

ENO FICE

nuova

n. 3 – anno VII°
REGISTRAZIONE presso il Tribunale
di Verona – n° 1902 del 10/02/2011
Codice fiscale e partita IVA:
03522480239

antichi legumi italiani

LA ROVEJA

Calendario

tutti gli appuntamenti
per il 2017

36° Raduno
Nazionale FICE

Lecce/Salento



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

Carissimi confratelli,

L'arrivo dell'autunno segna un periodo di ripresa dell'attività della Federazione, di tutti i Circoli e quindi anche di tutti voi confratelli.

Come è noto a inizio ottobre avremo un'importantissima opportunità di ritrovo e condivisione in occasione del Raduno Nazionale che si svolgerà nel Salento e al quale so che sarà presente una cospicua rappresentanza di tutti i circoli.

L'importante lavoro di organizzazione svolto dalla Confraternita del Pampascione porterà certamente i suoi frutti offrendoci una settimana ricca di eventi e di visite enogastronomiche e culturali e di momenti conviviali che contribuiranno non solo ad arricchire le nostre conoscenze personali ma che permetteranno anche di approfondire la reciproca amicizia tra i partecipanti.

La nostra Federazione sta crescendo sempre di più e numerosi sono i circoli che si sono associati negli ultimi tempi e che si affacciano alla nostra realtà con interesse e con entusiasmo. Speriamo che il lavoro svolto da tutti noi Consiglieri e da voi confratelli nei singoli territori del nostro bel paese possa farci conoscere ancora di più.

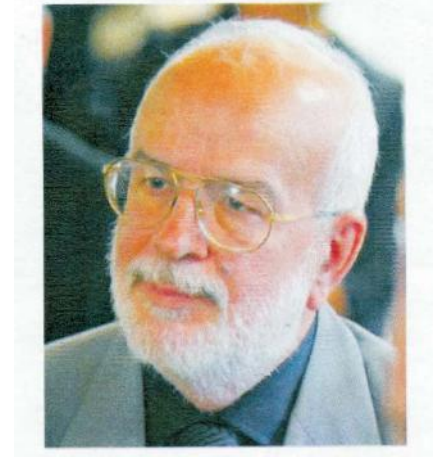
Auguro quindi a tutti un buon autunno e un arrivederci a presto

Marco Porzio





*affermare valori
e finalità delle
Confraternite*



Silvano Cavallet
Direttore Nuova Enofice

Mi pare di poter considerare scontata l'affermazione che dichiara essere il cibo una forma (forse la più concreta e radicata) di cultura. L'impegno che mettiamo all'interno delle nostre realtà associative, d'altra parte, è proprio un'attestazione di questo assunto.

Ma la cultura non è un 'qui e ora'; piuttosto è una narrazione diacronica che impegna ciascuno, da una parte, ad arricchire il patrimonio ma, dall'altra, a conoscere e far conoscere quello che – nel tempo – si è venuto accumulando.

Un discorso che vale, ovviamente, anche per il cibo.

Per questo mi piace aprire, all'interno della nostra Rivista, una sezione nella quale dar conto della ricerca, dello sforzo, della passione che tante persone approfondono per il recupero di alimenti che hanno caratterizzato la storia di molte parti del Paese; ma che, per i più svariati motivi, hanno visto depositarsi su di sé la polvere dell'oblio.

Lungi d'essere una semplice operazione di facciata, credo che l'iniziativa possa contribuire ad arricchire quel grande mosaico che è la tradizione alimentare italiana.

E mi piace sollecitare i confratelli non meno che le realtà associate a dar seguito a questa iniziativa.

Che parte con la 'roveja' di cui scopriremo la storia, arricchita da una ricetta proposta da Fabio Forti, dell'omonimo Relais di Colfiorito (Pg).

Buona ricerca a tutti.

Silvano Cavallet



FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI

CALENDARIO MANIFESTAZIONI

ANNO 2017

MESE DI SETTEMBRE

DOMENICA	24	- Confraternita del Bacalà alla Vicentina - XXX° anniversario di fondazione
DOMENICA	24	- Confraternita dello Spiedo Tradizionalmente Bresciano - Confraternita della Grappa Vini e Antichi Sapori Bresciani - Amici del Porcello - Simposio Bresciano delle Confraternite

MESE DI OTTOBRE

DOMENICA	01	- Confraternita D'La Tripa D'Moncale - convivio annuale
DOMENICA 1	01	- Confraternita della Polenta di BERGAMO – convivio annuale
LUNEDI	02	- F.I.C.E. - Confraternita del Pampasione - XXXVI° Raduno Nazionale delle Federazione Italiana Circoli Enogastronomici
SABATO e DOM.	07/08	- Confraternita del Tortel Dols - Gran Galà del Tortel Dols
DOMENICA	08	- Confraternita della Salsiccia di Bra - convivio annuale
DOMENICA	15	- Academio dai Cjarsons - 4° capitolo
DOMENICA	15	- Consiglio grande della Credenza Vinicola di Caluso e del Canavese - Festa dei Vignolant
DOMENICA	22	- Confraternita della Castagna Bianca di Mondovì – XVII
LUNEDI'	30	- Confraternita del Bollito e della Pera Madernassa di Guarene - concorso Enogastronomico della Pera Madernassa di Guarene

MESE DI NOVEMBRE

SABATO/DOMENICA	25-26	- Confraternita del Raboso Piave – Evento per i 20 anni della confraternita
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 FORMAGGIO PIAVE DOP ASSIEME PER CRESCERE: UN SUCCESSO L'INTERCAPITOLO A PEDAVENA

Quasi una ventina, le realtà enogastronomiche, arrivate anche da Lombardia e Piemonte, che hanno accettato l'invito delle Confraternite del Formaggio Piave, della Pasta Fresca, della Sopressa di Bassano e del Circolo Leonicense dei Colli Berici (i quattro soggetti che, poco più di un anno fa, avevano lanciato il "Tabarin dell'Amicizia") e hanno preso parte, a Pedavena, all'intercapitolo.

"Una scelta – come ha ricordato Fabio Bona, presidente della 'Piave' – che, da un lato, risponde all'evidente opportunità di mettere assieme idee, progetti e risorse; e, dall'altro, permette di iniziare a costruire la 'massa critica' fondamentale per poter cogliere le possibilità connesse con la recente legge regionale". Per porre l'accento sull'importanza del provvedimento regionale (e, anche, sul ruolo propositivo esercitato proprio dalla Confraternita del Formaggio Piave), a Pedavena c'erano i consiglieri regionali Cristina Guarda, Maurizio Conte e il bellunese Franco Gidoni, relatore del provvedimento, che hanno anche consegnato a Fabio Bona il "Leone di San Marco".

Nei loro interventi, tutti tre hanno rilevato come l'azione delle Confraternite sia altro e molto di più di una serie di momenti conviviali. Piuttosto, si tratta di un'azione – discreta ma continua – che punta a valorizzare aspetti culturali non meno che gastronomici del territorio. Per questo, il Regolamento che sta per essere pubblicato, fornirà le linee guida degli interventi.

