

ENOFICE

nuova

n. 2 – anno VII°
REGISTRAZIONE presso il Tribunale
di Verona – n° 1902 del 10/02/2011
Codice fiscale e partita IVA:
03522480239

dalla preistoria

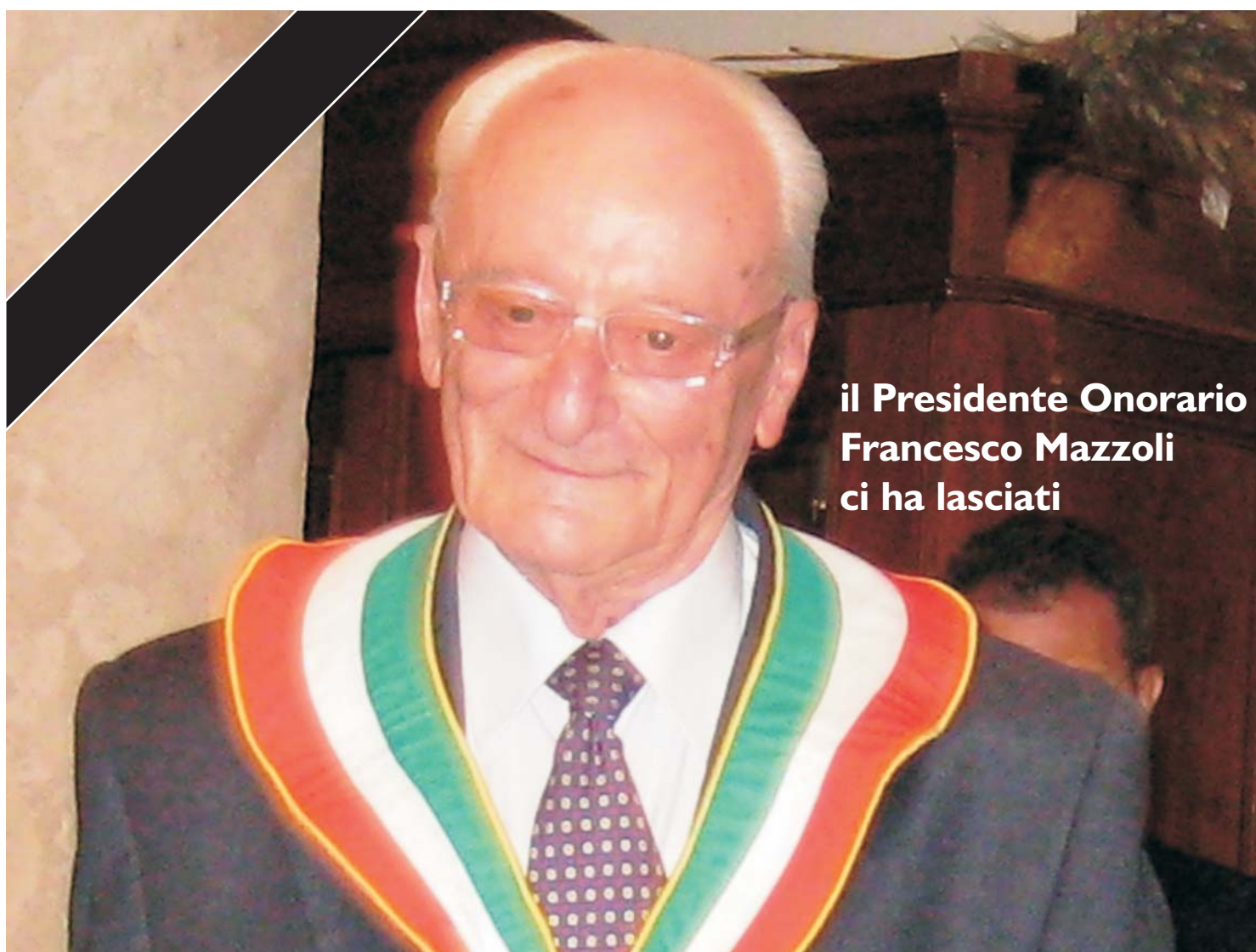
**FORMAGGI
ANTICHI**

Uomo e il Cibo

un rapporto in
perenne evoluzione

**Il viaggio
gastronomico**

**Pantelleria
e capperi**



**il Presidente Onorario
Francesco Mazzoli
ci ha lasciati**

La rivista delle *Confraternite Enogastronomiche*

Organo ufficiale della F.I.C.E.
bimestrale di informazione e cultura enogastronomica



*affermare valori
e finalità delle
Confraternite*



Marco Porzio
Presidente FICE

Cari Confratelli,

come ormai tutti saprete, purtroppo, nei giorni scorsi è venuto a mancare il nostro caro amico e fondatore della F.I.C.E. dott. Francesco Mazzoli.

Senza la sua opera, la sua passione e la sua dedizione noi non saremmo qui. Mi preme dire che già da tempo stiamo camminando sul solco da lui creato negli anni per divulgare la conoscenza enogastronomica dei nostri territori e che a maggior ragione, ci faremo carico di farlo in futuro, anche in sua memoria.

Per Francesco Mazzoli il ritrovarsi insieme era lo scopo principale della nostra Federazione e fino a che la salute glielo ha permesso non ha mai mancato di partecipare ai Convivi Nazionali, occasione in cui tutti i Circoli possono riunirsi per confrontarsi e per vivere momenti di convivialità e di scoperta dei territori e dei sapori.

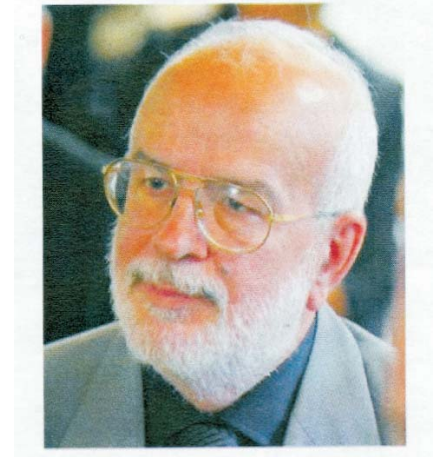
Per questo, non mancheremo di ricordarlo durante il prossimo Raduno che si terrà in Puglia nel mese di Ottobre presso gli amici della Confraternita del Pampascione Salentino e al quale già molti di voi hanno aderito e per il quale vi ricordo che è ancora possibile mandare la propria iscrizione entro il 15 luglio.

