

ENO FICE

nuova

n. 4 – anno VII°
REGISTRAZIONE presso il Tribunale
di Verona – n° 1902 del 10/02/2011
Codice fiscale e partita IVA:
03522480239

formaggi

IL CASIZZOLU

i Bibanesi

un pane...
un pò speciale

36° Raduno
Nazionale FICE

Lecce/Salento



La rivista delle *Confraternite Enogastronomiche*

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

editoriale



Marco Porzio
Presidente FICE



Carissimi confratelli,

quest'ultimo periodo è stato per me ricco di incontri e di condivisione.

A inizio Ottobre ho avuto modo di ritrovarmi con molti di voi in Salento, dove ha avuto luogo il nostro Raduno Nazionale che ha avuto notevole successo e per questo il mio ringraziamento e quello di tutti i miei consiglieri va alla Confraternita del Pampascione che ci ha accolto nella loro terra con entusiasmo e perfetta organizzazione.

Il nostro lavoro continua come sempre con intensità e con passione per far sì che ogni occasione venga sfruttata al meglio da tutti voi confratelli e possa essere opportunità di crescita e di rinnovamento. Auguro quindi a tutti un arrivederci a presto

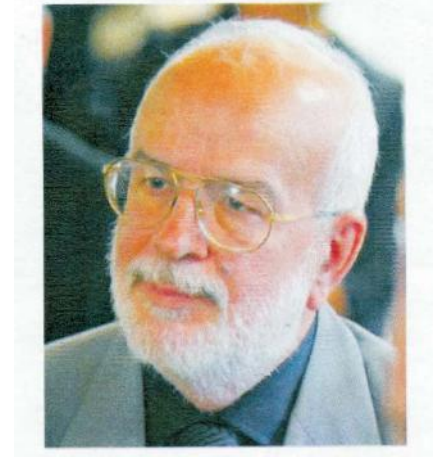
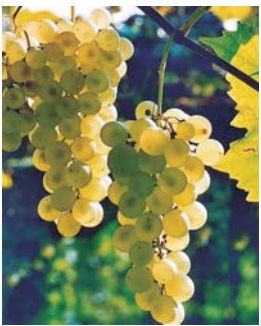
*affermare valori
e finalità delle
Confraternite*

Marco Porzio





*affermare valori
e finalità delle
Confraternite*



Silvano Cavallet
Direttore Nuova Enofice

Poche cose hanno un diritto di cittadinanza universale nella cultura alimentare come accade al pane. Declinato in innumerevoli forme, il pane è il cibo per antonomasia. Dallo scorso numero della Rivista abbiamo aperto uno spazio nel quale intendiamo ospitare lo sforzo, l'impegno, la passione di chi è impegnato nella ricerca e nel recupero di alimenti che hanno caratterizzato la storia – alimentare e culturale – di parti del Paese. Ora, in quello stesso spazio pensiamo di aprire un'ulteriore finestra. Dedicata a chi, con inventiva e passione, ha cercato e cerca di innovare la tradizione alimentare italiana. Come dicevo, il primo pensiero che si affaccia alla mente se si parla di cibo, è il pane. E qui ospitiamo un breve profilo di un'azienda, la Da Re, che ha provato – con successo – ad arricchire la già vastissima offerta di pane. Riuscendo a costruirsi uno spazio importante nel panorama nazionale, senza perdere le caratteristiche dell'artigianalità. Quelle che continuano a rappresentare il filo conduttore dell'imprenditorialità di casa nostra. Come ricordavo nello scorso numero, aprire nuovi spazi, provare a percorrere nuove strade, cercare di arricchire il nostro sapere, non è e non vuole essere semplice operazione di facciata. Piuttosto, si tratta di portare qualche nuova tessera per far crescere quel ricco e importante mosaico che è la tradizione alimentare italiana. Rinnovo, infine, l'invito ai confratelli e alle realtà associate a contribuire con i loro apporti all'iniziativa. Buon lavoro a tutti.

Silvano Cavallet



FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI

CALENDARIO MANIFESTAZIONI

ANNO 2017-2018

MESE DI DICEMBRE 2017

DOMENICA 03 - Helicensis Fabula - convivio annuale
VENERDI' 08 - Serenissima Signoria dei Vini del Piave - convivio annuale

MESE DI GENNAIO 2018

DOMENICA 14 - Confraternita dei Nostalgici del Tabar di Sant'antonio Abate - convivio annuale
DOMENICA 14 - Congrega dei Radici e Fasoi - convivio annuale
SABATO 20 - Riunione confraternite piemontesi

MESE DI MARZO 2018

DOMENICA 25 - Ordine dei Cavalieri della Grappa e del Tomino- convivio annuale

MESE DI APRILE 2018

DOMENICA 08 - Confraternita del Gorgonzola di Cameri- convivio annuale

MESE DI OTTOBRE 2018

GIO-DOM 4-7 - F.I.C.E. - CONFRATERNITA DEL TORTEL DOLS
XXXVII° RADUNO NAZIONALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI
ENOGASTRONOMICI

Attività dei circoli

FICE - (VR)

IL XXXVI° RADUNO NAZIONALE

Si è svolto nel Salento, a inizio ottobre, il 36° Raduno nazionale della F.I.C.E.. L'evento, proposto dalla Confraternita del Pampascione Salentino ('Il futuro è nelle radici'), è stato un grande successo sia dal punto di vista delle presenze, sia per ciò che riguarda l'ospitalità locale. E' stata una settimana ricca ed intensa, un viaggio nella storia, nella cultura, nella tradizione e nell'enogastronomia della terra dei Messapi. Così, infatti, erano state definite dai Greci le popolazioni che vivevano fra i due mari, Ionio ed Adriatico. In occasione del Raduno Nazionale sono arrivati in Salento oltre 200 Confratelli in rappresentanza di 25 Circoli enogastronomici di tutta Italia. Oltre ai padroni di casa, c'erano:

- Enohobbyclub Panormita
- Aed – Esperti Degustatori Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
- Circolo Enologico Colli Berici
- Confraternita del Bacala' alla Vicentina
- Confraternita Bresciana della Grappa e Antichi Sapori
- Confraternita del confraternita del Sambajon e dij Noaset.
- Confraternita del Gorgonzola di Cameri
- Confraternita Il Saraceno
- Circolo Enogastronomico Lombardo La Franciacorta
- Confraternita dello Spiedo Tradizionale Bresciano
- Confraternita Tavola Veneta
- Confraternita del Vino Riso e Gorgonzola
- Accademia Italiana della Costina
- Associazione Enogastronomica del Genovesato e dell'Oltregiogo Obertengo
- Confraternita del Cotechino Magro
- Confraternita del Formaggio Piave
- Accademia Picena della Cucina
- Pegaso Accademici del Salame di Varzi
- Confraternita dei Radici d Fasioi
- Confraternita della Frittola Calabrese
- Snodar
- Confraternita del Capocollo di Martina Franca
- Confraternita del Radicchio Rosso
- Confraternita del Tortel Dols



FICE - (VR) IL XXXVI° RADUNO NAZIONALE

Questa la cronaca del raduno.

Lunedì 2 ottobre.

In mattinata sono arrivate a Gallipoli molte confraternite e nel primo pomeriggio c'è stato il primo trasferimento in bus destinazione Galatina. Dopo la passeggiata nel centro storico di questa cittadina definita la capitale delle tarantate e seguita la visita alla Chiesa sconsacrata di San Paolo ed alla magnifica Basilica di Santa Caterina con il suo emozionante ciclo di affreschi del '400 di scuola marchigiana-romagnola, in cui si è potuto ammirare, fra gli altri, il ciclo dedicato all'Apocalisse. La giornata si è conclusa con la cena all'Agriturismo "Le Site" a Corigliano d'Otranto dove c'è stata la degustazione di interessanti piatti del territorio salentino, fra cui le verdure locali proposte in tutte le salse, i latticini e la "sagna all'orzo".

Martedì 3 ottobre.

