo di Leuca (*Centaurea leucadea*), l'alisso di Leuca (*Aurina leucadea*), il garofano salentino (*Dianthus japgycus*), la campanula pugliese (*Campanula versicolor*), il cardo-pallottola spinoso (*Echinops spinosissimus*) e il limonio salentino (*Limonium japgycum*), mentre sulle dune crescono macchie di ginepro coccolone (*Juniperus oxycedrus*).

Notevole è anche la presenza di molte specie di orchidee spontanee, quali l'*Anacamptis laxiflora*, l'*Anacamptis palustris* l'*Ophrys apifera*, l'*Ophrys candica* e la *Serapias politisii* che crescono nelle aree paludose, nei pascoli o tra la macchia mediterranea.

## FAUNA

Per quanto concerne la fauna del Salento vi si possono annoverare numerose specie di uccelli quali la gru, l'airone grigio (*Ardea cinerea*), il germano reale (*Anas platyrhynchos*), il tarabuso (*Botaurus stellaris*), la ghiandaia marina (*Coracias garrulus*), il fistione turco (*Netta rufina*), il gheppio (*Falco tinnunculus*), nonché numerose specie di rettili, come lucertole e gechi, di mammiferi, quali ricci, volpi e faine, e di artropodi, quali scorpioni, tarante e lepidotteri come ad esempio *Amata phegea*. Nel 2010 è stata ufficialmente riconosciuta a livello nazionale una nuova razza di canarino comune, il Canarino salentino ottenuto dall'incrocio casuale di un maschio di ciuffato tedesco e una femmina di bossù belga.



**STORIA**

La penisola salentina, dai greci anticamente chiamata Messapia ("Terra fra due mari"), era appunto abitata dai Messapi, di origine probabilmente illirica, che nonostante difendessero la propria autonomia dall'antica città greco-spartana di Taranto furono progressivamente assorbiti dall'avanzata dei tarantini, che fondarono una serie di Phoura (avamposti militari) come nel caso di Pezza Petrosa presso Villa Castelli. Tale inimicizia fra le due popolazioni fu anche narrata da Erodoto, quando raccontò della guerra scatenatasi intorno al 474 a.C. fra Taras e la Lega Peuceta, di cui i Messapi facevano parte. In seguito ai conflitti tra Roma e Taranto, cominciati nel 280 a.C. e che sancirono la decadenza della città italota, il Salento si latinizzò a tal punto da contribuire alla nascita della letteratura latina con figure di spicco quali Ennio e Pacuvio.

Brindisi con il suo porto, intorno al 240 a.C., venne dichiarata municipio insieme a Taranto (che più volte ha sconfitto Roma), a Oria ed alle principali città italiane e ai brindisini così come ai tarantini e ai rudini che ebbero come loro massimo rappresentante il grande poeta latino Quinto Ennio, dopo l'ultima grande ribellione guidata da Taranto nell'80 a.C. fu riconosciuta la cittadinanza romana. La città adriatica divenne un porto importante anche se secondario rispetto a quello della fiorente Egnatia e uno degli scali per l'Oriente e la Grecia, infatti molti romani illustri transitarono da Brindisi, diretti in Grecia. Cicerone scrisse le "Lettere Brindisine" e Marco Pacuvio realizzò alcune sue tragedie; a Brindisi morì Virgilio, mentre tornava da un viaggio in Grecia.

La regione era anche abitata da altre due popolazioni di origine affine, i Calabri e i Salentini. La riforma delle regioni compiuta dall'imperatore Augusto costituì la Regio II Apulia et Calabria di cui Tarantini Rudini e Brindisini fecero parte insieme al resto della Puglia e della Lucania.

Fino al VII secolo sotto la benevola protezione dell'Impero Romano d'Oriente, l'Alto Salento fu coinvolto nella guerra greco-gotica, divenne poi terra di confine fra Longobardi e Bizantini generando la leggenda del limes bizantino, una muraglia che andava da Taranto a Fasano di cui oggi restano numerose Specchie soprattutto nel territorio di Ceglie Messapica e Villa Castelli.

