

# ENO FICE

nuova

n. 6 – anno VII°  
REGISTRAZIONE presso il Tribunale  
di Verona – n° 1902 del 10/02/2011  
Codice fiscale e partita IVA:  
03522480239

## LA BOTTARGA

oro  
del Mediterraneo

## La polenta

questa (s)conosciuta

## Notizie

**Attività  
dai circoli**



La rivista delle *Confraternite Enogastronomiche*

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

**FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI**  
**CALENDARIO MANIFESTAZIONI**  
**ANNO 2018 – 2019**

**MESE DI APRILE 2018**

DOMENICA	08	- Confraternita del Gorgonzola di Camer i- convivio annuale
VENERDI'-MERCOLEDI'	20/25	- Confraternite dei bigoi al torcio – 14° festa dei bogio al torcio
SABATO – DOMENICA	21/22	- Confraternite della Vite e del Vino di Trento – 60° anniversario di fondazione
SABATO	28	- Confraternita del Vino Riso e Gorgonzola di Novara- convivio annuale
DOMENICA	29	- Associazione culturale europea Tavola Veneta- convivio annuale
DOMENICA – LUNEDI'	29/30	- Ordine dei cavalieri del grappolo d'oro Imperia – Meeting con le confraternite

**MESE DI MAGGIO 2018**

DOMENICA	20	- Cuj Dal Lundas Vercelli - convivio annuale
DOMENICA	27	- Circolo enogastronomico della Rovere - convivio di primavera
DOMENICA	27	- Confraternite del Sanbajon e dij Noaset - convivio 2018

**MESE DI GIUGNO 2018**

SABATO	02	- Confraternite del cotechinomagro e Pegaso – Intercapitolo 2018
DOMENICA	03	- Confraternita della Pasta Fresca - convivio annuale
SABATO – DOMENICA	09/10	- IL Matraccio – Nocinopoli 2018
DOMENICA	10	- Circolo Enogastronomico Lombardo "La Franciacorta" - convivio annuale
SABATO – LUNEDI'	23/25	- Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo – Convivio 2018

**MESE DI LUGLIO 2018**

VENERDI' – LUNEDI'	06/09	- Confraternitea del Capunsel di Solferino – XIV Edizione Grande festa del Capunsel
VENERDI' – DOMENICA	13/15	- Confraternita della Mesc-Ciua - convivio annuale

**MESE DI AGOSTO 2018**

LUNEDI'	13	- Compagnie du S.A.R.T.O. – Convivio per la festa di S. Ippolito a Bardonecchia
---------	----	---

**MESE DI SETTEMBRE 2018**

DOMENICA	09	- S.N.O.D.A.R. – incontro con le confraternite
DOMENICA	09	- Accademia Italiana della Costina – Convivio 2018
VENERDI' – DOMENICA	14/16	- Confraternita della Corniola Cornedese – Festa annuale della Corniola
DOMENICA	16	- Confraternita della Nocciola Tonda e gentile di Langa - convivio annuale
SABATO – DOMENICA	29/30	- Compagnie du S.A.R.T.O. – Frairie Magistrale
DOMENICA	30	- Confraternita della Polenta di Bergamo – A tavola con amicizia 2018

**MESE DI OTTOBRE 2018**

GIOVEDI' – DOMENICA	04/07	- <b><i>F.I.C.E. - CONFRATERNITA DEL TORTEL DOLS XXXVII° RADUNO NAZ.LE DELLA FED.NE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI</i></b>
DOMENICA	07	- Confraternita della Salsiccia di Bra - convivio 2018
DOMENICA	07	- Confraternita Cavalieri di San Guido di Acquosana - convivio 2018
DOMENICA	14	- Confraternita d'la Tripa di Moncalieri - convivio 2018
DOMENICA	21	- Confraternita della Castagna Bianca di Mondovi - convivio 2018
DOMENICA	28	- Confraternita della Bagna Caoda di Faule - convivio 2018

**MESE DI NOVEMBRE 2018**

DOMENICA	11	- Confraternita del Bollito e della Pera Madernassa – Gran Bollito con le scuole alberghiere
DOMENICA	18	- Confraternita del Vino e Panissa di Vercelli - convivio 2018
DOMENICA	25	- Confraternite del Capocollo di Martina Franca – Festa della Grugnata 2018

**MESE DI DICEMBRE 2018**

DOMENICA	02	- HELICENSIS FABULA – XXXIX convivium magnum
----------	----	--

**MESE DI GENNAIO 2019**

SABATO	12	- Raduno confraternite piemontesi
DOMENICA	20	- Antica Cunsurtarija dal tapulon – XVI Compleanno



*affermare valori  
e finalità delle  
Confraternite*



Marco Porzio  
Presidente FICE

Carissimi confratelli,

ci tengo innanzitutto a ringraziare tutti voi per la fiducia che avete dimostrato nei miei confronti e nei confronti dei collaboratori del Consiglio Direttivo che hanno lavorato con me negli ultimi tre anni. La nostra rielezione ci consentirà di continuare i progetti iniziati e di pianificare nuove iniziative per gli anni a venire, con lo scopo principe e sempre ben presente nei nostri incontri di non smettere mai di promuovere la nostra Federazione.

Ringrazio i Consiglieri e i componenti dei Collegi che per motivi di età e di salute hanno deciso di lasciare il posto a nuovi confratelli che hanno accettato di buon grado di mettere a disposizione il loro tempo e la loro esperienza e do quindi a loro il mio benvenuto nel Consiglio Direttivo.

Come anticipato in Assemblea la nostra Federazione sta crescendo e lo testimonia il fatto che molti circoli di diverse regioni d'Italia si sono iscritti nel corso dei primi mesi di quest'anno e altri circoli che da alcuni anni non erano più iscritti hanno deciso di riprendere il cammino comune. Incontrarvi è per me sempre una gioia, così come lo è il condividere i nostri obiettivi nella comune speranza che quante più persone possano seguirci e vogliano intraprendere con noi questo cammino di tutela delle tradizioni storiche e di salvaguardia dei nostri territori.

