

ENOFICE

nuova

n. 1 – anno VII^o
REGISTRAZIONE presso il Tribunale
di Verona – n° 1902 del 10/02/2011
Codice fiscale e partita IVA:
03522480239

la specialità tutta
italiana della

GORGONZOLA

**Lecce e
Salento**

Raduno 2017

**Il viaggio
gastronomico**

**Castradina
veneziana**



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 MAGGIO

DOMENICA	07 - Circolo enogastronomico della Rovere - convivio delle Confraternite
SABATO	13 - Confraternita del Tortel Dols – convivio annuale
DOMENICA	21 - Confraternita del Sambajon e Dij Noaset di Chivasso - convivio annuale
	21 - Imperial Castellania di Suavia - convivio annuale
DOMENICA	28 - Associazione Cuj Dal Lundas – convivio annuale

MESE DI GIUGNO

VENERDI	02 - Confraternita del Cotechinomagro – Pegaso Accademici del Salame - Intercapitolo Oltrepo Pavese
DOMENICA	04 - Consiglio grande della Credenza Vinicola di Caluso e del Canavese - la Tornata
DOMENICA	11 - Circolo enogastronomico Lombardo la Franciacorta - incontro in Franciacorta
SABATO e LUNEDI	24/26 - Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo - 10° capitolo
DOMENICA	25 - Confraternita del formaggio Piave, Confraternita della Pasta Fresca, Confraternita della Sopressa, Circolo enologico Leonicensino, dei colli berici - Convivio del "Tabarin dell'amicizia"

MESE DI LUGLIO

VENERDI	07 - Confraternita del Capunsel di Solferino - tredicesima grande festa del Capunsel di Solferino
---------	---

MESE DI SETTEMBRE

DOMENICA	17 - Confraternita della Nocciola Tonda e Gentile di Langa - convivio 2017
SABATO e DOMENICA	23/24 - Cavalieri di Adelasia - capitolo annuale
DOMENICA	24 - Confraternita del Bacalà alla Vicentina - XXX° anniversario di fondazione

MESE DI OTTOBRE

DOMENICA	01 - Confraternita D'La Tripa D'Moncale - convivio annuale
LUNEDI	02 - F.I.C.E. - Confraternita del Pampasione - XXXVI° Raduno Nazionale delle Federazione Italiana Circoli Enogastronomici
SABATO e DOMENICA	07/08 - Confraternita del Tortel Dols - Gran Galà del Tortel Dols
DOMENICA	08 - Confraternita della Salsiccia di Bra - convivio annuale
DOMENICA	15 - Confraternita dello Spiedo Tradizionalmente Bresciano - Confraternita della Grappa Vini e Antichi Sapori Bresciani - Amici del Porcello - Simposio Bresciano delle Confraternite
DOMENICA	15 - Academio dai Cjarsons - 4° capitolo
DOMENICA	15 - Consiglio grande della Credenza Vinicola di Caluso e del Canavese - Festa dei Vignolant

MESE DI NOVEMBRE

SABATO	11 - Confraternita del Bollito e della Pera Madernassa di Guarene - concorso Enogastronomico della Pera Madernassa di Guarene
DOMENICA	26 - Confraternita del Capocollo di Martina Franca - festa della Grugnata

MESE DI DICEMBRE

DOMENICA	03 - Helicensis Fabula - convivio annuale
----------	---



Marco Porzio nuovo Presidente FICE



*affermare valori
e finalità delle
Confraternite*



Carissimi confratelli,

il mio saluto come sempre va a tutti voi che ogni volta sapete trasmettermi l'entusiasmo con cui partecipate ai vari eventi a cui ho l'onore di partecipare.

Incontrarvi è per me sempre una gioia, così come lo è il condividere i nostri obiettivi nella comune speranza che quante più persone possano seguirci e vogliano intraprendere con noi questo cammino di tutela delle tradizioni storiche e di salvaguardia dei nostri territori.

Questo entusiasmo attorno alla nostra Federazione è testimoniato dal fatto che molti circoli di diverse regioni d'Italia si sono iscritti nel corso dei primi mesi di quest'anno ed altri circoli che da alcuni anni non erano più iscritti hanno deciso di riprendere il cammino comune.

Vorrei ringraziare tutti i circoli che sono stati presenti alla nostra Assemblea Nazionale per la costruttiva discussione dei punti all'ordine del giorno perché insieme possiamo migliorarci sempre più e perché contribuire con nuove idee rende il nostro lavoro sempre più efficace.

Invito ancora una volta tutti voi a partecipare al Raduno Nazionale 2017 che si terrà nel Salento e del quale avete ricevuto da tempo il programma.

Spero di incontrarvi numerosi e vi chiedo di indicare la vostra disponibilità a partecipare il prima possibile per permettere agli organizzatori di lavorare al meglio.

Vi ringrazio per la grande collaborazione e attestati di stima che mi state riconoscendo.
Un caloroso saluto e un arrivederci a presto

Marco Porzio



Attività dei circoli

Rolandini di Verolego RIUNIONE CONFRATERNITE PIEMONTESI

Il giorno 14/01/2017 si sono riuniti nel ristorante "Dei Cacciatori" in frazione Rolandini di Verolego, i rappresentanti delle Confraternite Piemontesi per programmare le rispettive manifestazioni del 2017.



Ha fatto gli onori di casa il Gran Maestro Roberto Cantamutto della Confraternita del Sanbajon e dij Noasèt di Chivasso. Dopo il saluto del Presidente della F.I.C.E. Marco PORZIO, lo stesso ha fatto un cenno sia sulle attività e sulle prospettive future della F.I.C.E., sia sugli scopi delle Confraternite Enogastronomiche Nazionali, dopo di che sono iniziati i lavori.