Con la sincera speranza che questo periodo estivo appena iniziato possa essere per tutti un momento di riposo e di ripresa in vista dell'autunno che sicuramente ci vedrà impegnati in numerose iniziative sia locali che nazionali, auguro a tutti buone vacanze e aspetto di incontrarvi numerosi ai prossimi incontri.

Un caloroso saluto e un arrivederci a presto

Marco Porzio





Silvano Cavallet
Direttore Nuova Enofice



*affermare valori
e finalità delle
Confraternite*



Saluti del direttore

Orgoglio e, assieme, un po' di timore. Sono i sentimenti che mi si sono subito affacciati alla mente quando mi è stato proposto di assumere la direzione di Enofice. L'orgoglio, credo, è facilmente condivisibile. Significa, infatti, diventare il coordinatore di una grande famiglia: decine e decine di soci che, nella rivista, hanno trovato e sanno di poter continuare a trovare uno strumento capace di veicolare esperienze, ideali, suggerimenti.

Ancora, un tavolo sul quale potersi confrontare – con la semplicità e l'immediatezza di chi è ben consapevole dell'intrinseco, profondo rapporto che c'è tra cibo e cultura - a proposito di vecchie e nuove questioni che connotano il pianeta-alimentazione. Il timore, anche questo facilmente comprensibile, deriva da un dato di fatto oggettivo: arrivare alla direzione della rivista con l'obbligo di raccogliere il testimone da Mario Santagiuliana.

Quanto importante sia stato il suo contributo è cosa tanto nota da non richiedere un profluvio di parole. Personalmente lo considero un patrimonio anche mio; al quale potrò attingere per svolgere al meglio questo nuovo impegno. Impegno finalizzato a mantenere alto il profilo di questo fil rouge che lega tra loro uno stuolo di appassionati cultori della cultura alimentare. Se e quanto i riscontri saranno positivi, lo giudicherete nel tempo. Per parte mia garantisco che l'impegno e la dedizione saranno totali.

Silvano Cavallet



FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI

CALENDARIO MANIFESTAZIONI

ANNO 2017

MESE DI LUGLIO

VENERDI, SABATO e
DOMENICA

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

MESE DI SETTEMBRE

DOMENICA

- 03 - Accademia della costina di Coarezza - convivio 2017

DOMENICA

- 10 - S.N.O.D.A.R. Sovranop e nobilissimo ordine dell'amarone e del recioto. - convivio 2017

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

Attività dei circoli

Confraternita Del Gorgonzola Di Cameri (Novara) Convivio 2017

Domenica 9 aprile nella splendida cornice delle terre del novarese immerse tra le risaie colme d'acqua, che in questo periodo dell'anno offrono questo magnifico spettacolo così tipico delle nostre campagne si è tenuto il 17° Convivio annuale della Confraternita del Gorgonzola di Cameri. Anche quest'anno abbiamo continuato il percorso intrapreso negli scorsi Convivi alla scoperta delle eccellenze agroalimentari del nostro territorio, alla ricerca di quei prodotti tipici che ben si accompagnano con il nostro Gorgonzola.

Ci siamo quindi dati appuntamento presso la cascina dell'Az. Agr. Agrifan per conoscere Enrico Fanchiotti e Luigi Negri e il loro "Riso Due Alfieri", per approfondire la nostra conoscenza del processo produttivo del riso, che entrambi coltivano da anni e che di recente hanno deciso di trasformare e vendere con un loro marchio per far arrivare sulle nostre tavole un prodotto di prima qualità e di provenienza tutta novarese. Gli amici che arrivavano da vicino e da lontano sono stati accolti con gli assaggi da sempre proposti dalla Confraternita come colazione di benvenuto: gorgonzola dolce e piccante in purezza, abbinato ai tipici biscotti di Novara con il miele, salumi e vino.

Inoltre sono stati piacevolmente sorpresi dall'assaggio "a tema" proposto in occasione della nostra piccola scoperta del mondo

del riso, una insalata di riso con gorgonzola, rucola, mele e miele, abbinamento che è stato da tutti molto apprezzato.

Dopo la colazione e la visita ci siamo come sempre recati al Ristorante Farese che ogni anno ci accoglie con rinnovato entusiasmo e che non smentisce mai le aspettative nostre e dei nostri amici Confratelli. Hanno aperto la cerimonia i saluti da parte del Gran Casaro Sergio Passera che ha poi passato la parola al Cerimoniere Marco Porzio per la consueta cerimonia.

Quest'anno abbiamo avuto l'onore di nominare casari onorari quattro rappresentanti della Confraternita del Brie de Meaux che da qualche tempo abbiamo conosciuto e con la quale abbiamo intrapreso un cammino volto alla valorizzazione dei formaggi che ci rappresentano e ci accomunano.

Il menù, composto come d'abitudine principalmente da piatti a base di gorgonzola, ma non solo, e accompagnato dai vini delle Cantine Valle Roncati e delle Cantine Antichi Vigneti Cantalupo, è stato molto apprezzato da tutti i presenti che - come ogni anno - dopo averlo degustato nel corso del pranzo hanno potuto portare a casa un omaggio del nostro prodotto gentilmente offerto dalla ditta Igor.

Come sempre non possono mancare i ringraziamenti da parte di tutti noi Confratelli per l'apprezzamento fittivo e costante che viene dimostrato nei confronti del prodotto che ci onoriamo di rappresentare e divulgare, ma anche del lavoro che ogni anno svolgiamo per far sì che tutti possano sentirsi accolti e possano desiderare di tornare a trovarci.