Vi esorto a utilizzare il sito [www.confraternitefice.it](http://www.confraternitefice.it) che sempre più è ricco di articoli e iniziative e che è diventato uno strumento essenziale per conoscere le attività dei nostri Circoli. Un caloroso saluto e un arrivederci a presto

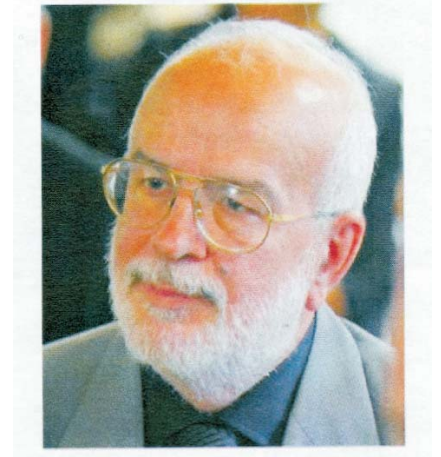
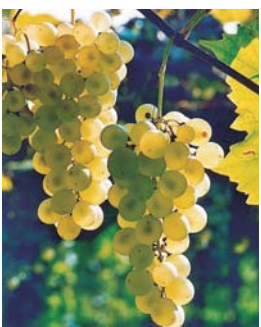
Un caloroso saluto e un arrivederci a presto

Marco Porzio





*affermare valori  
e finalità delle  
Confraternite*



Silvano Cavallet  
Direttore Nuova Enofice

Da uno sguardo distratto e superficiale, potrebbe discendere la considerazione che si tratta solamente di una rimpatriata emotiva. Qualcosa che – con Orazio - farebbe definire l'autore un 'Laudator temporis acti'. Se, però, lo sguardo si fa un po' più attento; se alla questione si dedica il tempo necessario (qualità che chi ama e difende la buona tavola possiede, in cospicua misura), ecco che si apre (o si riapre) un orizzonte importante. Al punto che ho scelto di titolare queste note con 'La polenta, questa (s)conosciuta'.

Dalla Vetta d'Italia a Punta Pesce Spada, da Rocca Bernarda a Capo D'Otranto, infatti, questo prodotto – in una delle sue innumerevoli varianti – c'è, è conosciuto, è proposto, è richiesto, è consumato. E poi la polenta è un piatto che ha segnato, in profondità, la storia di tanta parte del nostro Paese. Chi se n'è dovuto andare non ha mai mancato di portare con sé, non solo la tradizione rappresentata da questo alimento, ma anche i semplici strumenti per poter continuare ad averlo sulla propria tavola. Insomma: nel progetto aprire la nostra Rivista alla scoperta (o riscoperta) delle tradizioni alimentari di casa nostra, credo che la polenta possa vantare i necessari titoli.

E' solo un primo approccio, naturalmente; invito i Confratelli sia ad allargare 'l'esame polenta', sia a proporre altri temi, altri prodotti, altre meraviglie gastronomiche che meritano d'essere conosciute.

Silvano Cavallet



# *Attività dei circoli*

**Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo**

## **LES COMPAGNONS DU BEAUJOLAIS.**

A Pieerefeu, caratteristico villaggio arroccato del Var, fra i vigneti delle Cotes de Provence, in un tipico Domaine di proprietà di una famiglia di origini italiane, si è festeggiato l'arrivo del Beaujolais Nouveau. Alla cerimonia di presentazione delle confraternite e di intronizzazioni di nuovi Compagnons è seguita la cena di gala preparata da un ottimo chef, preceduta da un particolarissimo aperitivo, accompagnata da musica e danze. Il giorno successivo escursione a Saint Tropez per ammirare la sfilata dei Fifres di fronte al porto e gustare una fetta di Tarte Tropicaine.

## **FESTA DELL'AMICIZIA AL CASTELLO.**

Il 9 dicembre, al castello di Grinzane Cavour, in un magnifico contesto innevato, la festa dell'amicizia con la Confraternita dei cavalieri del Tartufo e dei Vini d'Alba per gli auguri di fine anno. Durante la cerimonia hanno ricevuto le insegne di cavaliere una signora giapponese ormai da qualche anno residente in Piemonte, dove insegna cucina, e una maitre chocolatier titolare di un laboratorio risalente ai tempi di Cavour. I commensali hanno ricevuto un bavagliolo a ricordo della giornata utile ad evitare schizzi d'olio nel degustare la bagna cauda.



## **LUTTO**

**I Soci del Circolo Della Rovere piangono la scomparsa del caro Adriano Bislenghi, Vice-Presidente e vera e propria "Anima" della loro Associazione.**



## Ordine dei Castellani del Charetto

### CENA NATALIZIA PRESSO ANTICA CASCINA SAN ZAGO DI SALÒ.

La sera del 16 dicembre 2017, presso l'Antica Cascina San Zago di Salò, i Castellani e le Castellane del Charetto si sono incontrati per l'ultimo appuntamento di quest'anno, un evento davvero importante, perché si tratta della Cena Natalizia, che ci ha dato lo spunto per scambiarci gli auguri per le prossime festività, e per un Felice Anno Nuovo, il 2018 durante il quale festeggeremo il 40° anniversario di Fondazione del nostro Ordine.

La Cena Natalizia è stata all'insegna della solidarietà nei confronti di alcune famiglie di Norcia che sono state colpite dal terremoto di agosto e ottobre dello scorso anno 2016, che hanno subito danni alle attività economiche e alle abitazioni, ancora non agibili, e che tuttora vivono in condizioni disagiate. Il Consiglio Direttivo ha pensato di contribuire, con discrezione con un piccolo gesto, a riattivare e sostenere l'economia locale, per favorire la ripresa della quotidianità così duramente sconvolta, chiedendo a Babbo Natale di portare in dono come simbolo augurale e di buon auspicio ai Castellani e alle Castellane alcune prelibatezze tipiche

di Norcia coltivate o prodotte da queste famiglie, come le lenticchie, lo zafferano, il miele, salumi e cioccolata. In armonia al tema della solidarietà, la cena è stata a base di piatti tipici e tradizionali umbri, e di Norcia in particolare, cucinati con maestria dallo chef patron della Cascina San Zago, Carlo Bresciani, Vice Presidente della Federazione Italiana Cuochi: crostini di fegato e paté di olive, salumi con pizza gialla di Orvieto, mezze maniche su fonduta di ceci e cicerchie, cotechino con lenticchie di Castelluccio, il tutto accompagnato dai vini della Selezione Brezza della Cantina Lungarotti di Torgiano (PG). Inoltre, come lettura da effettuarsi nel corso del 2018, anno in cui festeggeremo il 40° anniversario di Fondazione del nostro Ordine, è stato portato in dono anche il libro "I giorni del Vino" 365 assaggi meditati e raccontati da Paolo Massobrio, noto giornalista di economia agricola ed enogastronomica, fondatore del Club Papillon ed autore di Golosaria, guida alle cose buone d'Italia.