Il Presidente Porzio ha anche colto l'occasione dell'incontro per rivolgere un caloroso invito ai presenti di partecipare all'assemblea della F.I.C.E. che si terrà a Verona domenica 26 febbraio 2017 e qualora impediti attivarsi per delegare persona di loro fiducia. All'incontro hanno partecipato le seguenti Confraternite: Confraternita del Bollito e della Pera Madernassa, Sovrano Ordine della Grappa e del Tomino, Confraternita del Gorgonzola di Cameri, Cuj dal Lundas, Compagnie du S.A.R.T.O., Confraternita dla Tripa, e la Confraternita del Sanbajon e dij Noasèt. Quasi tutte le Confraternite impedito di partecipare, hanno comunicato le date delle loro manifestazioni, mentre le altre provvederanno a comunicarla direttamente alle Confraternite non appena avranno deliberato la data del rispettivo Capitolo.

Dopo aver stilato il calendario si sono trattati alcuni argomenti che interessano le nostre Confraternite. In particolare il Presidente della F.I.C.E. ing. Marco Porzio ha informato i presenti sul sito della FICE che è in corso di attuazione e che verrà presentato al raduno di Verona del 26 Febbraio p.v. All'interno del sito nazionale, ci saranno dei mini siti a disposizione delle varie Confraternite, già informate perché è stata inviata a tutte una scheda di conferma adesione, il Regolamento e servizi ai soci ed il Regolamento portale web FICE. Si è poi passati ad una dimostrazione pratica di come funziona il sito.

Si è parlato degli aspetti/obblighi fiscali delle Confraternite, argomento complesso date le molteplici, specifiche situazioni per cui non è stato possibile individuare una traccia comune ed il problema deve essere affrontato dalle singole Associazioni con commercialista di propria fiducia. Circa il riconoscimento delle Confraternite da parte della Regione, l'ing. Porzio riferisce di avere avuto un incontro in Regione Piemonte senza ottenere risposta a tutt'oggi. Il Presidente riferisce che, diversamente da altre Regioni (Liguria) dove pare vi sia stato un riconoscimento con contributi, nel nostro caso un eventuale, futuro riconoscimento non porterebbe risultati sotto il profilo economico.

Come consuetudine al termine della riunione ai Rappresentanti delle Confraternite è stato servito un ottimo pranzo tipicamente "Piemontese" preparato con raffinatezza dai Titolari del Ristorante "Dei Cacciatori". Non è stato stabilito se rinnovare l'incontro tra le Confraternite del Piemonte anche per l'anno 2018. Tale incontro, oltre che per la stesura del calendario, è, a nostro avviso, un'occasione per confrontarci su aspetti e problematiche e mettere a disposizione esperienze già acquisite su argomenti che è difficile trattare nei singoli Convivi.

FEDERAZIONE ITALIANA
CIRCOLI ENOGASTRONOMICI



F. I. C. E.

Corigliano (cs)

**ACCADEMIA DELLE TRADIZIONI
ENOGASTRONOMICHE DI CALABRIA**

Presentato il progetto “Pane Amore e Made in Italy” - accademia delle tradizioni enogastronomiche di Calabria

Una rete di scuole e associazioni per recuperare la tradizione del pane in un’ottica di valorizzazione del Made in Italy.

Una sala gremita ha salutato l’avvio del progetto, “Pane, Amore e Made in Italy” nato da un’idea del prof. Alessio Fabiano che ha contagiato subito la dirigente Susanna Capalbo dell’Istituto comprensivo Erodoto di Corigliano –CS- rappresenta una sperimentazione scolastica in cui tema del pane è scelto come sfondo integratore di un percorso didattico/laboratoriale che ne sviluppa e valorizza la dimensione scientifica, culturale, storica e geografica, stimolando lo scambio interculturale e la sensibilità ai temi della solidarietà e dell’inclusione sociale e che mira soprattutto a promuovere il made in Italy e le tipicità regionali partendo proprio dal pane. Il percorso ha coinvolto due altri istituti il Don Bosco di Corigliano ed il Tieri.

Per l’aspetto tecnico scientifico ci si è affidati all’Accademia delle tradizioni enogastronomiche di Calabria, associazione regionale riconosciuta che rappresenta sempre più la Calabria in Italia e nel mondo, ente presieduto da Giorgio Durante, che recupera, diffonde e valorizza il cospicuo patrimonio enogastronomico regionale che oggi è anche finito sulla copertina della testata americana New York Times.

La serata è stata animata dalla presenza in sala dei ragazzi delle diverse scuole che con i loro interventi hanno contribuito a riempire di contenuti un progetto a loro rivolto e che hanno dimostrato di apprezzare oltremodo. Mettere le mani in pasta è sicuramente il modo migliore per imparare e capire più di cento ore di lezione in aula. Le attività proseguiranno nei prossimi mesi con scambi culturali, visite guidate e esperienze laboratoriali.



Brescia
CONFRATERNITA DELLA GRAPPA, VINI E ANTICHI SAPORI

Lunedì 9 gennaio, in occasione della tradizionale manifestazione tenutasi presso Palazzo Paolo VI, si è festeggiato il sesto anniversario di fondazione della Confraternita Enogastronomica Bresciana della Grappa, Vini e Antichi Sapori.



Dopo la Santa Messa il Vescovo di Brescia, Monsignor Luciano Munari, ha benedetto il nuovo labaro della Confraternita.

Sono seguiti un raffinato buffet ed un'ottima cena, consumata nel salone ove desinarono sia Papa Wojtyla che Benedetto XVI in occasione della loro visita a Brescia. Alla ricorrenza, ormai istituzionalizzata ed assai partecipata dai confratelli, hanno aderito con entusiasmo anche esponenti di altri sodalizi bresciani.