Riso Due Alfieri

Nasce Riso Due Alfieri, tutto il sapore e la qualità del riso coltivato con cura e passione.



**Sovrano Ordine Dei Cavalieri Della Grappa E Del Tomino Di
Chiaverano
CONVIVIO 2017**



Si è tenuto Domenica 2 Aprile 2017 il nostro consueto convivio annuale. Il programma prevedeva:

ore 10:00

- Ritrovo delle Confraternite all' Ecomuseo Orizzonte La Serra in Chiaverano

ore 11:00

- Chiamata delle Confraternite e saluto da parte delle Autorità
- Inseediamento dei Priori per l'anno 2017
- Premiazione del Cavaliere con 10 anni di anzianità
- La Bottega del Fabbro ovvero degli antichi Opifici in Chiaverano

ore 11:45 - Visita guidata alla bottega del fabbro

ore 12:30

- Trasferimento al Ristorante La Tettoia di Bienca

ore 13:00

- Inizio dei lavori conviviali.

Vi è stata partecipazione e soddisfazione da parte dei presenti



Club Della Bavaglia (BS)
CENA SOCIALE

*Club della
Bavaglia*



Brescia
1967-2017



Il Club della Bavaglia di Brescia organizza come ogni mese per i propri soci e amici la cena sociale.

Nel mese di Aprile, il giorno 07, è stata organizzata una visita presso l'Azienda Agricola La Torre, durante la quale, oltre alla visita alle cantine, seguirà una degustazione di vini, chiudendo poi la serata con l'ultimo Spiedo Bresciano della stagione. La serata è aperta a tutti i soci, amici e confratelli.



Confraternita del formaggio Piave (Feltre)
SERATA CONVIVIALE:
CONOSCERE LA VALPOLICELLA



Diffondere la conoscenza e la cultura del proprio prodotto ma, anche, mettere assieme le esperienze di altre realtà. E' questo lo scopo di ogni Confraternita, di ogni Circolo enogastronomico. Compito cui non si sottrae certo la Confraternita del Formaggio Piave dop che, per questo, ha proposto una serata (tra gli ospiti, anche Francesco Danesin e Sergio Campagnaro, rispettivamente presidente e segretario della Confraternita Dogale della Marca) assieme al veronese Snodar (Sovrano et nobilissimo ordine dell'amarone e del recioto), con il quale esiste un gemellaggio ufficiale. Nei locali del ristorante 'La Casona', a Feltre, si è parlato di vite e di viticoltura, con particolare riguardo alla Valpolicella. Alessandro Aldrighetti, cerimoniere dello Snodar, ha presentato la storia della vite le cui origini si perdono nella notte dei tempi. Vite che, nei secoli, è assurta a elemento distintivo della cultura e delle religioni. Una storia che ha conosciuto momenti di crisi (in epoca recente, la fillossera) ma che ha sempre visto la vite rinascere a nuovi splendori. E' toccato, poi, al presidente Arnaldo Semprebbon presentare i tratti che connota lo Snodar, realtà nata alla fine degli anni '60 del secolo scorso ma che può vantare remote origini, risalenti al potere degli Scaligeri. E' quindi, toccato a Leonardo Cecchini, viticoltore, illustrare come si curano, si preparano e si mantengono i vini della Valpolicella. Al centro della serata, naturalmente, l'esame di possibili abbinamenti tra formaggio Piave e vini veronesi. In particolare, sono stati proposti 'Piave mezzano-Valpolicella classico', 'Piave vecchio-Valpolicella superiore', 'Piave Selezione Oro-Valpolicella Ripasso'. Le qualità del formaggio bellunese, oramai assunto a notorietà internazionale, sono state illustrate da Chiara Brandalise, responsabile del Consorzio tutela del Formaggio Piave dop; quelle dei vini, da Aldrighetti. Coronamento della serata con un quanto mai riuscito doppio matrimonio tra Amarone e tagliata di manzo, e tra Recioto e torta di noci feltrine. Durante la serata c'è stato un piacevole intermezzo. Antonio Bortoli, direttore generale di Lattebusche, ha consegnato a Silvano Cavallet un riconoscimento perché, nella sua pluridecennale attività giornalistica, ha sempre promosso l'impegno e la crescita dell'azienda.



Confraternita Della Frittola Calabrese (cs)

PRIMO INCONTRO CON TRA SOCI FONDATORI E SIMPATIZZANTI



Ospiti del socio fondatore Comandante Colonna Francesco presso l'agriturismo "chianu i piru" di Dipignano (CS), l' 8 Aprile 2017 si è tenuta la prima uscita della confraternita "La quadara". Dopo aver degustato la classica "frittolata" preparata sapientemente dai padroni di casa, sono state raccolte numerose richieste di adesioni all'associazione e ascoltate le proposte di varie iniziative da approntare nei prossimi mesi.



Confraternita Dogale Della Marca (TV)
RIUNIONE SOCIALE



Come da programma del 20 Aprile u.s., si è tenuta la Riunione Sociale del giorno GIOVEDÌ 25 MAGGIO 2017 alle ore 20,30, presso la Trattoria "Da Danilo" a Mogliano Veneto (TV) in via Torni, con il seguente Ordine del Giorno 1

1) Aggiornamento del programma delle Manifestazioni organizzate dalle Confraternite FICE ed UCET per l'anno in corso;

2) Organizzazione del Convivio di Buone Vacanze;

3) Varie ed eventuali.

A fine riunione lo chef Alessandro, come di consueto, ci ha allietato con alcune pietanze.



VERONA
FICE

LUTTI

Si è spento all'età di 97 anni il nostro caro amico, fondatore e presidente onorario F.I.C.E. Dott. Francesco Mazzoli. Il funerale si terrà giovedì 29 giugno alle ore 16.30 nel duomo di SCORZE' (VENEZIA)

Siamo vicini alla sua famiglia in questo momento di cordoglio e vogliamo ricordarlo con le parole con cui lui stesso si è recentemente descritto.



il giorno di Pasqua è venuto a mancare, dopo lunga tribolazione, un grande Amico e Confratello, il Maestro Renato Zuin. Sarà sempre con noi il suo ricordo di persona amabile leale e generosa che con la sua voce ha allietato i cuori di tutto il mondo con il Bel Canto. Le esequie si terranno giovedì 20 aprile a Gardigiano di Scorzé.



