

Direttore responsabile Silvano Cavallet

Anno VIII numero 1
Gen. Feb. 2018

ENOFICE

nuova

REGISTRAZIONE presso il
Tribunale di Verona
nr. 1902 del 10/02/2011
Codice fiscale e partita IVA:
03522480239

**CONTINUARE A CRESCERE
A VERONA L'ANNUALE
ASSEMBLEA**

**A PARMA
IL 37° RADUNO
NAZIONALE**

**Notizie
ATTIVITA' DAI
CIRCOLI**



Rivista delle Confraternite Enogastronomiche
Organo ufficiale della F.I.C.E.
Bimestrale di informazione e cultura enogastronomica

CALENDARIO MANIFESTAZIONI

GIUGNO

SABATO	2 - Confraternite del Cotechino magro, Pegaso, Confraternita del Risotto – Intercapitolo 2018
DOMENICA	3 - Confraternita della Pasta Fresca - convivio annuale
DOMENICA	3 - Consiglio grande della Credenza Vinicola di Caluso- convivio annuale
SAB. DOM.	9/10 - Il Matraccio – Nocinopoli 2018
DOMENICA	10- Circolo Enogastronomico Lombardo "La Franciacorta" - convivio annuale
VEN. DOM.	15/17 - Enohobby club Confraternita Panormita – Convivio 2018
DOMENICA	17- Ordine Obertengo del Raviolo e del Gavi – Convivio di Primavera 2018
SAB. LUN.	23/25 - Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo – Convivio 2018
DOMENICA	24 - Accademia enogastronomica Sassarese - convivio annuale
DOMENICA	24 - Confraternita Feltrina e delle Dolomiti La Caminaza - Incontro annuale.
SABATO	30 - Confraternita Cavalieri della Birra – X Anniversario

LUGLIO

DOMENICA	1 - Confraternita Cavalieri della Birra – X Anniversario
VEN. LUN.	6/9 - Confraternitea del Capunsel di Solferino – XIV Edizione Grande festa del Capunsel
VEN. DOM.1	13/15 - Confraternita della Mesc-Ciua - convivio annuale

AGOSTO

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

SETTEMBRE

DOMENICA	9 - S.N.O.D.A.R. – Incontro con le Confraternite
DOMENICA	9 - Accademia Italiana della Costina – Convivio 2018
VEN. DOM.	14/16 - Confraternita della Corniola Cornedese – Festa annuale della Corniola
DOMENICA	16 - Confraternita della Nocciola Tonda e gentile di Langa - convivio annuale
DOMENICA	23 - Associazione Amici Ossola Enogastronomica - convivio annuale
SAB. DOM.	29/30 - Compagnie du S.A.R.T.O. – Frairie Magistrale
DOMENICA	30- Confraternita della Polenta di Bergamo – A tavola con amicizia 2018
DOMENICA	30- Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina – Convivio 2018

OTTOBRE

GIO. DOM.	4/7 - F.I.C.E. - CONFRATERNITA DEL TORTEL DOLS - 37° RADUNO NAZIONALE
DOMENICA	7 - Confraternita della Salsiccia di Bra - convivio 2018
DOMENICA	7 - 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 Mondovì - convivio 2018
DOMENICA	28- Confraternita della Bagna Caoda di Faule - convivio 2018

NOVEMBRE

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

DICEMBRE

DOMENICA	2 - HELICENSIS FABULA – XXXIX convivium magnum
----------	--

GENNAIO 2019

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



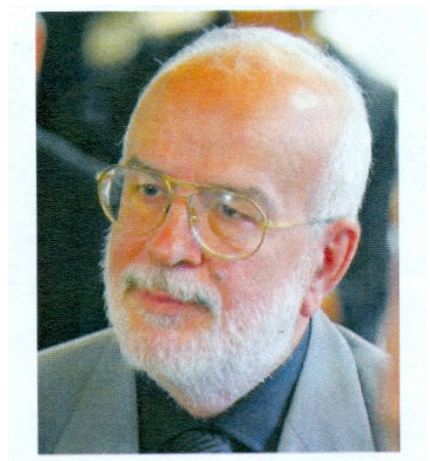
Marco Porzio
Presidente FICE

Carissimi Confratelli,

il mio saluto va innanzitutto a tutti i nuovi Circoli che si sono recentemente iscritti alla Federazione permettendoci di ampliare la nostra rappresentanza sul territorio nazionale e ovviamente anche il numero di iscritti alla Federazione stessa. Entrambi questi dati non sono da sottovalutare in quanto per far sentire la nostra voce e per farci conoscere occorre essere presenti nelle realtà locali e non smettere mai di lavorare a favore della conoscenza dei nostri prodotti e delle loro peculiarità e per far questo più siamo, più possiamo fare. Ovviamente non mi dimentico di tutti voi che da sempre siete al fianco della Federazione e vi impegnate insieme a me e insieme ai miei consiglieri per rendere la nostra opera visibile ed efficace. Negli scorsi giorni avete tutti ricevuto il programma del prossimo Raduno Nazionale F.I.C.E. che si terrà dal 4 al 7 ottobre prossimo, a Parma nei territori della Confraternita del Tortel Dols e nel corso del quale potremo approfondire la conoscenza - storica non meno che enogastronomica - della zona del parmense. Spero pertanto che non vi lascerete scappare l'occasione per condividere questo momento di approfondimento culturale e di rinnovata amicizia e convivialità. Vi ricordo, come già fatto nell'ultimo editoriale, di utilizzare il sito www.confraternitefice.it come mezzo per conoscere e approfondire le attività dei nostri Circoli.