CONCAMARISE

CONFRATERNITA NOSTALGICI DEL TABAR DI SANT' ANTONIO ABATE

La confraternita dei Nostalgici del tabar di Sant' Antonio Abate domenica 15 gennaio 2017 in una splendida giornata di sole ha fatto rivivere al paese e a tutte le persone presenti la vita contadina di un tempo. Ha dato inizio la sfilata con le varie confraternite invitate, Confraternita formaggio piave, del tabar, del turtel sguazzarot, della polenta, del radicchio di verona, buonuciar, le castellane, snodar, sanbaiun ednoaiset, della sopressa, del gorgonzola e altre rappresentanze tutte con il tipico tabar e il gonfalone locale. In processione seguendo la statua del Santo si sono avviate verso la chiesa per la celebrazione della Santa messa presieduta da Padre Franco Musocchi ministro generale dei frati dell' ordine di San francesco. Significativo l' ingresso in chiesa accompagnato da uno strumento originale " la piva" suonato con passione da un giovane proveniente da Gambellara RE , non di meno la presenza dei bambini della scuola materna Santi Angeli Custodi del paese, che hanno fatto da cornice con i suoi costumi da piccoli contadini. Al momento dei doni hanno portato all' altare i loro disegni tutti in tema con la festa, seguiti dai vari cestì con i prodotti della terra. Il parroco don Maurizio Saccoman al termine della celebrazione ha dato lettura della lettera di ringraziamento di Papa Francesco per il dono ricevuto l' anno precedente di un " tabar bianco" e trasmetteva la sua benedizione a tutti i presenti e alla comunità di Concamarise.

Nel cortile del Circolo NOI Padre Franco ha benedetto il sale e tutti gli animali presenti per poi passare la parola al sindaco di Concamarise Cristiano Zuliani al presidente Fabrizio Lonardi alle autorità convenute, per i vari ringraziamenti in particolar modo il presidente nazionale Marco Porzio. Si è proseguito al taglio del nastro con l' ospite d' onore Anna Cavallaro; aperitivo a base di polenta brustolà e lardo, il tutto innaffiato con l' immancabile " graspia", quindi tutti al ristorante locale Reysol per far onore ad un vero pranzo contadino, c' è stata la consegna del 5° premio conferito alla campionessa mondiale Anna Cavallaro di Belfiore VR specialista nel volteggio a cavallo di cui vanta una brillante carriera, ma soprattutto spera di riuscire a realizzare un suo sogno e dar vita ad un centro di ippoterapia per disabili. Ha fatto bella mostra la visita al museo " casa contadina" dove si poteva ammirare la preziosa raccolta dei vari oggetti tutti usati dai contadini di un tempo; sul piazzale facevano da cornice i trattori d' epoca tutti funzionanti ed interessante la cottura di una forma di formaggio usando recipienti originali forniti da una compagnia di " malgari". Per le vie del paese erano presenti varie bancarelle enogastronomiche circondate da spiritosi spaventapasseri che rendevano ancor più tipica la festa, il prossimo importante impegno della confraternita è stato il 21- 22 gennaio con il consolidamento del gemellaggio di Assisi .



MONCALIERI
CONFRATERNITA DLA TRIPA D' MONCALÈ

Vita Confraternale: continua la piacevole attività associativa della Congrega moncalierese che si appresta a celebrare le “nozze d’oro” in amicizia e serenità sociale; i nostri appuntamenti sono scanditi da un programma alquanto intenso che annualmente cerchiamo di rispettare con dedizione e puntualità.



Incontri sociali, ogni ultimo venerdì del mese, in parte nella nostra tavernetta, gustosamente rinnovata dai nostri operosi Confratelli, in parte sul territorio alla ricerca di trattorie del buon gusto per assaggio dei prodotti di Terra Madre.

Seguono poi con solerte partecipazione le nostre presenze nel ventaglio degli incontri che il calendario Enofice propone annualmente per “gustare” la preziosità dell’attività interassociativa e dell’amicizia che la nostra Associazione propone.

Ancora buona presenza sul territorio nostrano per aderire e collaborare a iniziative di promozione sociale e aiuto a necessità emergenti o consolidate da anni, vedi “Asili notturni di Torino, Oratori in difficoltà, collaborazione alla ristrutturazioni di chiese, edifici storici in difficoltà, ecc, sempre con presenza attiva dei nostri Confratelli che offrono tempo, lavoro, capacità nella preparazione di vivande con il prodotto tipico moncalierese molto gradito.

Interessante serata venerdì 27 gennaio scorso sulla collina Monferrina di nord/ovest presso il ristorante di Saronsella – frazione di San Sebastiano da Po- ove abbiamo “coronato” la nostra decennale presenza offrendo ai centocinquanta Commensali i tipici, variegati, cinque antipasti, agnolotti e “savoiarada” a tutta trippa; la gioiosa serata è stata coronata con la nomina della Proprietaria del ristorante, che sempre mette a nostra disposizione cucina e ampio locale, la nomina a “Commendatrice d’onore” della nostra Confraternita; riconoscimento che rilasciamo a Personalità che donano amicizia, collaborazione e stima alla nostra vita confraternale.



VITERBO
CLUB ENOGASTRONOMICO VITERBESE

Con il mese di gennaio il Club Enogastronomico Viterbese ha ripreso la propria attività presentando nella prima conviviale dell'anno, 22 gennaio, una azienda vitivinicola che pur di piccole dimensioni si è ritagliata uno spazio di nicchia nel variegato mondo



Una azienda in Umbria nel comune di Giove confinante con il Viterbese che si contraddistingue per il rispetto delle tradizioni contadine a discapito delle pratiche invasive conferendo al prodotto finale una sapidità di tutto rispetto.



Due sono stati i vini presentati sui cinque prodotti dall'azienda: un Grechetto ed un Ciliegiole ambedue vinificati in purezza che hanno accompagnato le preparazioni della Chef Emanuela dell'Agriturismo "L'Angelo del Focolare" di Bagnaia.

Dopo un antipasto con sformatino di verdure su letto di rucola e pachino con prosciutto e bufala è stato servito il piatto forte della conviviale una incantevole polenta arricchita da funghi porcini, salsiccia e costarelle con successiva cicoria ripassata e insalatina mista. Al termine il dolce della casa, la Ciocoarancia che ha prelibato i palati dei commensali aiutati da un ottimo Barolo chinato.