IL RICORDO PER UNA PERSONA SPECIALE

Si è spento all'età di 97 anni il nostro caro amico, fondatore e presidente onorario F.I.C.E. **Dott. Francesco Mazzoli**. Nei prossimi mesi pubblicheremo alcuni brani e articoli firmati da Francesco, nel frattempo questa nota biografica sulla sua vita.



"Francesco Mazzoli nasce torinese nel 1919, di ceppo friulano. Più tardi sarà savonese per attività e eneto da pensionato.

Persona eclettica, ha attraversato con il "secolo breve" tutti i

campi che la vita mette a disposizione all'essere umano. Ha servito per anni, l'amministrazione pubblica parastatale. Ma prima, durante e dopo non ha mai tralasciato l'occasione di programmare tante attività. In breve: alla RAI di Genova come operatore dell'allora neonato TG in bianco e nero.

Collaboratore di varie testate giornalistiche liguri e milanesi (Secolo XIX, Corriere Vinicolo); critico d'arte per il quotidiano "Il Lavoro" di Genova; fondatore di associazioni a carattere musicale, artistico ed enogastronomico. Tra le quali una cineamatoriale, nel cui campo ottenne premi sia in Italia che all'estero.

E' stato socio fondatori del Circolo "Amici della Lirica Renata Scottò", celebre soprano savonese. Negli anni '50 inizia la collaborazione con il Secolo XIX. Nel 1970 prende, a Genova, la tessera di giornalista. Ha retto l'ufficio stampa del CONI di Savona.

Uomo notissimo in Liguria, Piemonte e Lombardia per la sua opera di valorizzazione dell'enogastronomia italiana e ligure in particolare. Per cui anche amico e, talvolta, consulente, di Veronelli e Buonassisi. Ebbe il "Rhaudum d'Oro" a Rho (MI), la "Pergamena d'Onore" della Serenissima Signoria dei Vini del Piave, Oderzo (TV), la Targa "Corrado Gnani" a Caluso (TO), la Croce di Cavaliere dallo Stato, l' "Aurum d'Oro" e la targa di "Embajador de Honor" dalla CEUCO, Conseil Européen des Confréries Ônogastronomiques, Bayonne, France; nel 1975 fu tra i fondatori della FICE, Federazione Italiana Circoli Enogastronomici, della quale tenne le redini fino al 2004.

È sua opera l'istituzione del bimestrale "ENOFICE" – a diffusione nazionale - del quale è stato anche direttore. Presidente Onorario della Federazione sino ad oggi, non ha mai fatto pace con l'uso del computer, pur ritenendolo strumento indispensabile.

Risale al 1979 il suo primo contatto con l'editoria: "La Liguria nel Bicchiere". In musica: inizia con l'umile mandolino e finisce con il pianoforte. La laurea in Lingue e Letterature Straniere (GE), gli permise di vagare per l'Europa alla ricerca di piatti e vini "del posto".

Critico d'arte, aveva dimestichezza con una molteplicità di artisti liguri e non: da Mangini a Rossello, a Scanavino, all'epigono futurista Farfa, Lucio Fontana, Guido Bruno, Antonio Siri, Aligi Sassu, Porcù, Agenore Fabbri, Treccani, Fieschi....e con le scrittrici Gina Lagorio e Milena Milani."



i FORMAGGI ANTICHI

La preistoria in Italia nord-occidentale

I più importanti formaggi dell'Italia nord-occidentale si rifanno ancora oggi, nei nomi e nelle caratteristiche, mantenuti anche dalla produzione industriale, alla tradizione della transumanza stagionale, soprattutto bovina, nata e perdurata per sfruttare gli alpeggi in quota lasciando libere per l'agricoltura le fasce del fondovalle.

La distinzione tra formaggi d'alpeggio, ricavati con il latte grasso munto nelle zone in cui il pascolo è migliore sia sul piano nutrizionale che su quello degli elementi aromatici, e "stracchini" con scarsa materia grassa, ricavati originariamente da un latte munto da mucche stanche ("stracche") per il ritorno dalla transumanza o per la permanenza invernale in stalla con foraggio meno valido (fieno, fagliame), è ancora oggi evidente nelle produzioni.

Non stupisce dunque che si possa cercare nel complesso mondo protostorico della transumanza, con la sua cultura, la sua economia, le sue tecniche, i suoi miti ed i suoi riti, la lontana origine dell'articolata produzione casearia odierna.



La nascita della transumanza alpina

Nel Neolitico, a partire dal VI millennio a.C., una fase climatica favorevole e le nuove tecniche di produzione determinano anche in Italia una eccezionale crescita demografica, senza confronti in nessun'altra fase storica, in poco più di un millennio. Si stima che nella Cisalpina occidentale, come in media nella fascia climatica temperata europea, la popolazione alla fine del periodo, nella prima metà del IV millennio, possa essere aumentata di trenta volte rispetto alle precedenti fasi mesolitiche.

Dal 4.000 a.C. il peggioramento climatico che segna il progressivo passaggio all'età del Rame favorisce la diffusione dell'aratro, per aumentare le rese agricole e accorciare i cicli di rotazione dei campi, e l'evoluzione dell'allevamento per mantenere costanti i livelli di popolazione. Si passa dalla rotazione degli alpeggi alla vera transumanza, con la concentrazione del bestiame comune in grandi mandrie, sorvegliate da pochi uomini. Si favorisce così sia la diffusione di malattie epizootiche sia l'attività di razzia, che diventa un metodo di superare momenti di crisi delle comunità. L'attività di razzia anche sugli alpeggi in quota caratterizza l'età del Rame fin dalla seconda metà del IV millennio a.C., come

dimostrano l'Uomo del Similaun e numerosi ritrovamenti nell'arco alpino. Tra l'età del Rame e la prima età del Bronzo, fino a circa il 1700 a.C., lo sviluppo del pascolo in quota provoca l'esteso disboscamento delle conche e delle pendici alpine ed appenniniche, e la progressiva elaborazione e specializzazione delle tecniche casearie.