Un caloroso saluto e un arrivederci a presto.
Marco Porzio





a proposito...



Credo si possa sostenere, e con fondate ragioni, che dall'assemblea di Verona sia uscita una chiara indicazione. La nostra Federazione è chiamata, da una parte, a rafforzare l'impegno volto a far conoscere ed apprezzare sempre più ciò che costituisce la 'missione' che ogni singola realtà si è data.

Dall'altra, a profondere ogni sforzo possibile per evitare che la polvere dell'oblio si depositi su tanti capitoli, apparentemente di diverso spessore ma - io credo - tutti di fondamentale importanza che connotano la cultura alimentare (anche se potremo tranquillamente affermare 'cultura' tout court) del nostro Paese.

Non è un discorso retorico, o un tentativo di cavalcare emozioni che, non lo si può negare, emergono di tanto in tanto. E', invece (e vuole dichiaratamente essere), la presa di coscienza dell'impegno che, come membri della FICE, dobbiamo sentire nostro.

E non dobbiamo spaventarci o, peggio, convicerci che l'obiettivo è troppo sfidante e che il nostro contributo non sarà tale da incidere. Perché, come del resto ci insegna l'esperienza, è la somma di tanti piccoli contributi che rende possibile il successo.

silvano cavallet



Ben sessantacinque sodalizi, direttamente o per delega, si sono ritrovate a Verona per l'assemblea della Federazione. Assemblea chiamata, anche, ad eleggere il Direttivo che guiderà la FICE nel prossimo triennio. In avvio, Marco Porzio propone di nominare Mario Santagiuliana presidente dell'Assemblea, e Romano Lison, segretario. Proposta che l'assemblea approva all'unanimità. Ringraziando per la fiducia accordatagli, Santagiuliana dà inizio ai lavori. Mutrito l'ordine del giorno, con le relazioni del Presidente, del Tesoriere, dei Revisori e dei Probiviri (tutte approvate all'unanimità). Dopo la presentazione del 37° Raduno di Parma, sono stati ricordati i successivi raduni - nel 2019 a Moncalieri (To), a cura della Confraternita d'la Tripa d'Moncalier; nel 2020 a Modena, proposta Associazione Esperti Degustatori Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Per l'anno 2021 c'è la richiesta della friulana Confraternita Academio Dai Cjarson di Forni Avoltri; per il 2022, quella della Confraternita della frittola calabrese – La Quadara. Candidature tutte accolte dall'assemblea con un caloroso e prolungato applauso.

LA RELAZIONE MORALE DEL PRESIDENTE

Carissimi confratelli,

siamo giunti alla fine del mio primo mandato in qualità di presidente F.I.C.E. e mi sembra doveroso fare un bilancio dell'attività svolta. Innanzitutto io e tutti i miei collaboratori (consiglieri nazionali, componenti collegio revisori dei conti, componenti collegio probiviri e componenti commissione tecnica federale) abbiamo cercato di operare affinché tutti i circoli d'Italia si sentissero rappresentati senza fare distinzione di provenienza e cercando di essere presenti il più possibile agli eventi organizzati da tutti. Ho notato una sempre crescente partecipazione alle attività promosse dalla Fice (raduni nazionali in primis) a testimonianza che

il percorso intrapreso è nella giusta direzione. A tal proposito sono molto orgoglioso di comunicarvi che molti circoli in questi 3 anni si sono uniti alla nostra famiglia in rappresentanza di molte regioni diverse da nord a sud: 7 nuovi circoli nel 2015, 8 nuovi circoli nel 2016, 13 nuovi circoli nel 2017 e già 2 nuovi circoli in questo inizio di 2018 oltre alla reiscrizione da parte di alcuni che per motivi vari avevano deciso di abbandonare in passato, e questo è un grande attestato di fiducia nell'operato mio e dei miei collaboratori che mi spinge ad impegnarmi sempre più per cercare nel limite delle risorse a disposizione e delle mie capacità di migliorare la nostra attività.

Inoltre altri circoli proprio nei giorni scorsi mi hanno comunicato la loro volontà di voler entrare a far parte della F.I.C.E.. Come già vi avevo comunicato nelle varie informative da



me inviate, un aspetto fondamentale su cui io e tutti i miei collaboratori ci siamo soffermati è stato quello di organizzare meglio la comunicazione tra la Federazione e i Circoli, di migliorare l'immagine stessa della Federazione potenziando l'utilizzo della nostra rivista e dotando la Federazione di nuovi strumenti più incisivi per poterci presentare meglio anche all'esterno del nostro movimento. Questo è sicuramente un percorso lungo e complesso che ha bisogno di parecchio tempo, risorse ed impegno per potersi realizzare completamente e contiamo di continuarlo nel proseguo della nostra attività negli anni futuri. Un altro aspetto importante che ho sempre ben tenuto in risalto è quello di una spesa molto attenta delle nostre risorse a disposizione; a tal proposito, come si evince nel bilancio consuntivo inviatovi, sono riuscito, grazie anche al grande lavoro di tutti i collaboratori, a realizzare i progetti che ci eravamo proposti riuscendo ad avere anche un avanzo di bilancio significativo in questo triennio. Ho, assieme a tutto il consiglio, deciso di tenere sempre inalterata la quota sociale di € 100,00 per venire incontro ai momenti economici attuali ricordando a tutti però l'importanza di ricevere tale quota al più presto e - in ogni caso - non oltre il 30 aprile come, d'altra parte, prevede il nostro statuto; questo, per mettere il Consiglio nella condizione di pianificare al meglio l'attività secondo le disponibilità economiche a disposizione. Abbiamo realizzato inoltre il nuovo progetto