Un convinto apprezzamento per l'attività delle realtà venete e per l'adozione della legge regionale è arrivato dal presidente nazionale della FICE (Federazione Italiana Circoli Enogastronomici), Marco Porzio.

Infine, a conferma della vivacità delle Confraternite venete, nel corso dell'incontro c'è stata la cerimonia in investitura di nuovi soci. Graziano Rosi, Efren Merlo, Tonino Pitzianti e Stefano Rigon (per la Confraternita della Soppressa); Martino Puppetti, Vito Comiotto, Pierluigi Bassanello, Fabio Costan Zovi, Turiddo Varaschin, Rosé Mortagna e Bortolo Callegher (Confraternita del Formaggio Piave dop).



**CONFRATERNITA DELLA GRAPPA, VINI E ANTICHI SAPORI
SPIEDO , POLENTA E GRAPPA PER GUALDO NEL
MESE DI GIUGNO 2017**

In occasione dei festeggiamenti per la parziale riapertura della piazza principale di Gualdo, cittadina medioevale marchigiana duramente colpita dal devastante terremoto dello scorso anno nel mese di GIUGNO 2017, la Confraternita dello Spiedo Tradizionale Bresciano, la Confraternita Enogastronomica Bresciana della Grappa, Vino e Antichi Sapori, l'Associazione Culturale Amici del Braciere, la Confraternita Amici del Porcello, hanno portato la loro testimonianza di amicizia, affetto e solidarietà.

In un borgo ancora inagibile, ove regna un silenzio che induce, in chi lo ascolta, sentimenti di commozione difficilmente descrivibili, le Confraternite del Simposio Bresciano sono riuscite, con la collaborazione delle Autorità locali, ad organizzare un banchetto per oltre quattrocento persone che per un giorno hanno cercato di ritrovare la spensieratezza e la speranza di uscire dalla morsa della terribile realtà.

Dopo un'abbuffata di pasta all'arrabbiata, il piatto forte è stato lo spiedo, stupendamente cotto dagli amici Claudio e Luca Facconi, accompagnato da un'ottima polenta preparata, con grande e generosa fatica dall'esperto Luciano Piovani, il tutto distribuito con professionalità da Giovanni Derelli, Gabriella Monteverdi e Riccardo Capra.

A fine pasto una marea di persone, non solo uomini ma anche donne di tutte le età, si sono riversate ove Renato Pains distribuiva le grappe. A fine serata si era tutti molto stanchi ma felici, sia per avere contribuito alla realizzazione di una giornata festosa e gastronomicamente molto apprezzata, che per la stupenda e commovente gratitudine espressa dagli abitanti e dalle Autorità che ci hanno strappato la promessa di ritornare l'anno prossimo, anche con altre Confraternite aderenti alla FICE.

Prime dell'inizio della cerimonia ufficiale è stato consegnato al Sindaco di Gualdo un messaggio, molto gradito, del nostro Presidente Marco Porzio.



CONFRATERNITA DELLA NOCCIOLA TONDA GENTILE DI LANGA. LUCIANA LITIZZETTO AMBASCIATRICE DELLA NOCCIOLA NEL MONDO

Grande successo di immagine e pubblico per il doppio evento di sabato 10 giugno a Cortemilia che ha visto l'attrice Luciana Littizzetto, neo Ambasciatrice della Nocciola nel mondo, fare da madrina all'undicesima edizione del Premio Fautor Langae – Nocciola d'Oro.

Le antiche mura dell'ex chiesa francescana non sono bastate a contenere le tante persone che hanno assistito alle due ore di manifestazione conclusasi con il divertente show del trio comico Trejolie, vincitori di Italia's Got Talent 2017, presentati dalla voce storica di Radio Valle Belbo National Sanremo Fabio Gallina.

Il pomeriggio di Luciana Littizzetto, davvero straordinaria nel concedersi al pubblico per foto e autografi, è cominciato alle ore 17 a Monte Oliveto, la magnifica collina terrazzata che sovrasta l'antica Pieve romanica, dove la comica torinese ha messo a dimora l'ultimo piantino di un piccolo nocciolo che il Comune di Cortemilia e la Confraternita della Nocciola le hanno donato per ringraziarla di aver difeso con la sua pungente ironia la denominazione "Tonda Gentile delle Langhe" nella puntata del 4 dicembre 2016 di "Che tempo che fa".

La cerimonia di investitura è stata il pezzo forte del pomeriggio cortemiliese.

<Luciana Littizzetto, ti senti di essere fedele alla Tonda Gentile delle Langhe e di promuoverla e valorizzarla in Italia e nel mondo?>

<Sì lo voglio, dico no a satana, dico sì alla nocciola. Mi sembra di essere alla cresima>.

Con questa formula il Gran Maestro della Confraternita della Nocciola Ginetto Pellerino ha nominato l'attrice torinese Ambasciatrice arricchendo il rito con il tocco del ramo di nocciolo sulle spalle e con i brindisi a base di Asti Docg e una "tonda" in bocca.

Poi Lucianina ha indossato il vestito da "nizurera" regalato dalla pro loco di Cortemilia, come invito per tornare in paese a raccogliere i pregiati frutti a fine agosto, e si è messa la collana e gli orecchini a forma di "tonda" oltre al tradizionale collare della Confraternita cortemiliese.

Ai premiati del Fautor Langae 2017 Gianni Farinetti, noto scrittore di romanzi gialli, e Silvio Saffirio, tra i più famosi pubblicitari italiani, accomunati dalla passione per l'Alta Langa che sentono come "casa loro" (entrambi risiedono per gran parte dell'anno in Valle Bormida e in Valle Belbo) si è aggiunto a sorpresa un terzo premio che la Confraternita ha voluto assegnare a Luigi Paleari, il Gran Maestro fondatore del sodalizio cortemiliese, scomparso il 19 novembre 2016.