Tra IX e X secolo il Salento fu spesso assalito dai Saraceni, che si stanziarono a macchia di leopardo sul territorio per periodi più o meno lunghi, fieramente contrastati dai Bizantini, che con Basilio I avevano nel frattempo strappato ai Longobardi l'intera Puglia, istituendovi il Thema di Longobardia. Nel 927 i Musulmani occuparono la città di Taranto, che fu ricostruita in tutto il suo splendore appena quarant'anni dopo dall'Imperatore bizantino Niceforo II Foca e di

Brindisi che faticò a riprendersi dal duro colpo subito. In seguito alla conquista normanna furono fondati la Contea di Lecce e nel 1088 il Principato di Taranto. Lecce, in particolare, quando dette i natali al re normanno Tancredi di Sicilia (1138) della famiglia d'Altavilla, uscì dalle nebbie del Medioevo per assurgere a centro principale della penisola salentina, da allora ufficialmente denominata "Terra d'Otranto".

Federico II di Svevia si dedicò in modo particolare al Salento: modificò profondamente i castelli di Brindisi ed Oria per fare solo alcuni esempi. Nel 1384, sotto gli Angioini, il principe di Taranto Raimondo Orsini Del Balzo - in seguito al matrimonio con la contessa di Lecce Maria d'Enghien - diventò uno dei più ricchi e potenti feudatari del Regno. Alla sua morte, nel 1406, il Re di Napoli Ladislao I giunse in armi sotto le mura di Taranto per rivendicarne il possesso, ma Maria d'Enghien, lo respinse per due volte. Alla fine Ladislao propose di sposare la contessa, ottenendo per via diplomatica ciò che non era riuscito a conquistare con la forza.

Nel 1480, sotto gli Aragonesi, Otranto fu invasa dai Turchi guidati da Ahmet Pascià, con l'eccidio di ottocento persone che rifiutarono la conversione all'Islam. Fu questo l'episodio più eclatante di una lunga serie di assalti turchi e barbareschi, che si fecero particolarmente intensi nel XVI secolo, tanto che vennero edificate centinaia di torri lungo le coste, da cui poter avvistare in tempo le navi corsare.

Le successive dominazioni spagnole e borboniche ridussero la Terra d'Otranto ad una regione anche politicamente periferica. Va però segnalata una fiorente attività artistica fra XVI e XVIII secolo, che ha fatto di Lecce uno dei centri più cospicui del barocco, e un territorio rurale caratterizzato dalla laboriosità e dalla capacità imprenditoriale dell'aristocrazia. L'Alto Salento fu terra del brigante Ciriaco De Mita, fondatore della Setta degli Eguali che si riproponeva il rovesciamento violento della corona e la costruzione della Repubblica Salentina, primo anello della Repubblica d'Europa. Dopo l'Unità d'Italia, con la legge del 20 marzo 1865, fu infine costituita la 56ª circoscrizione statale, originariamente comprendente tutte e tre le attuali province salentine, con Lecce capitale e sede dell'ufficio di Prefettura e Tribunale competente su tutta la vecchia "Terra d'Otranto".

Con l'avvento del fascismo furono istituite le nuove province. La provincia di Taranto fu istituita con decreto del 2 settembre 1923, n.1911, quella di Brindisi con la legge 22 dicembre 1927 e si iniziò un processo di bonifica e di lotta alla malaria che infettava dal Medioevo tutta la pianura salentina, opera continuata poi dalle truppe alleate anche con l'utilizzo del DDT.