Al mattino trasferimento a Taranto, visita di questa grande città stato della Magna-Grecia fondata nel 706 a. C. da una colonia di Spartani. Visita al centro storico ed in particolare al Duomo, una delle più antiche chiese romaniche di Puglia. Interessante è stata anche la visita al MARTA, Museo Archeologico Nazionale di Taranto, con sosta particolare alle Veneri di Parabita ed alla collezione "Ori di Taranto". Durante il percorso per raggiungere la tipica trattoria "La Paranza" con vista mare, dove si è degustato un succulento menù a base di pesce di mare, si sono potuti ammirare gli impianti di mitilicoltura: la tipica cozza tarantina definita piatto principe della cucina pugliese. Primo pomeriggio visita al Castello Aragonese di Taranto o Castel Sant'Angelo, con la sua pianta quadrangolare ed il suo vasto cortile centrale occupa l'estremo angolo dell'isola su cui sorge il borgo antico della città. Dal 1887 è diventato sede della Marina Militare ed è aperto al pubblico, con visite guidate gratuite, per tutti i giorni dell'anno festivi inclusi. Le visite sono guidate da personale della Marina Militare che con professionalità e dovizia di particolari introducono il visitatore a questo viaggio nel tempo. Nel tardo pomeriggio trasferimento a Manduria e visita al "Museo del Vino" presso il Consorzio Produttori Vini Manduria dove ha avuto luogo un interessante degustazione di Primitivo e Negroamaro abbinato, durante una cena informale, ai prodotti del territorio.



FICE - (VR)

IL XXXVI° RADUNO NAZIONALE

Mercoledì 4 ottobre.

Partenza per Otranto, antica Hydruntum porta d'Oriente, visita guidata che ha fatto conoscere la storia dei Martiri di Otranto, questi 813 abitanti che nel 1480 furono uccisi atrocemente dai Turchi piuttosto che rinnegare la fede cristiana. Tour suggestivo fra le bianche strade e mura che si stagliano sull'azzurro mare Adriatico raccontando la sua storia millenaria. Interessante la visita alla Cattedrale di Santa Maria Annunziata con i mosaici di animali, fiori, frutta, nelle sue 3 navate, particolarmente suggestivo quello nella navata centrale che raffigura l'albero della vita. Tali mosaici rappresentano uno dei più importanti cicli musivi del medioevo italiano. Dopo è seguito il pranzo alla Masseria "Gattamora" di Uggiano La Chiesa a base sempre di piatti tipici del territorio. Nel tour pomeridiano si è percorsa la "Costa del Mito" che dalla litoranea adriatica di S. Cesarea Terme arriva a Santa Maria di Leuca, Capo de Finis Terrae, dove uno splendido tramonto ha fatto da cornice al già suggestivo panorama. Dopo aver percorso a piedi il lungomare ammirando le splendide ville che vi si affacciavano si è fatto sosta e visita all'ottocentesca Villa "La Meridiana" a Santa Maria di Leuca per una degustazione di rosoli e ratafià, abbinata a quadretti di crostata di confetture varie. Spostamento a Gallipoli dove è stata servita la cena di benvenuto al ristorante Hotel Le Sirene, a cura dello chef Flavio Pedaci del ristorante "Don Fausto" di Vernole, si è così aperto ufficialmente il 36° Raduno Nazionale F.I.C.E. in Salento.



Giovedì 5 ottobre.

Al mattino, a Gallipoli, sfilata delle Confraternite, con i paludamenti, lungo il ponte seicentesco che collega la parte nuova della città alla parte vecchia per raggiungere la sala ennagonale del Castello di Gallipoli dove c'è stato un momento istituzionale con il saluto delle autorità, chiamate delle Confraternite, raggiungendo il momento più emozionante quando tutti i partecipanti in piedi hanno cantato l'Inno Nazionale Italiano. E' proseguito il tour della città con la visita alla Cattedrale di Sant'Agata, alla Chiesa della Purità e la visita molto suggestiva ad uno dei 35 frantoi ipogei che si trovano all'interno di Gallipoli. Il Light Lunch si è svolto presso la "Tenuta Malcandrino, di Monteroni di Lecce ed è stato particolarmente apprezzato dai commensali. Nella stessa tenuta nel pomeriggio, coordinati dal dottor Giancarlo Leuzzi, agronomo e Socio della Confraternita ospitante, si è tenuto un convegno con la partecipazione del Presidente Coldiretti Lecce, dottor Pantaleo Piccinno, e di alcuni produttori di olio. Tema principale è stato la Xylella fastidiosa, questo batterio che da alcuni anni è all'origine del complesso disseccamento rapido dell'olivo in molti appezzamenti olivicoli del Salento. I vari produttori hanno esposto le loro strategie per arginare in parte il fenomeno e comunque anche se al momento non si è trovata una soluzione per arginare questo batterio si è fiduciosi che la ricerca vada avanti in tal senso. Al dibattito ha fatto seguito un laboratorio di degustazione sensoriale di olio curato dalla Dottoressa Elisabetta De Blasi che ha molto coinvolto i partecipanti.



FICE - (VR)

IL XXXVI° RADUNO NAZIONALE

Venerdì 6 ottobre.

Visita guidata a Lecce, considerata la città barocca per eccellenza con i suoi palazzi, dalla Basilica di Santa Croce, al momento in restauro, al Duomo e a tutto il resto. Dopo la mattinata con i nasi all'insù a guardare cornici, cornicioni, balconi e quant'altro fra le vie e le piazze di Lecce, c'è stata una sosta per il pranzo in 2 caratteristici ristoranti del centro storico: "All'ombra del Barocco by Liberrima" e "Semiserio". Nel tardo pomeriggio trasferimento alla Tenuta Lucagiovanni di Maglie per partecipare alla rassegna "I Vini del Salento" realizzata in collaborazione con A.I.S. Lecce. In un suggestivo frutteto, in una calda serata d'autunno, sono state presentate per la degustazione 35 etichette di vini del territorio salentino. La degustazione iniziata nel frutteto e proseguita all'interno della tenuta accompagnando il delizioso menù proposto per la serata.



Sabato 7

ottobre. Trasferimento a Galugnano, frazione del Comune di San Donato di Lecce. Si è arrivati nella piazza principale accompagnati dal corpo bandistico locale che ha allietato con le proprie musiche tutta la mattinata. Nella piazza la Coldiretti ha organizzato un'esposizione di prodotti tipici dell'enogastronomia salentina che il pubblico ha potuto degustare ed acquistare. Nel contempo, nella piazzetta la Dottoressa Elisabetta De Blasi ha tenuto un laboratorio sensoriale di miele a cui hanno partecipato in molti con particolare interesse e curiosità. Nel pomeriggio trasferimento ad Acaya, la più importante e meglio conservata fortezza del meridione d'Italia per una visita guidata del Borgo e del Castello, animata da figuranti in abiti d'epoca. La serata si è conclusa con una Cena di Gala presso la sala ricevimenti Villa dei Fiori a Gallipoli con lo scambio doni fra le confraternite. La Confraternita del Pampascione Salentino ha omaggiato le Confraternite partecipanti con un vassoio di ceramica, dell'artigianato locale, decorata a mano, con all'interno due confezioni di pampascioni.



FICE - (VR)

IL XXXVI° RADUNO NAZIONALE

Domenica 8 ottobre.

Al mattino partenza per Alezio, sede della Confraternita del Pampascione, per celebrazione Santa Messa presso il Santuario di Santa Maria della Lizza dove c'è stato anche saluto delle autorità locali. Dopo, visita guidata all'antico centro messapico per ammirare il Museo Civico del Palazzo Tafuri con parco archeologico e cimitero ipogeo del Santuario. Trasferimento a Sannicola (Le) per il pranzo di saluto ai partecipanti al 36° Raduno Nazionale F.I.C.E.. La torta, servita a conclusione pasto, salutava con un Arrivederci a Parma per il prossimo anno. Il 37° Raduno Nazionale F.I.C.E. - ottobre 2018 - sarà organizzato dalla Confraternita del Tortel Dols di Colorno (Pr).