del portale internet della nostra Federazione www.confraternitefice.it che negli ultimi 2 esercizi abbiamo completamente pagato ed è ora di piena proprietà della F.I.C.E.. Sono molto orgoglioso di questo progetto che sono sicuro che ci permetterà nel futuro di farci conoscere sempre più; ho già notato in questi ultimi mesi che molti di voi hanno cominciato a pubblicare interessanti articoli culturali e mi auspico che sempre di più in futuro vogliate condividere la cultura enogastronomica e non del vostro territorio con tutto il resto dell'Italia e non solo. Inoltre sono state molteplici le telefonate che ho ricevuto da appassionati che consultando il sito mi hanno detto di essere interessati a costituire nuovi circoli o ad affiliare alla nostra federazione quelli già esistenti non ancora facenti parte della F.I.C.E. Un altro aspetto non di minor importanza è rappresentato dalla

decisione di spedire via mail la nostra rivista "NUOVA ENOFICE"; infatti con tale modalità siamo riusciti ad ottenere una diffusione molto più capillare della stessa che sono sicuro, con l'aiuto di tutti voi, possa diffondersi sempre di più ed essere uno strumento importante per farci conoscere, senza dimenticare l'aspetto economico con un importante risparmio che ci permette di avere risorse per poter in futuro finanziare nuove iniziative. Sono certo che grazie al vostro apporto fondamentale saremo in grado di pubblicare e diffondere molte notizie riguardanti l'enogastronomia in generale, dare sempre più spazio e risalto ai vostri eventi e permettervi di pubblicare anche iniziative culturali svolte nei vostri territori. Infine come promesso, in occasione della scorsa assemblea nazionale, ho presentato il nuovo Statuto e il Regolamento attuativo cercando di renderlo il più semplice e chiaro possibile, senza fraintendimenti e - nello stesso tempo - cercando di implementare quelle parti che non erano abbastanza complete sempre tenendo ben presente le nostre origini e non volendo stravolgere nulla dei nostri obiettivi e grazie al contributo propositivo di tutti i circoli aderenti siamo riusciti tutti insieme a dotarci di uno strumento completo e più al passo con i tempi moderni. Permettetemi inoltre di ringraziare i circoli che in questi 3 anni hanno voluto realizzare i Raduni Nazionali (la CONFRATERNITA DEL FORMAGGIO PIAVE, l'ENOHOBBY CLUB PANORMITA di Palermo e la CONFRATERNITA DEL PAMPASCIONE SALENTINO) che mi hanno supportato e hanno voluto condividere con me e tutto il direttivo il nuovo approccio utilizzato per la realizzazione degli

stessi facendoli diventare sempre più il momento centrale dell'attività della F.I.C.E.. A tal proposito penso che il raduno annuale debba essere visto da tutti noi come un momento indispensabile nella vita dei nostri circoli premiando gli sforzi organizzativi con una massiccia presenza a fronte di un programma che ci permetta di trascorrere alcuni giorni in giro per la nostra amata Italia in fratellanza con spunti culturali ed enogastronomici importanti e soprattutto come

un momento di confronto tra tutti noi. Infine prima di concludere vorrei ricordare tutti quei confratelli che purtroppo nel corso degli anni ci hanno lasciato partendo ovviamente da Francesco Mazzoli (fondatore e presidente onorario F.I.C.E), dal nostro Vicepresidente - e mio carissimo amico - Gigi Paleari, senza dimenticare, però, tutti i soci delle varie realtà che continueranno ad essermi da guida e che vorrebbero essere ricordati con un sorriso.

A presto
Marco Porzio



RELAZIONE DEL COLLEGIO DEI REVISORI DEI CONTI AL BILANCIO CONSUNTIVO AL 31.12.2017

Gentili Associati,

siete chiamati in assemblea ad approvare il bilancio di esercizio chiuso al 31 dicembre 2017 e quello di previsione per l'anno 2018. Il progetto di bilancio, sottoposto oggi alla Vostra approvazione è stato messo a disposizione del Collegio dei Revisori in data 16 gennaio 2018. Il Collegio dei Revisori, come stabilito dall'articolo 13 dello Statuto, precisa di aver condotto l'esame del documento secondo i principi di revisione accertando la corrispondenza tra la documentazione e le rilevazioni contabili, nonché la regolare collocazione delle imputazioni nelle singole voci di pertinenza. Lo schema di bilancio è impostato secondo criteri di cassa, è redatto con chiarezza e rappresenta in modo veritiero e corretto la situazione finanziaria; il risultato gestionale per l'anno 2017 è pari a € 514.84, come appare dai dati sintetici evidenziati dal Tesoriere. Alla luce di queste valutazioni, esprimiamo parere favorevole e invitiamo l'assemblea ad approvare il bilancio stesso.