## Gran Priorato del Lugana

### SELEZIONE DEL "LUGANA DEL GRAN PRIORATO"

Il miglior Lugana Doc 2016 è quello della cantina Montonale di Desenzano del Garda. A sentenziarlo il Gran Priorato del Lugana, presieduto da Ivan Spazzini, che ha premiato il lavoro dei tre fratelli Roberto, Claudio e Valentino. Il voto dei 60 Priori è stato espresso in occasione di Vinalia, l'annuale appuntamento della confraternita enogastronomica che premia il vino dell'ultima vendemmia, quest'anno ospitato al Ristorante Esplanade di Desenzano, la cui cucina guidata da Massimo Fezzardi ha preparato grandiosi piatti all'altezza delle aspettative. Noi di Viva Bacco 2.0 ne siamo particolarmente contenti. Montonale era presente alla prima edizione di Castello in Bianco, sarà presente anche quest'anno ai banchi d'assaggio e tra le degustazioni guidate con una sperimentazione di Lugana in botte non tostata. L'azienda è storica, ma i tre fratelli sono la generazione emergente e a conferma della qualità del loro lavoro è arrivato anche un prestigioso riconoscimento internazionale: al concorso enologico Decanter World Wine Awards ha conquistato la medaglia di Platino (95 punti) e il titolo di Best in Show – Best White Single-Varietal grazie al Lugana Orestilla 2015. Tornando a Vinalia, il premio seppur mero riconoscimento assegnato da parte di un club – comunque elitario – ha notevole riscontro e risulta essere un

premio ambito. Innanzitutto, perché il Gran Priorato del Lugana esiste dal 1980 e inoltre perché a Vinalia i Lugana in gara sono sempre tantissimi. Al voto finale dei Priori ne sono arrivati 3, scelti tra una sessantina di etichette da due commissioni di sei enologi ciascuna. Vinalia 2017 – Valentino Girelli della cantina di Montonale premiata per il Lugana della vendemmia 2016 Vinalia 2017 – Fabio Contato della cantina Cà Maiol premiata per il metodo classico Vinalia 2017 – riconoscimento a Emanuele Signorini e lo chef Massimo Fezzardi del ristorante Esplanade Vinalia 2017 – La Rifra premiata per il metodo charmat. "I vini della serata finale – spiega il Maestro dei Vini, Fioravante Buttignol – non sono stati scelti per caso, i 12 enologi hanno valutato molti vini e tanti eccellenti, basti pensare che, per esempio, tra gli esclusi dalla selezione finale c'era una differenza di punteggio di 0.25. L'annata 2016 è molto fine, ma sono ancora bambini, questi vini tra 6 o 12 mesi saranno ancora più buoni". Alla selezione dei Lugana base, si affiancano quella del metodo charmat e quella del metodo classico, due tipologie meno diffuse ma non per questo meno apprezzate, per le quali sono stati premiati rispettivamente le cantine La Rifra e Cà Maiol, entrambe di Desenzano.



**Priorato del Lugana**  
**FESTA DEGLI AUGURI 2017**

In occasione della tradizionale Festa degli Auguri che si è svolta nella suggestiva cornice del Ristorante Borgo alla Quercia di Calvagese della Riviera, la Confraternita ha ripristinato il numero chiuso di 60 Priori con una suggestiva e solenne cerimonia con la intronizzazione di 6 nuovi Priori, che al ritmo del tradizionale "UNUM CUM SORSO CONCORDE, BIBE, BIBE, BIBE", sono entrati a far parte del Gran Priorato del Lugana accompagnati dagli oltre cento graditi ospiti che insieme hanno brindato con un augurale "BIBE, BIBE, BIBE, BIBEMUS OMNES ET OMNIA!!!!".





**Enogastronomico Viterbese**  
**FESTA DEGLI AUGURI 2017**

Avvicinandoci ormai al termine dell'anno il Club Enogastronomico Viterbese ha dedicato l'ultima conviviale 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 semi brado, 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.



**Sovrano et Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto -  
SNODAR  
FESTA DELLE DONNE**

E' tornata la festa in onore delle donne che la Confraternita valpoliccese 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 della Villa Quaranta di Ospedaletto, dove, oltre all'intronizzazione con il caratteristico cerimoniale in costumi dell'epoca, si è svolto il pranzo. A dover bere d'un fiato il calice li recioto, accompagnate dal gong e dalla lettura del curriculum; e a ricevere il titolo di Dama, con la spada dal Gran maestro Arnaldo Semprebon, quest'anno sono state cinque signore. Annaluisa Mancini, insegnante, 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 ricoperto diversi incarichi come dirigente medico dei presidi ospedalieri, e con responsabile di unità Operativa semplice e della funzione ospedaliera; oltre a incarichi di direzione della struttura complessa, prima in provincia di Padova e poi di Verona; negli ultimi sette anni è stata direttore sanitario nell'Ulss 20 e all'Azienda ospedaliera di Verona; a tutt'oggi ha pubblicato almeno 160 tra articoli e relazioni. Da Trento, a ricevere il titolo di Dama dello Snodar, c'era l'avvocato Cristiana Giovanazzi, che è stata assistente di direzione in alcune banche trentine e assistente di filiale e segretaria di amministrazione presso diverse ditte e studi di progettazione. Elisabetta Neuhoff, con master in comunicazione di impresa, dopo aver ricoperto 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; appassionata di musica, storia dell'arte e letteratura, scrive spesso sotto pseudonimo su riviste e giornali. A ricevere il titolo di commendatore dello Snodar c'era 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.