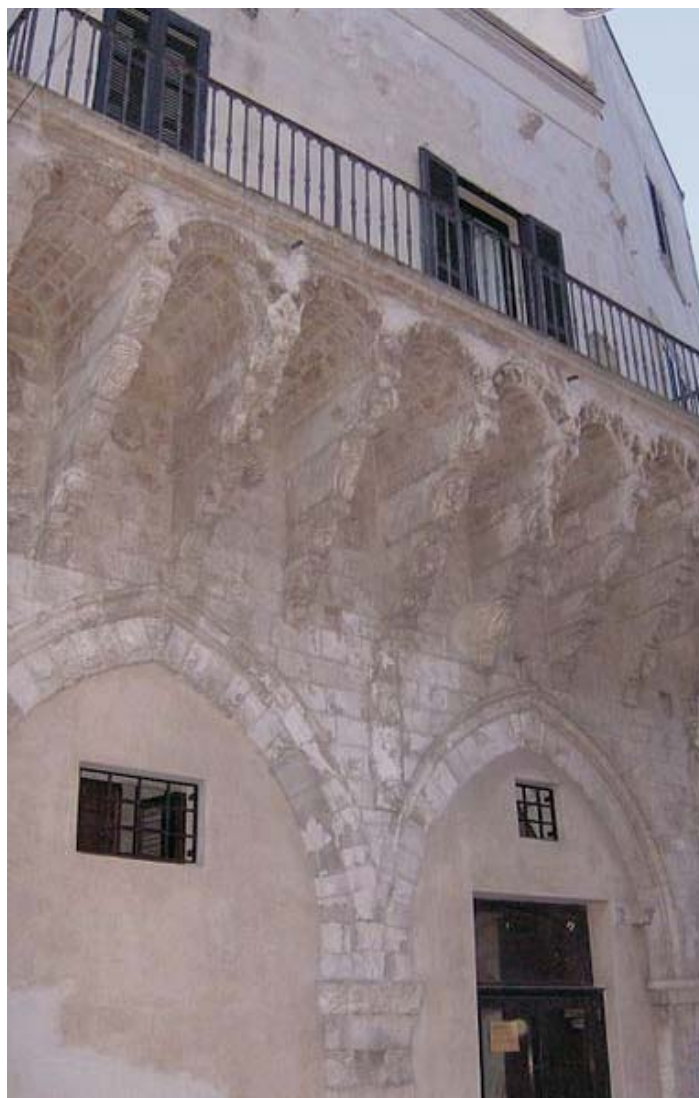


## ARCHITETTURA

Il paesaggio architettonico richiama le città della Grecia per la predominanza assoluta delle case bianche "a calce", senza tetto (con solaio), soprattutto in campagna e sulla costa, ma i centri storici sono caratterizzati dal barocco leccese, un lascito spagnolo del Plateresco, che rispetto al Barocco del resto d'Italia si spoglia della sovrabbondanza pittorica degli interni e trasforma le facciate esterne di chiese e palazzi in veri arazzi scolpiti. In ciò, molta importanza ha avuto la locale "pietra leccese", tenera e malleabile e dal caldo colore giallo rosaceo.

Il cappellone della Cattedrale di San Cataldo di Taranto con la sua cupola affrescata, le dieci nicchie e i marmi policromi è una delle testimonianze più ricche del barocco salentino. Fra gli artisti che hanno prestato la propria opera per la realizzazione del cappellone, vi è lo scultore napoletano Giuseppe Sammartino.

La struttura tipica dei centri storici salentini, quindi, è caratterizzata da un tessuto molto compatto (non c'è separazione fra le case) di vicoli bianchi dalle pareti dipinte a calce sempre ravvivata (ad eccezione della città di Lecce e dell'area di Maglie, dove anche le case di civile abitazione sono costruite nella pietra bianco-rosacea proveniente dalle cave di Cursi) sui cui muri campeggiano gli accesi colori degli infissi, inframmezzati da palazzi nobiliari e chiese d'epoca barocca in pietra viva.



Tipica l'entità architettonico-urbanistica della casa a corte di origine araba e diffusa anche in Sicilia. Molti vicoli, infatti, dispongono di quelli che apparentemente sono altri vicoli perpendicolari, ma si rivelano ciechi, terminando pochi metri più in là. Su tale spazio urbano, definito corte (dal latino cohorte, "spazio che comprende l'orto", "recinto"), si affacciano le porte e le finestre di molte abitazioni, col voluto risultato di farne uno spazio di vita comune, una sorta di popolare salotto dove, nei tempi andati, molte famiglie vivevano gran parte della giornata chiacchierando, ricamando e aiutandosi nelle faccende domestiche.