Il Collegio dei Revisori

Fabio Bona
Romano Lison
Natalino Peruzzo

ORGANIGRAMMA

CONSIGLIO NAZIONALE

Presidente e delegato alla relazione con le confraternite del Nordovest: Marco Porzio -
Confraternita del 'Gorgonzola di Cameri';

Vicepresidente: Arnaldo Semprebon - "Sovrano et Nobilissimo Ordine dello Antico Recioto"

Tesoriere: Angelo Sussetto - Confraternita del Sambajon e dij Noaset

Segretario: Massimo De Micheli - Accademia Italiana della Costina

Coordinatore per i raduni: Renato Pains - Confraternita Enogastronomica Bresciana della
Grappa, Vini e Antichi Saperi

Relazioni con le Confraternite del Triveneto: Annalisa Mancini - Imperial Castellania di Suavia

COLLEGIO DEI REVISORI DEI CONTI

Presidente: Fabio Bona - Confraternita del Formaggio "Piave dop"

Membro effettivo: Romano Lison - Circolo enologico Leoniceno "Colli Berici"

Membro effettivo: Giuseppe De Nadai - Congrega dei Radici e Fasoi

COLLEGIO DEI PROBIVIRI

Presidente: Giorgio Zavaglia - Circolo della Rovere

Membro effettivo: Riccardo Capra - Confraternita dello Spiedo Tradizionale Bresciano

Membro effettivo: Cosimo Pantaleo - Consociazione "Helicensis Fabula"

DELEGATI

Delegato per il Sud Italia: Ferdinando Pedaci - Confraternita del Pampascione Salentino

ADDETTO STAMPA: Silvano Cavallet - Confraternita del Formaggio "Piave dop"



Il nuovo Consiglio direttivo...



assieme al Collegio Revisori dei Conti

INVITO A PARMA, CITTÀ CREATIVA UNESCO PER LA GASTRONOMIA e CAPITALE ITALIANA della CULTURA 2020



Info, programma e scheda adesione
alla pagina News del sito FICE
<http://www.confraternitefice.it>



SALSOMAGGIORE



BUSSETO



POLESINE



CANTINE

Attività dei Circoli

Confraternita del Formaggio Piave dop.

PASSO SCHENER: CONFINE E PORTA TRA FELTRE E PRIMIERO.

Ci sono luoghi che incorporano lunghi periodi storici; che possono evocare fatti, persone, scenari di quotidianità. Luoghi che, talora, finiscono ricoperti dalla patina del tempo. In attesa che qualcuno si ricordi di loro e provi a soffiare via quella polvere. E' quello che è successo al Passo Schener, per qualche secolo (dal '400 all'800) linea di confine tra la veneziana Feltre e l'asburgico Primiero. Un passo che ha attirato l'attenzione di Matteo Melchiorre, storico e ricercatore feltrino, che sul tema ha pubblicato un documentatissimo volume. Di come sia scattato lo stimolo a occuparsi della 'Via di Schener', e di come si sia sviluppata la ricerca, Melchiorre ha parlato nel corso dell'ultimo incontro della Confraternita del Formaggio Piave dop. "Continuiamo a credere – ha ricordato in apertura il presidente, Fabio Bona – che proporre momenti di storia e cultura locale sia uno dei compiti cui siamo chiamati". "Visitavo Berlino – ha esordito Melchiorre – e sono capitato alla Alte Nationalgalerie, dove mi sono trovato di fronte 'La porta nella roccia', opera di Karl Friedrich Schinkel. Un quadro che una gola stretta tra dirupi e alberi abbarbicati; e una strada sull'orlo di burroni. Una visione che ha fatto scattare in me ricordi confusi circa un passo, nel Feltrino, ora abbandonato". Una visione che, via via, ha coinvolto l'autore, spingendolo a compulsare documenti in archivi religiosi e civili; a bussare alle porte di case e castelli; e, infine, a percorrere – con un gruppo di amici – quella via così insidiosa e nascosta. Il Passo di Schener, e la strada, hanno a lungo recitato un ruolo di grande importanza. Momento di reciproca relazione tra due realtà territoriali e, assieme, confine da presidiare. Al punto che, correva l'anno 1600, di fronte al degrado della strada, diventata impercorribile, alcuni privati ne avevano finanziato il recupero; salvo poi chiedere il rimborso. Ma la Serenissima, gelosa dei confini, aveva disposto la distruzione di tutte le nuove opere. Insomma: la strada sì, purché disagiata, non percorribile da carri e facilmente difendibile. Il tramonto della 'Via di Schener' inizia nella prima metà dell'800, quando si inizia a pensare a una strada a fondovalle; strada che, peraltro, fu completata solo nel 1882. Decretando la morte di una via carica di storia, di eventi e di morti.



Club Enogastronomico Viterbese RIPARTE L'ATTIVITA'.

Con il nuovo anno è ripresa l'attività del Club Enogastronomico Viterbese. Il 2018 sarà di particolare importanza per la cultura enogastronomica in quanto il Ministero delle Politiche Agricole e il Ministero dei Beni Culturali hanno proclamato questi 365 giorni, che da poco sono iniziati, come l'anno del cibo italiano. Se il 2016 è stato l'anno dei cammini, e il 2017 l'anno dei Borghi, il 2018 sarà dedicato ai contenuti della cultura enogastronomica italiana; una cultura tanto apprezzata quanto universalmente plagiata, e alla promozione delle nostre innumerevoli bellezze culturali e artistiche, prime al mondo per numero e magnificenza. Il Direttivo dell'Associazione ha quindi voluto riservare questo mese dell'anno alla cultura e alla enogastronomia del nostro Territorio. Domenica 28 gennaio



con una visita guidata abbiamo conosciuto le sale del Palazzo Comunale di Viterbo e in particolare la Sala Rossa, solitamente preclusa al pubblico, per poi apprezzare, durante una passeggiata, le bellezze dei palazzi e delle piazze lungo via S. Lorenzo sino a giungere al ristorante 'il Molino', dove un apposito spartito, studiato per l'occasione dal Consiglio Direttivo, ha proposto a tutti i partecipanti una carrellata di graditi e molto apprezzati piatti nazionali.



