

# ENO FICE

nuova

n. 5 – anno VII°  
REGISTRAZIONE presso il Tribunale  
di Verona – n° 1902 del 10/02/2011  
Codice fiscale e partita IVA:  
03522480239

specialità

**L'AGNELLO  
ALPAGOTO**

**La panzanella**

un pane...  
...un insalata

Un legume  
di tradizione italiana

**Cicerchia**



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,

questo 2017 sta giungendo al termine e mi sembra doveroso innanzitutto ringraziare tutti voi per la vostra partecipazione all'attività della nostra Federazione.

Infatti è sempre maggiore la vostra presenza al raduno nazionale e a tutte le altre attività promosse dalla Fice. Finalmente anche il nostro portale internet [www.confraternitefice.it](http://www.confraternitefice.it) sta diventando per molti di noi uno strumento molto interessante dove poter pubblicare i propri eventi e spunti culturali ed enogastronomici del proprio territorio e l'auspicio è che in futuro anche quei circoli che ancora non stanno utilizzando incomincino a farlo. Volevo cominciare ad invitare tutti voi al Raduno nazionale che nel 2018 si terrà nel mese di ottobre, precisamente dal 4 all'7, nel Parmense con sede a Parma dove gli amici della Confraternita del Tortel Dols in stretta sinergia con me si stanno superando per essere in grado di accoglierci in modo fantastico e di farci conoscere cultura, storia ed enogastronomia dei loro territori.

Infine vi ricordo che a Verona si terrà il 25 Febbraio 2018 la nostra assemblea nazionale. Sarà un momento fondamentale per progettare insieme il nostro futuro e confrontarci sulle nuove regole da darci per meglio amministrare la nostra Federazione.

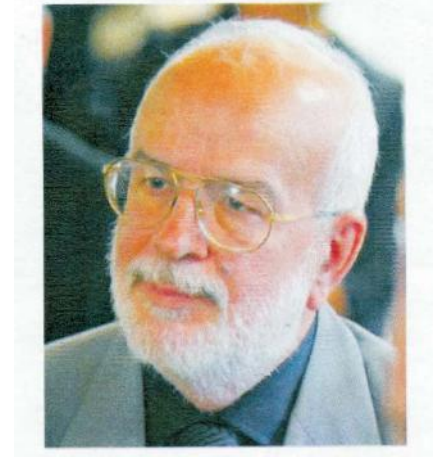
Un caloroso saluto e un arrivederci a presto  
Buon Natale e Buon anno a tutti

Marco Porzio





*affermare valori  
e finalità delle  
Confraternite*



Silvano Cavallet  
Direttore Nuova Enofice

Solo se ci lasciamo distogliere dalla frenesia del ‘sempre nuovo’, possiamo finire col convincerci che provare a recuperare sapori e profumi della tradizione (elementi che rappresentano i tratti distintivi della cultura gastronomica), sia solo un esercizio di stile. O, al più, l’atteggiamento di chi si vuole trastullare col mito del ‘buon tempo andato’. Ma è un atteggiamento, questo, che deve essere combattuto con forza e tenacia. Quella forza e quella tenacia che le nostre realtà presenti sul territorio, impiegano – con passione – nello svolgimento dei propri compiti istituzionali.

Personalmente sono, e non da oggi, convinto che la nostra rete abbia le capacità, le qualità e la determinazione per portare nuovi contributi alla costruzione di quel mosaico della tradizione gastronomica nazionale di cui – in epoca di velocità e di consumismo sfrenato – si sente, impellente, la necessità.

Di qui la decisione di aprire, sulla nostra Rivista, spazi nei quali proporre storie, tradizioni, prodotti di quella che può anche essere definita ‘Italia di nicchia’ ma, non per questo, ‘Italia minore’. In questo numero parliamo della Conca d’Alpago, enclave in provincia di Belluno, e del suo più celebre prodotto: l’agnello. Un prodotto che ha rappresentato per decenni la base dell’economia e della tutela del territorio. E che, finalmente, sta riprendendo forza. Mentre rinnovo l’invito a contribuire all’iniziativa che, ne sono convinto, rappresenterà un arricchimento per tutti, invio ai confratelli i miei più sinceri auguri di Buone Feste.

Silvano Cavallet



# FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI

## CALENDARIO MANIFESTAZIONI

### ANNO 2018

#### 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
DOMENICA	21	- Antica Cunsurtarija dal tapulon – XV Compleanno

#### MESE DI FEBBRAIO 2018

DOMENICA	25	- <i>F.I.C.E. – Assemblea generale 2018</i>
----------	----	---

#### MESE DI MARZO 2018

DOMENICA	18	- Confraternita dogale della Marca- XXX Compleanno della confraternita
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 GIUGNO 2018

DOMENICA	03	- Confraternita della Pasta Fresca - convivio annuale
----------	----	---

#### MESE DI OTTOBRE 2018

GIO – DOM	04-07	- <i>F.I.C.E. - CONFRATERNITA DEL TORTEL DOLS XXXVII° RADUNO NAZIONALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI</i>
-----------	-------	---

# Attività dei circoli

## ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA DI...VIN VAGANDO Il Vignaiolo, la Bionda e il Peperone: una serata nel cuore della tradizione piemontese!