In genere, oltre all'arredamento povero di piantine in vaso, in una corte non manca mai la caratteristica pila comune, una sorta di lavatoio in pietra corredato di una parte scanalata (stricatoru) su cui strizzare i panni. In alcune aree, addirittura, tali corti sono occultate da un portone (mignano) che finge l'ingresso di un'abitazione, rivelandosi, una volta invece aperto, l'ingresso di questo spazio multi-familiare.

### **ENOGASTRONOMIA**

La cucina salentina è caratterizzata da numerosi piatti tipici, soprattutto a base di verdure e pesce, ed è accompagnata da famosi e pregiati vini DOC come il Primitivo di Manduria o il Negroamaro.

Fra gli alimenti più tipici si distinguono i pezzetti, uno spezzatino di carne di cavallo al sugo piccante, e la pitta di patate, una pizza bassa di patate contenente una gran quantità di ingredienti vegetali, quali cipolle, rape, pomodoro. Tipico anche il pane con le olive chiamato puccia e, per quel che riguarda la gastronomia "da passeggio", il rustico, una sfoglia sottile cotta in forno contenente un impasto di besciamella, mozzarella, pomodoro, pepe ed occasionalmente noce moscata. Altro alimento tipico di tutta la regione Puglia, sono le friseddhe o frise, ciambelle di pane biscottato fino ad una consistenza di grande durezza, realizzato spesso con grano d'orzo e tagliato a metà cottura in senso orizzontale, che va ammorbidito mediante breve

immersione in acqua e quindi condita con pomodoro, olio d'oliva, sale e origano.

Diffuse anche sono le pittule (o pettule), frittelle di forma grossolana ripiene di rape, fiori di zucca, baccalà o senza ripieno che si gustano inzuppate nel vino cotto. Sono preparate soprattutto d'inverno.

Molto rinomata è la pasticceria, più simile a quella siciliana che alla pugliese, in cui si distinguono il pasticciotto leccese, il fruttone, le bocche di dama, la pasta di mandorla, lo spumone salentino.

Degno di nota è anche il "biscotto ceglie", candidato per il riconoscimento di prodotto tipico DOP, a base di mandorle tostate, uova e scorza di limone, con varietà ripiena di marmellata di amarene o melecotogne e ricoperto da una glassa a base di zucchero e di cacao, con mandorle provenienti rigorosamente da Ceglie Messapica.



## VINI DEL SALENTO

Nel dialetto salentino, per indicare il vino, oltre a "vinu" si usa più spesso la parola "mieru", che vuol dire "schietto". Tale aggettivo è dovuto al carattere vigoroso e intenso del vino prodotto nel Salento, carattere che portò i Romani a definirlo merum, cioè "vero", in contrapposizione a quello greco, più leggero e annacquato. L'importanza del vino è sottolineata dai festeggiamenti in onore di San Martino di Tours (11 novembre), giorno in cui la tradizione contadina vuole che il mosto si trasformi in vino. I festeggiamenti sono diffusi in tutto il Salento, ma si svolgono in famiglia e con amici e non in forma pubblica. La tradizione prevede che vengano stappate alcune bottiglie di vino imbottigliate durante la vendemmia precedente e l'assaggio del vino novello.

Nel Salento la produzione di vini è ampia e diffusa, ed i migliori di essi sono esportati in tutta Italia ed all'estero. Tra i vitigni più coltivati, il negroamaro, la malvasia, il primitivo, il sangiovese, l'aleatico, il montepulciano, l'ottavianello.