## Antica Cunsurterija dal Tapulon

### UN RICORDO E LUTTO PER LA NOSTRA CONFRATERNITA

Non si può scrivere una biografia del geom. Fedele "Nino" Margaroli senza farla precedere da una breve introduzione riguardante la famiglia Margaroli. I nonni del Geom. Fedele "Nino" Margaroli, Fedele Margaroli e Luigia Casarotti, provenienti da Soriso, località ai tempi conosciuta come "il paese dei calzolai", il 10 novembre 1900 aprirono a Borgomanero una bottega di calzolaio, giunteria tomaie e rivendita cuoio al numero 21 della centrale via Monsignor Felice Piana. Sedici anni più tardi i coniugi Margaroli trasferivano la loro attività artigianale e commerciale in corso Garibaldi. Il 20 agosto 1924 segna la data di nascita della ditta del "cav. uff. Luigi Margaroli", il primogenito di Fedele e Luigia, nato anch'egli a Soriso il 12 febbraio 1900. Altre due date indicano lo sviluppo della nuova azienda: 1927, trasferimento del negozio dalla primitiva sede di corso Roma a quella di corso Garibaldi; 1946, trasformazione della ditta da dettagliante a grossista di cuoio e pellami con l'intervento dei figli del cav. uff. Luigi Margaroli, il geometra Fedele "Nino" e il ragioniere Celeste, detto "Nito" (scomparso tragicamente il 31 dicembre 1974). Luigi Margaroli fu anche presidente della locale Associazione Commercianti e del Comitato della Festa dell'Uva e agli inizi degli anni '60 ricoprì la carica di Vice Sindaco nella Giunta presieduta dal Sindaco avvocato Gianni Colombo e di presidente del Lascito Torielli. Sin qui la storia della "Famiglia Margaroli". Ma veniamo ora a parlare del Geometra Fedele "Nino Margaroli". Nato a Borgomanero il 15 maggio 1925, in gioventù aveva praticato

diversi sport tra cui la pallacanestro, l'atletica leggera ed il calcio. Diplomato geometra a pieni voti al "Mosso" a Novara iniziò a collaborare nella amministrazione dell'azienda di famiglia, azienda che dopo la scomparsa del fratello "Nito", con la denominazione "CuoioPELLI" continuò a dirigere sino a qualche anno fa quando passò il testimone al figlio Pierluigi. Assieme alla moglie Maria Vittoria è stato per lunghi anni titolare anche di un negozio di articoli sportivi in corso Garibaldi. Nel maggio 1945 quando dopo la fine della guerra venne ricostituita la locale società calcistica (allora si chiamava Unione Sportiva Borgomanero) assunse la carica di cassiere. Sei anni dopo, nel 1951 quando nacque l'A.C. Borgomanero ne divenne Segretario, carica che mantenne ininterrottamente sino al 1984 quando assunse la Presidenza, carica che ricoprì sino al 1992. Nel 1975 la Federazione Italiana Giuoco Calcio (FIGC) gli conferì la medaglia d'oro al merito sportivo. Fu tra i fondatori della locale sezione dell'UNVS (Unione Nazionale Veterani dello Sport) intitolata alla memoria del papà Luigi. Nel 2003 fu uno dei "padri fondatori" dell'Antica Cunsurtarija dal Tapulon di cui è stato presidente dalla fondazione sino alla sua scomparsa avvenuta a Borgomanero il 23 aprile 2017. Aveva fatto anche parte del Consiglio direttivo dell'Associazione Commercianti ed aveva ricoperto per lungo tempo il delicato ruolo di "Commissario di Vigilanza" della locale succursale della Banca Popolare di Novara. Personaggio d'altri tempi, onesto, profondamente legato alle tradizioni e alla cultura della sua città, nel 1997 venne proclamato "Borgomanerese dell'anno" con la seguente motivazione "Se è vero che lo sport è scuola di vita, Nino Margaroli di questa scuola è stato un grande Maestro".



### CONCORSO TRA I RIONI PER IL MIGLIOR TAPULONE

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. Nel corso della serata è intervenuto anche lo storico Alfredo Papale che ha raccontato le origini del tapulone; non quelle legate alla leggenda secondo cui il piatto venne cucinato dagli "improbabili" fondatori della città, tredici pellegrini che di ritorno dall'isola di San Giulio a Orta utilizzarono la carne del vecchio somarello che si era azzoppato trainando il carro delle vettovaglie, ma la storia vera, quella secondo cui il tapulone (o meglio la "carne picada") era già noto ai tempi dell'invasione spagnola.

### LA POESIA PARLA AL CUORE DELLE PERSONE.

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. Significativa è stato l'intervento del Sindaco Bossi che ha sottolineato come "...sentire parlare in dialetto è la parte più bella della nostra storia". Al termine della serata l'omaggio ai poeti, targato Palzola, Fontaneto e biscottificio Rossi. Foto I poeti dialettali con il Sindaco Bossi (quarto da destra), Sergio Poletti (sesto da destra) e il Presidente Panizza (ottavo da destra).

### RINNOVATO IL DIRETTIVO.

Carlo Panizza, presidente 'primus comes'.  
Mauro Borzini, addetto ai servizi fotografici  
Giuseppe Degasperis, gabelliere  
Gianni Fioramenti, consigliere  
Franca Gattoni Mercalli segretaria  
Daniele Godio, addetto stampa  
Tiziano Godio, responsabile sede  
Gigi Mercalli, gran cerimoniere  
Alfredo Papale, storico  
Gianni Zaninetti, alfiere  
Massimo Zanetta, consigliere speciale



## Confraternita del Formaggio Piave dop

sfumato per sopraggiunti impegni dell'artista. Nel corso dei frequenti contatti, però, Pepe aveva parlato diffusamente ad Arbore di questa Confraternita e dei prodotti – il Piave dop, in primis - che ne connotano e rappresentano l'attività. Arrivando, anzi, a rimarcare l'azione nel corso di una visita alla casa romana dell'artista. "Sì, credo sia andata proprio così – annota Fabio Bona, presidente della Confraternita bellunese; certo, quando mi è arrivato il filmato con i saluti e gli auguri di Arbore, dopo lo stupore iniziale, abbiamo provato una (credo legittima) soddisfazione". La riunione ha anche permesso di fare il punto sullo stato della Confraternita. "Il 2017 – ha ricordato Bona – è stato sicuramente un anno ricco di soddisfazioni. Intanto registriamo la nostra costante crescita numerica. Evidentemente, la nostra attività incontra un sempre maggior favore. Un'attività che, tra l'altro, continua ad arricchirsi di momenti culturali, come la scoperta delle meridiane o l'approccio alla memoria, al suo funzionamento e ai suoi problemi, due appuntamenti del 2017". Novità e apprezzamenti anche per ciò che attiene più propriamente alla missione della Confraternita. "E' vero; abbiamo voluto avviare una più stretta collaborazione tra le nostre realtà, organizzando l'annuale incontro assieme alla Confraternita della Pasta Fresca, quella della Sopressa di Bassano e al Circolo Leonico dei Colli Berici; le quattro realtà che avevano proposto il 'Tabarin dell'Amicizia', poco più di un anno fa. Una scelta che non sarà un fatto episodico. A rotazione, infatti, le quattro realtà cureranno l'appuntamento annuale". "Infine, il 2017 andrà ricordato anche perché il nostro confratello, Silvano Cavallet, è stato chiamato a dirigere la Rivista nazionale (EnoFice) e a svolgere il ruolo di addetto stampa. Una soddisfazione per lui e per tutta la nostra Confraternita".