Insomma: una settimana molto intensa ed interessante, ricca di corsi, seminari, convegni e degustazioni volte alla valorizzazione e conoscenza delle ricchezze enogastronomiche del territorio salentino ed in particolare del "Pampascione" che è stato servito in "tutte le salse". A tale proposito la Dottoressa Donata Matteo, Agronomo e Socio della Confraternita del Pampascione Salentino ha edotto i partecipanti al Raduno su questo bulbo della famiglia delle liliacee facente parte della tradizione salentina. Il Lampascione o Pampascione ovvero il Muscari Comosum è una pianta perenne che cresce in tutta l'area Mediterranea, consumata principalmente nel Sud d'Italia, Puglia, Basilicata e Calabria. Inizi del 1900 veniva considerata una pianta infestante nei campi di frumento, infatti nel 1912 furono esportate 1200 tonnellate nell'America Centrale. Il Pampascione da pianta infestante del passato rischia di diventare una pianta in via d'estinzione. Uno studio condotto da Coldiretti due anni fa ha dimostrato che il Muscari Comosum è uno dei piatti più antichi d'Italia. Era noto ad Egizi e Greci nel I° secolo a. C.: il medico Galeno ne aveva riconosciuto le proprietà diuretiche, lassative e depurative. Onibasio, medico greco di Bisanzio, diede il nome ai bulbi in base alla loro forma: in latino "lampiaddonis", ovvero lampada. I Romani erano soliti offrirli durante i banchetti nuziali per augurare i suoi poteri afrodisiaci agli sposi. Oggigiorno per scongiurare la sua estinzione si sta cercando il suo recupero e la sua salvaguardia raccogliendone e propagandone il seme oppure un altro metodo è quello della riproduzione da incisione del bulbo. Per raggiungere la sua giusta maturazione necessita di ben 4 anni. Nel Salento il "Pampascione" o "Muscari Comosum" trova la sua massima espressione in cucina, preparato in tanti modi. Lo spirito della Confraternita del Pampascione è proprio questo di fare in modo che sia conosciuto, apprezzato e salvaguardato in tutta Italia e nel mondo.



BERGAMO

Ordine bergamasco dei Cavalieri della Polenta.

Si è svolta a Bergamo la manifestazione “A Tavola con amicizia”, raduno interprovinciale delle confraternite enogastronomiche organizzato dall’Ordine bergamasco dei Cavalieri della Polenta. Si tratta di un appuntamento che si ripete da 26 anni, all’insegna della cultura, dell’arte, dell’amicizia e dell’enogastronomia tipica, caratterizzata ovviamente dalla polenta bergamasca. L’Ordine dei Cavalieri della Polenta, presieduto da Mario Lameri, festeggia i 41 anni di attività e ha per statuto la difesa e valorizzazione della polenta bergamasca, cibo semplice e tradizionale, sempre apprezzato anche oggi non solo in famiglia ma anche nella ristorazione. Il raduno ha fatto arrivare a Bergamo, nei loro tradizionali e coloratissimi costumi, esponenti di diverse associazioni enogastronomiche operanti a Bergamo e nel Nord Italia, che a loro volta valorizzano prodotti tipici del proprio territorio. Hanno dato adesione al raduno numerose confraternite, in primis quelle bergamasche come il Club dei buongustai, il Ducato di Piazza Pontida, il “Club dal piloro facile” che riunisce un gruppo di medici buongustai. Da fuori sono arrivate altre associazioni, tra cui la Confraternita del bollito di Guarene (Cuneo), il Circolo enologico Colli Iberici di Lonigo (Vicenza), l’Accademia italiana della Costina (sede a Somma Lombardo in provincia di Varese), la Confraternita del Gorgonzola di Cameri (Novara). A quest’ultima confraternita appartiene anche Marco Porzio, presidente della Fice (Federazione Italiana Confraternite Enogastronomiche), che sta dando un grande impulso alla associazione, che oggi conta oltre 130 confraternite sparse in tutta Italia (escluse Val d’Aosta e Basilicata). Per informazioni www.confraternitefice.it

La parte culturale della giornata è stata dedicata alla visita guidata alla Accademia Carrara. La riunione conviviale, con lo scambio di doni (prodotti alimentari tipici di ogni territorio) si è svolta al ristorante Settecento di Presezzo, nei pressi di Bergamo. Protagonista è stata ovviamente la polenta bergamasca, abbinata alle varie pietanze, compresi i formaggi di cui è ricca la provincia. Protagonisti sono stati i formaggi del Caseificio Arrigoni di Pagazzano (Bg), Taleggio fresco e stagionato, Gorgonzola piccante ma soprattutto è stato osannato il pluripremiato Gorgonzola Dolce dop, che ha meritato la “Targa di eccellenza” anche alla recente edizione di Cheese svoltasi a Bra in Piemonte. «Associazioni come la nostra – afferma Mario Lameri – servono per mantenere viva la tradizione legata sì alla tavola ma che si allarga a tutte le ricchezze storico-artistiche del territorio».

Un elogio particolare va alla direzione del ristorante-hotel Settecento, ricavato in modo molto elegante e funzionale in una dimora signorile del Settecento. La qualità del cibo e il servizio si sono ancora una volta dimostrati all’altezza di un grande senso dell’accoglienza e della ospitalità. Merito senza dubbio della intelligenza ed energia della direttrice-patron Alessandra Gotti, oltre che della professionalità e senso di responsabilità dei collaboratori.



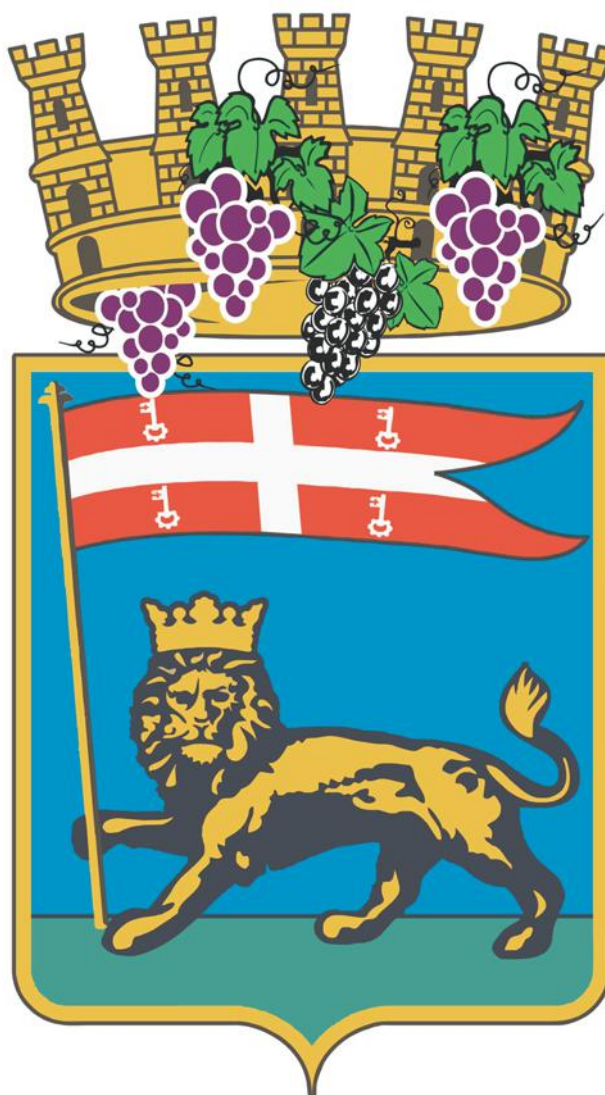
VITERBO

Club Enogastronomico Viterbese

Si Rispettando ormai una tradizione consolidata e anche per conoscere anche altre realtà enogastronomiche che ci circondano, domenica 22 ottobre il Club Enogastronomico Viterbese ha effettuato una gita a Bevagna, nel cuore dell'Umbria, per visitare una cantina di particolare rilevanza per i vini prodotti tra i quali spicca il Sagrantino e per la sua bellezza architettonica. La Cantina infatti è stata progettata dall'artista Arnaldo Pomodoro e riproduce il carapace di una tartaruga, simbolo di longevità e stabilità: una grande cupola ricoperta in rame con incisi esternamente i solchi della terra ed internamente la cifra artistica dell'Autore.