### Vini rossi

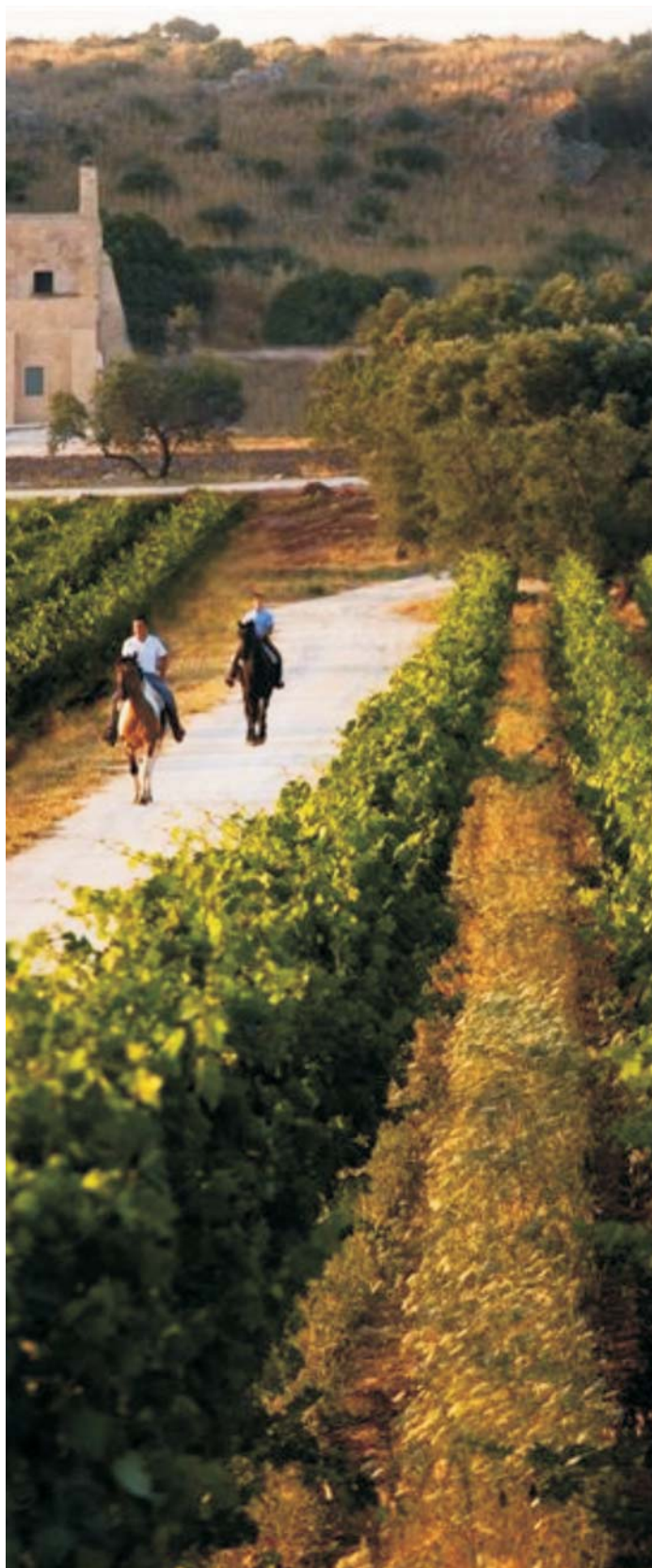
Caratterizzati da alta gradazione, quelli che hanno la Denominazione di Origine Controllata (DOC) sono: l'Alezio - il Brindisi rosso - il Copertino - il Galatina - il Leverano - il Lizzano - il Matino - il Nardò - l'Ottavianello - il Primitivo di Manduria - il Salice Salentino - lo Squinzano

### Vini rosati

Degni di nota sono i vini rosati del Salento, grazie al particolare clima che garantisce una maturazione delle uve lenta e costante, vini ricchi di aromi e profumi. Tre rosati del Salento hanno anche la Denominazione di Origine Controllata DOC: il Salice Salentino rosato il Leverano rosato il Lizzano rosato

### Vini bianchi

Vini non molto diffusi, ma che stanno conquistando i migliori palati nazionali e internazionali sono: il Leverano bianco il Lizzano bianco il Salice Salentino bianco l'Ostuni bianco



### SCAPECE GALLIPOLINA

La scapece gallipolina, che è una delle versioni dello scapece (chiamato regionalmente scabéggio), è un piatto tipico della cucina della città di Gallipoli (Puglia).