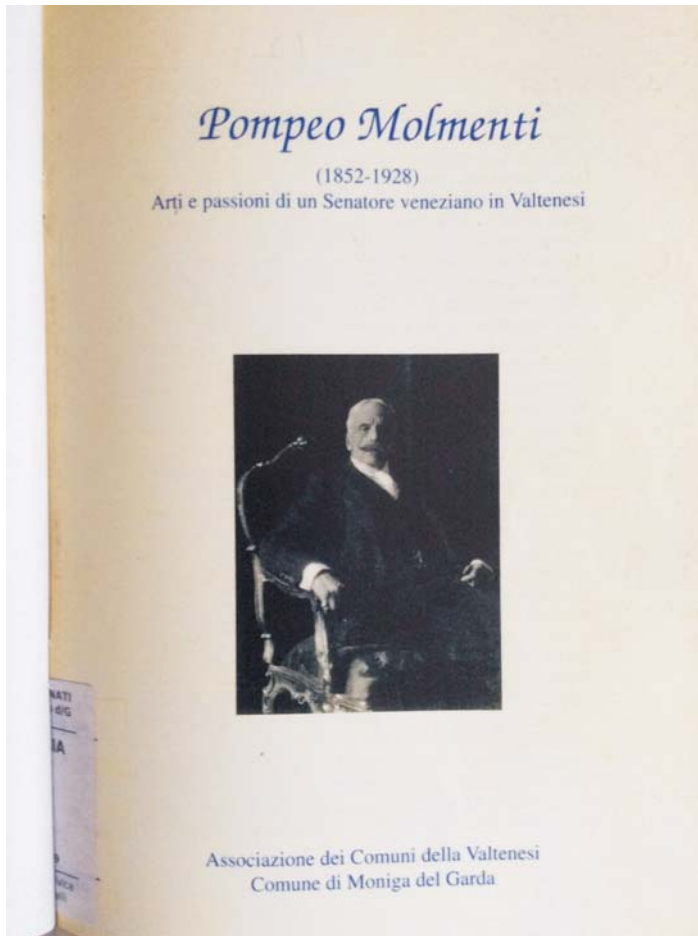
Racconta Ginetto Pellerino, che l'ha sostituito alla guida della Confraternita: <Abbiamo voluto fare una sorpresa alla famiglia e al numeroso pubblico che ha lungamente applaudito.

Gigi Paleari merita il Fautor Langae per come ha interpretato il messaggio di questo Premio e per come ne ha fatti propri i valori. Era innamorato dell'Alta Langa e ci ha insegnato a rispettarne l'ambiente e a promuovere e a valorizzare i suoi straordinari prodotti. Una grande persona, conosciuta da molti e apprezzata da tutti>.

L'evento si è concluso con un aperitivo-buffet di vini e prodotti tipici offerti dalle aziende del territorio.



ORDINE DEI CASTELLANI DEL CHIARETTO
POMPEO MOLMENTI, COLUI CHE PER PRIMO
PRODUSSE IL CHIARETTO A MONIGA



Era inevitabile che la sua presenza e la sua statura culturale lasciassero importanti segni nella vita bresciana. Molmenti partecipò a tutti gli eventi e a tutte le manifestazioni culturali più rilevanti celebrate in Brescia e provincia dal 1885 al 1928, anno della sua morte.

Nel 1904 presenziò all'inaugurazione della grande "Esposizione Bresciana" avvenuta alla presenza di Re Vittorio Emanuele III. In questa occasione il suo celebre vino, ossia il Chiaretto del Garda, ottenne la prima medaglia d'oro.

Il Chiaretto del Garda, prodotto sulla riviera bresciana del Lago di Garda, è un vino prodotto con uve completamente mature di Gropello, Sangiovese, Marzemino e Barbera.

Il luogo tipico di produzione di questo vino, color petalo di rosa, è la Valtenesi, ossia quella parte di sponda bresciana del Lago di Garda coperta di vigneti che seguono le pendici delle colline moreniche e che comprende i comuni di Padenghe, Moniga, Manerba, San Felice, Puegnago, Polpenazze e Soiano.

La tradizione vuole che oltre un secolo fa, esattamente nel 1896, Pompeo Molmenti sia stato il primo a vinificare il Chiaretto nelle cantine della villa di Moniga, grazie alle conoscenze in materia da lui acquisite durante i viaggi effettuati in Francia.

Pompeo Molmenti, nato a Venezia nel 1852, è stato uno scrittore, storico, politico italiano, Senatore e Deputato del Regno d'Italia. Nel 1885 sposò Amalia Brunati, una giovane signora bresciana discendente da un'antica famiglia di Salò, la quale gli portò in dote la bella villa di Moniga del Garda, munita di parco e podere coltivato a vite, declinante dalle colline moreniche verso le sponde del lago.

La signorile dimora secentesca, invidiabile tutt'oggi per le amenità naturali, venne impreziosita con paesaggi dipinti dagli amici pittori veneziani del Molmenti.

Nella quiete del Benaco, ove ancora echeggiano i versi di Catullo, Molmenti trovò il luogo ideale dove fare decantare le faticose ricerche d'archivio e produrre numerose pubblicazioni e articoli giornalistici.

In più occasioni egli espresse la sua predilezione per questi luoghi, e quindi si può sostenere che il Garda e Brescia gli furono seconda patria, dopo l'insostituibile Venezia.



ORDINE DEI CASTELLANI DEL CHIARETTO VINO CHIARETTO - BREVE PRESENTAZIONE

Il Vino Chiaretto "Valtènesi" e "Riviera Garda Classico" viene prodotto con un metodo molto particolare partendo da pigiatura delicata di uve rosse, mantenendo il mosto in fermentazione a contatto con le bucce per un periodo di tempo limitato di alcune ore, procedendo successivamente con la svinatura notturna.

È considerato il fior fiore, l'eccellenza del mosto. Per questo motivo alcuni produttori lo definiscono come "Il Vino di una Notte".

Il Vino Chiaretto si presenta con un colore tenue di tonalità rosa, simile al colore del petalo della rosa, con eventuali riflessi rubini, ed è caratterizzato da fini profumi floreali e fragranze dei piccoli frutti, note eleganti che ne conferiscono freschezza, delicatezza e sapidità tipiche, e si adatta ad un'ampia gamma di abbinamenti gastronomici (pesce di lago, carni bianche, formaggi ecc).

Questa tecnica di vinificazione è stata introdotta, a fine '800, sulla sponda bresciana del Lago di Garda da Pompeo Molmenti, senatore veneziano che, avendo sposato una ricca signora di Salò, possedeva una villa e alcuni vigneti a Moniga del Garda (di cui fu anche sindaco). Durante alcuni viaggi in Francia, Molmenti aveva apprezzato i vini rosé d'oltralpe, approfondendone le

metodologie produttive, che aveva trasferito sulla zona bresciana del Lago di Garda, caratterizzata da esposizione e microclima ideali, utilizzando le uve dei vitigni locali, in particolare il Gropello.

Il Vino Chiaretto a Denominazione di Origine Controllata viene prodotto nella zona geografica che comprende i comuni della Valtènesi e della Riviera del Lago di Garda Bresciano, che si estende da Gardone sino a Desenzano, comprendendo anche i comuni dell'entroterra, utilizzando uve tutte a bacca rossa provenienti dai vitigni Gropello, principalmente, e Sangiovese, Marzemino e Barbera, in proporzioni diverse e stabilite dai rispettivi disciplinari. Il Chiaretto Valtènesi viene messo in vendita al pubblico il 14 febbraio -San Valentino- dell'anno successivo alla vendemmia come segno augurale di anticipo della primavera, e rappresenta una delle esclusività enologiche dell'area produttiva.

Per approfondimenti si invita a consultare i seguenti siti:
www.entevinibresciani.it
www.consorziovaltenensi.it



**SOVRANO ORDINE DEI CAVALIERI DELLA GRAPPA E DEL
TOMINO DI CHIAVERANO
RELAZIONE TORNATA DI PRIMAVERA**

Domenica 21 Maggio 2017, una splendida giornata di sole ha fatto da cornice alla riuscitissima Tornata di Primavera organizzata dal Priore Renato Borghesan a Traversella.