Forse c'è tra amore e cucina, tra passione sentimentale e piacere della tavola un legame forte: due modi d'essere che spesso s'accompagnano. In diverse occasioni s'intrecciano e si richiamano sempre rimandando ad una sana propensione verso ciò che solletica i sentimenti e i sensi, che incuriosisce, che invita all'incontro, al dialogo, alla scoperta. E la cucina è sovente cultura e scoperta di sapori e per questo è, già da sola, espressione di sentimento: specialmente quando i piatti sono cucinati per o dalla persona amata, ecco allora che possono anche diventare una divertente occasione per vivacizzare una serata a due. Al tema sono dedicate innumerevoli pubblicazioni, intriganti e curiose, che trattano il rapporto tra eros e cibo. Ne ricordo due: la prima, del 1926, intitolata "La cucina dell'amore. Manuale culinario afrodisiaco per gli adulti dei due sessi. Rigenerazione fisica, virilità e giovinezza recuperate per l'impiego appropriato dei cibi, condimenti, aromi, salse ecc. Formule storiche, afrodisiaci igienici prodigiosi, bibite e profumi eccitanti, suggestivi e rinvigoritori sessuali" scritto dal dottor Omero Rompini (uno pseudonimo naturalmente) offre ricette (dice lui) dal sicuro effetto afrodisiaco, adatte a far innamorare. Troviamo preziosi consigli e ricette per conquistare l'amata ("Per una bionda" oppure "Per una mora"), ma soprattutto l'indicazione di piatti, cibi e bevande energizzanti e ricostituenti, capaci di ridare vigore e languore. La seconda "Passione e Cucina" di Valeriano Antonioli e Kikka Ricchio (Mondadori), suggerisce cinquanta stuzzicanti ricette, di Matteo Vigotti, per sorprendere e sedurre. Sono ricette sofisticate, ma - in realtà - di semplice esecuzione, dal carattere decisamente esotico, grazie ad accostamenti insoliti e alla scelta di ingredienti capaci di solleticare il palato e i sensi. "Nel menu c'è il caviale e per finire lo spumante di Francia, messo in bottiglia nel 1946, ce ne sarà anche per me dopo il pranzo di gala: ho provveduto a tutto. Tutta la notte si ballerà." (E. Furlotti, Viaggiando sul San Lorenzo, "L'inquieta speranza" Battei, 1991). In fondo amore e cucina dovrebbero essere espressione di sentimenti,



passione e fantasie: ognuno poi potrà adattare suggerimenti gastronomici al suo modo di interpretarle. Ma esistono davvero cibi afrodisiaci? Forse. Sicuramente l'amore è eterno finché dura e quando finisce? Camomille e tisane calmanti... vietato qualsiasi tipo di accanimento, anche e soprattutto legale: così dicono il bon-ton e il buon senso, soprattutto. Per dirla con Violetta di Soragna "Morale: cogliete questi attimi di eterna freschezza saranno poi il balsamo d'un passato presente" (Fidanzati, "Parole d'amore", Battei 2008).

Confraternita della Frittola calabrese - La Quadara A PASSEGGIO PER COSENZA

Domenica 4 Febbraio si è svolto il primo convivio della Confraternita della Frittola calabrese, con frittolata finale per oltre 120 persone. Come preisto dallo Statuto, si è voluto promuovere il territorio attraverso la promozione delle tradizioni enogastronomiche senza trascurare l'aspetto culturale. Sono state coinvolte circa centosessanta persone con la presenza di un gruppo proveniente dalla Sicilia e di venticinque associati alle due confraternite pugliesi: del Pampascione Salentino e del capocollo di Martina Franca. L'escursione nel centro storico di Cosenza è stata condotta dalla guida professionista dott.ssa Paola Morano e ha riguardato il Duomo, il Museo Diocesano ed il Palazzo del Governo. Presso i locali dell'enoteca provinciale sono state ringraziate le scuole che collaborano con l'associazione. Presentati, poi, il logo de "La quadara", ideato dai grafici del Liceo Artistico di Luzzi; le medaglie coniate dai ragazzi del liceo artistico di San Giovanni in Fiore; i mantelli che rappresentano i paludamenti dei soci fondatori confezionati nel laboratorio settore moda dell'IPSIA di Castrovillari. Gli allievi dell'alberghiero di San Giovanni in Fiore hanno allestito ed offerto un appetitoso buffet coadiuvati dallo chef Francesco Mazzotta. Il sommelier esperto dell'ONAV dott. Mario Reda ha presentato i vini delle "terre di Cosenza" con la partecipazione delle cantine De Caro, Giraldi, Paese, che hanno fatto assaggiare i loro prodotti. Il Presidente della Confraternita, Emilio Iantorno, ha successivamente presentato il progetto per le scuole elementari



denominato "alla ricerca della ricetta perduta" ideato per scoprire antiche piatti a rischio estinzione e promuovere educazione alimentare con la collaborazione del nutrizionista dott. Mario Sicilia. Dopo i Saluti del Consigliere Provinciale Francesco Gervasi, il gruppo si è trasferito a Tessano visitando il museo del rame e degli antichi mestieri alla presenza del Sindaco dott. Guglielmo Guzzo. Una grande frittolata eseguita a regola

d'arte dai fratelli Colonna presso l'agriturismo Chianu 'e Piru di Dipignano ha completato la giornata conclusasi tra le poesie in vernacolo di Ciccio De



Rose, canti, giochi a premi e scambi di doni tra le confraternite. Si può affermare che la Confraternita della frittola calabrese, partendo dal grande patrimonio enogastronomico e paesaggistico-culturale calabrese, ha prodotto, autofinanziandosi, un vero e proprio esempio di promozione del territorio.