## CHIUSURA D'ANNO CON GLI AUGURI DI RENZO ARBORE

E' stata arricchita da una coinvolgente sorpresa, la riunione di fine anno per la Confraternita del Formaggio Piave dop. Via social, infatti, ai confratelli sono arrivati i saluti e gli auguri di Renzo Arbore. Una storia che nasce qualche mese fa, in occasione dell'annuale raduno nazionale della Fice, la Federazione Italiana Circoli Enogastronomici, che si è svolto nel Salento per l'organizzazione della Confraternita del Pampascione. Ebbene, il vulcanico Onofrio Pepe (giornalista, scrittore, animatore del mondo enogastronomico salentino) aveva cercato di avere Arbore al raduno, incontro poi



**Club Enogastronomico Viterbese**  
**CHIUSURA CON UN TOCCO DI MAGIA**

Dopo un anno di attività con la memoria di incontri di grande spessore: ricordiamo la serata su Rossini con le bravissime pianiste e la serata sul 103 ospiti nell'incomparabile Palazzo della Loggia di Bagnaia, la gita a Bevagna senza dimenticare l'ultima conoscenza sulla carne di bufalo, abbiamo chiuso il 2017 con un pranzo che ha avuto un ospite speciale: il mago Stefanclod che con i suoi giochi di prestigio e di magia ci ha regalato momenti di spensieratezza e di allegria. Poi, come da consolidata tradizione, c'è stato l'immancabile 'oggetto misterioso', che ha messo alla prova le capacità e la bravura di riconoscimento. Degno della tradizione natalizia il menu che abbiamo degustato all'Antico Casale in strada Sanmartinese. Dopo l'avvio con rustici, pizzette e tartine con Prosecco e cocktail, siamo passati alle cose di spessore. Tortino di melanzane con ricotta, involtino di zucchine, scamorza all'argentiera con grissini artigianali; i classici cappelletti in brodo; gli stringozzi con pancetta, zucchine e burrata d'Andria; l'arrotolato di tacchinella ripiena e il tortino di patate al finocchietto; Il panettone classico farcito e i dolci di stagione. Il tutto accompagnato dai vini dell'azienda Vesevo: Falanghina, Aglianico e Moscato.



## FESTEGGIATI I PRIMI 100 ANNI DI GIULIANA.

Il 16 dicembre, nella coinvolgente cornice del ristorante 'da Lino', a Solighetto, eravamo numerosi – soci e ospiti di Tavola Veneta – al tradizionale pranzo di Natale. Il dott. Zambotto ci nutre – letteralmente - l'anima con il ricordo sfumato di conoscenze natalizie infantili e ci riporta a una profonda lettura del significato di 'grotta', il luogo dove, nel Natale di Gesù, sappiamo essere iniziata l'era della Redenzione, evento di portata mondiale che ha cambiato il corso della storia. Dopo il nutrimento per l'anima, quello per il corpo. La 'sopa coada', l'anatra all'arancia e – iniziativa della presidente – la torta per la socia, fedele socia, Giuliana Dalla Bella. Perché Giuliana, sempre presente e vivace, si apprestava a festeggiare i suoi primi 100 anni. Genetliaco che cadrà in questo 2018. Per l'occasione, la cerimonia - fra commozione e divertimento – ha avuto per epilogo una corona dorata, foto gioiose e brindisi di tutta la tavola, in un'inaspettata coralità. La lotteria, con premi sontuosi e utili, scelti con vero gusto, ha confermato che l'impegno di tutto il Consiglio è veramente sincero e coordinato per sottolineare il sostegno e l'organizzazione, sempre più gradita nelle proposte, di Tavola Veneta.

Queste sono le regole filosofiche cui si ispira la 'sempreverde' socia Giuliana Dalla Bella. *Magna, bevi e canta che te rivi a novanta! Magna bevi e ridi che a cento te rivi!* Stiamo organizzando la Festa con le Confraternite Enogastronomiche per il prossimo 29 aprile a Venezia, con visita guidata al Palazzo Ducale e pranzo al Circolo Ufficiali di Venezia. Vi preghiamo di tenervi liberi in tale data; prossimamente sarà inviato il programma dettagliato.



**Ordine dei Cavalieri del Grappolo d'oro  
Feudo di Imperia e Sanremo.**

**RAGGIUNTA “QUOTA QUARANTA”**

Il 17 dicembre, l'Ordine dei Cavalieri del Grappolo d'Oro - Feudo di Imperia, ha celebrato il raggiungimento dei primi 40 anni di vita. Alla ricorrenza, festeggiata con una cena in un noto ristorante di Imperia hanno partecipato numerosi Soci e diversi invitati. Un po' di storia. Le notizie sulla costituzione del Feudo di Imperia sono state assunte da una lettera inviata nel 2003 dal presidentissimo, Francesco Mazzoli, che partecipò in prima persona alla ricerca di quanti potessero rappresentare l'iniziale nucleo del Feudo. Individuò presto Tommaso Lupi, titolare dell'Enoteca Val Arroschia ad Oneglia, e il farmacista. Mario Silvestro. Da cosa nasce cosa e il gruppo si era andato allargando fino a rendere possibile la costituzione del Feudo di Imperia dell'Ordine dei Cavalieri del Grappolo d'Oro quale costola di quello di Savona già attivo dal 13 novembre 1974. La cerimonia di intronizzazione di questo primo nucleo di Cavalieri Imperiesi, presieduta dal Gran Maestro dell'Ordine Giovanni Brusa, si tenne presso il Ristorante “dalla Beppa” ad Oneglia. Qualche settimana dopo fu indetta una riunione conviviale all'insegna del vino vermentino, presso il Ristorante ‘Vallechiara’, a Diano Castello dove, alla presenza di Mazzoli, in qualità di Reggente Federale, venne eletto il primo Castaldo (Presidente), Giuseppe Romano Spica, medico provinciale di Imperia. Durante la serata fu formulata la domanda per l'iscrizione alla F.I.C.E. e – nella stessa occasione - aderirono all'Ordine altri otto Cavalieri. Negli anni successivi, alla guida del Grappolo d'Oro si sono succeduti Nicola Risiglione (1978), Cesare Giromini (1986), Danilo Riva (1987) e infine, dal 1993, Roberto Ferraro.