Per iniziare con il piede giusto ci accolgono, all'ingresso, i freschissimi salatini preparati da Gabriella e Luisa, accompagnati dalla Vespolina con frutta, una simpatica "sangria piemontese". Come Di Vin...Vagando insegna, però, bisogna alternare agli assaggi un po' di cultura generale riguardo ai vini che il nostro palato assaporerà stasera: Giovanni ci racconta, così, le storie dei vini ospiti, tutti prodotti sulle colline a noi vicine. Ospite dell'evento è, infatti, l'azienda Boniperti di Barengo: il titolare, Gilberto, è stato con noi tutta la sera, spiegandoci cosa l'ha spinto ad intraprendere questa avventura. Mentre il nostro sommelier continua nella spiegazione, ci gustiamo uno squisito "risotto ai peperoni rossi, acciughe del Mar Cantabrico e salsa verde" cucinato da Elena e Togn' (amico di Momo) accompagnato dalla Vespolina "Favolunga". Tra un assaggio e l'altro, scopriamo una curiosità: le acciughe del Mar Cantabrico hanno un disciplinare: la pesca di questa specie è controllata e limitata da inizio marzo a fine giugno. Questo è il periodo in cui le acciughe presentano le caratteristiche migliori e un perfetto equilibrio tra carne e grasso e solo le donne possono sfilettarle. Con la portata regina procedono gli "ospiti", Nebbiolo "Carlin" e Barbera "Barblin", accompagnati da un bellissimo trionfo di colori dominato dal peperone: arrosto di vitellone con crema di peperoni di Carmagnola, spiedino giallo rosso di Carmagnola e cipolla bionda di Fontaneto e Cureggio ripiena alla ligure. Il nostro Giovanni con tanta, tanta pazienza (sapendo che la nostra attenzione è catturata dai sapori dell'arrosto anziché dal momento culturale) ci racconta che ci sono molteplici varietà di peperone, con forme anche bizzarre, per non parlare dei nomi (trottola, quadrato, corno di bue, tomaticòt...)! Ora che i "padroni di casa", il risotto e l'arrosto, hanno ricevuto i complimenti per la loro bontà, si presentano anche i formaggi, dei quali bisogna seguire il giusto ordine negli assaggi per coglierne ogni sfumatura: "tramonto di Capalbio" della Maremma, il più delicato, "Plan du scric" dell'alpe Veglia e finiamo con il "Ragusano" dal gusto deciso e quasi piccante. La serata sta giungendo al termine - con nostro grande piacere - con una nota di dolcezza, una panna cotta all'amaretto accompagnata dall'ultimo vino, un ottimo Fara "Barton". Non ci serve aggiungere altro per descrivere la bellissima serata in compagnia dei vini di Barengo, della cipolla bionda, del peperone; ci sembra doveroso fare tuttavia un sincero ringraziamento a Di Vin Vagando e a tutti coloro

che hanno partecipato, rendendo speciale anche questo appuntamento dopo la pausa estiva. Ricordiamo oltretutto che l'utile della serata sarà devoluto all'iniziativa Terra Madre, a sostegno dello sviluppo ecosostenibile del mondo. Vi aspettiamo sabato 11 novembre con un nuovo appuntamento: "Parole da gustare", dove sarà ospite la scrittrice Laura Travaini con il suo libro "Quella volta che il circo arrivò a Orta".

**SABATO 28 OTTOBRE ORE 20.00**  
PRESSO CENTRO COMUNITARIO DI FONTANETO D'AGOGNA

DI VIN...VAGANDO IN COLLABORAZIONE CON  
BONIPERTI VIGNAIOLI  
SALUMERIA  
Hovone  
AZIENDA AGRICOLA  
ABELLA TORELLA  
PICCINI

Presenta:



**Il Vignaiolo, la Bionda  
e il Peperone**

SARÀ CON NOI GILBERTO BONIPERTI

MENÙ

Benvenuti a tutti con una golosa sfiziosità

Risotto ai peperoni rossi di Carmagnola, acciughe del Mar Cantabrico e salsa al prezzemolo  
Colline Novaresi Vespolina FAVOLALUNGA 2015

Arrosto di vitellone, spiedino Giallo-Rosso di Carmagnola e Cipolla Bionda di Cureggio e Fontaneto ripiena alla ligure  
Colline Novaresi Nebbiolo CARLIN 2015  
Colline Novaresi Barbera BARBLIN 2016

Gianmarco Moroni propone:  
Plan du scric grasso d'Alpe parco naturale Alpe Veglia agosto 2017  
Tramonto di Capalbio formaggio a latte crudo di bufala maremmana  
Ragusano a latte crudo stagionato 24 mesi  
Fara Barton 2013

Un dolce arriverdoci con Panna Cotta all'Amaretto

**OBBLIGATORIA LA PRENOTAZIONE entro MARTEDÌ 24 OTTOBRE** e comunque fino ad esaurimento posti, contattando Angelo, Fabio, Giovanni, Guido, Marco, Oscar e Roberto  
PER INFO TEL. 340 154 7992

L'utile della serata sarà destinato a **TERRA MADRE**, un progetto di Slow Food

**A causa di un disguido tecnico, nel precedente numero della Rivista è saltato il riferimento all'autrice dell'articolo sul XXXVI° Raduno nazionale, la collega Margherita Peta. Ci scusiamo con lei e con i lettori.**

**ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA DI...VIN VAGANDO**  
**Parole da Gustare: un viaggio appetitoso tra le pagine del romanzo "Quella volta che il circo arrivò ad Orta".**

l'idea di questo romanzo, ambientato sul nostro lago d'Orta e Miriam ci legge qualche estratto, principalmente legato ai piatti che andremo ad assaporare.

Dalla cucina arriva un profumino...cotechino, sanguinaccio e patate del contadino fanno il loro ingresso, con una presentazione di tutto rispetto!! I piatti si svuotano in fretta, accompagnati dalle note dei Cuochi suonati! E così, accompagnati da un buon calice di rosso, ricordiamo che i vini ospiti della serata sono il Torcular e il Cercis dell'azienda agricola Podere sul Lago di Serra Petrona, colpita dal sisma del 2016, riprende il viaggio tra le pagine..scopriamo così che nell'Ottobre del 1943 Amelia Dente, giornalista romana, dopo un lungo confino nelle Marche è mandata, forse per sbaglio, ad Orta San Giulio .... e qui conosce vari personaggi, che le raccontano un po' della nostra terra...e delle nostre tradizioni, come..la trippa!!

Nel frattempo, scopriamo che Amelia, donna dalle mille risorse, arguta, socievole, curiosa, conquista presto la simpatia degli ortesi. E proprio uno dei personaggi introduce il prossimo piatto...siamo nel periodo nazista, tra rastrellamenti e retate e la cucina diventa povera e fugace..da qui i pin sullo straccio: i raviolini tipici sono cotti e serviti in uno "straccio".. Semplici ma buoni! Senza sugo è possibile assaporare appieno il loro sapore! A scompigliare il paesino piemontese in mezzo a due fuochi nemici, da un lato i nazisti dall'altro i partigiani, nel febbraio del 1945 arriva il Circo Gallareto, con il suo proprietario e direttore Anacleto. così ci raccontano Laura, Maria Luisa e Miriam! E tra loro c'è Tatiana, artista russa che ha conosciuto Chagall e che a causa della guerra si è unita al circo come acrobata. è lei a spiegare ad Amelia la ricetta del prossimo piatto: il manzo alla Stroganoff. Curiosità: le sue origini risalgono alla Russia del XIX secolo si dice che sia stato preparato per la prima volta da uno chef francese, cuoco del conte russo Pavel Stroganoff, che aggiunse la panna acida al classico manzo in fricasea per renderlo più adatto ai gusti del conte. E anche questa volta siamo arrivati alla fine..ma non può mancare un dolcetto per concludere questa serata all'insegna della cultura: ed eccoli i biscotti di Novara con un cicchetto di Vermouth!