MAGISTERO DEI BRUSCITTI DA BUSTI GRANDI

Lutto

I Soci del Magistero dei Bruscelli da Busti Grandi piangono la scomparsa del caro Santino Pacco vera e propria "Anima" della loro Associazione sempre presente alla maggior parte dei convivi in Italia. Tutta la F.I.C.E. si unisce al dolore della famiglia



Arcisodalizio dell'Anolino

IL TORTELLO NELLA TIPICA CUCINA PARMIGIANA

A Parma, parlare di paste ripiene, impone alcuni "obblighi", tra questi il doveroso omaggio ai tortelli, conditi con freschissimo burro e asciugati da abbondante Parmigiano-Reggiano e ambasciatori di una cucina tradizionale, spesso povera nelle origini ma nobile nel gusto. I più famosi, i più tipici, i più suggestivi sono i tortelli d'erbetta: piatto della tradizione protagonista assoluto della sera del 23 giugno, quando si "celebra" la vigilia della nascita di Giovanni il Battista cenando all'aperto, ad assicurarsi la benefica rugiada.

La loro preparazione, sapientemente tramandata da madre a figlia, prevede passaggi codificati simili a quelli dei riti magici delle credenze popolari, passaggi che, in un libro: "A tavola con Benedetto Antelami", l'abile penna di J. B. Dancer, trasparente pseudonimo dietro al quale si cela la mano sapiente e arguta di Giovanni Ballarini, studioso delle nostre tradizioni gastronomiche e culinarie, ha provato a ricostruire l'origine stessa dei tortelli d'erbetta. Tra le pagine si va alla ricerca dell'inventore dei tortelli e, in un divertente gioco di rimandi tra architettura, scultura e gastronomia, addirittura si arriva a sostenere che i tortelli li ha inventati niente meno che Benedetto Antelami, mentre attendeva alla costruzione dello splendido Battistero di Parma. La ricostruzione storica sulle origini del piatto potrebbe risultare poco fondata ma, al di là di tutto, resta che, qui da noi, i tortelli sono considerati una vera e propria "espressione artistica", il simbolo della nostra tipica arte della tavola. Ma in tema di tortelli bisogna ricordare, altri quattro grandi classici delle nostre terre: i tortelli di zucca, i tortelli di patate, quelli di castagne e ora anche i tortelli dolci di Colorno. Nella nostra Bassa i tortelli di

zucca rappresentano un piatto della tradizione, in molte case d'obbligo la sera della Vigilia di Natale, ma gustati durante tutto l'anno. La caratteristica peculiare di questo piatto è l'originale accostamento del sapore dolce della zucca, con il sapido del Parmigiano e della noce moscata. Mentre i tortelli di patate, come quelli di castagne, sono piatti antichi e poveri, a custodire e tramandare un sapere ricco di gusto e di tradizione: tipici delle zone appenniniche, nati dalla semplicità e dalla ricchezza di queste terre e ancor oggi preparati a salvaguardare e valorizzare una cucina che rappresenta l'identità stessa del territorio montano e della sua gente. Poi, grazie alla Confraternita del Tortel Dóls, una particolare attenzione meritano i tortelli dolci di Colorno, la cui origine viene rimandata a Maria Luigia, quando aveva eletto la Reggia a sua residenza estiva favorendo così lo scambio



tra la cucina parmigiana e quella austriaca. Tutto questo a testimoniare, ancora una volta, come la cucina sia crogiuolo non solo di sapori e profumi ma innanzitutto di saperi e di tradizioni, di ricerca, di sperimentazione, di passione e di conoscenza. Un patrimonio di cultura e di civiltà che va preservato e trasmesso e per questo motivo è importante che le ricette vengano codificate e fissate in maniera certa affinché non vadano perdute.

Congrega dei Radici e Fasioi

DAL MONDO PER CELEBRARE LA CONGREGA.

Ci si può innamorare confezionando un piatto di "radici e fasioi"? Certo che sì. Provate a chiederlo a Claudio Coghetto. Fa parte della "Congrega dei radici e fasioi" di Susegana e la sua testimonianza l'ha affidata al volume "Racconti a tavola". La confraternita ha festeggiato il 19esimo della fondazione e all'appuntamento sono arrivati i testimonial di altre congreghe, da tutto il mondo. Tale è il fascino di questo piatto così semplice, frugale, ma gustosissimo, che dall'Estonia una bella signora si è fatta ben 3 mila chilometri in auto per esserci. "È afrodisiaco?", ha chiesto ad Antonio Roccon, il priore. "Dipende", ha risposto il mantellato, sorridendo. Sì, perché le delegazioni di una trentina di sodalizi si sono presentati tutti con mantelli delle più diverse fogge,