Nel corso della media, tarda e finale età del Bronzo, fino a circa il 900 a.C., le tecniche casearie mostrano ormai un discreto livello di specializzazione, indiziato da uno strumentario dedicato anche in ceramica, ma un'oscillazione fredda ed una nuova espansione dei nevai alpini limita il pieno sviluppo di questo settore dell'economia nell'Italia nord-occidentale. Sarà con l'età del Ferro ed il progressivo miglioramento climatico che accompagna il processo di romanizzazione delle popolazioni locali, che la transumanza in quota conoscerà una vera esplosione, in parte come risposta ai rischi di distruzione bellica delle coltivazioni nella pianura, tanto da portare ad una radicale deforestazione della fascia alpina riconoscibile nelle curve polliniche. E' in questo momento che le tecniche casearie protostoriche arriveranno presso i popoli celtici e liguri delle montagne ad un punto che di fatto appare largamente prefigurare il quadro perdurato fino ai nostri giorni.



I formaggi dei Celti della Cisalpina nelle fonti antiche e nella linguistica

Già nelle descrizioni d'età romana è facile riconoscere i formaggi che costituiscono gli "antenati" delle nostre tome d'alpeggio e fontine.

Nell'Historia Augusta (Ant. Pius, XII,4) si parla di una famiglia di formaggi nelle Alpi occidentali definita genericamente alpinus. È facile comprendere come una vera stella di questo gruppo il rinomato vatusicus (da *Vatusio toponimo, probabilmente in Val d'Isère), una fontina o una gruyère prodotto nelle Alpi Cozie intorno al territorio dei Ceutrones (Galen De Alim. facult III 16, 3 ; Plin N. H. XI 97). Si può dunque interpretarlo come un formaggio stagionato d'alpeggio a prevalenza di latte vaccino, di buona conservazione, originamente cagliato con l'ausilio d'erbe montane aromatiche, secondo una tecnica tipicamente celtoligure (per es. l'erba detta nel Piemonte nord-orientale bettolina o mattolina, che dà il sapore al bettelmatt). Il termine celtico alpino per questo formaggio d'alpeggio è probabilmente ricostruibile con l'aggettivo *bit[t]u ("durevole"), da cui derivano la denominazione attuale il bitto valtellinese, il Bettelmatt ("alpeggio del bettel" con una resa germanica/walser dell'originale termine celtico)

ossolano-ticinese, il beddo biellese: lo stesso termine in celtico ha anche il significato di "mondo" ed è ancora oggi curioso pensare alla terra nell'immaginario degli antichi con l'aspetto di una grande forma di formaggio, leggermente convessa. In generale questa produzione di formaggi di pregio ha dato origine alle fontine, alla groviera, alle tome, al Maccagno, al Castelmagno.



E' probabilmente nel corso dell'età del Ferro che si escogita la tecnica per rendere conservabile lo stracchino, altrimenti destinato a deteriorarsi in poco tempo. Con l'aggiunta di poco latte di pecora e della muffa raschiata dal pane di segale (e la segale fin dall'età del Bronzo era tipica del Piemonte occidentale) si ottiene l'effetto di asciugarlo della parte acquosa, di aumentarne l'apporto proteico (grazie agli elementi vivi delle muffe) e di evitarne l'aggressione da parte di altri bacilli o saccaromiceti. Si spiega così l'atteggiamento delle fonti latine (Colum XII 59; Plin N. H. XI 97) verso un formaggio definito generalmente gallicus, cioè delle Gallie (Cisalpina e Transalpina) ed evidentemente tipico della casearia celtica: Plinio in particolare dice che "il formaggio delle Gallie ha il sapore e la forza di una medicina".

Il Gallicus rappresenta per molte caratteristiche il capostipite dei formaggi erborinati (dal lombardo erborin, "prezzemolo") e ne spiega la distribuzione ancora attuale in Europa Occidentale. Richiama dunque il Murianengo o Blu del Moncenisio (fatto originariamente con una quota di latte ovino, mentre oggi il Moncenisio è solo di latte vaccino) ed il Roquefort (a prevalenza di latte ovino), ma anche e direttamente il Gorgonzola. Quest'ultimo nel Novarese era detto tradizionalmente fino ad oggi chèga, con un richiamo al celtico *cagios ("di stalla, di recinto") con una continuità non attestata altrove del nome celtico). Le più antiche fonti medievali per il formaggio tipo gorgonzola è Eginardo (770-840) che nell'830 menziona l'imbarazzo di Carlo Magno davanti ad una fetta di Roquefort (prime fonti dirette su questo formaggio nel 1070). Nel testamento di Ansperto a Milano dell'879 è citato un caseus maculatus tradizionalmente ritenuto Gorgonzola; nel 1007 un caseus donato alla Scuola di Sant'Ambrogio è probabilmente simile.

Importante notare che le fonti greche e latine collegano ai Celti la realizzazione di un burro solido e compatto per conservare nel tempo le parti più grasse del latte: fin dall'età del Bronzo frollini in legno a più rebbi radiali sono probabilmente collegati ad una attività di questo tipo ma è probabilmente con l'età del Ferro che il collegamento ad un recipiente in legno stretto e lungo (zangola) consente più agevolmente di ottenere in poco tempo una forte concentrazione delle parti grasse della panna, cioè il burro come noi lo conosciamo.