Al termine della visita una interessante degustazione di due vini frutto del lavoro della Famiglia Lunelli. Dopo il pranzo, presso il ristorante delle Mura con uno spartito tipicamente umbro, visita guidata della città di Bevagna con i suoi magnifici palazzi, chiese e teatro cittadino e due botteghe artigiane che hanno riprodotto per il nostro Club le loro attività: la seta e le candele in pura cera d'api.

CLUB ENOGASTRONOMICO



VITERBESE

LAGO DI GARDA

Ordine dei Castellani del Chiaretto

Il giorno 30 settembre 2017, l'Ordine dei Castellani del Chiaretto ha visitato il Vigneto Pusterla, il vigneto urbano più grande d'Europa (quasi quattro ettari), situato a Brescia, sulle pendici del colle Cidneo, sopra cui sorge il Castello.

Il vigneto prende il nome proprio dalla porta "posteriore" presente sul lato Nord dei bastioni del Castello, detto il Falcone d'Italia. Il vigneto è caratterizzato dalla coltivazione a pergola dell'uva Invernenga, e vanta ancora alcune piante del ceppo originale di circa 100 anni fa. Quest'uva autoctona bresciana, dal tipico retrogusto di mandorla e dalla buccia spessa, di vendemmia tardiva, ha la particolarità di poter essere conservata a lungo, cosa che ne permetteva, in tempi passati, il consumo durante le feste di Santa Lucia e di Natale. I vini prodotti sono: Pusterla Bianco, Pusterla 1037, Dolce Passione vino passito, oltre a grappe, miele e confetture.

Il Pusterla Bianco si caratterizza per la perfetta trasparenza e delicatezza di colore, oltre che per la delicatezza olfattiva, profumo floreale essenziale, frutto di un ambiente unico dove per secoli si sono intrecciate natura e vicende umane. Gusto asciutto, vena acida lunga e importante, con finale sensazione amarognola di mandorla, retrogusto che ricorda le piccole mele selvatiche, le armelline delle albicocche, nascono da abilità agronomiche ed enologiche. Uno degli indizi più antichi, quale testimonianza storica del vigneto, è il Diploma dell'Imperatore Corrado II a Odorico, vescovo di

Brescia, datato 15 luglio 1037, con il quale concedeva all'autorità ecclesiastica una giurisdizione molto ampia che comprendeva appunto il colle Cidneo, vicino al monastero di Santa Giulia, fondato per volere del Re Longobardo Desiderio e di sua moglie Ansa. Nell'800, i fratelli Ricciardi, proprietari del vigneto, avviarono un'azienda vinicola che ottenne riconoscimenti già alla Mostra Internazionale di Vienna del 1873 e la Medaglia d'Oro nell'Esposizione Bresciana del 1904. Per via ereditaria l'azienda è passata alla famiglia Capretti, che ha depositato il marchio "Pusterla" ed è stata premiata con la Medaglia d'Oro sia al Concorso Enologico dell'Italia Settentrionale del 1953, che al Concorso Enologico di Asti nel 1966. Tra gli estimatori del vino Pusterla di quegli anni si può annoverare anche il Primo Ministro inglese Winston Churchill. Nel 2007 l'associazione Slow Food attribuisce al vigneto Pusterla, il titolo di "Patrimonio Storico della Cultura Agroalimentare Ambientale". Per ulteriori informazioni consultare il sito: www.vignetopusterla.com.



COSENZA

Confraternita della Frittola calabrese - La Quadara.

Nella splendida cornice del museo civico di Rende, si è svolta ieri 10/10/2017 la presentazione dell'associazione di promozione sociale "La Quadara". Intervallate dalla lettura di poesie di Ciardullo e Petrassi recitate dai poeti Antonio Asta e Ciccio De Rose, la confraternita della frittola calabrese si è presentata al numeroso pubblico presente descrivendo obiettivi e finalità associativi. Il Presidente Emilio Iantorno ha ribadito che la riscoperta e la rivalutazione del rito della frittolata vuole essere un chiave per aprire la porta chiusa sulle tradizioni, troppo frettolosamente abbandonate in nome di una modernità che ha stravolto usi e costumi dei calabresi a partire dagli anni sessanta in poi. Il socio fondatore Prof. Yuri Perfetti, geografo presso l'università della Calabria, ha parlato dell'importanza della tipicità dei territori legata del cibo, sottolineando che la vera tradizione culinaria che caratterizza la Calabria, è quella legata ai salumi e più in generale alla tradizione della lavorazione del maiale. Il comandante Francesco Colonna altro socio fondatore dell'associazione e Presidente della commissione per la redazione del disciplinare della frittola tipica del cosentino, ha descritto dettagliatamente i passaggi che compongono il rito della "quadara". L'associazione nei giorni scorsi ha partecipato al raduno nazionale dei circoli enogastronomici, organizzato dalla F.I.C.E. (Federazione Italiana Circoli Enogastronomici) che quest'anno si è svolto nel Salento ospitato dalla Confraternita del "pampascione" di Gallipoli. Tra le altre iniziative programmate dalla confraternita della

frittola calabrese c'è quella di presentare un progetto per candidarsi ad ospitare il raduno nazionale F.I.C.E. del 2021, intanto ci si prepara per la stagione delle frittolate.



SIZZANO

Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo.

Prima uscita autunnale dell'Ordine a Trets, capitale della cultura provenzale 2017, dove una trentina di confraternite enogastronomiche ha festeggiato l'arrivo dell'aglio nuovo in occasione della IV fiera dell'aglio e dei prodotti tipici, organizzata dalla locale Confraternita dell'AIET. Il Gran Maestro dell'Ordine è cavaliere onorario di questa Confraternita. Durante la fiera si è svolto un concorso di AIOLI (tipica salsa provenzale preparata al mortaio da accompagnare a verdure cotte al vapore, filetti di pesce lesso e molluschi). Su una ventina di partecipanti Daniela Quarna si è classificata al terzo posto ricevendo i complimenti dal presidente di giuria Gui Gedda, un rinomato chef, autore di testi di cucina provenzale. I partecipanti hanno poi potuto visitare una Cave degustandone i vini. Alla manifestazione era presente anche un gruppo di studenti americani per conoscere la cultura, le tradizioni e l'enogastronomia del territorio. Alla domenica sfilata per le vie del paese, benedizione delle confraternite, spettacolo di danze e musiche tipiche provenzali, grande pranzo finale con i prodotti del territorio



COAREZZA

Accademia Italiana della Costina.

Il primo fine settimana di settembre è una di quelle date da segnare sul calendario con il pennarello rosso soprattutto se abitate nel Nord Italia e se la carne è uno degli elementi fondamentali della vostra dieta. A Coarezza, piccola frazione di Somma Lombardo affacciata sul fiume Ticino, si tiene infatti la festa della Accademia Italiana della costina di Coarezza, evento che ogni anno raccoglie migliaia di persone pronte a sfidare file lunghe anche 150 metri e diverse ore di attesa per poter degustare le meravigliose costine dell'Accademia, che quest'anno ha raggiunto il traguardo dei 11 anni di presenza nella Federazione Italiana Circoli Enogastronomiche e gli oltre venticinque anni di attività. E proprio per dare un piccolo cambiamento quest'anno si è ambientato in un clima contadino con comparse che rappresentavano gli antichi mestieri di Coarezza. L'Accademia ha aperto le porte il 3 settembre alle Confraternite enogastronomiche d'Italia, raccolte nella "Federazione Italiana Circoli Enogastronomiche" (FICE), per dare inizio ai festeggiamenti con l'annuale convivio. L'incontro con le Confraternite è avvenuto a Sesto Calende con prima colazione in un caratteristico Locale lungo il fiume Ticino. Una leggera trasferta per visitare il Museo Civico di Sesto Calende. Il Museo raccoglie più di ottocento reperti archeologici, tutti legati al territorio di Sesto Calende e delle zone vicine, in cui il Lago Maggiore ritorna ad essere Ticino. Essi si distribuiscono dalla fine del III° millennio a. C. fino al Medioevo e permettono di seguire il popolamento e la cultura di questo comprensorio. Lo scopo principale del Museo è la presentazione della Cultura di Golasecca, il principale fenomeno archeologico avvenuto nel comprensorio, di cui il museo ospita una delle più complete raccolte di materiali. La Cultura di Golasecca nella prima metà del I° millennio a. C. diede vita ad una delle maggiori concentrazioni demografiche dell'Italia settentrionale protostorica. Complice anche la fantastica giornata di sole, fino a raggiungere Coarezza dove si è dato inizio ai festeggiamenti