CILIEGIOLE DI NARNI Indicazione Geografica Tipica

TIPOLOGIA Rosso Fermo	TIPOLOGY Still Red
UVAGGIO Ciliegiole 100%	MIXED VINTAGE Ciliegiole 100%
SUPERFICIE VIGNETO 1,0 Ha	VINEYARD SURFACE AREA 1.0 ha
BOTTIGLIE PRODOTTE 7000	BOTTLES PRODUCED 7000
CAPACITÀ BOTTIGLIE 750 mL	BOTTLE CAPACITY 750 ml
TIPOLOGIA DEL TERRENO Bruno calcicoli, ben dotati in sostanza organica	SOIL TYPE Calcicolous-brown, well-endowed in organic substances
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Gouyot	FORM OF CULTIVATION Gouyot
DENSITÀ DEI CEPPI 4000 per Ha	PLANTING DENSITY 4000 grapevine stumps per ha
PRODUZIONE PER ETTARO 2,0 Kg per ceppo, corrispondente a 80 q.li	YIELD PER HECTARE 2.0 kg per grapevine stump, equivalent to 8.0 tons
ETÀ MEDIA DEI VIGNETI 13 anni	AVERAGE AGE OF VINEYARDS 13 years
EPOCA VENDEMMIA Seconda metà di settembre	HARVEST PERIOD Second half of September
FERMENTAZIONE Premacerazione per 24/48 ore. Fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata	FERMENTATION Premaceration for 24/48 hours. Fermentation in stainless steel vats at a controlled temperature
MACERAZIONE 8-10 giorni, con alternanze di follature e rimontaggi	MACERATION 8-10 days, with alternations of wine-crushing, and pumping must over grape dregs
AFFINAMENTO In tini di cemento vetrificato per 6 mesi. In bottiglia per almeno 3 mesi	REFINEMENT In glazed concrete vats for 6 months. In bottles for at least 3 months

 Sandonna
AZIENDA VITIVINICOLA

Susegana

CONGREGA DEI RADICI E FASIOI

Il Convivio della CONGREGA DEI RADICI E FASIOI è iniziato già il giorno undici gennaio con l'arrivo della rappresentanza del Portogallo ed è proseguito poi nei giorni dodici e tredici con quello dei rappresentanti di Estonia, Madeira, Spagna e Macao.

sbandieratori, dove abbiamo iniziato con l'aperitivo nella cantina, per fare poi il pranzo nelle sale della cantina stessa.

Ben duecentoquindici persone hanno partecipato alla degustazione del nostro piatto sociale: i famosi "RADICI E FASIOI"! La splendida manifestazione è durata fino al tardo pomeriggio, quando la maggior parte delle Confraternite si sono accomiate, salvo alcune, soprattutto straniere, che si sono fermate ancora per qualche giorno.



Il giorno quindici mattina sono arrivate inoltre sedici confraternite da diverse parti d'Italia.

Abbiamo fatto conoscere ai nostri gentili ospiti le bellezze del nostro territorio, iniziando con la mostra degli "Impressionisti" che a Treviso sta avendo un enorme successo, per finire, il giorno quattordici, con la visita alle nostre incomparabili Dolomiti, salendo fino ai 2120 metri del rifugio Faloria, facendo poi visitare loro la perla delle Dolomiti, Cortina d'Ampezzo.

Durante il percorso abbiamo anche illustrato, davanti alla diga del Vajont, la tragedia che nel 1963 colpì duramente le popolazioni di quei paesi.

Il giorno quindici la nostra festa è iniziata con una caratteristica manifestazione degli sbandieratori e tamburini della città di Feltre che hanno intrattenuto sia i gentili ospiti, sia il numeroso pubblico di Susegana, accorso per l'occasione.

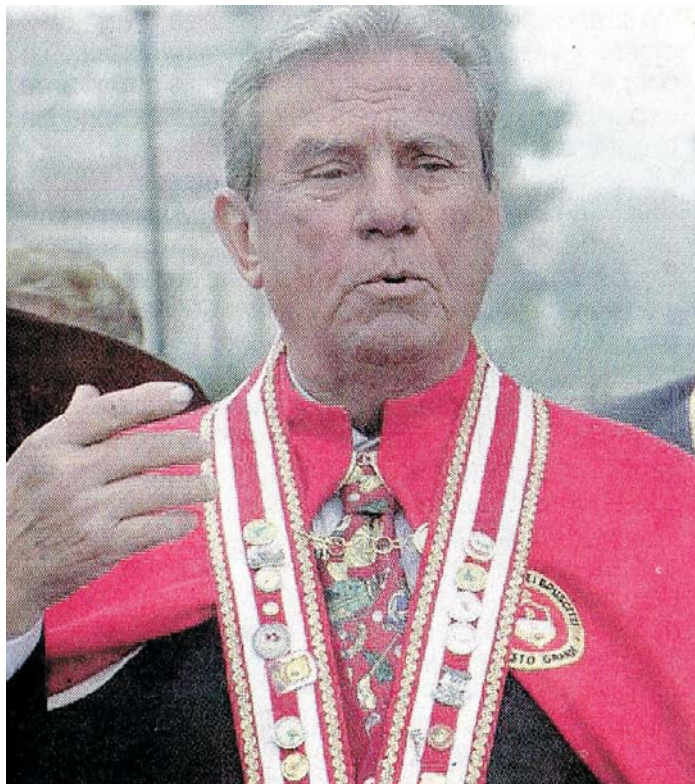
Dopo la Santa messa siamo passati nella sala Consigliare del Comune, ove alla presenza di numerose autorità è stata presentata la manifestazione, terminata con l'intronizzazione di ben sei nuovi Confratelli e la nomina di sette Ambasciatrici di vari paesi Europei.

Di seguito tutto il gruppo si è recato presso le Cantine dei Conti Collalto, della Principessa Isabella, sempre accompagnati dagli



VERONA
FICE

LUTTI



Si è spento **Ferrario Ernani**, fondatore e presidente emerito del MAGISTERO DEI BRUSCITTI

Ci ha lasciati il carissimo amico **Mario Pianezi**, gallurese, animatore per anni della CONFRATERNITA DEL VERMENTINO DI GALLURADI BERCHIDDA.