I formaggi dei Liguri dell'entroterra



Una serie di formaggi freschi crea tra la Cisalpina occidentale e la Gallia meridionale la tradizione medievale del seracium (formaggio sieroso, ricotta vaccina grassa o robiola fresca, da una radice indoeuropea presente sia nel celtico che nel latino, mentre appare più celtica la aggettivazione in -acium), che oggi ha lasciato il suo nome nel seirass piemontese, una ricotta morbida e pannosa. Già Plinio il Vecchio (XI 42) parla di un formaggio, la cui variante più pregiata è fabbricata nella regione dell'odierna Nimes, che deve essere mangiato solo fresco.

Nella Liguria in genere sembrano prevalenti i formaggi di latte ovino. Le robiote di latte per lo più caprovino, vaccino o, spesso, misto rappresentano la tradizione dei formaggi d'alpeggio

semistagionati, coperti da una crosta rossiccia (da cui il latino rubeola). Un tipo molto particolare di formaggio stagionato di latte ovino (oggi latte misto) è il Montebore delle valli Curone e Borbera alessandrine, che richiama nel nome e nella localizzazione il pago eboreo del territorio libarnese citato nella Tabula Alimentaria del II sec. d. C. di Velleia (PR) e nella forma, determinata dalla sovrapposizione di formaggette di diverso diametro, i poggi terrazzati dei "castellari" liguri preromani.

Plinio il Vecchio (XI 42) vanta la qualità del pecorino di Ceva (CN), che considera il migliore dell'Italia settentrionale in questa categoria e elogia anche un formaggio definito lunensis, cioè di Luni (oggi allo sbocco della valle del Magra presso La Spezia): quest'ultimo arriverebbe a formare anche forme rotonde di 1000 libbre, cioè, se si tratta di libbre romane e non latine, oltre 300 kg, il che appare francamente esagerato. Comunque le grandi dimensioni, legate evidentemente anche alla agevolazione del trasporto marittimo (per cui Luni è da intendersi come porto di carico del formaggio, probabilmente, e non come area esclusiva di produzione), indiziano certamente un formaggio di latte vaccino. E' probabile che i centri di raccolta di latte in così grande abbondanza si collocassero tra la valle di Magra e l'Emilia occidentale, e dunque questo formaggio sembra prefigurare la tradizione medievale del piacentino, antenato diretto del Grana Padano e del Parmigiano Reggiano.

fonti: Soprintendenza beni archeologici del Piemonte e Museo delle Antichità Egizie





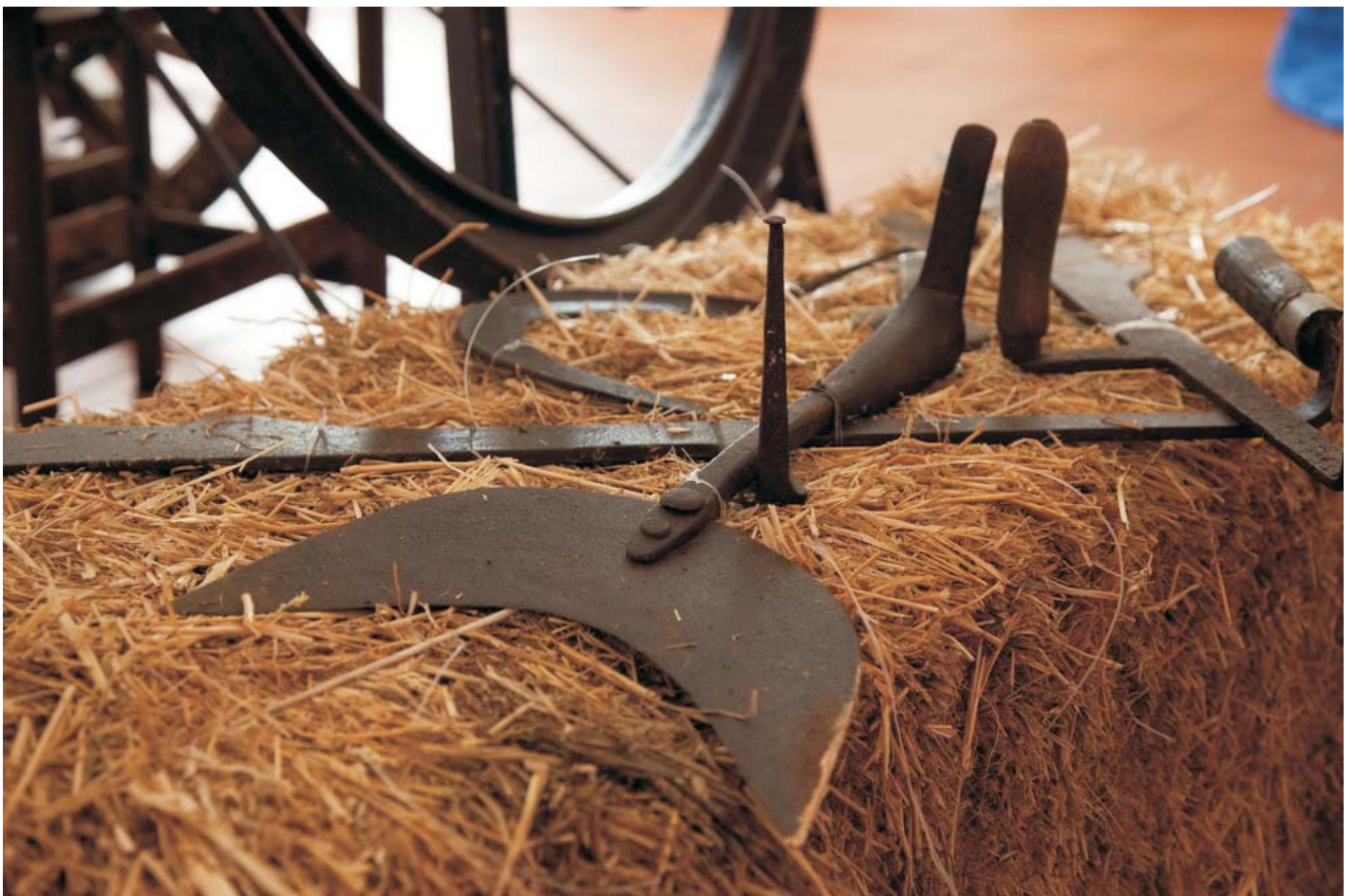
L'uomo soddisfa l'universale biologico della nutrizione in modo non dissimile dagli altri mammiferi.