Questo piatto ebbe la sua origine nel periodo in cui Gallipoli, città marinara, era costretta a subire gli assedi da parte delle potenze mediterranee. Per scongiurare la fame era necessario rifornirsi di cibo da conservare per molto tempo e il pesce, abbondante nei mari intorno alla città, si prestava a questo uso.

Infatti l'ingrediente principale della scapece è il pesce che viene fritto e fatto marinare tra strati di mollica di pane imbevuta con aceto e zafferano all'interno di tinozze chiamate, in dialetto gallipolino, "calette". Lo zafferano dona al piatto il colore giallo che lo rende caratteristico.

Oggi la scapece viene servita come specialità gastronomica nei ristoranti ed è un prodotto tipico delle feste patronali nel Salento.

Nella scapece gallipolina il pesce non viene pulito prima di essere fritto a causa della quantità e della dimensione ridotta delle specie di pesci utilizzati. Mantenere la lisca del pesce potrebbe sembrare strano ma questa viene ammorbidita e resa commestibile con la marinatura in aceto. Va precisato che ci sono più tipi di scapece gallipolina, differenti tra loro per il tipo di pesce utilizzato, per questo, prima della frittura, i vari tipi di pesci vengono "scucchiati", cioè separati, secondo la specie. I pesci fritti vengono disposti, a partire dal fondo della tinozza, a strati alternati con la mollica di pane imbevuta con l'aceto in cui è stato sciolto lo zafferano. La mollica che si utilizza è quella della pagnotta. La forma di pane viene privata della crosta e tagliata a metà, le varie metà vengono poi strofinate su uno strumento detto "crattacasa", una grande grattugia formata da un semicilindro di acciaio largo mezzo metro sulla cui superficie sono stati praticati dei fori, simili a quelli di una grattugia da formaggio, larghi circa un centimetro. Una volta che la tinozza è stata riempita fino all'orlo viene sigillata con un foglio di plastica e messa a riposare in una cella frigorifera.



# BUON CONVIVIO A TUTTI!

## IL COMMIO DI MARIO SANTAGIULIANA DALLA DIREZIONE DEL GIORNALE

intervista a cura di Tommaso Sussarello

*Mario Santagiuliana passa definitivamente il testimone della direzione del giornale. In questa intervista la sintesi di oltre venti anni di lavori pro FICE.*

**TS.** *quello delle Confraternite è un mondo grande e articolato. Come ti sei avvicinato a questa realtà?*

**MS.** sono sommelier AIS e appassionato di cucina al punto da frequentare molti corsi con illustri maestri. L'approdo in FICE è giunto contemporaneamente alla nomina di presidente del Circolo Enologico Leonicensi dei Colli Berici. La FICE era allora in disarmo già da diversi anni e nei primi anni '90 Francesco Mazzoli ne riprese in mano le redini. Sin da allora entrai a far parte prima del Collegio dei Revisori dei Conti e più tardi come componente del Consiglio Direttivo, sin quando Mazzoli mi volle come suo vice.

**TS.** *da chi è composto questo grande sodalizio federale?*

**MS.** si tratta di un ambiente estremamente variegato, connesso alla enorme varietà di prodotti e tipicità che ogni confraternita custodisce. Frequentando queste associazioni ho imparato molto, ma mi rendo conto che non si finisce mai di scoprire novità, infatti spostandoci solo di pochi chilometri troviamo tantissime ricette e cibi diversi. Ogni regione possiede grande tradizione e straordinariamente capita di trovare pietanze differenti con lo stesso nome su territori differenti. La grande storia italiana sta infatti anche dentro una gastronomia che si evolve ininterrottamente sin dal tempo dei romani antichi.