GORGONZOLA

uno tra i formaggi italiani più conosciuti e apprezzati al mondo

Il Gorgonzola, uno tra i formaggi italiani più conosciuti e apprezzati al mondo, è un erborinato DOP (Denominazione di Origine Protetta), prodotto esclusivamente in Italia con latte intero vaccino. Come avviene per tante specialità della tradizione gastronomica italiana, le sue origini si confondono tra leggenda e realtà. Secondo alcuni storici il primo Gorgonzola venne prodotto fra il IX e il XII secolo nelle pianure intorno a Milano, nella cittadina di Gorgonzola. Da qui il nome di questo formaggio, unico e inimitabile per caratteristiche organolettiche.

Anticamente non si faceva distinzione tra i formaggi, erano tutti denominati con il termine latino "caseus": e nemmeno questo formaggio particolare, segnato da muffe verdi, sfuggiva alla regola.

In quell'epoca le conoscenze non erano in grado di fornire spiegazioni sulla particolarità del Gorgonzola, era considerato un principio vegetale, ai confini tra l'alchimia e la magia: era un miracolo della natura a donare al formaggio quella inconfondibile tonalità verdastria e quel sapore incomparabile.

Solo nel Seicento venne coniato il vocabolo "stracchino", per indicare una tipologia di formaggi ottenuti quando il bestiame scendeva dagli alpeggi alla pianura. E qui riposava, perché "stracco", stanco.

Col passare del tempo lo stracchino iniziò ad essere chiamato "erborin", un vocabolo del dialetto lombardo che significava prezzemolo, a buon ricordo delle ramificazioni verdastre

all'interno del formaggio. Un termine che oggi identifica un'intera categoria di formaggi: gli erborinati.

Nei secoli passati le migrazioni oltre il Ticino delle famiglie di casari lombardi portarono anche in Piemonte la produzione del Gorgonzola: attraversato il fiume, naturale confine tra la regione lombarda e quella piemontese, giunsero a Novara, una terra ricca di acqua, pascoli, mandrie. E quindi di latte.



Nel Novarese misero a frutto la loro arte ed in breve il territorio tra il Sesia e il Ticino divenne un polo di attrazione per la produzione e la stagionatura del Gorgonzola.

Novara, quindi, capitale del Gorgonzola: degli oltre 4 milioni di forme prodotte ogni anno, oltre il 57% viene realizzato in questa provincia.

È stata quindi la storia a disegnare in Lombardia e in Piemonte il territorio di produzione del Gorgonzola, un'area che verrà ufficialmente sancita come "tipica" con la creazione, nel 1970, del Consorzio di Tutela: il Gorgonzola deve essere realizzato nella zona d'origine, con il latte proveniente dal territorio consortile e sullo stesso territorio prodotto, stagionato e sezionato per la vendita.

Se così non avviene, non è Gorgonzola.

Questo formaggio è stato riconosciuto dalla Comunità Europea e registrato nella lista dei prodotti DOP con Reg. Cee n° 1107/96. Ogni forma, del peso di circa 12 kg., viene marchiata all'origine, riporta l'indicazione del produttore e viene avvolta in fogli di alluminio recanti un particolare rilievo di piccole "g" stampate su tutto il foglio: senza il marchio del Consorzio non è Gorgonzola. È prodotto nelle province di Bergamo, Brescia, Biella, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milano, Novara, Pavia, Varese, Verbania, Vercelli ed in alcuni comuni dell'Alessandrino.

g
GORGONZOLA



Quelle caratteristiche venature verdastre ...

Per la produzione del Gorgonzola viene utilizzato esclusivamente latte di alta qualità, non inquinato da disinfettanti, pesticidi o antibiotici. Se così non fosse non potrebbero riprodursi le muffe ed i fermenti lattici, molto delicati e sensibili all'ambiente che li circonda, responsabili delle caratteristiche organolettiche del prodotto. Infatti, i fermenti lattici, molto simili ai bacilli contenuti nello yogurt, sono indispensabili alla produzione di questo particolare formaggio: le caratteristiche e inconfondibili venature verdastre sono dovute ad una muffa "buona", che appartiene alla specie "Penicillium roqueforti".

Un alimento completo ad alta digeribilità. Senza glutine e senza lattosio.

Dal punto di vista nutrizionale il Gorgonzola è un alimento completo e racchiude tutti gli elementi utili per garantire un buon sviluppo fisico e un giusto equilibrio di sana energia. È molto ricco di minerali e di vitamine, contiene proteine nobili in gran quantità e, se paragonato ad altri formaggi, non contiene una percentuale di grassi particolarmente elevata. È un alimento unico per le sue proprietà nutrizionali e antiossidanti, per le sue caratteristiche organolettiche e di genuinità, per l'alta digeribilità e per le sue grandi potenzialità per la preparazione di gustose ricette. Forse pochi lo sanno, ma il Gorgonzola è anche privo di glutine e di lattosio, può quindi essere tranquillamente consumato da chi è affetto da particolari intolleranze alimentari.





LA CASTRADINA

un'antica tradizione a Venezia

di Tommaso Sussarello

Amo Venezia e il delirio di viverla, muovendosi tra sottoporteghi, canali e passaggi. E bacàri ovviamente.

Della gastronomia veneziana ho mangiato tutto il possibile, spesso sotto forma di cicchetti (ma non solo) abbinati a un "ombra de vin". Acciughe salate e piccanti, baccalà, bastoncini di polenta fritta, sarde in saor, moeche fritte e molte verdure. Una cucina ricca di pescato ma che tra le pieghe della tradizione nasconde segreti assoluti. Mai avrei immaginato di mangiare carne di pecora! La Castradina è un piatto antico che racconta la Venezia del 1600 quando in tutta Europa si celebrò la fine della pestilenza. La caratteristica originale della materia principe è che si trova a Venezia giusto per una decina di giorni l'anno ed è possibile acquistarla da alcuni macellai in Ghetto.

Da sardo, convinto della cultura ovina isolana, sono rimasto davvero stupito da questa pietanza. Altrove le pecore non sono solo animali da latte ma qui si tratta di razze dalmate da carne! Questo è un piatto la cui base è la polpa di cosciotto di montone lungamente salmistrato, affumicato e poi stagionato, usato per fare una gustosa zuppa con l'aggiunta di foglie di verza, cipolle e vino, che tradizionalmente viene gustata alla vigilia della festa della Madonna della Salute che cade il 21 novembre.