E, sempre dalle pagine del libro il caffè di cicoria! Come sempre un ringraziamento speciale va a tutto il gruppo di Di Vin..Vagando, che ci hanno offerto una parentesi culturale, permettendoci di conoscere un romanzo così vicino a noi!



**SABATO 11 NOVEMBRE** ORE 19.30  
PRESSO CENTRO COMUNITARIO DI FONTANETO D'AGOGNA

**DI VIN VAGANDO**

L'associazione enogastronomica "Di Vin...Vagando" presenta la rassegna:

**Parole da Gustare**

**ORE 19.30** Aperitivo con la scrittrice **Laura Travaini**, Degustando un calice di "Lucino" dell'Az. Barbaglia di Cavallirio

**A SEGUIRE** Viaggio tra le pagine del romanzo "Quella volta che il circo arrivò a Orta" con l'autrice accompagnata da **Maria Luisa Gregori** e dalle note spiritose dei "Cuochi suonati"

**ORE 20.30** Ed ora...**Parole da Gustare!**  
Pan negar dulz con lardo  
Cotechino, sanguinaccio e patate del contadino  
Pin sullo straccio  
Trippa  
Manzo alla Stroganoff  
Biscottini di Novara con cicchetto di Vermouth  
Caffè di cicoria

I vini della serata sono dell'Azienda **Podere sul Lago di Serra Petrona (IMC)**  
**Serra Petrona Torcular 2014**  
**Cercis 2014**

\*L'azienda è stata colpita dal sisma dell'agosto 2016

**OBBLIGATORIA LA PRENOTAZIONE** entro **MARTEDÌ 7 NOVEMBRE** e comunque fino ad esaurimento posti, contattando Angelo, Fabio, Giovanni, Guido, Marco, Oscar e Roberto  
**PER INFO TEL. 340 154 7992**

L'utile della serata sarà destinato ad un'iniziativa a favore del paese di Visso, comune terremotato del centro Italia

.Questa serata è stata particolare, completamente diversa dal "nostro standard" ma allo stesso tempo piacevole e interessante. Abbiamo voluto creare un vero connubio tra la cultura, rappresentata dal romanzo di Laura Travaini, di cui parleremo nel seguito, e l'enogastronomia. Infatti i piatti gustati durante la serata erano tutti descritti e citati nel romanzo. E proprio dal romanzo siamo partiti per dare il via alla serata. Dopo un breve (e rispetto al solito, davvero breve!!!) discorso del nostro Presidente Giovanni, Laura, concittadina di tutto rispetto, accompagnata da Maria Luisa e dalla voce di Miriam, ha presentato il suo libro, un primo assaggio seguito da un buon bicchiere di bianco, "Lucino" dell'azienda agricola Barbaglia, e dal "pan negar cullard".

Curiosità il pane è stato prodotto da una panetteria artigianale secondo la ricetta riportata nelle pagine del romanzo. In attesa dell'antipasto, Laura e Maria Luisa ci raccontano da dove è nata

## Ordine dei Castellani del Chiaretto .

### GITA SOCIALE NEL MONFERRATO

Nei giorni 28 e 29 ottobre 2017, si è svolta la gita sociale dell'Ordine dei Castellani del Chiaretto che ha attraversato i meravigliosi territori collinari del Monferrato, dichiarati Patrimonio dell'Umanità Unesco, ricoperti di vigne dai colori autunnali, circondati da piccoli paesi, chiesette, castelli medievali dove i profumi di vino, mosto, uva, nocciole, castagne, tartufi, contribuiscono ad una sensazione di tranquillità e bellezza agreste! La gita si è aperta sabato 28 a Maranzana, presso l'omonima cantina, accolti dalla Presidente Signora Barbara Pastorino che ci ha accompagnato a visitare la cantina stessa e a degustare la vasta gamma di vini di qualità prodotti, dal Moscato al Barbera, dal Brachetto al Dolcetto. La visita è stata impreziosita dalla Sindaca del Comune di Maranzana, signora Marilena Ciravegna, che ci ha onorato della sua presenza. Le sue parole di apprezzamento delle attività della Confraternita e di valorizzazione delle attività svolte dai cittadini di Maranzana, per la tutela ed il presidio del territorio mediante le coltivazioni agricole, le vigne in particolare, hanno suggellato il gemellaggio, con lo scambio di doni simbolici.

Nel pomeriggio sono state visitate le Distillerie Berta di Mombaruzzo, apprezzando il processo produttivo e le cantine di affinamento, dove le grappe riposano in ampie sale con gradevoli e affascinanti illuminazioni, accompagnate da un rilassante sottofondo musicale. Profumi intensi, piacevoli e inebrianti e, per finire, ci siamo dedicati ad una degustazione di grappe accompagnate dagli ottimi amaretti prodotti da Berta. Una breve visita al laboratorio degli arazzi di Ugo Scassa di Asti ha completato la giornata, dove abbiamo potuto costatare ed

apprezzare la maestria al telaio necessaria per la realizzazione di questi capolavori. Il giorno successivo, domenica 29, accompagnati da Anna, una brava guida professionale, abbiamo visitato e apprezzato il centro storico di Asti, la Collegiata di San Secondo, la Cattedrale di Santa Maria Assunta, il Palazzo Mazzetti. Per il pranzo ci siamo trasferiti a Castell'Alfero dove, ospiti del Caffè del Conte Amico, abbiamo degustato i piatti tradizionali della cucina astigiana (antipasti, battuta di fassone, peperone rosso in bagna cauda, agnolotti, arrosto, dolce bonet monferrino) accompagnati da ottimi vini tipici quali Dolcetto, Barbera, Moscato e Malvasia Rossa. Per ultimare la giornata abbiamo visitato la tradizionale Fiera del Tartufo di Moncalvo, giunta alla 63a edizione, per gli ultimi acquisti di prelibatezze e di prodotti dell'artigianato locale. Lo spettacolare tramonto ci ha omaggiato con forme e colori unici mai visti prima. In conclusione, una bellissima gita nelle magnifiche colline del Monferrato ricoperte di vigne dai colori e profumi autunnali, all'insegna del convivio, del buon bere e della buona tavola, dei prodotti tipici, nel clima di cordialità, letizia e amicizia che contraddistingue la Confraternita.



**Macaronicorum Collegium - Amici di Merlin Cocai.**  
**ALLA CORTE DI CARLO MAGNO -**  
**L'INNAMORAMENTO DI MILON E BERTA**

Presso il Ristorante al Castello Superiore di Marostica si è svolto il V° incontro conviviale degli "Amici di Merlin Cocai".