L'ottimo pranzo servito all'Albergo Ristorante Miniere (<http://www.albergominiere.com/it>) è stato completato da una coreografica torta con lo stemma della nostra Confraternita.

Siccome è negli scopi della nostra Confraternita promuovere e far conoscere le realtà non solo da un punto di vista gastronomico, consigliamo a chi leggerà questo nostro piccolo comunicato, di visionare questo sito <https://www.valchiusella.org> dove, oltre alle notizie sulle miniere di ferro di Traversella, troverà molti altri argomenti che renderanno interessante una visita a questa valle a due passi da Ivrea.



ORDINE DEI CASTELLANI DEL CHIARETTO
PALIO PER LA PROCLAMAZIONE DEL MIGLIOR
CHIARETTO 2017 - VENDEMMIA 2016

Ordine dei Castellani del Chiaretto Soiano del Lago – Riviera
Bresciana del Lago di Garda

Il 24 marzo 2017, presso il Ristorante “Al Monastero” di Soiano, si
è svolta la serata dedicata alla premiazione del miglior Chiaretto
anno 2017, vendemmia 2016, prodotto sulla Riviera Bresciana del
Lago di Garda.

Dopo una selezione effettuata tra venti Chiaretti, i Castellani e le
Castellane riuniti hanno decretato che il miglior Chiaretto vincitore
del Palio è quello prodotto dalle Cantine Scolari di Puegnago sul
Garda.

Nella serata è stato rinnovato il Consiglio Direttivo con l’elezione
del neo Presidente Luciano Aletto, che succede ad Amedeo
Corso, ora Vice Presidente.

In occasione del suo 85° compleanno, è stato festeggiato anche il
Gran Maestro Fondatore Ennio Avigo, già affermato ristoratore, a
cui è stata consegnata una targa ricordo, per l’instancabile
contributo svolto in clima di amicizia ed allegria, coniugando il
gusto della buona tavola con i profumi del buon vino.



CONFRATERNITA ENOGASTRONOMICA VERONESE DEL BONCUCIAR

LA CONFRATERNITA DEL "BONCUCIAR" A CASTELLON DE LA PLANA (SPAGNA)

Nei giorni 26-27-28 maggio il "Boncuciari" è stato invitato in Spagna al XII Congresso della Fecoes nella bella città di Castellon de la Plana.

Ci è stata riservata un'accoglienza strepitosa da parte delle Confraternite spagnole, delle Autorità cittadine e della Comunità Valenciana: la Signora Sindaco di Castellon, il Responsabile del turismo della Comunità Valenciana, la Presidente della provincia di Castellon ed il presidente del Comitato Organizzativo Angelo, Presidente della Cofraria del Arros y la Taronja e dal Presidente della FECOES Carlos Martin Cosme.

Abbiamo ricambiato la preziosa accoglienza consegnando a nome del Comune di Verona in collaborazione col Boncuciari, una fusione rappresentante l'Arena di Verona con il Logo del Boncuciari che esce dal centro del monumento, l'opera è stata ideata e fusa in lega di argento dal nostro Socio Roberto Brizzi.

Un grande ringraziamento alle Autorità ed a tutte le Confraternite che da tempo ci conoscono e con cui esistono vari interscambi culturali.



Federación Española de Cofradías Vinícolas y Gastronómicas
Confraria de l'arròs i la taronja
FECOES
www.cofradias.net



Miembro del
Conseil Européen des Cofradías
Denogastronómicas

XII
ENCUENTRO NACIONAL
COFRADÍAS
GASTRONÓMICAS

CASTELLÓN, 26-27-28 DE MAYO DE 2017

CASTELLÓN
CAPITAL GASTRONÓMICA
DEL ARROZ

Organizan

Ajuntament de Castello

Colaboren

GENERALITAT VALENCIANA, GOBIERNO DE CASTELLÓN, CASTELLÓN, malloí

Confraria de l'arròs i la taronja
C/ Alcalde Tárrega, 45 - bajo
12004 Castellón
Telf.: 639371173

Federación Española de Cofradías
Vinícolas y Gastronómicas
C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia
Telf.: 629 69 33 86 - cofradias@cofradias.net

CIRCOLO ENOGASTRONOMICO "DELLA ROVERE" DI SAVONA. CONVIVIO DELLE CONFRATERNITE

Domenica 7 maggio è tenuto a Savona organizzato dal Circolo enogastronomico Della Rovere il Convivio delle Confraternite.

Nelle prestigiose sale di Palazzo Gavotti (g.c.), l'accoglienza delle Confraternite con una colazione 'alla savonese' e poi, nella sala conferenze gli indirizzi di saluto, la chiamata delle confraternite con lo scambio dei doni e le intronizzazioni dei nuovi Soci d'Onore (quest'anno è stata la volta di: Nadine Blancquaert-Debroux dei Chevaliers de Saint Antoine; Ettore Arposio, neo-presidente dell'Unione Ligustica dei Circoli Enogastronomici; Gianfranco Sciarra, Camerlengo della Confraternita Terre d'Abruzzo; Alberto Sebastiani, Gran Goloso dell'Ordine dell'amarena e del Nebbiolo.

Al termine degli atti ufficiali, accompagnati dalla "Forzano Street Band" e dal gruppo storico della società "ACampanassa", la sfilata delle Confraternite con i paludamenti indossati fin sotto la torre del Brandale (in savonese: Acampanassa) per la tradizionale foto di gruppo quindi il ritorno a Palazzo Gavotti dove i nostri ospiti hanno effettuato una visita guidata al Museo della Ceramica (uno dei più importanti, nel suo genere, a livello mondiale) e alla Pinacoteca Civica (con gli imponenti polittici Quattro-Cinquecenteschi, la Crocifissione di Donato de' Bardi ed una selezione di arte contemporanea con capolavori di Picasso, Mirò, Magritte, De Chirico, Tomby, Jorn, Capogrossi, Fontana. Alla fine, tutti in sede per il Convivio delle Confraternite.

Come noto il nostro Circolo organizza ogni 2-3 settimane dei convivi, preparati a turno dai soci, ai quali oltre ai soci, possono partecipare i componenti di tutte le confraternite enogastronomiche. Per rimanere all'interno di queste nostre tradizioni, era quindi naturale non ricorrere al pranzo in ristorante, ma organizzare un Convivio dedicato (perciò non l'abbiamo chiamato Capitolo ma Convivio). La brigata di Cucina (decisa dal Direttivo) ha preparato per tutte le confraternite presenti uno spartito tipicamente ligure andando a ricercare i piatti meno conosciuti della nostra cucina.