Pare che la diffusione della pietanza risalga al periodo delle pestilenze. Anche a Venezia, come in altre città italiane, la peste devastò la popolazione. Le famiglie fuggirono nelle campagne ma siccome da Venezia non si va e viene facilmente, la città rischiò di vedere l'abbandono totale. I veneziani si sa, guardano più al mare che a terra e proprio oltremare avevano le loro alleanze. Nel lunghissimo periodo di isolamento patito durante la pestilenza, i Dalmati (gli schiavoni) rifornivano la città con quel che potevano e cioè prevalentemente carne di montone conservata sotto sale che diventò ben presto l'unica pietanza reperibile nel territorio. Sempre in quegli anni terribili, fu costruita a Venezia la Chiesa di Santa Maria della Salute per ottenere la grazia di cessazione della pestilenza dalla Vergine Maria. L'edificio si trova nell'area della Punta della Dogana, davanti al Bacino di San Marco e Canal Grande. Un imponente ex voto alla Madonna da parte dei veneziani. Ogni anno si celebra il 21 novembre la Festa della Madonna della Salute. Ecco che in questo periodo nelle macellerie veneziane e nei mercati dalle parti di Rialto, compare la carne di montone per preparare il piatto tipico di questo momento dell'anno: la Castradina.





INGREDIENTI

Un pezzo di carne di montone salmistrata che potrete comprare solo nei pochi giorni attorno al 21 novembre

Sedano, carote e cipolla

Alloro, rosmarino e chiodi di garofano

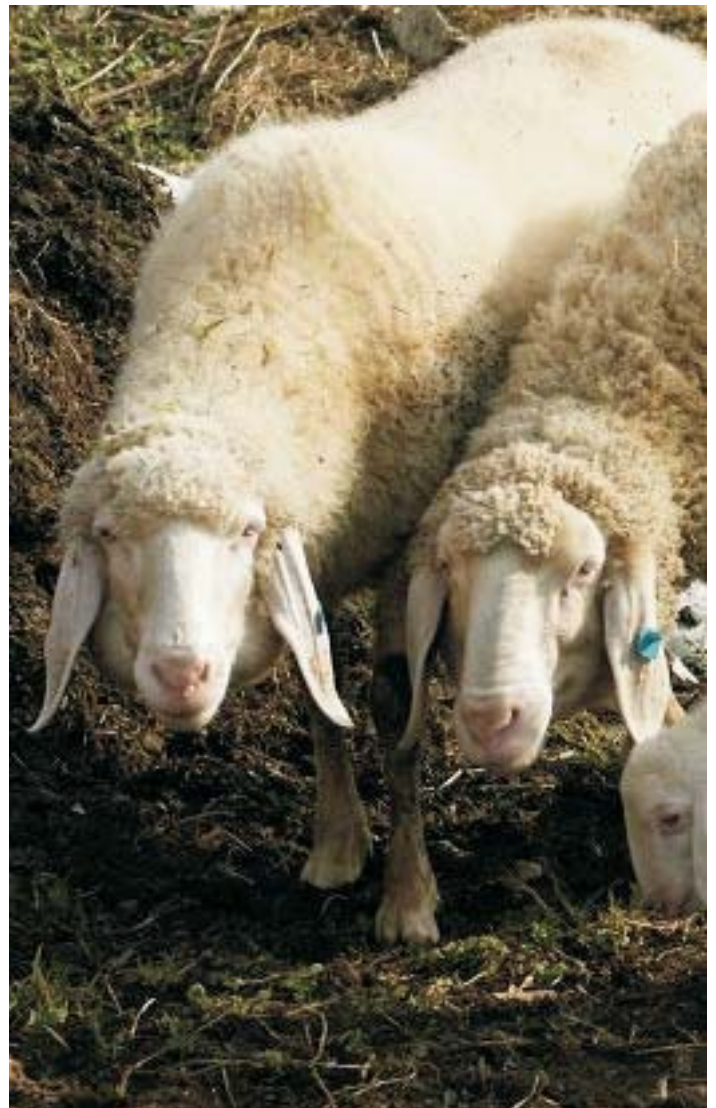
Un cavolo verza a fette

Olio extravergine di oliva

sale e pepe

RICETTA

La carne viene messa a bagno in acqua cambiata giornalmente per una settimana, poi si mette a bollire in acqua dissalata a fuoco lento. Si getta via il brodo e si rimette a questo punto a lessare definitivamente con le verdure e gli aromi. A parte si cuoce il cavolo verza a pezzi "soffocato" con le cipolle e poco brodo di castradina. Per ultimo si assembla la pietanza unendo carne con le verdure e poco brodo. Il piatto va servito caldissimo, sistemando nel fondo la verza e sopra i pezzi di castradina e il brodo. Per accompagnamento qualche fetta di pane tostato o polenta riscaldata, mentre per quanto riguarda il vino se non trovate un Recioto, l'abbinamento funziona sempre con un rosso giovane poco impegnativo, adatto a questo piatto rustico.





F . I . C . E .

FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI

Registrazione del Tribunale di Savona n. 01950

Codice fiscale e Partita Iva n. 03522480239

Sede Ufficiale: c/o VERONAFIERE – Viale del Lavoro 8 – Verona

Sede Operativa: Via Grimaldi 3 – 28100 Novara

Tel. 333 7909361 Fax 0321 540537 E-mail: presidente@confraternitefice.it

www.confraternitefice.it

**LA F.I.C.E. e la CONFRATERNITA DEL PAMPASCIONE SALENTINO
organizzano il**

36° RADUNO NAZIONALE F.I.C.E



**LECCE / SALENTO
2 - 8 OTTOBRE 2017**

“STORIA, CULTURA, TRADIZIONI ED ENOGASTRONOMIA NELLA TERRA DEI MESSAPI”

PROGRAMMA

Lunedì 2 ottobre

Arrivo in aereo a Brindisi e/o in treno a Lecce, trasferimento libero verso Gallipoli.

Arrivo presso l'Hotel Bellavista di Gallipoli, incontro con l'accompagnatore, sistemazione nelle camere riservate.