Il Prof. Giancarlo Andretta ha intrattenuto con grande successo tutti i partecipanti parlando dell'Innamoramento di Milon e Berta; ha inoltre illustrato con dovizia i piatti dello spartito che, scelti tra i preferiti di Carlo Magno, sono stati abbinati a diverse tipologie di Birra artigianale. Non è mancato naturalmente l'intervento del Presidente Otello Fabris che ha illustrato il grande successo delle due, intense giornate di studio alla Scuola Normale Superiore di Pisa.

I lavori si sono conclusi con una tavola rotonda sul tema. Passato, presente e futuro degli studi folenghiani. La nostra Associazione non poteva aspirare a migliore evento a conclusione del 25° anno della sua attività. La Sala degli Stemmi è stata gremita di giovani studenti, in mezzo ai quali si sono notati Amici di Merlin Cocai venuti da Bassano, Padova, Verona e Bergamo. Agli studiosi della "vecchia guardia" folenghiana, Mario Chiesa, Antonio Daniele, Massimo Zaggia, Luca Curti, non più riuniti assieme in occasione di convegni folenghiani dal Convegno di Palermo del 1997, si è aggiunta Lucia Lazzerini e un folto gruppo di giovani promettenti: Vincenzo Allegrini, Giuseppe Crimi, Giordano Rodda, Carole Primot,

Tra i relatori anche i nostri José Miguel Dominguez Leal e Roberto Stringa. Nell'occasione è stato ricordato il nostro fondatore Giorgio Bernardi Perini cui è stato reso omaggio anche nella

conviviale dei convegnisti con un partecipato brindisi all'insegna del Gaudeamus igitur, canto studentesco che si era soliti intonare in analoghe occasione nei primi anni dell'Associazione.

Molto bella la breve cerimonia che ha visto il Gran Bailli del Veneto Giancarlo Andretta intronizzare il titolare del Ristorante Stefano Nardello che ora può esibire anche la targa di affiliato alla Chaine des rotisseurs. Il brindisi ha chiuso la giornata con l'impegno di ritrovarci tutti domenica 28 gennaio 2018 presso Villa Razzolini Loredan ad Asolo.





## Ordine dei Castellani del Chieretto

### PRANZO NOVEMBRINO PRESSO L'AVANGUARDIA DI SOLFERINO

Il giorno 18 novembre 2017, i Castellani e le Castellane del Chieretto si sono riuniti in convivio e hanno pranzato presso la Locanda Avanguardia di Solferino.

Solferino è il comune in provincia di Mantova famoso per la battaglia di Solferino e San Martino del 24 giugno 1859, combattuta tra l'esercito francese, l'esercito piemontese e quello austriaco durante la seconda guerra d'indipendenza, nonché per la fondazione della Croce Rossa da parte di Henri Dunant, che fu decorato Premio Nobel per la pace nel 1901 (primo anno in cui fu assegnato tale riconoscimento).

Il pranzo è stato a base di piatti genuini, tradizionali e tipici della zona ed è iniziato con tre prime portate; passatelli in brodo, capunsèi al burro fuso e agnolini di carne al burro fuso e salvia. I capunsèi, detti anche "gnocchi di pane", dalla forma cilindrica affusolata, sono un tipico prodotto della cucina contadina mantovana, molto sostanzioso, che possono essere consumati sia in brodo che in asciutto conditi con burro fuso o ragù. Gli ingredienti principali sono il pane raffermo, uova, grana padano, noce moscata, prezzemolo.

Come secondo abbiamo scelto la specialità dell'Avanguardia, cioè dieci tagli di carne tra bolliti ed arrostiti serviti al tavolo dal carrello caldo, accompagnati con salse a scelta: cren, mostarda mantovana, salsa verde salsa ai peperoni piccante e paté di olive verdi; quindi pearà e contorni caldi a scelta dal carrello.

La pearà è una salsa della cucina contadina povera a base di pane raffermo, midollo di bue, brodo di carne e pepe. Per chiudere, il dolce tipico mantovano: la sbrisolona con grappa o con crema al mascarpone. Il pranzo è stato accompagnato dai vini della cantina Bertagna di Cavriana: Cabernet e Merlot.

Un'altra iniziativa all'insegna della buona tavola, del buon bere e della buona compagnia!



**Confraternita della nocciola tonda gentile di langa**  
**IL RICORDO DI GIGI PALEARI**



**Sabato 18 novembre la Confraternita della Nocciola Tonda gentile di Langa di Cortemilia ha commemorato Luigi Paleari, i**

l Gran Maestro fondatore del sodalizio morto un anno fa. Dopo la messa di suffragio i confratelli si sono riuniti nella sede di piazza Oscar Molinari per ricordarne la figura e tracciare un bilancio delle attività svolte. Spiega l'attuale Gran Maestro Ginetto Pellerino: <Gigi, uomo attivo e socievole, appassionato e intraprendente, ci ha lasciato in eredità la voglia di continuare ad amare e sostenere il nostro territorio e il suo prodotto simbolo, la nocciola>. Aggiunge: <L'incontro ci ha fornito l'occasione per cominciare a programmare le attività del prossimo anno tenendo conto di quelle svolte nel 2017 che sono state molte e hanno dato risultati soddisfacenti. A giugno con la nomina di Luciana Littizzetto a Ambasciatrice della nocciola nel mondo abbiamo detto la nostra sulla controversia ancora in corso relativa all'utilizzo del cultivar Tonda Gentile delle Langhe in ogni parte d'Italia meno che nelle Langhe, un'assurdità che la stessa attrice comica torinese ha portato alla ribalta durante la trasmissione "Che Tempo Che Fa". Ad agosto abbiamo aperto la nostra sede a Cortemilia, Casa nocciola, per accogliere i visitatori e far conoscere la Tonda in tutti i suoi aspetti. Lo stesso abbiamo fatto a Vinum e alla Fiera del Tartufo.