Il simposio si è aperto con la sorpresa della Brigata, un 'hors d'oeuvre' consistente in una crema di zucchette d'Albenga con le seppie al loro nero e zeste di limone, seguita poi dal brandacujùn con le mezze lune di panissa frita e una salsa di rapa rossa; questi primi due piatti accompagnati dal "Mataossu", un vitigno autoctono che si trova soltanto in provincia di Savona (e più precisamente nel Finalese). Il primo piatto consisteva nei Croxetti, tondini di pasta fresca "coniat" con lo stemma del nostro Circolo, e conditi con il pesto di maggiorana, una delle sei salse storiche liguri da farsi al mortaio (le altre cinque sono: pesto di basilico, salsa di pinoli, salsa di noci, marò di fave e il machetto di sardine o di acciughe) alzi la mano chi l'ha già assaggiata (se non da noi); in abbinamenti un Vermentino D.O.P. Riviera Ligure di Ponente.

Il piatto principale consisteva nel Cappon Magro, uno dei piatti principi della cucina ligure, un "trionfo" di pesce, verdure, crostacei e molluschi irrorato di salsa verde genovese (anche questo piatto, temo l'abbiano assaggiato in pochi (extra Liguria, s'intende) in quanto la complessità nel montaggio del piatto e la vasta gamma di prodotti usati, fanno sì che, al ristorante lo si possa avere solo su ordinazione. Abbinato al Cappon Magro, un Pigato D.O.P. Riviera Ligure di Ponente. Per finire il semifreddo al chinotto di Savona (presidio Slow Food) abbinato con un passito di Pigato della Riviera. Grandi gli applausi a fine pasto e lusinghieri gli apprezzamenti dei convenuti.

Hanno condiviso la nostra tavola: l'Accademia della Castagna Bianca, l'antico Ordine dei Cavalieri di Adelasia, l'Ordine dell'amarena e del Nebbiolo, l'Olivado de Provence, Gorgonzola di Cameri, Chevaliers de Saint Antoine, Compagnons du Beaujolais, l'Esprit du Vin, Helicensis Fabula, Confraternita della Mescciu, l'Arciconfraternita del Chinotto, Confraternita delle Terre d'Abruzzo.



CONFRATERNITA DEL TORTÉL DÓLS

.9 CANDELINE PER LA CONFRATERNITA DEL TORTÉL DÓLS DI COLORNO (PR)

In una magnifica giornata di sole si è svolto sabato 13 maggio il IX Compleanno del Confraternita del Tortél Dóls. Le Confraternite presenti con i paludamenti (divise che contraddistinguono ogni confraternita) indossati si sono ritrovate sul parterre della Reggia di Colorno davanti alla bellissima "Fontana dei Putti" (opera del Mozzani 1727) e di lì in corteo hanno raggiunto la splendida scalinata per la colazione di benvenuto.

Il tour è proseguito con la visita al Museo MUPAC ospitato negli storici spazi dell'Aranciaia per terminare nelle preziose cantine del Podere Cadassa, dove un soffitto costellato da 2000 culatelli di Zibello hanno fatto da cornice ad un sontuoso antipasto a buffet. Le sale del Ristorante "Al Vèdel" hanno invece ospitato il pranzo ufficiale che ha avuto inizio con il saluto delle numerose autorità presenti e del Presidente della FICE Marco Porzio ed è terminato con lo scambio dei doni tra le confraternite presenti giunte da diverse regioni d'Italia: Accademia italiana della Costina - Associazione culturale gli Amici del Braciere - Arcisodalizio per la ricerca del culatello supremo - Arcisodalizio per la ricerca della Spalla Cruda suprema - Circolo enogastronomici lombardo della Franciacorta - Confraternita del Cotechino Magro - Confraternita del Gorgonzola di Cameri - Confraternita della grappa dei vini e degli antichi sapori - Confraternita della Mesciua Sossons d'Orvalux - Ordine Obertengo del Raviolo di Gavi - Sovrano nobilissimo Ordine dell'amatone e del Recioto.

La giornata si è conclusa con l'arrivederci al prossimo Gran Gala del Tortél Dóls che si terrà come sempre il secondo weekend di ottobre ma soprattutto al prestigiosissimo appuntamento che la Confraternita del Tortel Dols avrà l'onore di ospitare nel 2018: IL RADUNO NAZIONALE F.I.C.E. (Federazione Italiana Circoli Enogastronomici).



CIRCOLO ENOLOGICO LEONICENO COLLI BERICI STAFFETTA PER AMATRICE

Mattia Berno e Andrea Girardi sono partiti il 7 Maggio da San Martino di Lupari e percorrendo 50 e più chilometri di corsa al giorno, trainando un carrettino, di nome Gilberto, contenente materiale di sussistenza, hanno raggiunto Amatrice dove hanno portato un contributo di solidarietà.

A causa di problemi di percorrenza stradale hanno largamente superato i 550 chilometri programmati. Ad accoglierli al termine della loro fatica, mercoledì 17 maggio c.a., il Presidente dell'Accademia della Cucina Picena, Avv. Alessandro Trofino, che, assieme ai suoi Confratelli, ha offerto ai due Atleti una sontuosissima cena ristoratrice.

La Confraternita della Pasta Fresca di San Martino di Lupari (PD), la Confraternita del Formaggio Piave di Feltre (BL), Il Circolo Enologico Leoniceno "Colli Berici" di Lonigo (VI), la Confraternita della Soppresa di Bassano del Grappa (VI), la Confraternita dei Bigoi al Torcio di Limena (PD) e il Club dei Dodici Apostoli di Scorzè (VE) hanno supportato i due podisti.

Le Confraternite del "Tabarin dell'Amicizia" sperano di poter festeggiare i protagonisti di questa corsa di solidarietà domenica 25 giugno in concomitanza con la Festa che si terrà a Feltre sotto la direzione della Confraternita del Formaggio Piave.



CONFRATERNITA DEL FORMAGGIO PIAVE DOP
LA CONFRATERNITA PLAUDE ALLA NUOVA LEGGE
REGIONALE

“Si tratta di un provvedimento atteso, che fissa gli ambiti entro cui possano muoversi le Confraternite. Un provvedimento – commenta Fabio Bona, presidente della Confraternita del Formaggio Piave dop - per la cui emanazione, giusto un anno fa in occasione del raduno nazionale della Fice da noi organizzato, avevamo chiesto l’impegno dell’on. Bressa e del consigliere regionale Gidoni.

Trattandosi di materia di competenza regionale, Franco Gidoni si è molto speso e, adesso, merita il nostro plauso e quello di tutte le realtà enogastronomiche venete”. Il provvedimento regionale mira a tutelare e sostenere la rete delle Confraternite enogastronomiche che in Veneto operano in modo del tutto volontario e senza scopo di lucro; e che lavorano per la promozione e tutela di prodotti agroalimentari e piatti tipici della cucina del territorio.

Sono interessati una trentina di sodalizi, iscritti alla Federazione Italiana Circoli Enogastronomici (Fice), alcuni dei quali particolarmente attivi e noti sia a livello nazionale come internazionale.

In concreto, è stato istituito un registro regionale con l’obiettivo di dare riconoscimento istituzionale a questi sodalizi.

“Quello dell’enogastronomia è un comparto in costante crescita che, proprio per questo, aveva bisogno di una definizione formale. A tutela – chiosa Bona - dei cittadini e di quanti operano, con serietà e passione, all’interno delle Confraternite”.