e al nostro caratteristico modo di cucinare le Costine alla griglia. In attesa della preparazione delle costine si è potuto assaggiare il formaggio primo sale fatto dall'accademia a seguire Hot Pork "tipica pasta di salame rivisitato dalla Accademia per degustare poi le Alborelle fritte e pesce in carpione, piatti tipici Coarezzesi; il tutto con vino 'Tenuta Santana Prosecco - Scaia Chardonnay - Cantina Ziliani Franciacorta'. Un ringraziamento particolare alle Confraternite che hanno partecipato: Confraternita del Gorgonzola di Cameri (NO); Confraternita Enogastronomica della Grappa, Vino e Antichi Sapori di Brescia; Confraternita dello spiedo bresciano (Bs); Confraternita Amici del Porcello (Bs); Confraternita Amarena e Nebbiolo di Sizzano (No); Confraternita Vino Riso e Gorgonzola Novara; Confraternita Padellina D'oro di Como; Confraternita del Pizzocchero di Teglio (So); Confraternita della Bagna Caoda di Faule (Cn); Confraternita Helicensis Fabula di Borgo San Dalmazzo (Cn); La Confraternita della Panissa (Vc); la Confraternita Qui dal Lundas (Vc); la Confraternita della Trippa di Moncalieri (To); la Confraternita Sambajon & duj Noaset Chivasso (To); la Confraternita Magistero di Bruscelli di Busto Arsizio (Va); la Confraternita Accademia della Fricia (Al); Confraternita Castagna Bianca Mondovì (Cn).



Mogliano Veneto

Confraternita Dogale della Marca.

Dopo la pausa per le ferie estive, giovedì 14 settembre sono ricominciati gli appuntamenti mensili della nostra Associazione, in quest'occasione presso la trattoria "Da Danilo" in via Torni a Mogliano Veneto. Primo punto all'ordine del giorno, è stato l'aggiornamento del calendario delle manifestazioni organizzate dalle altre Confraternite in programma fino alla fine dell'anno. Nel secondo punto si è preso in esame l'argomento del festeggiamento del nostro trentennale di fondazione che ricorrerà il prossimo anno. Abbiamo stabilito che il Convivio per il XXX° Anniversario si terrà Domenica 18 Marzo 2018, presso il Ristorante Hotel Villa Condulmer a Zerman di Mogliano Veneto (TV). Il Consiglio Direttivo è stato incaricato di preparare la bozza del programma della giornata e dello spartito, da presentare ai Soci nel prossimo appuntamento di Ottobre. Al termine della riunione, lo Chef Alessandro Ceolin, che è anche un nostro confratello, ci ha proposto le seguenti pietanze: risotto degli sposi (risotto con le frattaglie di animali da cortile, che prende questo nome dall'usanza di proporlo come primo piatto nel banchetto di matrimonio delle famiglie contadine nel secolo scorso) e cunicio in tecia (coniglio in umido); il tutto accompagnato da un buon Merlot DOC Collio 2015 dell'Azienda Agricola Gradisc'iutta di San Floriano del Collio (GO).



BRESCIA

Confraternita della Grappa, Vini e Antichi Sapori.

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.



GARDA

Ordine dei Castellani del Chiaretto.

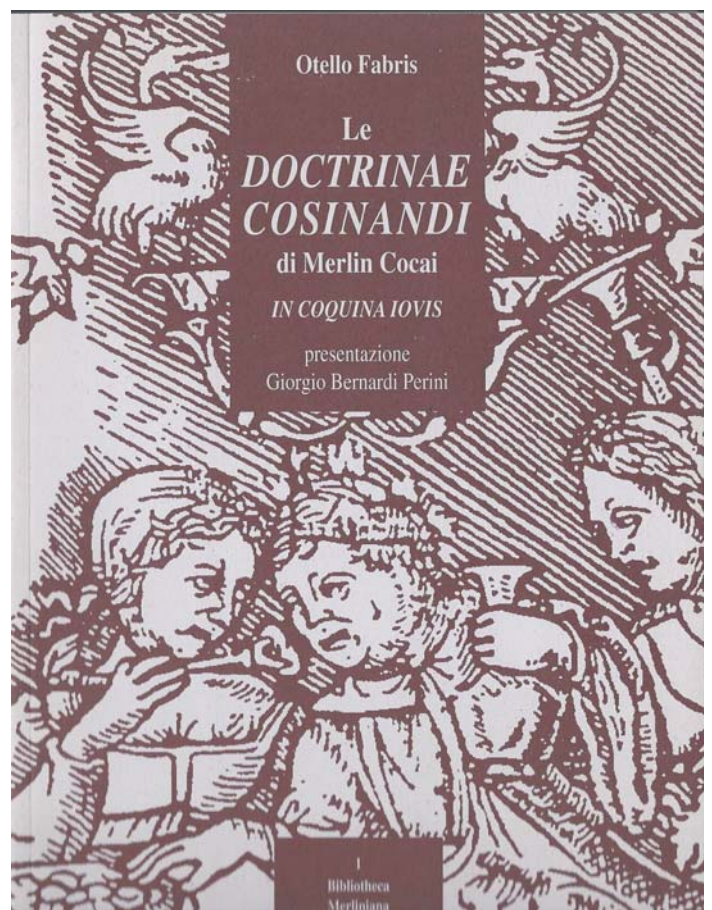
Il giorno 26 agosto 2017 l'Ordine dei Castellani del Chiaretto è stato ospite della Azienda Agricola "Pasini San Giovanni" a Raffa di Puegnago sul Garda, per una visita alla cantina e al vicino vigneto, trascorrendo un piacevole pomeriggio in compagnia, accompagnato da una merenda a base di prodotti tipici, degustando il Chiaretto Rosa Green biologico, vendemmia 2016. "Per noi la viticoltura biologica è una buona abitudine. Come il buon vino e la buona tavola. Produrre vino è il nostro lavoro: farlo fino a soddisfare i palati più raffinati è il nostro orgoglio" questi i concetti di presentazione della cantina, fatta di persone e luoghi inseparabili, che credono nella innovazione e sperimentazione nel rispetto ed in continuità della tradizione. La cantina ha iniziato la propria avventura nel 1958 con il fondatore Andrea Pasini, e prosegue oggi con figli e nipoti la passione del nonno con i piedi nella terra ed in testa il vino, buono sano e figlio delle sue vigne. Dai quattro vigneti di proprietà situati nella riviera bresciana del Lago di Garda (Raffa di Puegnago, Picedo di Polpenazze, Desenzano del Garda), e a San Benedetto di Lugana (per un totale di 40

ettari) si producono vini bianchi come il Lugana, vini rossi come il Gropello, e di particolare importanza per noi, il Chiaretto -vino di una notte - oltre a quattro Brut metodo classico di cui uno Rosé. La produzione complessiva si attesta attorno alle 300.000 bottiglie annue. Da due oliveti viene prodotto l'olio extra vergine del Garda rinomato per la sua delicatezza e digeribilità.



AMICI DI MERLIN COCAI.