Nella ricerca come nella selezione, nella preparazione come nel consumo dei cibi, egli attiva un'attrezzatura sensoriale capace di regolare il rapporto tra l'interno e l'esterno del corpo, adattandolo ai ritmi fisiologici e stagionali, facendo leva su apparati percettivi (olfatto, gusto, tatto) condivisi con il resto del mondo animale. Soltanto l'uomo possiede però quel dispositivo simbolico che lo obbliga a trasformare i cibi in cose "buone da pensare" oltre che da mangiare. L'uomo è cioè qualche cosa di più di ciò che mangia, dal momento che dà ai cibi forma e valore.

Di questo carattere bi-planare dei cibi il pane è senza dubbio, nelle culture cerealicole europee, il prodotto più emblematico: alimento quotidiano ma anche segno, come testimonia il fatto che in molti luoghi non lo si possa rovesciare sulla tavola (sarebbe come mettere a testa in giù una persona) o come testimoniano le variazioni che ai pani festivi fanno subire le massaie soprattutto nella forma e nella decorazione. A questo proposito, i pani sardi, quelli pasquali in Sicilia o quelli di San Giuseppe in Puglia costituiscono in Italia un repertorio tra i più significativi.



I fatti alimentari sono, in altri termini, parte integrante di quell'universo simbolico che non soltanto ci fa unici tra gli altri animali, ma è anche all'origine della varietà culturale che ci caratterizza come specie. Ciascun gruppo etnico definisce la propria identità in rapporto ai cibi che costituiscono la sua base alimentare primaria (nelle culture mediterranee, dunque, i prodotti del grano), ma anche in rapporto a cibi speciali che ribadiscono i rapporti sociali e i ritmi del vivere quotidiano interrompendoli periodicamente in modo rituale. In quest'ultimo caso, si tratta essenzialmente di cibi cerimoniali poveri o, al contrario, particolarmente elaborati e abbondanti fino allo spreco, oppure di modalità di consumo inusuali, tra cui forme complesse di digiuno e persino di astensione. Segni tangibili di diversità culturale, che si esprime primariamente a livello delle qualità sensibili – la percezione visiva, i profumi, i sapori – i sistemi alimentari costituiscono altrettante frontiere tra le diverse epoche storiche, un criterio utile a distinguere le comunità che vivono di caccia e raccolta da quelle che praticano l'agricoltura, tra città e campagna, tra gruppi sociali. La stessa separazione (ma anche il rapporto) tra il mondo dei vivi e quello dei morti è quasi sempre garantito dalla circolazione di cibi: quelli consumati nei giorni del lutto, quelli offerti periodicamente dai vivi o deposti nelle tombe per accompagnare il viaggio dei morti, ma anche i cibi donati da questi ultimi ai vivi, soprattutto ai bambini.



Da un altro punto di vista i cibi invece accomunano più di quanto non separino. Se è vero infatti che essi riflettono modi di essere originali e identificanti dei vari gruppi umani, sottolineandone la dipendenza dalla varietà degli ambienti geografici e dalla diversità delle materie prime, è vero anche che soprattutto la loro preparazione mostra dovunque e in ogni tempo l'azione delle stesse regole logiche.

Un esempio emblematico è rappresentato dai menu. A dispetto delle diverse tradizioni nazionali, essi si fondano tutti sulla combinazione di un duplice asse: orizzontale (in Italia, per esempio, la scelta all'interno dei primi piatti e dei secondi con l'aggiunta dei contorni) e verticale (la successione delle pietanze); altri possibili esempi sono quelli della opposizione dolce/salato o del piatto unico: benché diano luogo nelle diverse culture alle combinazioni più varie, quest'opposizione e questa modalità di consumo marcano in modo riconoscibile tutti i sistemi culinari.

La grande varietà delle preparazioni carnee può essere infine ricondotta, da un punto di vista logico, soltanto a tre categorie universali: crudo, cotto, putrido, cui corrispondono le tre modalità

di cottura più diffuse: l'arrosto, l'affumicato (sostituito in alcune culture dall'essiccato), il bollito. Ad esse è possibile aggiungere soltanto due altre modalità: la frittura e la marinatura, che risultano rispettivamente dall'uso di grassi (vegetali come l'olio o animali come il burro) o di acidi (come il limone o l'aceto).

dall'analisi del rapporto tra queste categorie universali e la dimensione locale del cibo che gli uomini potranno imparare non soltanto a riconoscere, nello spazio come nel tempo, la diversità alimentare, ma anche a rispettarla e persino ad integrarla nel proprio orizzonte culturale.