\*\*\*

Domenica 10 dicembre è la giornata che l'associazione nazionale Città della Nocciola dedica alla Nocciola italiana, il nocciola Day. Per l'occasione i confratelli della Tonda presenteranno a Cortemilia il cadeau promozionale realizzato in collaborazione con l'azienda agricola Alta Langa Bio di Cerretto Langhe, un sacchetto di 30 gr di nocciole crude che corrispondono alla quantità giornaliera consigliata per mantenere il cuore in salute. "Abbiamo

concretato – sottolinea il vice Gran Maestro Giacomo Ferreri – le raccomandazioni pervenute dal convegno internazionale "Nocciole, qualità, gusto, salute" tenutosi a fine maggio al castello di Grinzane Cavour durante cui una commissione di medici presieduta dal prof. Attilio Giacosa ha realizzato un decalogo sulle qualità salutistiche della Tonda Gentile. Se mangiata cruda previene le malattie cardiovascolari e cala il rischio diabete; è ricca di vitamina E, è una fonte di fitosteroli e contiene grassi monoinsaturi in grado di abbassare il livello del colesterolo cattivo. Martedì 21 novembre abbiamo illustrato quest'iniziativa all'Apro di Alba durante la cena didattica preparata dallo chef Fabio Sgrò e dai ragazzi dell'Alberghiero.

\*\*\*

Domenica 26 novembre, nel castello di Grinzane Cavour, Ginetto Pellerino è stato insignito del titolo di Cavaliere dell'Ordine del Tartufo e dei Vini di Alba dalla Gran Maestra del sodalizio albesse Bianca Vetrino.

Tra le motivazioni della nomina. A Cortemilia, la sua città d'origine, è stato tra i fondatori della Confraternita della Nocciola Tonda gentile di Langa, ha ideato e promosso numerose manifestazioni dedicate alla nocciola e ai suoi produttori. Anche questa confraternita, analogamente ai Cavalieri del Tartufo e dei Vini di Alba, si dedica alla promozione e alla valorizzazione del nostro territorio, concentrandosi però in modo specifico sull'Alta Langa, che ha caratteristiche e problematiche del tutto particolari. Va ricordato che Ginetto Pellerino si è speso in prima persona, per decenni, in epiche battaglie per la protezione dell'ambiente, anche scrivendo libri e articoli per giornali nazionali. Per tutti questi motivi consideriamo un onore accoglierlo come Cavaliere nostro pari.

**Confraternita del Bollito e della Pera Madernassa**  
**ASSEMBLEA ANNUALE.**

Grande affluenza oggi all'assemblea annuale della nostra Confraternita, abbiamo rinnovato lo statuto, rinnovato alcune cariche e soprattutto .... abbiamo un sacco di nuove idee! Continuate a seguirci!



**SALSICCIA DI BRA - ORDINE DELL'AMARENA E DEL NEBBIOLO**  
**secondo capitolo**



Per il loro secondo capitolo i confratelli hanno ci hanno accolto alla Zizzola, edificio simbolo della città, dove è stato possibile seguire un'interessantissima visita guidata al museo multimediale. Dopo la visita ci siamo recati al ristorante " Il Principe " dove abbiamo potuto degustare uno squisito pranzo tipico piemontese allietato da un gruppo di menestrelli " i trelilu " .

**40.mo ANNIVERSARIO della FONDAZIONE  
COMPAGNIA dei VIGNAIOLI e TAVERNIERI della  
COMUNITA' di TORGIANO**

valorizzare, e allo spirito di amicizia e solidarietà. Non tutti sappiamo - ha concluso Massimo Alberti - che il mondo ha un grande bisogno di amicizia e solidarietà ed il vino può essere un buon veicolo per raggiungere questo scopo. Quindi brindiamo con i vini di Torgiano e con i vini di tutto il mondo, veicoli di pace ed amicizia". In tarda serata le tradizionali intronizzazioni ai nuovi confratelli: prof. Claudio Peri di Perugia, l'avv. Giovanni Picuti di Foligno e la dr.ssa Veronique Barbier presidente di Europe-Echanges (Normandia) con la quale esiste da oltre 25 anni un grande rapporto di amicizia per il gemellaggio italo-francese. Infine, la cena di Gala per ritrovarsi insieme e brindare a nuove amicizie. (attilio falcinelli)



Riuscitissima manifestazione della Compagnia Vignaioli e Tavernieri della Comunità di Torgiano. Alla presenza del Sindaco della città Marcello Nasini, il Camerlengo Massimo Alberti (entrambi nella foto) e l'intero Collegio dei Rettori hanno fatto gli onori di casa alle delegazioni della Confraternita del Piave a quella delle Terre d'Abruzzo, del Sovrano et Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Rociato nonché ai quindici francesi della Normandia con la quale Torgiano è gemellata. La Presidenza della F.I.C.E era rappresentata dal Vice Presidente Arnaldo Semprebon. In mattinata alla sala S. Antonio, dopo l'intervento del Camerlengo, sono stati trattati alcuni argomenti relativi al vino nella "letteratura" tenuto dalla dr.ssa Francesca Romana Lepore, nella "ceramica" dal prof. Franco Cocchi e nel "sacro" dalla dr.ssa Antonella Posta. Nell'introdurre i lavori, dinanzi ad una platea gremita di appassionati ed amici di Torgiano il Camerlengo della Compagnia Tavernieri e Vignaioli di Torgiano, dr Massimo Alberti, nella sua lunga relazione sull'attività della Compagnia nei 40 anni di attività, tra l'altro, aveva concluso col dire: "Mi piace molto lo Statuto della Compagnia perchè fa riferimento alle usanze e alle tradizioni del passato, che intende fortemente ricordare e



## VITERBO CLUB ENOGASTRONOMICO VITERBESE

Avvicinandoci ormai al termine dell'anno il Club Enogastronomico Viterbese ha dedicato l'ultima convivile a tema ad un argomento molto più conosciuto al femminile che al maschile, si è parlato infatti del bufalo e della qualità della sua carne.

Tutti infatti conoscono e apprezzano il latte di bufala con tutti i suoi derivati ma ben pochi conoscono il maschietto della famiglia che con la sua carne rossa con una bassissima percentuale di colesterolo, di grassi e di calorie non ha uguali rispetto agli altri alimenti della stessa tipologia che usualmente acquistiamo.

Il bufalo rispetto al cugino bovino è un animale biologico per natura e non si presta alle tecniche dell'ingrasso: vive allo stato semibrado, mangia erba fresca, fieno, erba medica e vitamine naturali come le barbabietole e carote. Sabato 11 novembre presso l'Agriturismo L'Angelo del Focolare uno spartito a base di carne di bufalo ci ha dato la possibilità di conoscere e degustare questa nuova e salutare realtà nel campo alimentare con l'ausilio dei signori Pietrocini e Battisti titolari dell'allevamento "La Perla del Tevere" che, con i loro prodotti, ci hanno parlato di questo splendido animale conosciuto sin dai tempi dei Romani.