Il 4 settembre si aprirà a Campese la campagna associativa per il 2018 con la consueta cerimonia della deposizione del serto laureo al busto del Folengo. Il programma inizia alle ore 18 con la s. messa in cui verranno ricordati, con Giorgio Bernardi Perini, anche altri Amici che ci hanno lasciato recentemente. Al termine avrà luogo la cerimonia del serto ed una breve illustrazione del luogo, attraverso la lettura di nuove documentazioni raccolte dall'Associazione nel corso dell'anno. Nel frattempo è possibile, nel chiostro, procedere alla registrazione della presenza e al versamento delle quote. Alle 19,15 il Delegato di Bassano del Grappa Massimo Caneva presenterà l'edizione anastatica del poema di Teofilo Folengo Orlandino, edizione curata da O. Fabris e R. Stringa su un'esemplare di proprietà Stringa. Con Massimo collaboreranno gli Attori-Amici Marica Disegna e Cirillo Barichello per la lettura del dialogo predisposto da Mario Chiesa. Il volume, stampato in sole 300 copie, è dedicato alla memoria di Giorgio Bernardi Perini e viene corredato in postfazione da un testo di Chiesa, che curò a suo tempo l'edizione critica di Orlandino presso Antenore di Padova. Il testo verrà dato in omaggio ai soci 2018, alle biblioteche che l'Associazione ha "adottato" e a tutti gli studiosi che hanno curato edizioni ariostesche senza citare Folengo. Seguirà la cena allestita nel chiostro dell'ex monastero dai ristoratori aderenti alla XXVII Rassegna A tavola con Merlin Cocai. Le ricette sono state selezionate da Giancarlo Andretta e vogliono portare i commensali negli spazi delle fantasie ariostesche e folenghiane. Infatti la rassegna viene titolata con una goliardica parodizzazione della mostra sull'Ariosto, con la quale entriamo in amabile polemica: 500 anni -Liber Macaronices (1517-2017) – Cosa mangiavano e dicevano Ariosto e Folengo quando aprivano la bocca. Prenotazioni a andrea.janigro@gmail.com Soci 35 €; non soci 40 €. La serata è a beneficio della cassa dell'Associazione, al netto dei costi delle materie prime.



SASSARI

Priorato delle Antiche Contrade di Torres.

Il 13 ottobre 2016 i confratelli del Priorato delle Antiche Contrade di Torres hanno avuto modo di partecipare ad una bella e istruttiva serata presso le 'Tenute Leda' d'Ittiri" nelle campagne di Alghero, alle pendici di Monte Doglia. L'azienda ha una spiccata valenza agrituristica didattica come sottolineato da Anna Maria che ne ha dato dimostrazione durante la serata con una ottima illustrazione della sua produzione, vini, confetture e olio extravergine di Bosana, e dei prodotti presentati in abbinamento, tutti rigorosamente a produzione del territorio. Buoni vini, buoni formaggi, buoni dolci. Tutto questo in una cornice caratterizzata da una atmosfera elegante e allo stesso tempo familiare. Davvero una serata speciale!!!



GARDA

Ordine dei Castellani del Chiaretto.

Il giorno 29 luglio 2017 l'Ordine dei Castellani del Chiaretto è stato ospite della Cantina Avanzi di Manerba del Garda, per una visita alla cantina stessa, trascorrendo un piacevole pomeriggio in compagnia, accompagnato da una merenda a base di prodotti tipici, degustando il Chiaretto vendemmia 2016.

Il profondo legame che unisce la Famiglia Avanzi alla sua terra è iniziato nel 1931 quando il Cav. Giovanni Avanzi produce, con le uve coltivate nei vigneti situati sulla riviera bresciana del Lago di Garda, un eccellente vino rosso. L'attività viene proseguita negli anni sessanta dai figli Gianpietro e Alessandro, a cui si aggiungono i nipoti per sviluppare l'eredità del nonno, continuando la tradizione per i vini che fa di Avanzi un marchio di eccellenza. Dai quattro vigneti di proprietà situati nella riviera bresciana del Lago di Garda (La Valle e Predelli a Polpenazze, Montecorno a Desenzano e Bragagna a Sirmione) si producono vini bianchi come il Lugana, vini rossi come il Gropello, Garda Classico, Cabernet Sauvignon, Rebo, e, di particolare importanza per noi, il Chiaretto -vino di una notte- oltre a tre Brut di cui uno Rosé. A questi, si aggiunge una vigna a Passirano per la produzione di tre Franciacorta: Brut, Satèn e Millesimato Romantica.



BELLUNO

Confraternita del Formaggio Piave Dop.



“E’ diventata una piacevole abitudine; un appuntamento fisso nel mio calendario”. E’ stato questo il commento di Ermes Dalla Gasperina - feltrino emigrato in Francia molti anni fa che, tuttavia, torna ogni anno – al termine di una nuova serata che ha visto protagonisti formaggi e vini d’oltralpe. “Mi pare di poter dire - ha rilevato il presidente della Confraternita, Fabio Bona – che, una volta ancora, abbiamo dato concreta attuazione a uno dei nostri compiti statutari, il favorire, cioè, la conoscenza del cibo che rimane uno dei tratti distintivi della storia e della cultura di ciascun popolo. Conoscenza che porta a scoprire analogie, similitudini e differenze anche tra mondi geograficamente e storicamente vicini”. Per il terzo appuntamento, ospitato come da tradizione nei locali del ristorante ‘La Casona’ di Feltre, Dalla Gasperina ho portato cinque nuovi formaggi, abbinati ad altrettanti vini, che hanno rappresentato una sorta di piccolo baedeker del gusto. Per iniziare, è stato scelto il ‘Sainte Maure de Touraine’, formaggio di capra, a pasta molle, prodotto nell’Indre e Loire. Confezionato in tronchetti, il formaggio è coperto di cenere di legna e finisce con l’assumere sentori di funghi e sottobosco. Ad accompagnarlo, il Domaine Trottiere Thource, vino rosato della Loira, frutto di un sapiente melange di vitigni Cabernet, Gamay, Grolleau e Pineau d’aunis. Le due successive proposte hanno permesso di scoprire una produzione di nicchia, quella dei formaggi di malga dei Pirenei. Pirenei centrali (Bagnères de Luchon) dove più netta è la condivisione con la cultura catalana. Prima un formaggio di vacca e pecora (gusto dolce e delicato), poi sola pecora (gusto assai pronunciato, con evidenti echi dei pecorini sardi). Accompagnati, il primo da un superbo Jurançon secco, prodotto con uve Gros, Manseng e Petit Manseng, Courbu e Petit Coubu e Lauzet nel cuore dei Pireni atlantici; il

secondo, da un bianco secco della Loira, realizzato dal vitigno Chenin blanc. Poi un nuovo viaggio fino all’Alta Savoia. In particolare, nella Val d’Abondance dove si produce l’omonimo. Latte di vacca per un formaggio grasso, consumato abitualmente a mezza stagionatura, con crosta elastica di colore tra l’arancio e il rossiccio. Il suo gusto è stato evidenziato dall’abbinamento col più classico dei vini francesi: lo champagne. Prodotto nell’omonima regione del nord del Paese, lo champagne è ottenuto da uve Chardonnay, Pinot noir e Pinot meunier. Per il finale, Dalla Gasperina ha scelto un Dop: il Bleu d’Auvergne. Prodotto fin dal XIX° secolo nel cuore del Massiccio centrale. Secondo tradizione, l’origine si deve all’intuizione di un contadino che pensò di inseminare la sua cagliata con una muffa blu che era cresciuta su del pane di segala. Il Bleu è formaggio dal sapore rustico, ricco e complesso, sottilmente piccante con sentore di noci. L’abbinamento proposto è stato con il Pineau de Charente. Ottenuto da vitigno Semillon Merlot Pineau, è prodotto nella regione del Cognac. Particolare la sua realizzazione: la fermentazione del mosto è bloccata con l’aggiunta di alcol (tipicamente cognac) che ne determina aromi, gusto e grado. Che, infatti, non di rado sfiora i venti. “Come per gli anni scorsi – ha chiosato Fabio Bona – la serata ci ha permesso di approfondire le nostre conoscenze sul cibo in generale e su formaggi e vini in particolare. E questo rappresenta sicuramente un successo. Un grazie a Ermes per la sua disponibilità e l’arrivederci al prossimo anno. Anche perché - come per i nostri, d’altra parte – il numero di formaggi francesi è quasi illimitato e di occasioni ce ne saranno tantissime”.