alcuni pure con copricapi singolari, le donne con una fascia blu e la riproduzione dello stemma della congrega di appartenenza e del tricolore. "Lo ammetto, eravamo un po' maschilisti, non volevamo le donne tra i piedi - ride Roccon - ma poi abbiamo ceduto alle loro insistenze". A fare gli onori di casa, la sindaca Vincenza Scarpa (in chiesa il parroco don Tarcisio). Il corteo ha attraversato la piazza, preceduto dagli sbandieratori di Feltre. Nel salone municipale, i discorsi, con lettura del messaggio del governatore Zaia, che riconosce ai "radici e fasioi" una valenza culturale, di tradizione, oltre che un'eccellenza gastronomica. Nell'aula delle grandi e vivaci discussioni politiche, si è parlato di tutt'altro in questa circostanza: con la passerella delle confraternite del Gongorzola, del formaggio Piave, del Raboso, del Recioto e dell'Amarone, delle grappe, della soppressa veneta, della birra trappista, del pane. Da ogni parte dell'Italia e dall'estero, dal Portogallo a Macao, dalla Spagna al Belgio, dalla Francia all'Estonia. Severissimo il rito della filiazione. I nuovi adepti hanno dovuto inginocchiarsi davanti a Roccon. Il quale poi ordinava: Alzati. Ora io e te siamo fratelli». L'atmosfera era quella di un'autentica famiglia. La sindaca Scarpa ha approfittato per lanciare un nuovo appello per il ponte sul Piave. "Speriamo che le ruspe si presentino entro questa settimana - sospirava l'ex sindaco Gianni Montesel - l'Anas ci ha assicurato che vuol incominciare in fretta". "E in fretta finire", si augura Scarpa. Intanto dopo mercoledì sera ci sarà una nuova Congrega da invitare a una prossima festa: quella del Musetto che si costituirà ufficialmente a Riese.

Confraternita del Formaggio Piave dop. BIBANESI E FORMAGGIO PIAVE, ASSIEME AL 'FRANCO PARENTI' DI MILANO

“Sono prodotti che conosco e che apprezzo; il ‘Piave’, poi, è sicuramente uno dei miei formaggi preferiti sicché mi ha fatto particolarmente piacere questa presenza. E poi, appena mi capiterà di passare di nuovo nel Bellunese, non mancherò di visitarne la sede”. Parole di Mario Capanna alla presentazione, al teatro ‘Franco Parenti’ di Milano, della sua ultima fatica letteraria, il volume 'Noi tutt'i, evento inserito nell'ambito del cinquantenario del Sessantotto. La presenza, almeno inusuale, di Bibanesi e Piave a una presentazione di questo spessore (con l'autore c'era anche Gherardo Colombo; e la colonna sonora prevedeva la partecipazione di Franco Fabbri, Ricky Gianco, Gaetano Liguori, Flavio Oreglio&Steffora Bluzer, Enrico Maria Papes dei Giganti, Shel Shapiro e Fabio Treves) è la conseguenza di una vecchia e solida amicizia che lega Giuseppe Da Re (l'ideatore dei Bibanesi, il connubio tra pane e grissini) e Mario Capanna, leader studentesco nel Sessantotto, poi parlamentare europeo e deputato, scrittore, giornalista, coltivatore diretto e apicoltore. Un legame che è nato dalla comune frequentazione del Premio Nobel Dario Fo, che Da Re aveva incontrato in occasione di un suo spettacolo. Poi,



l'altrettanto solido legame tra Da Re e la Confraternita bellunese ha portato alla comune trasferta a Milano. “E’ stato un evento emozionante e di grande riscontro – commenta Fabio Bona, presidente della Confraternita – che ci onora. Una presenza resa possibile dall’attenzione e dall’abituale supporto di Lattebusche”. A Milano, a

distanza di cinquant’anni, nel suo libro Capanna traccia un bilancio in chiaro scuro di quel momento storico. Lo scenario è cambiato radicalmente e i problemi da affrontare sono altri e nuovi. C’è, però, ancora una lezione che le nuove generazioni possono imparare da quegli anni carichi di speranza e vitalità; una speranza che si concentra in una delle parole del titolo: noi. “Sono convinto – ha chiosato Capanna – che solo provando a superare l’individualismo e cercando di ragionare insieme, sia ancora possibile costruire un futuro migliore”.

Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo.

XX CAPITOLO 'CONFRERIE DE SAINT-ROMAIN EN BORDELAIS'.

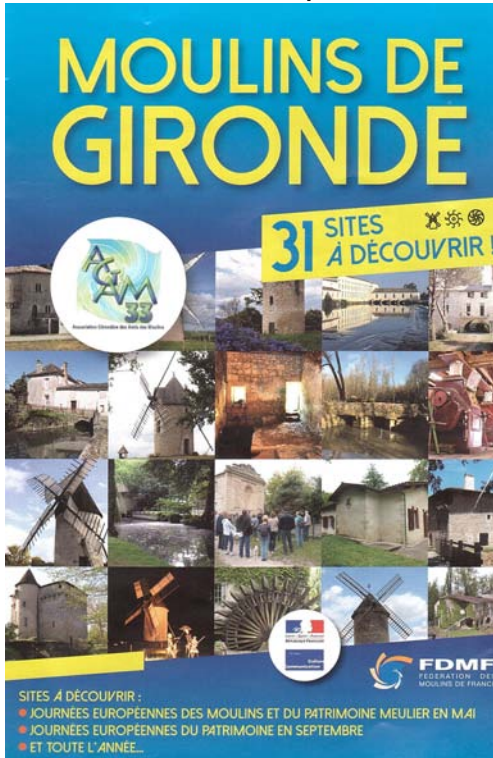
Dal 22 al 26 febbraio l'Ordine ha ricambiato la visita alla Confraternita Francese con la quale si era gemellata nel giugno 2017 a Sizzano. Si era avuto l'onore di accogliere nei territori dell'Alto Piemonte una delegazione guidata dal Sindaco. Oltre a serate in amicizia, al Capitolo ufficiale con novanta confraternite francesi, italiane, portoghesi, spagnole e belghe è stata organizzata una visita a Bordeaux. Dopo la messa nella Cattedrale di Sant Andrea, sul sagrato, si sono degustati prodotti offerti dalle