## QUATTRO LUSTRI FESTEGGIATI CON GIOIA

La Confraternita del Raboso Piave è stata fondata il 27 dicembre 1996 nel comune di Vazzola in provincia di Treviso. Sabato 25 novembre, presso l'Auditorium intitolato a Giorgio Lago - l'indimenticabile direttore del Gazzettino' e ispiratore del progetto Nord-Est - nato proprio a Vazzola, è iniziata la 'due giorni' per celebrare i primi venti anni di attività. Sabato c'è stata la presentazione del volume 'Il Raboso del Piave' a cura dello scrittore, giornalista ed enogastronomo Giampiero Rorato. La pubblicazione è una testimonianza storica, culturale e tecnica del vitigno Raboso, accompagnata da una importante documentazione fotografica che ripercorre vent'anni di attività svolte dalla nostra Confraternita. Nel suo intervento, Pierina Cescon, sindaca di Vazzola, ha portato il saluto di tutto il Consiglio comunale, ringraziando la Confraternita per il lavoro svolto in questi venti anni finalizzato ad accrescere l'interesse per il Raboso Piave, vitigno autoctono della sinistra Piave. A rappresentare la Fice c'era, invece, Fabio Bona che ha portato il saluto del Presidente Marco Porzio. Bona ha posto l'accento sull'importanza delle Confraternite, strumento fondamentale per mantenere viva l'attenzione sui prodotti tipici ed autoctoni dei vari territori di cui l'Italia ne è costellata. Molte le autorità presenti, dal vice presidente della Provincia di Treviso, Maurizio Bonotto, ai sindaci di diverse realtà del comprensorio e al presidente delle 'Città del vino', Floriano Zambon. Per parte sua, il Gran Maestro Mario Barbieri ha tratteggiato - attraverso ricordi, anche personali - l'amore e la passione per questo storico vitigno; esprimendo anche un affettuoso ringraziamento a quelle dieci persone che avevano dato vita alla Confraternita. Ha fatto, poi, appello ai produttori presenti (appello da estendere a tutti) di credere e di investire, anche se con superfici ridotte, nel Raboso che ha una storia millenaria da trasmettere alle future generazioni. Atteso l'intervento di Alessandro Scorsone (già Confratello), esperto sommelier di rilevanza nazionale, responsabile della residenza del Presidente del Consiglio dei Ministri e maestro di cerimonia a Palazzo Chigi, presente di frequente alla "Prova del cuoco" con Antonella Clerici su Rai Uno. Il suo è stato un intervento molto apprezzato del numeroso pubblico, sviluppato sul suo rapporto con il vino, l'approccio con il consumatore, lo stile e le regole dell'ospitalità e del servizio non venendo meno a significative indicazioni e consigli. In conclusione di giornata, la proiezione di un filmato per ricordare Renato Zuin, il nostro indimenticabile socio e

compositore dell'Inno al Raboso Piave. Filmato che ha suscitato una grande commozione ed è stato salutato da un lungo, caloroso applauso. Maria Luisa Vincenzoni, già giornalista Rai, che ha condotto con professionalità l'appuntamento, ha dato lettura di un messaggio di Luca Zaia, presidente della Regione, vent'anni fa tra gli stimolatori più accreditati alla costituzione della Confraternita alla quale ha dato sin dall'inizio la sua personale adesione. Domenica 26, poi, presso il Parco Gambrinus in San Polo di Piave (Tv), è stata presentata e stappata - da parte di Alessandro Scorsone - la bottiglia del ventennale. Mario Barbieri ha sottolineato l'originalità dell'iniziativa incominciata nel 2015 grazie a tutti i componenti del direttivo che si sono recati di vigna in vigna nei vari appezzamenti dei produttori aderenti alla Confraternita, raccogliendo l'uva rabosa per poi trasferirla presso la Cantina della Scuola Enologica di Conegliano seguendone la pigiatura. In uno scenario coinvolgente - lo stesso che la settimana prima aveva ospitato la 35ª edizione del Premio Letterario Giuseppe Mazzotti, poliedrico personaggio della cultura trevigiana, fotografo, esploratore amante della montagna, cui si deve anche il recupero di parte delle Ville Venete nell'entroterra veneziano - sono state chiamate le Confraternite presenti. C'erano, oltre la Federazione, la Congrega dei Radici e Fasoi. La Confraternita degli Incrocio Manzoni. Quella dell'Amarone e dell'antico Recioto. la Caminatha di Feltre, la Confraternita del Formaggio Piave Dop, il Club dei 12 Apostoli, la Serenissima Signoria dei Vini, il Circolo Enogastronomico Lombardo La Franciacorta, la Castellania di Suavia. Come ringraziamento per l'affettuosa partecipazione, il Gran Maestro Mario Barbieri ha donato il Libro autografato del ventennale. E' intervenuto anche il confratello Antonio Bonotto, per ricordare l'impegno in questi venti anni di tutto il direttivo - presente e passato - e non meno quello dell'amico di famiglia, Mario Barbieri, che ha svolto un'azione di coagulo molto importante. Il Capitolo, interpretando il pensiero della Confraternita tutta, ha voluto donare un'opera in cristallo dell'artista Varisco al Gran Maestro che commosso ha ringraziato tutti evidenziando che i risultati raggiunti si sono resi possibili grazie all'impegno di tutti. A conclusione l'incontro conviviale, quanto mai apprezzato dai presenti accompagnato dalla presentazione dei vini. Il Grappariol spumante, il Prosecco della Confraternita della Docg Conegliano Valdobbiadene, il Manzoni delle Cantine Conte Collalto in rappresentanza della Confraternita, la Recantina del Consorzio Vini Asolo Montello, il Raboso Piave Doc del ventennale e l'Elisir Gambrinus, liquore a base di Raboso.