VITERBO

Club Enogastronomico Viterbese.

A chiusura del primo semestre dell'anno, sabato 17 giugno il Club Enogastronomico Viterbese ha riunito i Soci per un evento culturale di particolare importanza, grazie alla disponibilità della propria associata Barbara De Dominicis, titolare del laboratorio di restauro "Tessili Antichi". Presso tale laboratorio si trovano, per un lavoro di restauro conservativo, tre arazzi fiamminghi del '600 di proprietà della Martini & Rossi (oggi Bacardi) che il signor Martini acquistò agli inizi del passato secolo per gli uffici della società di Torino. Gli arazzi di grandi dimensioni riproducono tre scene di caccia e la dottoressa De Dominicis, con dovizia di particolari, ha spiegato ai presenti la composizione dell'arazzeria, dei metodi di conservazione e di restauro rispondendo alle numerose domande e curiosità dei Soci. Un pomeriggio di particolare interesse culturale condotto con perizia e competenza a cui ha fatto seguito una visita guidata del monastero di S. Rosa, in cui ha sede il laboratorio di restauro.

Al termine non poteva mancare la conviviale sul Martini che si è svolta nel ristorante, nel centro di Viterbo, "Il Giardino del Papero". Un locale caratteristico per la sua ubicazione il quale però lascia molto a desiderare per la gestione poco professionale del titolare che ha lasciato uno sgradito ricordo al nostro Club.

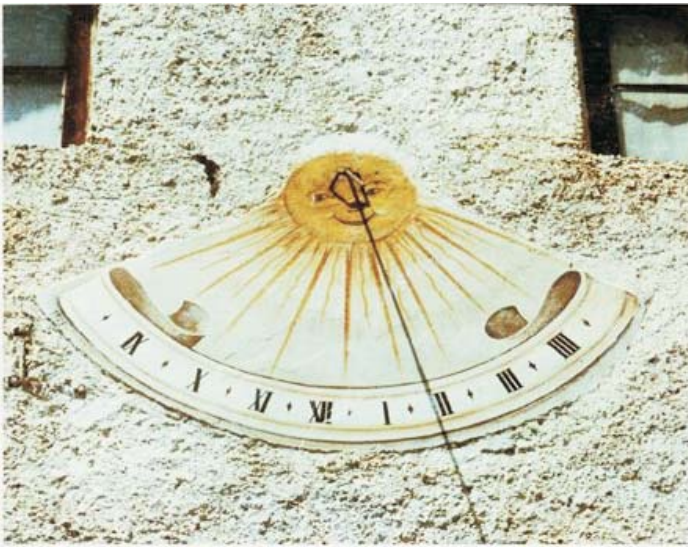


BELLUNO

Confraternita del Formaggio Piave Dop.

MERIDIANE: SCIENZA E PASSIONE.

“Una meridiana che abbia come sfondo il profilo di una forma di formaggio Piave? Perché no?”. La domanda, tra il serio e il faceto, è arrivata spontanea alla fine della chiacchierata che Giovanni Sogne ha proposto nel corso del mensile appuntamento della Confraternita.



Che si sia parlato di ‘misurazione del tempo’ non è certo una stranezza: alla ‘Piave’, infatti, l’attenzione per gli approfondimenti culturali rappresenta una costante. Lombardo di nascita (ma con entrambi i genitori di Villabruna, Feltre), Sogne è arrivato giovanissimo in provincia di Belluno. E’ stato dirigente dell’Ulss, poi la folgorazione: il fascino delle meridiane l’ha colpito. Al punto che ne ha realizzate oltre trecento e restaurate alcune decine, dentro e fuori i confini nazionali. La conoscenza e lo studio delle meridiane datano dall’antico Egitto e dalle coeve civiltà. Ma le prime testimonianze circa questa scienza risalgono molto più indietro nel tempo. D’acchito, la meridiana appare come un ornamento degli edifici capace di indicare, con maggior o minor precisione, l’ora. In realtà, la meridiana postula l’esigenza di studi matematici, fisici, astronomici e – a ben vedere – anche filosofici. Nella sua forma classica, la meridiana prevede la presenza di un’asta (gnomone) che proietta la sua ombra su una superficie (quadrante) orizzontale o verticale, indicando l’ora vera locale. Che, di necessità, non coincide con quella di un orologio da polso che, invece, indica l’ora media in vigore in ciascun Paese. Ora media che è conseguenza dell’adozione dei fusi orari. Costruire una meridiana (e Sogne, come detto, ne ha realizzate centinaia; molte delle quali con la fattiva

partecipazione di studenti di scuole di diversi ordini e gradi) prevede di valutare l’equazione del tempo (differenza tra ‘giorno vero’ e ‘giorno medio’), la longitudine della località (diversa, con spostamento in più o in meno, rispetto a quella del meridiano centrale di riferimento (per l’Italia, quello dell’Etna) e la posizione relativa e l’inclinazione del muro o del piano sui quali lo gnomone proietterà la sua ombra. Corredo immancabile di ogni meridiana, poi, è una frase (ancora oggi in latino nel mondo germanico; sempre legata allo scorrere del tempo e all’inermità degli sforzi per fermarlo) e, spesso, l’indicazione delle costellazioni. “Per il fenomeno della ‘precessione degli equinozi’ (il variare dell’orientamento dell’asse terrestre rispetto alla sfera ideale delle stelle fisse), negli ultimi 2000 anni, la terra ha modificato di circa un mese la sua posizione rispetto alle costellazioni. E questo la dice lunga sulla fondatezza scientifica dell’attuale astrologia”. Quante sono le meridiane nella nostra provincia? Molte più di quanto comunemente si pensi. Spesso, però, di quelle più antiche (dunque, un patrimonio culturale) non solo non si ha conoscenza ma, soprattutto, non si attiva alcuna tutela. Esposte alle intemperie, infatti, sono soggette alle ingiurie del tempo. Ve ne sono, poi, di eccellenti. Tra queste, quella della chiesa di San Giacomo (Feltre), costruita dal fonzasino don Pietro Corso che è da annoverare tra le migliori del Veneto; presentando uno scarto di pochissimi secondi. A ben vedere, le meridiane rimandano a un periodo durante il quale l’uomo aveva un rapporto meno ossessivo col tempo. Ne rispettava le cadenze, certo; ma senza la frenesia dell’oggi. Un atteggiamento frutto, probabilmente, di una cultura che si basava sull’essenza delle cose e non sull’apparenza. Su valori non effimeri ma duraturi; come quelli della cultura alimentare. Sicché la domanda iniziale (Una meridiana che abbia come sfondo il profilo di una forma di formaggio Piave) finisce col perdere il carattere di brillante provocazione; per diventare un piccolo mattone culturale

Helicensis Fabula

LUTTI

Margherita Modica, consorella amatissima tanto da raggiungere la massima carica di "Gran Siniscalco", ci ha lasciati in una limpida notte d'estate. Resteranno per sempre nei nostri cuori il suo sguardo chiaro, il suo sorriso luminoso, i modi dolci e gentili.



UN PANE...

UN PO' SPECIALE

E' una storia che parte da lontano, questa.