fonti: Archivi Uni.PA





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 DETTAGLIATO

su

www.confraternitefice.it



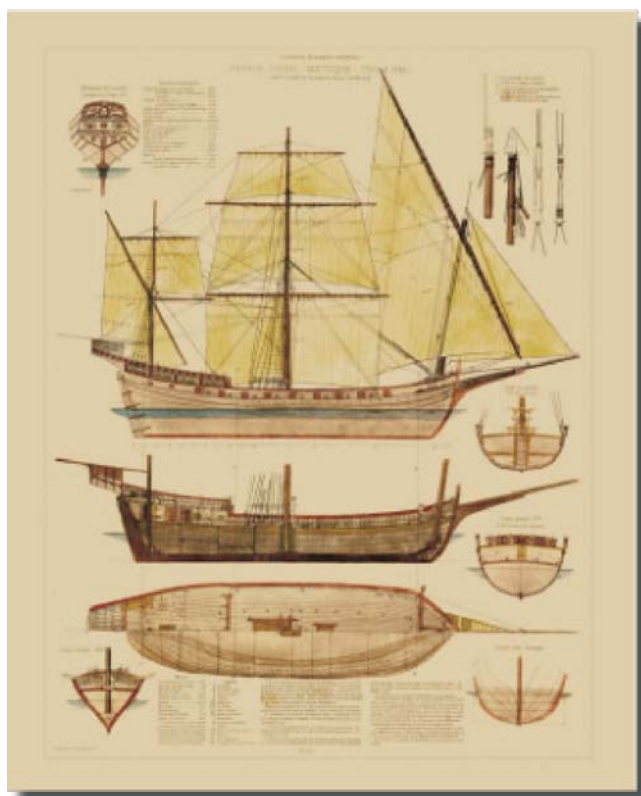
PANTELLERIA E CAPPERI

100% Mediterraneo

Saccheggiata dagli Arabi a partire dal 700, Pantelleria fu da essi stabilmente occupata probabilmente dall'845, nel contesto della Conquista araba della Sicilia divenendo parte dell'Emirato di Sicilia.



Agli Arabi si attribuisce anche l'influsso sulla lingua che, con una variante locale simile al maltese, rimarrà in uso fino agli inizi del XIX secolo e che ancora oggi influenza profondamente il dialetto siciliano che si parla localmente. A causa della sua vicinanza con le coste africane, Pantelleria venne poi ripetutamente saccheggiata anche dai corsari barbareschi. Particolarmente cruenta fu l'incursione che nella metà del XVI secolo vi condusse il corsaro Dragut: il capoluogo venne completamente distrutto e la popolazione massacrata, con circa mille persone tratte in schiavitù. I sovrani borbonici trasformarono l'isola in colonia penale, funzione che mantenne anche sotto i Savoia e che è cessata del tutto solo con la caduta del fascismo.



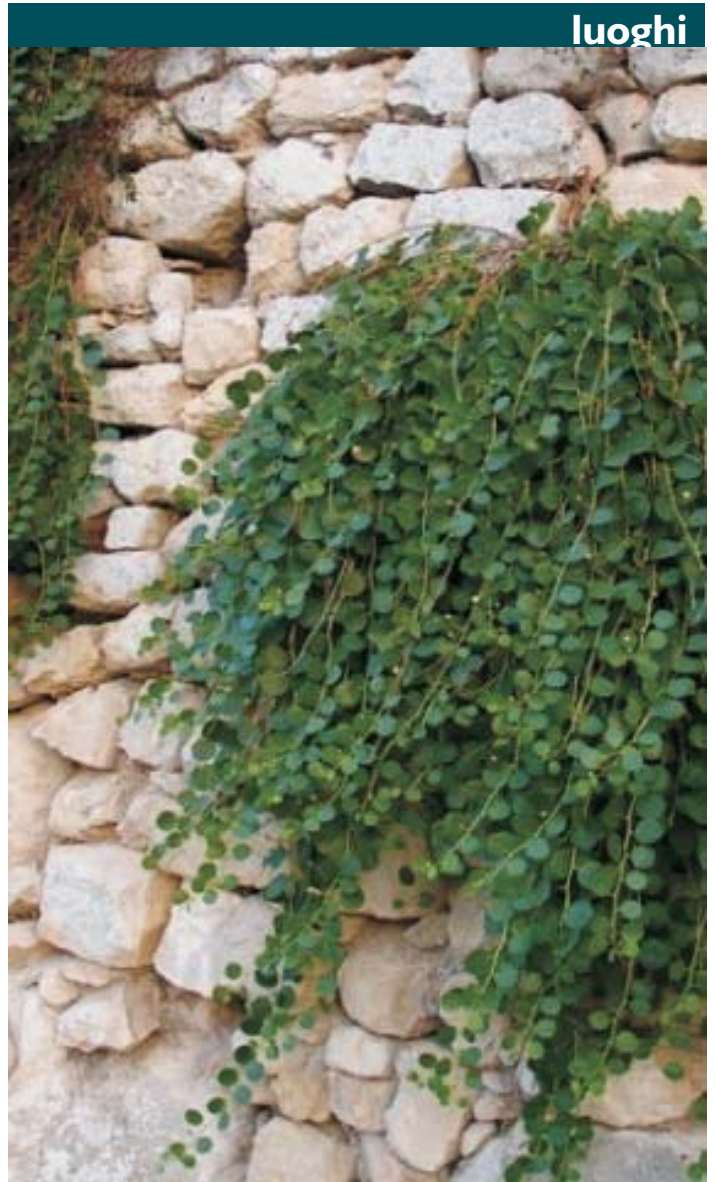
alla scoperta di gastronomia e territorio

Le vicende umane, talvolta tragiche, non hanno naturalmente influsso sul clima straordinario dell'isola. In questo contesto inizia la coltivazione del Cappero di Pantelleria, riconosciuto a indicazione geografica protetta (IGP) nel giugno 1996. Il fiore del cappero proviene da un arbusto con un'altezza media di 30–50 cm. Tra la fine di maggio e settembre comincia la fioritura e con essa la raccolta dei bottoni floreali non ancora aperti. Devono essere raccolti in modo tempestivo, prima dell'alba e appena germogliati. Una volta raccolti vengono messi a maturare in salamoia in sale marino.

La maturazione è un passaggio obbligato, allo stato fresco i capperi sono amari e di gusto sgradevole. I capperi sono messi a maturare per oltre una settimana nel sale marino e vengono periodicamente rimescolati. Il periodo di affinamento dura sino tre settimane. I capperi di Pantelleria IGP sono rigorosamente conservati al sale marino.



luoghi



L'INSALATA PANTESCA

è uno dei modi gustosi di assaggiare il capperi di Pantelleria sull'isola. Semplicemente:


- patate lesse a fette
- pomodori rossi tagliati grossolanamente
- olive secche denocciolate
- cipolla rossa
- capperi
- basilico e origano freschi
- olio evo, aceto sale e pepe

I capperi di pantelleria si possono acquistare tramite capperipantelleria.com

ph://@oggi/capperipantelleria/charmingitaly

#pantelleria #capperi #insalata





*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