CLUB ENOGASTRONOMICO VITERBESE
EVENTI REALIZZATI NEL MESE DI APRILE 2017

Due importanti appuntamenti si sono succeduti nel mese di aprile per il Club Enogastronomico Viterbese:

Il primo è stato il giorno 9 in occasione del concorso “La migliore Pizza di Pasqua” organizzato in collaborazione con L’Associazione Amici di Bagnaia e il Centro La Torre. Una gara giunta alla IV edizione per decretare, sulla base di cinque elementi da una apposita giuria, la migliore Pizza, prodotta da non professionisti, un tipico dolce della ricorrenza pasquale della Tuscia che vede in Bagnaia la sua massima espressione. Per il nostro Club faceva parte la consigliera Maria Augusta Fanti, amante della cucina e provetta cuoca.

Il 21 aprile presso il ristorante L’Antico Casale si è svolta la conviviale mensile che questa volta ha avuto come tema i “Menù letterari” prendendo spunto dal libro di Céline Girard con le ricette nei romanzi. Con la maestria della brigata di cucina del ristorante sono stati proposti gli antipasti del Grande Gasby di Scott Fitzgerald, a seguire la zuppa di cipolle del Commissario Maigret di Georges Simenon, poi il famoso timballo di maccheroni del Gattopardo di Giuseppe Tomasi di Lampedusa, per continuare con il pollastro in salsa della Locandiera di Carlo Goldoni con fagioli all’uccelletto e terminare con i prestigiosi cannoli siciliani del Commissario Montalbano di Andrea Camilleri. Una serata di alta cultura letteraria ma anche di appetitosi piatti.

CLUB ENOGASTRONOMICO



VITERBESE



ACCADEMIA PICENA DELLA CUCINA .
CONVEGNO SUL TEMA "LA QUALITÀ DEL CIBO
ESALTATA DAL VINO"



Sabato 22 aprile 2017 presso l'Istituto **Alberghiero Celso Ulpiani** Citta si è svolto un interessante convegno sul tema "la qualità del cibo esaltata dal vino a cura del Sommelier Claudio Castelli della F.I.S. (Fondazione Italiana Sommeliers).

La cerimonia dell' Accademia Picena della Cucina, Sig.ra Maria Teresa De Simoni Mariani ha introdotto leggendo gli scopi e menzionando gli ospiti acclamati con un unico, lungo applauso. Dopo il rituale benvenuto rivolto dalla Preside, Maria Luisa Bachetti il Gran Maestro ha introdotto i lavori presentando il Relatore Castelli, puntualizzando due elementi fondamentali per il tema della serata.

1) La cucina che è cultura, natura, territorio, ma essenzialmente piacere perché il gusto è elemento base per valutare e apprezzare il cibo, salute per il rispetto della tradizione e moderazione con quel canone di misura e soprattutto convivio perché 10 stare insieme "isola" la solitudine;

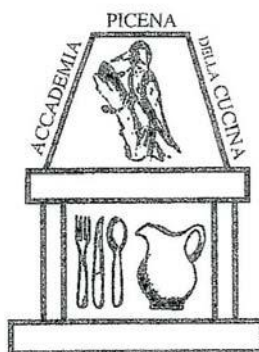
2) La figura del sommelier, dalla vecchia dizione del "saumalier" conduttore di bestie da soma che trasportavano il vino, è quella raffigurata negli Editti del Duca di Savoia (Somigliere di bocca e di corte), al "simposiarca" nell'antica Grecia, all'abiter bibendi o procillator, al coppiere o bottigliere rinascimentale per terminare con un'altra figura che sta comparando molto frequentemente nei numerosi "wine bar" amati dai giovani. Snella, puntuale e tecnicamente interessante, la prolusione del relatore Castelli che ha catturato l'attenzione del folto uditorio coinvolgendone tanti con più di una domanda.

La relazione ha spaziato intelligentemente tra la succulenza, la grassezza, l'untuosità, l'acidità del piatto, alle regole semplici ad

uso quotidiano che le varie scuole di cultura gastronomica propongono. Passati in rigorosa successione ed importanka i vini, dal rosso, al bianco, dallo spumante, alle bollicine, al brut rose, al rosato. Circa quest'ultimo, su domanda di Giuseppe Caravelli, il relatore ha chiarito che tale vino, pur essendo stato offuscato dai grandi rossi e dai famosi bianchi è tomato di gran moda con abbinamento a piatti freschi ed estivi, paste e risi freddi con la precisazione che esso non è da considerare come un sottoprodotto del rosso ma ha una propria identità ben distinta.

Passato in rapida rassegna dal Relatore l'abbinamento col dolce, con il cibo succulento od untuoso, col pesce bianco, con la carne, non trascurando la soggettività della persona che sfugge anche ai riferimenti tecnici. La relazione si è conclusa con la promessa del Relatore di ritornare su espressa richiesta del G.M.

E' seguita una gustosa cena conviviale nella sala dell'Albergo Hotel Marche.



**ACCADEMIA
PICENA
DELLA CUCINA**

"Prof. CESARE ORLANDINI"

ASSOCIAZIONE CULTURALE EUROPEA TAVOLA VENETA
L'ASSOCIAZIONE TAVOLA VENETA AL MASTER DI
HEINZ BECK A ROMA

Arrivare a Monte Mario e come uscire dalla città eterna per entrare in un mondo appartato, pieno di verde, fuori dal caos del traffico urbano.

Dal lassù, lo sguardo abbraccia con due colpi d'occhio l'intera distesa urbana dalla quale si ergono con le loro forme due elementi architettonici unici, la Cupola di San Pietro e il bianco colonnato dell'altare della Patria. Simboli del potere temporale e del potere spirituale che da due millenni vivono uno accanto all'altro nella città di Roma. "La Pergola" è un nome che richiama la facciata di antiche osterie italiane che riparavano dal sole cocente estivo. Le finestre e la porta di ingresso con un ombreggiante pergolato di vite. Anche sulla sommità del "Rome Cavalieri-Waldorf Astoria Hotel" c'è una Pergola, una pergola unica, come i due elementi urbani che si vedono in lontananza quando ci si affaccia sulla sua terrazza. Ad accoglierci la press agent del locale e alcuni dei giovani collaboratori di sala e dell'annesso bar. Dopo la presentazione e la illustrazione della storia recente del Ristorante e della sviluppo culturale della cucina diretta dal signor Heinz Beck, veniamo accompagnati ad una visita generale delle sale da pranzo e della cosiddetta cucina. Il termine cucina e del tutto riduttivo perché l'impatto è di un laboratorio-sala operatoria. Superfici perfettamente lucide, ogni oggetto e ogni strumento disposti nel modo più idoneo ai processi produttivi, spazi di movimento tali da non essere di ostacolo ai movimenti del personale di sala. L'architettura degli arredi disposta secondo una precisa linea di flusso preparazione-cottura-impiattamento-pulito-sporco. Spicca la completa assenza di fiamme libere, il massiccio impiego di tecnologia caldo-freddo, precisi controlli elettronici delle temperature. Le squadre di specialisti lavorano scambiando tra loro poche parole ma tanti sguardi, segno di perfetta intesa operativa. Poi l'incontro con lo chef: Heinz Beck, nessuna qualifica sulla divisa bianca solo il nome. Dopo le presentazioni di rito e lo scambio di doni ci si intrattiene in un breve dialogo tra la Presidentessa di TAVOLA VENETA e il sig. Heinz Beck. Gli si dice che il nostro pensiero circa il suo stile culinario e di grande ammirazione perché egli ha saputo interpretare la tradizione