Ore 15.00 Incontro con la guida e partenza per Galatina. Passeggiata per una visita nella città capitale delle Tarantate. Lungo la passeggiata visita della Chiesa sconsacrata di San Paolo, dove sino a pochi anni fa si svolgeva il rituale liberatorio delle donne pizzicate dalla "Tarantola Sallentina", e alla magnifica Basilica di Santa Caterina con il suo emozionante ciclo di affreschi del '400 di scuola marchigiana-emiliana in cui svetta il ciclo dedicato all'apocalisse.

A seguire Trasferimento a Cutrofiano. Visita al museo della ceramica presente nella cittadina salentina riconosciuta come capitale dell'arte figula.

In serata Cena presso l'agriturismo "Le Site" di Corigliano d' Otranto.

Rientro in hotel e pernottamento.

Martedì 3 ottobre

Colazione in hotel.

Ore 08.00 Partenza per Taranto e visita della grande città stato magno - greca fondata nel 706 a.c. da una colonia di spartani. La passeggiata porterà ad ammirare l'antica città e le sue testimonianze storiche concentrate tra i Pittaggi (quartieri) del centro storico, dai resti del tempio di Poseidone sino al Duomo, una delle più antiche chiese romaniche di Puglia (1071 D.C.).

In corso di visita, tuffo nella storia della Magna Grecia, con un percorso tra le sale del Museo Archeologico Nazionale, dalle Veneri di Parabita alla prestigiosa collezione degli "Ori di Taranto".

Pranzo In una tipica trattoria, con menù a base di pesce.

Nel pomeriggio Visita ad un impianto di mitilicoltura, per conoscere la celebre "cozza tarantina" prestigioso mitile, principe della cucina pugliese.

A seguire Trasferimento a Manduria e visita del "Museo del Vino", dove si potranno degustare delle etichette del prestigioso "Primitivo" per una cena informale in abbinamento con prodotti tipici locali.

Rientro in hotel e pernottamento.

Mercoledì 4 ottobre

Colazione in hotel.

Ore 08.30 Partenza per Otranto e visita della città, con le sue bianche strade che si stagliano tramite le mura sull' azzurro dell'adriatico a far divenire l'antica Hydruntum la porta d'oriente, coacervo di culture raffigurate negli splendidi monumenti della città tra cui la cattedrale con il suo splendido pavimento a mosaico raffigurante l'albero della vita, il castello aragonese e soprattutto la piccola ma meravigliosa chiesa di S. Pietro.

Pranzo In una tipica Masseria.

Nel pomeriggio Lungo la "Costa del Mito", si percorrerà la litoranea adriatica da S. Cesarea Terme verso gli emozionanti panorami di S. Maria di Leuca, Capo de Finis Terrae.

In corso di visita, nei giardini e nel salone dei mosaici dell'ottocentesca Villa La Meridiana a Santa Maria di Leuca (eccezionalmente aperta al pubblico), degustazione di rosolii e ratafià selezionati da "La Dispensa di Caroli", accompagnati da quadretti di crostata con confetture varie. Quindi visita delle scuderie della "Villa" con l'originale pavimento in pietra, le antiche mangiatoie, il carretto per il pane.

Rientro in hotel.

Nel frattempo **ARRIVO PRESSO L'HOTEL BELLAVISTA DI GALLIPOLI DI TUTTE LE CONFRATERNITE E INIZIO DEL 36° RADUNO NAZIONALE FICE.**

Incontro con l'accompagnatore, sistemazione nelle camere riservate.

Ore 20.30 Cena di Benvenuto presso la panoramica sala ristorante dell'Hotel Bellavista.

Pernottamento.

Giovedì 5 ottobre

Colazione in hotel.

Ore 08.30 Sfilata con i paludamenti delle confraternite lungo il ponte seicentesco che collega la parte nuova alla città vecchia di Gallipoli.

Visita del centro storico, l'antica Kalè polis, in passato sede della Borsa Europea dell'olio lampante. L'escursione prevede la discesa in uno dei 35 frantoi ipogei del borgo antico, la visita della chiesa della Purità, sede della congregazione "de Bastasi" (facchini) e della Cattedrale di Sant' Agata.

Ore 11.00 Momento Istituzionale per un saluto delle autorità e chiamata delle Confraternite.

Ore 12.30 Trasferimento a Monteroni di Lecce.

Light Lunch presso "Tenuta Malcandrino", ubicata nella caratteristica "Valle della Cupa". Nel corso del pomeriggio convegno coordinato dal Dott. Agronomo Giancarlo Leuzzi, con laboratori di degustazione e lezioni conoscitive sull' oro del Salento.

Rientro in hotel.

Ore 20.30 Cena salentina in una caratteristica masseria con spettacolo di Pizzica.

Rientro in hotel e Pernottamento.

Venerdì 6 ottobre

Colazione in hotel.

Ore 08.30 "Signori in Carrozza", viaggio tra le campagne salentine a bordo dei treni delle Ferrovie Sud Est per Lecce.

Ore 09.30 Arrivo a Lecce e visita guidata della Città Barocca con le sue chiese e palazzi da S. Croce a Piazza Duomo e le vestigia romane tra cui il teatro e l'anfiteatro, architetture che rendono unica quella che è considerata la capitale del Barocco.

Durante la passeggiata, sosta presso uno degli storici bar del centro storico per degustare il tipico pasticcetto salentino.

Pranzo In un caratteristico ristorante del centro storico.

Proseguimento della passeggiata guidata nel centro storico di Lecce ed incontro per un saluto istituzionale con le autorità.

Rientro in Hotel.

Ore 18.00 Trasferimento a Maglie, presso la Tenuta "Luca Giovanni" e partecipazione alla rassegna "I Vini del Salento", realizzata in collaborazione con AIS Lecce.

Ore 20.30 Cena di Gala presso la Tenuta.

Rientro in hotel e pernottamento.

Sabato 8 ottobre " Alli Paisi de Li Pampasciuni "

Colazione in hotel.