Nella Generazioni e generazioni di donne e di uomini impegnati nella panificazione. Ampliata e rinnovata a più riprese, già negli anni '70 del secolo scorso, l'impresa – per qualità e quantità dei prodotti – si collocava nella schiera dei maggiori panifici attivi a Nord Est. E senza che questo ne scalfisse il tratto di impresa impegnata in produzioni di carattere artigianale. Una scelta che aveva portato alla decisione di non trasformare gli impianti produttivi in processi completamente automatizzati. Nella convinzione che i panifici 'industriali' potessero certamente sfornare notevolissime quantità di pane privo, tuttavia, della fragranza e dell'appetibilità che sono la diretta conseguenza di un metodo di lavorazione almeno in parte ancorato alla migliore tradizione artigianale. Una lavorazione che, in numerosi passaggi, dev'essere eseguita manualmente. Naturalmente, se il pane Da Re continuava ad avere un costante riconoscimento di prodotto di grande e riconosciuta qualità, l'espansione della produzione comportava non poche difficoltà. Legate alla distribuzione del pane su un crescente numero di punti vendita, al lavoro notturno e – queste quasi insormontabili – alla necessità di reperire manodopera qualificata. Insomma: nasce l'esigenza di studiare, di scoprire, di 'inventare' un prodotto radicalmente nuovo, un po' pane e un po' grissino, che potesse conservare immutate le caratteristiche di genuinità e fragranza tipiche, nella freschezza e nel sapore, del buon pane fatto a mano di un tempo. Il tutto, naturalmente, nel solco della più solida e migliore tradizione artigianale.



Parte di qui un lungo periodo di prove e sperimentazioni durante il quale Giuseppe Da Re utilizza varie materie prime (tutte accuratamente selezionate) e ne verifica l'apprezzamento da parte dei consumatori. La soluzione arriva nel 1989, data di nascita ufficiale dei 'Bibanesi', il prodotto che ora assorbe completamente la potenzialità produttiva dell'impresa. I 'Bibanesi' sono bocconcini di pane, stirati a mano, friabili e croccanti, leggermente salati e secchi con piccola quantità di seme di sesamo in superficie. La forma è variabile, com'è logico dato che la lavorazione è ancora manuale; il colore è giallo dorato con l'imbiondimento tipico della crosta di pane, talvolta leggermente abbronzata; il sapore è quello tipico del pane, leggero e gradevole con gusto piacevolmente influenzato dall'olio extra vergine di oliva. Nel corso della lavorazione, per rimarcare la genuinità del prodotto, non si fa uso (anche se sarebbe permesso dalla normativa vigente) di conservanti alimentari, additivi chimici, emulsionanti, ecc. Alcuni parametri di base dei principali ingredienti, poi, sono correlati alla dinamica di processo e alle caratteristiche standard del prodotto finito in funzione della qualità intrinseca. Così ad esempio la lavorazione a 'lieviti lunghi' è resa ottimale dall'utilizzo di farine ricche di glutine, tali da consentire l'adozione di un sistema di lievitazione che si protrae per molte ore senza che l'impasto abbia ad indebolirsi; e possa, anzi, ritrovare vigore e 'spinta' una volta messo a cottura nel forno. La ridotta umidità del prodotto (mai oltre il 2,5%) e l'impiego di olio extra vergine di oliva 100% italiano certificato, determinano una sostanziale non deperibilità e la lunga conservazione in ottime condizioni di integrità e freschezza. Il successo dell'iniziativa ha spinto l'azienda ad allargare la propria proposta. Sono nati, e rapidamente cresciuti, i 'Bibalegri' (croccanti e stuzzicanti bocconcini di pane); i 'Bibanesi 100% Kamut' e 'Kamut linea Bio'; i 'Bibanesi Unico' (con farine tipo 1, di elevato contenuto proteico, ricca di fibra grezza e di importanti elementi minerali) e i 'Bibanesi Gusto Pizza'.



Certificata dall'Ente di controllo SGS secondo l'International Food Standard (IFS), la Da Re ha ottenuto riconoscimenti, dentro e fuori i confini italiani, da parte di Enti e istituzioni (Rapporto sull'Eccellenza in Italia, Eurispes, tra gli altri) chiamati a verificare e certificare la qualità. Tra i propri clienti, annovera – ma si tratta solo di esempi - realtà quali il Parlamento Europeo, la Presidenza del Senato della Repubblica, la Città del Vaticano, Air Dolomiti (gruppo Lufthansa), la Hotels (Danieli a Venezia), l'Hilton Cavalieri a Roma, il Grand Hotel di Rimini; o aziende vinicole come Antinori, Caprai, Tenuta dell'Ornellaia, Contadi Castaldi, Allegrini, Cantine Ferrari.

Le unità produttive sono ubicate a Bibano di Godega Sant'Urbano e a Zoppè di San Vendemiano, sempre in provincia di Treviso.



A testimonianza della varietà AMBIENTALE della Sardegna, la subregione del Montiferru costituisce un ambiente interessante e particolarmente integro. Osservando il paesaggio si notano le rocce scure del basalto, la trachite grigia, e altre rocce testimoni di un passato geologico turbolento.

Il clima è influenzato dalla vicinanza del mare e dalla disposizione delle montagne, ma soprattutto dal Maestrone, che giunge frontalmente dalla valle del Rodano, nella Francia meridionale, caricandosi di umidità nel suo tragitto sopra il mare e generando piogge che in sommità supera la media annua dei 1100mm. Dal punto di vista vegetale la pianta simbolo della subregione è il leccio, da quello animale è senza dubbio il cinghiale, inoltre la volpe, che girovaga nella macchia a caccia di topi, rettili e lepri. Lepre sarda, purtroppo diminuita negli ultimi decenni a scapito del coniglio selvatico, il riccio, insettivoro che predilige le zone cespugliose, mentre i carnivori sono rappresentati dalla donnola e dalla martora e persino dal raro gatto selvatico.

Questi terreni a cavallo tra le provincie di Nuoro e Oristano di origine vulcanica e mediamente acidi, producono pascoli che si mantengono freschi per gran parte dell'anno fino all'estate inoltrata. Qui, spesso in concomitanza con quello ovino, si pratica l'allevamento bovino della rara vacchetta da Sardo-Modicana, nata dall'incrocio di della Modicana sulla Sarda. Il sistema di allevamento è brado, gli alimenti sono costituiti dall'erba dei pascoli, dei prati e degli erbai, dagli arbusti della macchia

mediterranea (olivastro, corbezzolo e lentisco), dalle foglioline degli alberi (leccio e roverella) e dalle stoppie dei cereali. Quasi esclusivamente nei mesi invernali viene praticata l'integrazione alimentare con fieno e/o paglia, normalmente di provenienza aziendale.



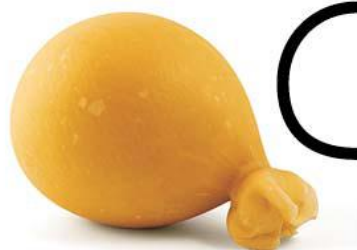
Dal latte della vacca di razza Sardo-Modicana nasce il CASIZZOLU DEL MONTIFERRU,

noto anche come Peretta, Tittighedda, Provoletta, Figù. Si tratta di un formaggio vaccino a pasta filata dalla tipica forma a pera con apice tondeggiante o "a cappello di prete" e peso variabile che dagli 600 grammi varia sino ai 3 kg e oltre. La crosta è sottile di colore giallo paglierino che con la maturazione tende all'ocra. La pasta è gialla ed elastica, con occhiatura omogenea e tendente a sfogliarsi durante la stagionatura. Il profumo è vagamente burroso e vegetale, il sapore dolce del latte caratteristico delle forme fresche diventa col tempo intenso e piccante quando lungamente stagionato.



Gli ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Un formaggio eccellente arrosto sulle braci e per il ripieno delle seadas; maturo è un ottimo formaggio da grattuggia da spargere senza riserve sulle alisanzas alla bosana, maccarrones de urta e malloreddus al sugo. Al naturale è ottimo abbinato a miele (in particolare quello di rosmarino o agrumi), verdure grigliate o peperonata, uva dolce, pere o noci. L'abbinamento enologico avviene con vino rosso morbido e caldo di alcol, speciale con la Nieddera della Valle del Tirso.



Casizzolu
del Montiferru

gerenza



Nuova Enofice

N° 4 .17 | Lug. Ago 2017

n. 4 – 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





ZENATO®

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