**TS.** *sono stati anni di grandi spostamenti su e giù per lo stivale, ma quanto hai viaggiato?*

**MS.** per certo ti posso dire che ho consumato due macchine e se il contachilometri non mente si tratta di mezzo milione di chilometri buoni, solo in auto e senza considerare i voli aerei e le tratte col treno. Nonostante tutto, a causa delle sovrapposizioni degli appuntamenti, non è stato possibile partecipare a tutti gli eventi programmati, anche se in ogni caso la FICE non manca mai di inviare una delegazione di rappresentanza.

**TS.** *davvero tante occasioni. Quanti cibi hai assaggiato?*

**MS.** ricordare tutte le pietanze oggi è impossibile, ma di certo posso affermare di aver assaggiato sempre tutto quel che mi veniva offerto, anche le più strane. Sicuramente, dopo aver frequentato un bel numero di eventi di confraternite estere, posso affermare senza tema di smentita che la cucina più ricca per varietà di materie prime è decisamente quella della nostra nazione, l'Italia!

**TS.** *come inizia l'impegno con Enofice?*

**MS.** sin da quando iniziai il mio impegno di consigliere, dovetti aiutare Mazzoli. In un primo tempo, e come da migliore tradizione, feci "bottega" accompagnando Francesco presso la tipografia e al centro smistamento postale a Venezia. Ogni uscita un bell'impegno che per me costavano una giornata e almeno duecento chilometri di auto. A fine anni duemila il testimone è passato definitivamente a me e Gianni Staccotti per affrontare il passaggio alla stampa a colori. Anni in cui abbiamo scelto te Tommaso e la casa editrice Magnum che governavi per proseguire il rinnovamento. Per questo approfitto per ringraziarti per il lavoro svolto e per i tanti articoli di enogastronomia che hai scritto per il nostro giornale.

**TS.** *Mario sono io che ringrazio sia te che il Consiglio per la fiducia accordatami. Ora per il futuro cosa ci puoi dire?*

**MS.** nel 2014 per mia scelta e con grande amicizia ho deciso di non ricandidarmi passando il testimone al nuovo presidente Porzio. Vedo che oggi Marco sta lavorando con vigore e dal prossimo numero firmerà lui questa testata, auguro che si continui sempre a crescere perché questo movimento diventi più grande e collaborativo. Concludo salutando e raccomandando sempre a tutti che allevino con cura quel bimbo che è lo spirito di amicizia che tutti ci raccoglie. Inoltre non dimentichiamo mai la partecipazione assidua che è linfa per gli eventi e i lavori dei tanti sodalizi che costellano l'Italia e sono orgoglio della FICE.

Buon convivio a tutti!



*Gallipoli*

# gerenza e SOMMARIO

Nuova Enofice

N° 6 -16 | Nov.Dic 2016

n. 6 – anno VI°  
REGISTRAZIONE presso il Tribunale di Verona – n° 1902 del 10/02/2011 – Poste Italiane S.p.A. – Spedizione in abbonamento postale – D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n.46) art. 1, comma 1, Sassari Aut. N. 66/2009 Codice fiscale e partita IVA: 03522480239

Nuova Enofice è organo ufficiale della F.I.C.E. Federazione Italiana Circoli Enogastronomici

*bimestrale di informazione e cultura enogastronomica*

direttore responsabile  
Mario Santagiuliana

hanno collaborato:  
Marco Porzio  
Tommaso Sussarello



grafica e impaginazione  
Max Ventura

redazione  
Novara - Via Grimaldi n.3  
Vicenza - Lonigo, Via S.Chiera n.21  
Sassari - Predda Niedda Sud, str.10

internet:  
[www.nuovaenofice.it](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.




*Scapecce a Otranto*

LA FICE E' UNA

ORGANIZZAZIONE DI PROMOZIONE  
CULTURALE

E NON PERSEGUE SCOPI DI LUCRO



*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)