italiana coniugandola con il rigore della tecnica operativa e strumentale di tipo germanico; realizzando ciò che in passato era già accaduto a Roma. Un uomo germanico aveva retto le sorti dell'impero. Così anche Heinz aveva fatto e sta facendo con le sorti della grande cucina italiana. Padroneggia come pochi l'estetica classica e la imitazione della Natura in tutte le sue espressioni ambientali e cromatiche. Le riproduce nelle sue preparazioni in modo così elegante che affondare la forchetta o il coltello nei suoi piatti sembra un sacrilego, sembra uno sfigurare un'opera artistica. Heinz non è da considerarsi un cuoco ma un artigiano che, nella sua bottega-scuola, produce manufatti artistici fatti per un uso individuale e collettivo ad un tempo, da gustare con tutti i sensi: la vista dell'impasto cromatico, l'olfatto del ventaglio aromatico, il gusto in ogni sua componente. La manipolabilità dei componenti del piatto, la ritualità del servizio svolto da collaboratori ad elevato livello di professionalità, la bellezza ornamentale degli spazi. E' veramente difficile trovare difetti o particolari trascurati alla sua tavola. Il menu preparato assieme è stato sorprendente: crudo di gamberi rossi e San Pietro su crema di Grana Padano e infuso di peperoni arrostiti, spaghetti all'acqua di pomodoro e tartufi di mare, lombo di agnello al finocchietto in crosta di cereali con perle di caprino, sfera ghiacciata ai frutti rossi su crema al tè con lamponi cristallizzati.

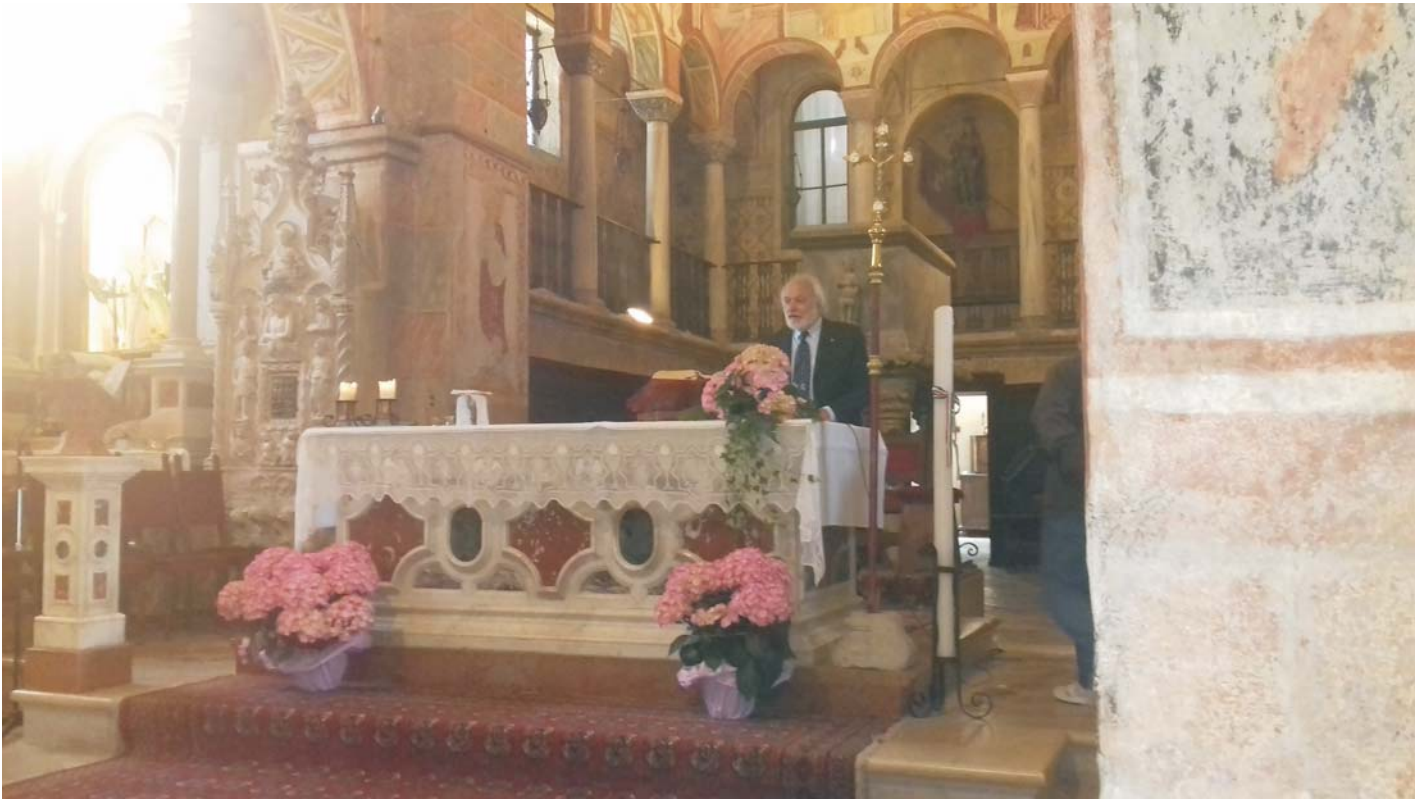
Mangiare alla Pergola non è solo nutrirsi ma è una esperienza estetico-sensuale che lascia un ricordo incancellabile. Richiesto di riassumere la sua cucina in tre parole ci ha lasciato dicendo: igiene (=nutrizione, salute, materia alimentare), gusto (=cultura, tradizione, tecnica, mente), piacere (=estetica, arte, idee, anima).



AMICI DI MERLIN COCAI

“TEOFILO FOLENGO E VITTORINO DA FELTRE”

Domenica 30 aprile si è svolta con grandissimo successo la manifestazione dedicata a Teofilo Folengo e Vittorino da Feltrina. Alle ore 10,30 c'è stato l'incontro a Feltrina (BL) nell'elegante piazza Maggiore davanti al monumento del celebre umanista Vittorino da Feltrina.



Successivamente trasferimento al Santuario dei Santi Vittore e Corona dove il Presidente degli Amici di Merlin Cocai, Otello Fabris, ha illustrato la vita e le opere di Vittorino da Feltrina in quel di Mantova dove fondò il primo Liceo e, sulla parentela dei suoi discendenti con la famiglia Folengo e sul permanere, in famiglia, della devozione ai Santi Vittore e Corona. E' stato presentato, sempre da Otello Fabris, il volume dell'insigne e famoso studioso Folenghiano Rodolfo Signorini in cui parla dello scapestrato poeta macaronico Merlin Cocai e del suo illustre antenato Vittorino da Feltrina.