Ore 8.30 Partenza per Galugnano, caratteristica frazione del comune di San Donato di Lecce, dove si festeggia la Madonna Addolorata, tradizionalmente nota come la "Madonna Te li Pampasciuni". Nella piazza del paese esposizione e fiera mercato di prodotti tipici dell'enogastronomia salentina e laboratori sensoriali del gusto.

Pranzo In corso di visita.

A seguire Trasferimento ad Acaya, la più importante e meglio conservata città fortezza del meridione d' Italia, visita guidata del Borgo e del Castello.

Rientro in hotel.

Ore 20.30 Cena di Gala presso la sala panoramica del ristorante "Grand Hotel Riviera" di Santa Maria al Bagno (Le), scambio dei doni tra le confraternite.

Rientro in hotel e pernottamento.

Domenica 9 ottobre

Colazione in hotel.

Ore 8.30 Partenza per Alezio.

Ore 09.00 Santa Messa con i paludamenti, presso il Santuario di Santa Maria della Lizza.

Al termine della Santa Messa, foto di gruppo sotto "Il Cappellone".

A seguire Visita guidata dell'antico centro messapico per ammirare il Museo Civico di "Palazzo Tafuri" con l'annesso parco archeologico ed il cimitero ipogeo del Santuario di Santa Maria della Lizza.

Trasferimento per il pranzo del saluto, presso il Ristorante "Villa Excelsa" di Sannicola.

Saluto delle confraternite, partenza.



A disposizione dei partecipanti sono previsti due pacchetti tra cui scegliere:

- **Pacchetto n.1 "Tutto Compreso" dal 02/10 al 08/10 2016**

€ 810,00/persona

Include hotel Bellavista a Gallipoli, con sistemazione in camere base doppia, pullman durante l'intero tour, il trasferimento da Gallipoli a Lecce a bordo dei treni delle Ferrovie Sud Est, guide ed auricolari, gli ingressi nei musei e/o luoghi d'arte, le attività, pranzi e cene come da programma, assicurazione medico bagaglio, tassa di soggiorno hotel. Supplemento camera doppia uso singola per le 6 notti € 170,00

- **Pacchetto n.2 "36° Raduno FICE" dalla cena del 4/10 al pranzo del 08/10 2016**

€ 560,00/persona

Include hotel Bellavista a Gallipoli, con sistemazione in camere base doppia, pullman durante l'intero tour, guide ed auricolari, gli ingressi nei musei e/o luoghi d'arte, le attività, pranzi e cene come da programma, assicurazione medico bagaglio, tassa di soggiorno hotel.

Supplemento camera doppia uso singola per le 4 notti € 120,00

Hotel unico per l'intero gruppo:

HOTEL CLUB BELLAVISTA

Corso Roma - 73014 Gallipoli (Lecce) - Tel. +39 0833 261831

L'hotel a 3 stelle superior, Bellavista Club è situato nel centro di Gallipoli, aperto nel 1970 e rinnovato nel 2011.

Le camere, tutte estremamente luminose, sono state ristrutturate nel 2016 e sono dotate di controllo della climatizzazione individuale, TV satellitare, una cassaforte per laptop e un minibar. Gli ospiti disporranno inoltre di una macchina per caffè e tè e un bollitore elettrico in ogni stanza.

Prenotazioni presso:

MONTEDELIA TOUR – Via Rocci Perrella n° 88, 73011 ALEZIO (Le) –
Tel. +39 0833/281916 – Cel. + 39 335/1900159 fax. 0833/1850144
Mail: direzione@montedelia.com

Le prenotazioni dovranno pervenire **entro il 15 luglio 2017** con un acconto (a persona) pari a:

€ 200,00 per il pacchetto 1

€ 150,00 per il pacchetto 2

Tale acconto non potrà essere restituito in caso di disdetta successiva al 15 settembre 2017

Il saldo dovrà essere pagato entro il 16 settembre 2017.

Riferimenti Bancari per i pagamenti:

C/C intestato a: CONFRATERNITA DEL PAMPASCIONE SALENTINO

Sede legale: VIA ROCCI PERRELLA, 114 – 73011 ALEZIO (LE)

C.F.: 91023800757

IBAN: IT8500526279420CC0411263196

BIC/SWIFT: BPPUIT33

Facoltativamente possono essere stipulate delle assicurazioni contro l'annullamento del viaggio al costo di € 35,00/persona.

Per le prenotazioni che perverranno dopo tale data non è garantita la disponibilità negli hotel e nei ristoranti.

Per perfezionare l'iscrizione è necessario trasmettere copia del bonifico bancario, all'attenzione del sig. Giuseppe Abbatepaolo c/o Montedelia Tour, all'indirizzo : direzione@montedelia.com.

In merito ai trasporti da/per gli aeroporti di Brindisi e presso la stazione Trenitalia di Lecce, l'organizzazione è a disposizione, per tramite del tour operator MONTEDELIA TOUR, a trovare le migliori combinazioni in modo da poter accorpate gli arrivi in orari prossimi e poter garantire dei trasferimenti veloci ed economici verso Gallipoli.

Montedelia Tour in occasione dell'evento, sta attivando una convenzione con TRENITALIA in modo da garantire tariffe vantaggiose a tutti gli ospiti che intendono servirsi del treno per raggiungere la città di Lecce. In merito vi chiediamo di segnalare, per chi volesse fruire di tale mezzo il n° di persone e la stazione di lunga percorrenza più vicina (es. Milano, Bologna, Ancona, Roma, ecc.).



gerenza e SOMMARIO

Nuova Enofice

N° 1 .17 | Gen.Feb 2017

n. 1 – anno VII°
REGISTRAZIONE presso il Tribunale di
Verona – n° 1902 del 10/02/2011
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
Silvano Cavallet

hanno collaborato:
Marco Porzio
Tommaso Sussarello



grafica e impaginazione
Max Ventura

redazione
Novara - Via Grimaldi n.3
Sassari - Predda Niedda Sud, str.10

internet:
www.confraternitefice.it

pubblicità:
Marco Porzio
email presidente@confraternitefice.it


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





*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 - info@redoro.it





ZENATO®

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