### DICIANNOVE ANNI DI INTENSA ATTIVITÀ

All'invito di Antonio Roccon, il gran capo della 'Congrega dei radici e fasoi' di Susegana, hanno risposto in molti. Intanto le Confraternite del Gorgonzola, del Formaggio Piave dop, del Raboso, del Recioto e dell'Amarone; e poi quelle delle grappe, della soppressa veneta, della birra trappista e del pane. Ma per celebrare la festa di un piatto del quale non sai se apprezzare di più la sua semplicità e frugalità o lo straordinario gusto, sono arrivati da ogni parte dell'Italia e dall'estero. Vicino, come Francia e Spagna; di media distanza, come Portogallo e Belgio; e da molto lontano, come Estonia e Macao! E proprio dall'Estonia è arrivata una bella signora che, per poter gustare il piatto, si è sciropata tremila chilometri di automobile. La storia del piatto è diventata anche un volume – Racconti a tavole – scritto da Claudio Coghetto, membro della 'Congrega'. Come da consolidata tradizione, le delegazioni della trentina di realtà enogastronomiche erano presenti con le rispettive divise: mantelli delle più diverse fogge, in qualche caso con singolari copricapi. E le donne, con drappeggi particolari. "A dire il vero – c'è, ma non troppo, Roccon – all'inizio non è che vedessimo di buon occhio la presenza delle donne. Poi, però, abbiamo ceduto alle loro pressioni". Dopo la cerimonia in chiesa, il corteo ha attraversato la piazza, preceduto dagli Sbandieratori di Feltre, fino al municipio dove, ad accogliere i convenuti, c'era la sindaca Vincenza Scarpa. Nel salone ci sono stati i discorsi ufficiali, e la lettura del messaggio del governatore Zaia, che

riconosce ai 'radici e fasoi' una valenza culturale, di tradizione, oltre che un'eccellenza gastronomica. In un'ambientazione che, solitamente, vive di accese e vivaci discussioni politiche, è andato in scena un altro cerimoniale; con il severissimo il rito della 'filiazione'. I candidati a entrare nella 'Congrega' si sono genuflessi davanti a Roccon che, successivamente, ordinava: "Alzati, ora io e te siamo fratelli". La presenza di tanti ospiti ha offerto il destro alla prima cittadina per lanciare un nuovo appello per il ponte sul Piave. "Speriamo che le ruspe si presentino entro questa settimana - sospirava anche l'ex sindaco Gianni Montesel. L'Anas ci ha assicurato che vuol incominciare in fretta". "Sperando – ha chiosato la Scarpa – che in fretta si possa anche finire". Il panorama dell'enogastronomia veneta continua a crescere: è imminente, infatti, la costituzione - a Riese – della 'Confraternita del Musetto.





# LA POLENTA QUESTA (S)CONOSCIUTA

**Una tradizione, certo. Anche se, meglio, si dovrebbe parlare di una doppia tradizione. Se si parla del nome, questo risale all'epoca romana, quando Apicio (propriamente Marcus Gavius Apicius, gastronomo e cuoco romano, vissuto negli anni a cavallo fra il I secolo a.C. e il I secolo d.C., di fatto la principale fonte sulla cucina romana) definiva puls il piatto preparato con acqua e semola di cereali. Se, invece, si pensa alla polenta gialla, quella di mais, questa ha appena quattrocento anni. Risale, cioè a quando i primi semi di granturco viaggiarono dall'America alla Val Camonica, dove è accertata la presenza della prima coltivazione locale.**

Di qui, nei secoli successivi, la polenta di mais è diventata l'alimento principale (non di rado, l'unico) delle popolazioni di Alpi e Appennini. Un alimento solo locale? No, anzi. Come dimostrano questi brevi (le ricette per la polenta sono, infatti, innumerevoli) 'appunti di viaggio'. Non esaustivi, ovviamente. E aperti ad altri contributi.

1. Come ai tempi dei romani, non sempre la polenta si basa solamente sul granturco; in Sardegna, ad esempio, si chiama purenta o farru una preparazione morbida di farina d'orzo, arricchita con brodo di manzo e menta. Sull'Appennino toscano, invece, ricordando i tempi in cui anche il granturco era difficile da trovare, la polenta si può preparare con la farina di castagne. Piatto sostanzioso e denso, da gustare con i formaggi freschi o da immergere nel latte caldo il mattino successivo.



2. Più a nord, in Valtellina, il mais si sposa col grano saraceno per dar vita alla polenta taragna. Arricchita con abbondante burro e formaggio (classicamente il rapporto è 1 a 1 a 1 tra farina, burro e formaggio!), è la compagna di coniglio e della piccola cacciagione (volatili soprattutto), della salsiccia, dei funghi o di qualunque piatto suggerisca la fantasia, purché provvisto di intingolo. Meno nota, ma ancora più ricca, è la cropa della Val d'Arigna (So). Un pugno di farina di grano saraceno e uno di farina gialla, cotti direttamente nella panna con l'aggiunta di patate schiacciate e formaggio di malga.



3. In Lombardia, la preparazione è essenziale: acqua e farina gialla bramata, cioè a grana grossa. Si serve come contorno a qualunque piatto di carne; ma si può anche tagliare, ancora calda, per immergerla nel latte fresco. La versione pasticciata, che può essere arricchita con salsiccia, pomodoro, funghi, finisce la cottura in forno per amalgamare il tutto, è originaria di Milano; mentre a Varese si preferisce servire la polenta con i bruscitt, straccetti di manzo cotti con lardo, erbe aromatiche e vino rosso. Como, città di lago, la prepara infine con i missoltini: pesci locali lentamente essiccati e rinvenuti sulla brace durante la cottura della polenta.

4. Il pesce si abbina alla polenta, ad esempio, a Venezia. Una specialità della laguna (in questo caso, polenta di mais bianco) è la versione con le seppie, che con il loro inchiostro nero ben contrastano con il candore della polenta bianca. Non possono poi mancare le influenze dall'Europa centrale. A Trieste, infatti, la polenta gialla spesso si accompagna con il gulasch.



5. Un tempo considerato un piatto povero (e oggi, naturalmente, assunto al ruolo di prelibatezza) è la polenta piacentina con la picula ad caval: stracotto di cavallo con peperoni e pomodoro. Il cavallo si può anche sostituire, in zona, con la selvaggina, come il cinghiale; mentre più a sud, sull'Appennino umbro, si scopre la polenta dei carbonari, preparata con guanciale, pecorino e un provvidenziale passaggio in forno o sotto le braci.