Come sempre la conclusione dell'incontro nella splendida "Antica Locanda Cappello 1730" a Mel (BL) ove è stato proposto uno spartito rinascimentale con "tutte le cose che Vittorino dovette abbandonare per andare a fondare a Mantova la "Casa Zoiosa": Aperitivo del Bosco con Assortimento d'insalate e fagioli di Lamon e Vallata Feltrina, Salumi Feltrini, Frittata col cumo ed erbetto Feltrine, spiedini di fegato di agnello, Squaquarata di formaggi cotti. Bianco di Bianchetta: Tortino di formaggi filanti alla Merlin Cocai con funghi e conserva; Minestra alle mele dalle Docrine Cosinandi di Merlin Cocai; Filetto di Salmerino tesino al forno con

radici glassate in malvasia. Moscato spumante: Frittelle di ricotta e fiori di sambuco, Frittelle di mele e Frittelle piene di vento bagnate da Miele millefiori. Caffè, grappa e liquori vari hanno concluso la gioiosa giornata.

Durante il Convivio è stato fatto dono alla biblioteca degli Amici di Merlin Cocai di un libro edito nei primi anni del 900 di Luigi Settembrini in cui si parla di teofilo Folengo. Un arrivederci a tutti a venerdì 26 maggio presso il Castello Inferiore di Marostica per la regalis Coena.



CIRCOLO ENOLOGICO LEONICENO COLLI BERICI
RINNOVO DIRETTIVO

Si è svolta l'Assemblea elettiva del Circolo Enologico Leoniceno "Colli Berici" di Lonigo (VI).

Per il quadriennio 2017-2020 il Consiglio è così composto: Presidente Mario Santagiuliana, Vice Presidente Silvia Volpato, Consigliere Bellin Matteo con delega a Segretario, Consigliere Giulio Nicolin con delega a Tesoriere, Consigliere Lara Cristoferi con delega alla formazione, Consigliere Andrea Sartori e Consigliere Maurizio Zappon. Organo di Controllo: Leonardo Canino, Ugo Fochesato e Maria Rosa Steccanella.

Dopo l'Assemblea si è svolta presso il Ristorante "Corte Quadri" di Lonigo una cena tutta dedicata ai prodotti del territorio.





LA ROVEJA

legume antico della tradizione italiana

La roveja è una leguminosa erbacea appartenente al genere *Pisum*, tribù *Vicieae*, specie non ancora esattamente determinata. Non si è, infatti, ancora stabilito se si tratti di una varietà di pisello da foraggio (*pisum arvense*), di una forma semi domestica del pisello selvatico (*pisum elatius*) o di una variante di pisello gentile (*pisum sativum*) da cui – peraltro - differisce anche se solo per il colore dei fiori e per le caratteristiche dei semi.

L'origine e la corretta tassonomia di questo genere (*Pisum*) non sono ancora state accertate; in tutti i casi, l'ipotesi più accreditata è quella formulata da Davies nel 1974 e successivamente validata – attraverso un'analisi filogenetica - da Henry (1997). Secondo questa teoria, il *pisum humile* rappresenta il progenitore selvatico da cui derivano le diverse specie e sottospecie di questo genere: *pisum fulvum*, *pisum elatius* e *pisum sativum*. Nei secoli passati, questo legume era prodotto su tutta la dorsale appenninica umbro-marchigiana, in particolare sui monti Sibillini, dove i campi si trovavano anche a quote elevate. Una pianta, connotata dal seme colorato che va dal verde scuro al marrone per arrivare al grigio, che cresce anche in forma spontanea, lungo le scarpate e nei prati. Anche per questo, nei secoli passati era una protagonista dell'alimentazione dei pastori e contadini dell'area. Il declino della roveja iniziò nella seconda metà del XX secolo in seguito alla maggiore redditività di altre colture e all'introduzione dei mezzi meccanici nell'agricoltura.

Silvano Cavallet



La sua origine non è ancora chiaramente definita, anche se, molto probabilmente, proviene dal Medio Oriente. In Europa questa specie conosciuta fin dalla preistoria ha rappresentato – assieme a lenticchia, orzo e farro - la base dell'alimentazione umana nel neolitico. Sia i Greci sia i Romani lo consideravano un legume prelibato. La roveja è resistente anche alle basse temperature, si coltiva in primavera-estate e non ha bisogno di molta acqua. Ha grande valenza nutritiva perché molto proteica, in particolare se consumata secca, con alto contenuto di carboidrati, fosforo, potassio e pochissimi grassi. Oggi, a continuare la coltivazione della roveja ci sono solo pochi produttori nella Val Nerina, in particolare a Cascia dove, in una località chiamata Preci, c'è una fonte detta dei Rovegliari. In questa zona, la roveja si semina a marzo a un'altitudine che va dai 600 ai 1200 metri e si raccoglie tra la fine di luglio e l'inizio di agosto. La battitura è simile a quella della lenticchia: quando la metà delle foglie è ingiallita e i semi sono diventati cerosi, si sfalciano gli steli e si lasciano sul prato a essiccare. Quando l'essiccamento è completato, si portano sull'aia per la trebbiatura. Si deve poi liberare la granella dalle impurità con una ventilazione che avviene con setacci. La roveja (anche conosciuta come roveglia, rubiglio, pisello dei campi, corbello) si può mangiare tanto fresca quanto secca. In quest'ultimo caso diventa un ottimo ingrediente per minestre e zuppe. Macinata a pietra, si trasforma in una farina dal lieve retrogusto amaro che serve per fare la farecchiata o pesata: una polenta tradizionalmente condita con un battuto di acciughe, aglio e olio extravergine di oliva, buona anche il giorno successivo, affettata e abbrustolita in padella.



FARECCHIATA.

Ingredienti per tre persone:

200 g di farina di roveja

900 ml di acqua

sale q.b.

8 cucchiaini di olio extravergine di oliva

1 spicchio d'aglio

4 filetti di alici + 3 per decorare

Preparazione: mettete l'acqua sul fuoco e appena inizia il bollore, versare il sale grosso e poi la farina a pioggia girando con una frusta. Continuare a girare, quasi continuamente la polenta con un cucchiaino di legno a fuoco dolce per circa 20-25 minuti.

Nel frattempo dorare nell'olio, in una padella antiaderente, l'aglio tagliato a metà; tolto l'aglio, si fanno sciogliere i quattro filetti di alici.

Versare la polenta in piatti piani e condire subito con l'olio e le alici; aggiungendo un filetto arrotolato al centro di ogni piatto.





gerenza

Nuova Enofice

N° 3 .17 | Mar.Apr 2017

n. 3 – 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



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

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

FRANTOI

REDORO[®]

DAL 1895

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

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

www.redoro.it - info@redoro.it





ZENATO®

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