## SNODAR (VR)

### Cinque nuove dame dello Snodar a Villa Quaranta



Torna la festa in onore delle donne, che la Confraternita valpolicellese dello Snodar (Sovrano Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto), fondato nel 1322 da Federico II della Scala, tradizionalmente organizza per il mese di novembre. La sede dell'evento è la quattrocentesca cappella e la Villa Quaranta di Ospedaletto, dove domani, oltre all'intronizzazione con il caratteristico cerimoniale in costumi dell'epoca, si svolgerà il pranzo. A dover bere d'un fiato il calice di recioto, accompagnate dal gong e dalla lettura del curriculum, nonché a ricevere il titolo di dama, on la spada dal Gran maestro Arnaldo Semprebon, quest'anno sono cinque signore.

Annalisa Mancini, insegnante di Soave, è stata eletta in Comune per vent'anni a far parte della commissione sociale del paese; da dieci anni è presidente della Confraternita dell'Imperial Castellania di Suavia e da tre è consigliere nazionale della Fice. Chiara Bovo, medico, ha coperto diversi incarichi come dirigente medico dei presidi ospedalieri e responsabile di unità Operativa semplice e della funzione ospedaliera, e incarichi di direzione della struttura complessa prima in provincia di Padova e poi di Verona; negli ultimi sette anni ha svolto tre incarichi come direttore sanitario nell'ULSS20 e all'Azienda Ospedaliera di Verona, a tutt'oggi ha pubblicato almeno 160 tra articoli e relazioni.

Di Trento, a ricevere il titolo di dama dello Snodar, c'è l'avvocato Cristiana Giovanazzi, che è stata assistente di direzione in alcune banche trentine e assistente di filiale nonché segretaria di amministrazione presso diverse ditte e studi di progettazione. Elisabetta Neuhoff, con master in comunicazione di impresa, dopo aver coperto il ruolo di direttore delle relazioni interne ed esterne in un importante gruppo statunitense, ha fondato Close To Media, una delle maggiori società di consulenza del settore; e passionata di musica, storia dell'arte e letteratura, scrive spesso sotto pseudonimo su riviste e giornali. A ricevere il titolo di commendatore dello Snodar, ci sarà anche una giornalista di Telenuovo, Simonetta Chesini; nel corso della lunga carriera le sono stati attribuiti vari premi e riconoscimenti professionali, tra cui quello di Cavaliere della Repubblica nel 2014

(fonte L'Arena, 18 novembre 2017)



## BORGOMANERO ANTICA CUNSURTARIJA DAL TAPULON

BORGOMANERO - Tutti concordi. Sia la giuria tecnica formata da rappresentanti della Pro Loco e dell'Antica Cunsurtarija dal Tapulon, sia quella "popolare" non hanno avuto dubbi. Il miglior tapulone è quello del Rione San Bernardo. La sfida gastronomica denominata "Cinque tapuloni per un progetto" si è tenuta sabato sera presso il salone del Centro "Don Luciano Lilla" di Santa Cristina e ha visto la partecipazione oltre che di San Bernardo anche di altre quattro contrade cittadine: San Bartolomeo, Santa Cristina, Santa Cristinetta e San Gottardo. Un'iniziativa organizzata con finalità benefiche da quattro associazioni che operano sul territorio: Annfas Borgomanero onlus, "Gazza Ladra", Associazione Terre della Croatina Cascinarmangiando e dall'Associazione San Bernardo. Il tutto con il sostegno della Fondazione della Comunità del Novarese presieduta da Cesare Ponti, della Pro Loco, della Antica Cunsurtarija dal Tapulon e del Comune. Alla presenza del Sindaco Sergio Bossi e di altri amministratori locali, ai numerosi commensali sono stati serviti in successione cinque tapuloni "anonimi" che i partecipanti alla serata hanno dovuto giudicare esprimendo la loro valutazione su una scheda. Le due giurie hanno lavorato separatamente ma, come si è visto hanno emesso un verdetto univoco. San Bernardo, grazie al suo cuoco di fiducia, Augusto Falda, da sempre appassionato di cucina e da anni componente dello staff della cucina del Gruppo Alpini di Borgomanero, ha sbaragliato tutti gli avversari che hanno comunque proposto un tapulone che è stato giudicato da tutti molto buono. Appunto per questa ragione non è stata stilata una graduatoria ma, vincitore a parte, tutti gli altri sono stati giudicati a pari merito.



La poesia parla sempre al cuore delle persone. Se poi è "dialettale" scava a fondo nell'animo della gente del posto. E' stato così anche nella serata di martedì 21 novembre alla Trattoria del Ciclista a Borgomanero. Organizzata, nel solco della tradizione dalla Cunsurtarija dal tapulon, "Un grampascin 'd sunotti" (letteralmente una manciata di sonetti) ha visto "sfilare" un parterre di poeti dialettali tesi alla riscoperta delle proprie origini linguistiche. La manifestazione, come ha sottolineato il presidente della Cunsurtarija Carlo Panizza, era dedicata a Piermario Pettinaroli e Nino Margaroli, due fondatori del sodalizio e cultori della borgomaneresità. Al ricordo dei due "saggi" si sono aggiunti i versi di altri compositori del "scioppu" quali Francesco Cattaneo, Pippo Preti, Battista Poletti, Camillo Vecchi, Giuseppe Bacchetta e Gianni Colombo, il cantore per eccellenza di Borgomanero. Altri borgomaneresi hanno raccolto il testimone: Piero velati, Damiana Boriolo. Accanto ai loro versi, si sono aggiunti quelli di Attilio Antonioli, Edgardo Valini e Angela Vinzia di Gozzano, Claudio Brandoni e Lucia Rina Valazza di Romagnano Sesia: Gianni Zaninetti di Cureggio e Alberto gavinelli di Novara. La loro testimonianza è stata una riaffermazione all'unisono che il dialetto è ben lungi dal morire, ma è ben vivo e presente.

Ad assistere alla serata il Sindaco Sergio Bossi, l'Assessore Francesco Valsesia e i neo presidenti della Fondazione Marazza, Giovanni Tinivella e della pro loco Stefania Zoppis.