6. Anche in Trentino, nella zona di Storo, si prepara una polenta carbonera. Si utilizza la farina gialla locale, preparata con tutti le parti del chicco di mais, crusca compresa. Il risultato è una polenta più granulosa ma, contemporaneamente, cremosa. Durante la lunga cottura si aggiungono pezzetti di salame già rosolati con cipolla e vino rosso; alla fine, il complemento costituito da pezzetti di formaggio locale. Nella vicina Val di Ledro si aggiungono invece alla preparazione delle economiche patate schiacciate, possibilmente vecchie. Con o senza tuberi, la polenta gialla integrale in Trentino si serve accompagnata da crauti, funghi o insaccati, rigorosamente di maiale.



9. Non possono mancare le eccezioni; a Napoli, Foggia e nel barese la polenta diventa più solida che mai, nella sua versione frita, suddivisa in pezzetti chiamati scagliozi o sgaglioze, venduti da rosticcerie e chioschi come un antico street food locale, a fianco di zeppole e panzerotti.

10. La polenta è così versatile che sono numerose anche le varianti dolci. A Vicenza si prepara con latte, zucchero, mele, frutta secca e una spolverata di pan grattato, per farla poi asciugare sotto le ceneri del camino o in un più diffuso forno elettrico; mentre i triestini preferiscono la versione ammorbidita dallo sciroppo di prugne e rum. A Bergamo si prepara addirittura la versione dolce della polenta e osei, polenta e uccelli: ma niente paura, la polenta è pasta di mandorle e i volatili sono di cioccolato.

(elaborazione da Agrodolce, come cibo comanda).



7. In Piemonte e Val d'Aosta, si trova la polenta concia, arricchita a fine cottura con formaggi fusi (fontina o toma valdostana). Nella regione delle Langhe la polenta è il piatto conviviale per eccellenza. Viene rovesciata su un tagliere di legno e ciascuno se ne serve e la condisce secondo il proprio gusto con salse salate o dolci.

8. Scendendo lungo lo Stivale, la polenta si prepara con farina dalla grana fine e in piatti quindi più morbidi, a volte simili a minestre. In Molise la polenta è cotta con i broccoletti, che le donano il colore verde e un sapore deciso; nel basso Lazio, in Ciociaria, si ripassa invece in forno insieme al sugo di pomodoro e alla carne di maiale. In Basilicata, Calabria e Sicilia, la polenta di mais assume addirittura un altro nome: frascatula, da mangiare a cucchiariate con salsicce, sugo e cotechino, arricchita (ma solo in Lucania) con strutto e patate schiacciate durante la preparazione.





# LA BOTTARGA

## ORO DEL MARE

La bottarga è un alimento antichissimo originario del mare Mediterraneo, costituito dall'ovario del pesce, le cui uova vengono salate ed essiccate con procedimenti tradizionali. Viene ricavata dalle uova del muggine, la più classica, o di tonno. I due prodotti differiscono sia nel colore che nel gusto (più deciso quella di tonno).

### LA PRODUZIONE

In Italia la bottarga di muggine, o cefalo, (*Mugil cephalus*) viene prodotta principalmente nelle seguenti aree:

- Sardegna: sono conosciute quelle di Cagliari, Tortolì, Sant'Antioco, Marceddì di Terralba ma la più nota è quella dello Stagno di Cabras
- Toscana: a Orbetello, nella Maremma Grossetana.

La bottarga di tonno rosso (*Thunnus thynnus*), viene invece prodotta principalmente negli stabilimenti di:

- Favignana, Trapani, e San Vito Lo Capo in Sicilia occidentale;
- a Marzamemi e Portopalo di Capo Passero, nella costa più meridionale della Sicilia;
- Carloforte in Sardegna;
- in provincia di Reggio Calabria.

Per quanto riguarda la bottarga di tonno, negli ultimi anni è prodotta quasi esclusivamente bottarga di tonno pinna gialla, di qualità inferiore, riconoscibile perché le baffe sono più piccole e non superano i 6/8 cm di larghezza.



### LAVORAZIONE

La bottarga di tonno ha un colore che varia dal rosa chiaro a quello scuro, mentre quella di muggine ha un colore ambrato. Anche le pezzature variano. La baffa di un tonno di oltre 100 chili può superare il chilo di peso, mentre non superano i 400 grammi quelle di muggine.

La sacca ovarica viene estratta dal pesce femmina e facendo attenzione a non romperla, è lavata per eliminarne le impurità e poi sottoposta a salatura (ricoperta con sale marino, avendo cura di rivoltare quotidianamente le sacche e di sostituire periodicamente il sale), pressatura e stagionatura. È un alimento apprezzato per l'alto tenore di proteine.

### IN CUCINA

In Sardegna e in Sicilia in passato era diffusa l'abitudine di consumare la bottarga, sia quella di muggine che di tonno, come antipasto o come condimento per la pasta, grattugiata come si fa con il formaggio: l'abitudine si è poi estesa a tutta l'Italia tirrenica, soprattutto sugli spaghetti, dando vita alla ricetta degli spaghetti alla bottarga. In Sardegna si sfornano anche pizze di mare spolverate di bottarga.

Come antipasto si consuma la bottarga in fettine tagliate obliquamente, cosparse con un filo d'olio d'oliva, o poggiate su crostini imburattati. Un ottimo antipasto può essere costituito da mucchietti di ricotta frullata in un mixer e poi cosparsi con bottarga grattugiata, poggiate su crostini imburattati.

In Sicilia, a Trapani, si è soliti condire la pasta, sciogliendola grattugiata in mezzo bicchiere d'acqua calda della pasta, aggiunta a fuoco spento a un soffritto d'aglio.



### ALTRE SPECIALITÀ

Esistono specialità simili anche in altri tratti costieri del Mar Mediterraneo: la poutargue nel francoprovenzale dove è anche chiamata caviale del Mediterraneo. Ad Alghero e nella Spagna catalanofona (soprattutto nella provincia di Alicante) è diffuso un tipo di bottarga ottenuto dalle uova di molva, una specie imparentata col merluzzo, dal colore arancione carico e con un aroma ancor meno deciso di quella di muggine. In spagnolo è huevas de maruca.

Varianti sono prodotte utilizzando anche uova di pesce spada: in tal caso la dicitura "bottarga" non è più appropriata.

Particolare pregio commerciale ha la Bottarga di muggine con "Su Biddiu", parte del pesce che le dà valore gastronomico e di immagine: si eviscera contemporaneamente la sacca ovarica insieme ad una parte del pesce (detta "Su Biddiu"), parte dell'"ombelico" del muggine.





# gerenza

Nuova Enofice  
N° 6 .17 | Nov.Dic 2017

n. 6 – 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





**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)