### LUTTI

***I Soci del Cunsurtarija dal Tapulon piangono la scomparsa del caro Fedele "Nino" Margaroli Borgomanero 23.04.2017***

***I Soci del Circolo Della Rovere piangono la scomparsa del caro Adriano Bislenghi, Vice-Presidente e "Anima" dell' Associazione.***



# AGNELLO ALPAGOTO

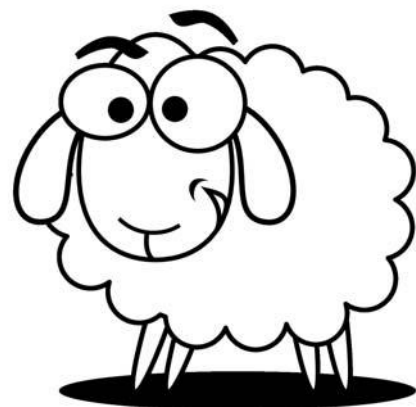
## TRADIZIONE, NATURA ED IMPEGNO

**L'Alpagota (o Pagota) è una razza italiana originaria dell'Altopiano di Alpago in provincia di Belluno (Veneto). Probabili origini comuni alla pecora di Lamon, alla Vicentina e all'Istriana. La sua consistenza attuale è di qualche migliaio di capi. Una cinquantina di aziende, per un totale di 1.000 capi, sono iscritte al Registro Anagrafico. Un gruppo di produttori locali si è riunito in Presidio Slow Food e segue un rigido disciplinare di allevamento.**

### **Geografia e storia.**

Una Conca che offre una notevole varietà di paesaggi. Da cime, anche aspre e misteriose, alle rive di un lago, noto e apprezzato come campo di gara e di divertimento per il surf. Questa è l'immagine dell'Alpago che, tra l'altro, propone anche una ricchezza gastronomica: l'agnello. In Alpago, almeno fino al secondo dopoguerra, la pastorizia rappresentava una delle principali fonti di reddito. Al punto che, nello stemma del Comune di Chies, compare proprio una pecora. L'allevamento ovino, poi, aveva significato anche la possibilità di garantire il presidio della montagna. Non era, infatti, rara (almeno fino agli anni '50 del secolo scorso) la presenza di greggi, anche numerose, che salivano verso i pascoli in quota (spesso di proprietà collettiva) dove rimanevano per 4/5 mesi. La discesa ('smonticazione') avveniva a fine agosto e prevedeva, prima, la tosatura, poi la monta per permettere la produzione degli agnelli per il successivo

periodo pasquale. C'è stata, poi, la progressiva, sensibile riduzione degli allevamenti e del numero di capi allevati. Oggi, si assiste a un recupero dell'allevamento caratterizzato, peraltro, da un cambiamento significativo: la specializzazione produttiva. La pecora alpagota, che presentava una triplice attitudine (carne, lana, latte), oggi è allevata solamente per la produzione della carne. L'allevamento può contare sulla capacità degli ovini di utilizzare i foraggi naturalmente disponibili in grande quantità. Aspetto, questo, che è andato via via assumendo una crescente importanza, consentendo l'impiego o addirittura il reinserimento nel sistema produttivo di risorse foraggere altrimenti destinate a essere abbandonate. Una situazione che ha anche prodotto evidenti vantaggi sul piano del paesaggio e, soprattutto, di conservazione del territorio.







#### **Le caratteristiche.**

Le caratteristiche salienti della pecora alpagota sono la taglia medio - piccola, una testa leggera con profilo leggermente camuso, l'orecchio un po' corto (a volte assente), l'assenza di corna, un tronco ben sviluppato con buona linea dorso lombare e torace profondo, gli arti leggeri, il vello compatto di colore bianco (talora, ma solo sporadicamente, nero) che ricopre il tronco con eccezione della testa e gli arti che presentano caratteristica maculatura bruno rossiccia.

#### **Produzioni.**

Gli agnelli migliori sono macellati a 60 giorni, con un peso vivo di 20 chilogrammi, con una resa pari al 55%. L'indice di fertilità è del 90%, il tasso di gemellarità è di 1.3-1.7, il peso medio dei nati di 3.8 chilogrammi.



**Allevamento.**

L'allevamento è di tipo semi stanziale, con utilizzo quasi esclusivo del pascolo (estate) e consumo di fieno in inverno, quando gli animali sono ricoverati o in strutture, non più utilizzate dal bestiame bovino, o in ovili razionali realizzati negli ultimi anni.

La consistenza della pecora alpagota è passata dai circa 10.000 capi (dato stimato) degli anni antecedenti la prima guerra mondiale ai 1.000 presenti verso gli anni '80 del secolo scorso. Da alcuni lustri, grazie a una lungimirante politica avviata dalle strutture pubbliche, si assiste a una buona ripresa. Si contano, infatti, un centinaio di allevamenti (in larga parte di piccole dimensioni) e il numero dei capi ha superato quota 2500, un migliaio dei quali iscritti al Registro anagrafico tenuto dall'Associazione Provinciale Allevatori di Belluno.



### **L'agnello a tavola.**

L'agnello alpagoto (in questo consiste, di fatto, il successo che sta incontrando) ha una carne tenerissima, che si scioglie in bocca, un perfetto equilibrio di grasso-magro, sensazioni che non sanno mai di selvatico, al limite di erbe aromatiche. È perfetto anche in abbinamento ai piatti poveri della tradizione locale: la patora (zuppa di mais e legumi) e la bagozia (sorta di polenta fatta con patate, mais, legumi e anche salame e pancetta).



### **La ricetta.**

#### *Ingredienti.*

7 etti d'Agnello d'Alpago; brodo vegetale con sedano, carote e cipolle; rosmarino; sale; pepe; olio extravergine d'oliva; 2 spicchi d'aglio; 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro.

#### *Preparazione.*

Far rosolare la carne in una padella con un filo d'olio, per circa 3/4 minuti. Una volta rosolata, la carne va messa in una casseruola con uno spicchio d'aglio, del rosmarino e un cucchiaino di concentrato di pomodoro.

Lasciare che si cucini per circa 50 minuti, aggiungendo man mano il brodo e sistemando con sale e pepe.





**Quest'umile e semplice piatto del recupero, tipico dell'Italia centrale, ha fatto scorrere fiumi d'inchiostro. Una ricetta simile doveva essere il "pan lavato" di cui parla già il Boccaccio.**

Molti attribuiscono la nascita della panzanella, all'usanza contadina di bagnare il pane vecchio e secco per mescolarlo con le verdure disponibili nell'orto. Un'altra scuola di pensiero sostiene invece che la panzanella nasca a bordo delle barche da pesca, dove i marinai preparavano un veloce pasto bagnando con acqua di mare del pane duro e qualche ortaggio.

Anche l'origine del termine è incerta. Secondo alcuni, deriverebbe dalle parole pane e zanella (conchino, piatto fondo o zuppiera), per altri dal nome "panzana" che in origine voleva dire pappa.

Agnolo Bronzino, pittore che operò alla corte de' Medici nel '500, così canta le lodi di questo piatto:

*"Chi vuol trapassar sopra le stelle  
en'tinga il pane e mangi a tirapelle  
un'insalata di cipolla trita  
colla porcellanetta e citriuoli  
vince ogni altro piacer di questa vita  
considerate un po' s'aggiungessi  
bassilico e ruchetta".*

La preparazione di questa ricetta che appartiene alla cucina del recupero varia da regione a regione, da luogo a luogo e addirittura di famiglia in famiglia.

Oltre a pane raffermo, cipolla, basilico, cetriolo, pomodoro, olio d'oliva, aceto e sale, ci possiamo trovare anche tonno e uovo. In Toscana e Lazio il pane viene lasciato a bagno in acqua, poi strizzato, spezzettato e mescolato ai restanti elementi; in Umbria e nelle Marche le fette di pane sono bagnate ma non sbriciolate e gli altri ingredienti messi sopra come si trattasse di una bruschetta.

*fonti: taquinistorici*





# LA SALAMA DA SUGO

## TRADIZIONE ESTENSE

**Conosciuta anche come “salama ferrarese”, è un simbolo della gastronomia estense. Questo è un salume da cuocere, fatto con una miscela di carne di maiale (fegato incluso) insaporita di sale, pepe, vino rosso, chiodi di garofano e cannella; poi insaccata nella vescica del maiale, e stagionata per circa otto mesi.**

La salama prima di essere portata in tavola, viene immersa in acqua tiepida cinque-sei ore per ammorbidire le incrostazioni esterne, e bollita per sei-otto ore appesa nella pentola perché non tocchi il fondo.

Spesso è servita calda con il puré di patate, oppure fredda con fette di melone o fichi.

Le prime notizie riguardanti questa prelibatezza ferrarese si rintracciano in una lettera del 15 febbraio 1481 indirizzata da Lorenzo il Magnifico al duca Ercole I d'Este:

"Io ringrazio la E.V. del salame, che si è degnata di mandarmi, che mi è graditissimo".

Nella sua opera “Memorie per la storia di Ferrara” l'erudito settecentesco Antonio Frizzi, sostenne che i primi a produrre la salama da sugo furono i montanari provenienti da Trento e Bormio che raggiungevano la valle del Po in inverno. Sempre Frizzi dedicò a questo salume anche il poemetto: “Salamoide”,

pubblicato a Venezia nel 1772.

Nella tradizione ferrarese la salama veniva fatta stagionare fino a due anni sotto la cenere, e la sua produzione era limitata ad un solo pezzo per maiale, perché un salume di così complessa preparazione, trovava il suo giusto scrigno solo nella vescica dell'animale.

fonti: taquinistorici





# LA CICERCHIA

## TRADIZIONE MARCHIGIANA

**Questa varietà di cicerchia, un tempo molto diffusa nelle Marche, si è salvata dalla scomparsa grazie ad alcuni contadini di Serra de' Conti che anche dopo agli anni '50 ne hanno continuato la coltivazione. Motivazioni dell'oblio: legume povero commercialmente, buccia dura, sapore meno delicato dei ceci, uso meno versatile rispetto ai fagioli.**

Da sempre si semina in primavera tra il granturco assieme ai fagioli e ai ceci e si raccoglie ad agosto. Le piantine riunite in piccoli fasci sono appese al sole e poi battute nell'aia: in passato una buona scorta di cicerchie era una garanzia per l'inverno.

La varietà di Serra de' Conti è minuta e spigolosa, con colorazioni che vanno dal grigio al marrone chiaro maculato. Ha una buccia poco coriacea e un gusto meno amaro delle altre cicerchie. Questa di Serra de' Conti non ha bisogno di lunghi tempi di ammollo (sono sufficienti cinque ore) e di cottura (bastano 40 minuti).

È un ingrediente particolarmente versatile: ottima in zuppe e minestre, ma anche cucinata in purea o servita come contorno dello zampone. Con la farina di cicerchie si preparano maltagliati e pappardelle.

fonti: taqqinistorici



### **Abitudini e alimentazione**

Salvo rare eccezioni sono uccelli i cui maschi sono poligami e dotati di splendidi piumaggi, con code solitamente lunghe, mentre le femmine sono generalmente più piccole e dal piumaggio brunastro, fattori che tornano utili durante la cova e l'allevamento della prole. Come la maggior parte dei galliformi non sono grandi volatori e davanti al pericolo preferiscono fuggire correndo, spiccando il volo solo in caso di necessità estrema. I sensi dei fagiani sono bene sviluppati. Tra loro vivono in pace per gran parte dell'anno, ma l'epoca degli amori, accendendo la gelosia dei maschi, introduce anche nei loro rapporti frequenti occasioni di lotta. La loro dieta in natura è composta da vegetali, frutti, germogli, sementi, tarme, insetti e altri invertebrati; in cattività mentre certe specie hanno saputo dimostrarsi abbastanza frugali, specie se allevate su terra, determinate specie necessitano di un'alimentazione specifica, detta "miscela per fagiani" composta da vari tipi di farine e granaglie, che contengono proteine, vitamine, carbonato di calcio, fosfati, grassi e cloruro di sodio indispensabili per la loro dieta.

### **la ricetta**

#### *Fagiano alla moda di Alessandro VI*

*Si riempie il ventre dell'animale con rosmarino, salvia, cipolla tritata, lardo di maiale, sale, chiodi di garofano, ed un limone.*

*Si cuoce in forno e si irrora di tanto in tanto con del vino.*

*Si serve in tavola intero, per dare la possibilità ai commensali di strapparne le ali, le cosce, e quant'altro è possibile, per poi iniziare a tagliarlo con il coltello.*





# gerenza

Nuova Enofice

N° 5 .17 | Set.Ott. 2017

n. 5 - 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](http://www.confraternitefice.it)

pubblicità:  
Marco Porzio  
email [presidente@confraternitefice.it](mailto: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





*aforismi*


---

## A TAVOLA



*Invitare qualcuno a pranzo vuol dire incaricarsi della felicità di questa persona durante le ore che egli passa sotto il vostro tetto..*

**Anthelme Brillat-Savarin**, *Fisiologia del gusto*, 1825



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

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

FRANTOI  
**REDORO**<sup>®</sup>  
DAL 1895

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

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

[www.redoro.it](http://www.redoro.it) - [info@redoro.it](mailto:info@redoro.it)





**ZENATO®**

ZENATO AZIENDA VITIVINICOLA  
VIA S.BENEDETTO 8 - S.BENEDETTO DI LUGANA - VR  
TELEFONO 045 755 0300 - [info@zenato.it](mailto:info@zenato.it)