Confraternite. Al pranzo è seguita una

crociera sulla Gironda. Molto interessanti anche la visita al mulino di Porcheres sur l'Isle divenuto ormai museo.



Durante la cena di gala si sono degustati vini offerti dal Consorzio Tutela dei Nebbioli e il gorgonzola di Palzola offerto anche allo chef con il volume del Consorzio Gorgonzola. La giornata di chiusura è stata dedicata alle degustazioni dei vini di Chateau S. Georges e di Fronsac, al cui Presidente è stata donata la bottiglia della Confraternita 2017.

Confraternita del Formaggio Piave dop. FORMAGGI E VINI PIEMONTESI IN PASSERELLA

“Scoprire, conoscere, apprezzare altri prodotti che fanno immensamente ricco in panorama enogastronomico italiano. Perché questo è, certo, uno dei tratti che connotano l'attività della nostra realtà”. Fabio Bona, presidente della Confraternita del Formaggio Piave dop, ha



introdotto così la serata che ha visto protagonisti – al ristorante La Casona di Feltre - formaggi e vini piemontesi; con una gustosa appendice di carattere locale. Grazie all'interessamento di Ennio Bona, feltrino da anni trasferitosi a Milano, è stato possibile scoprire (e valutare) somiglianze e diversità tra i formaggi dell'ovest e dell'est del Paese. Dopo l'illustrazione delle caratteristiche di ogni tipo di formaggio (presentazione curata da Gino Triches, membro dell'ONAF, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), c'è stata la degustazione. Degustazione iniziata con la 'Toma piemontese dop', prodotta dal Caseificio Antigorina di Crevola d'Ossola. Formaggio ottenuto usando latte intero o parzialmente scremato, esclusivamente di vacca. La stagionatura non è mai inferiore ai 60 giorni. Si è, quindi, passati al Gorgonzola dop del Caseificio Costa di Novara. E' stato ricordato come, oltre la classica zona di produzione (Lombardia), anche il Novarese faccia registrare una produzione di alta qualità. Formaggio a

pasta cruda di colore bianco paglierino, le cui screziature verdi sono dovute al processo di erborinatura, ossia alla formazione di muffe. Nel corso della serata sono state proposte sia la versione 'dolce', sia la 'piccante'. E' stata, poi, la volta del Castelmagno dopo, del Caseificio La Rossa di Monterosso Grana. E' certamente il formaggio piemontese più conosciuto, degno di essere annoverato tra i più celebri a livello internazionale. Molto stringente il disciplinare per questo prodotto semigrasso o grasso, a pasta semidura di breve o media stagionatura, in tutti i casi, non inferiore a 60 giorni. E' prodotto con latte di vacca (80%) e – per la quota residua – con latte caprino e ovino, da quattro mungiture continue ma non più per giorno. Quanto ai vini, le cui qualità e specificità sono state presentate da Ennio Bona, in tavola sono stati portati un Dolcetto Doc, un Nebbiolo Doc, un Moscato d'Asti Docg e un



Barolo Docg; tutti prodotti della Cantina Fontanafredda. Poi, finale a sorpresa. Il confratello Paolo Zobot ha portato un formaggio di latteria bellunese, da lui stagionato per oltre dodici mesi. Colore, profumo e sapore che hanno permesso un salto nel tempo, quando la stagionatura era patrimonio della civiltà contadina. Assaggio accompagnato da un eccellente Passito di Verdiso Igt, prodotto della Cantina Toffoli, altro confratello. “Di sicuro – ha chiosato Fabio Bona – si è trattato di una serata di grande interesse culturale e, assieme, di spensierata convivialità”.

Ingorda Confraternita del Musetto.

RIESE PIO X, SUCCESSO AL DEBUTTO DELLA CONFRATERNITA DEL MUSETTO, OLTRE 300 TESSERATI.

Un debutto in pompa magna, mercoledì 17 gennaio, per la prima "Ingorda Confraternita del Musetto" alla cantina "La Caneva dei Biaso" di Riese Pio X, nel Trevigiano. Oltre 300 i tesserati e neofiti confratelli che a suon di musetto hanno assistito alla sfida culinaria per aggiudicarsi l'ambito "Musetto d'oro". Sul palco troneggiava il tavolo dei giurati, tra i quali il sindaco di Treviso Giovanni Manildo, il sindaco di Riese Pio X Matteo Guidolin e il vicesindaco Mario Zonta, l'ex assessore di Castelfranco Giancarlo Saran, il famoso musicista Mario Brunello, il presidente di Pasta Zara Furio Bragagnolo, l'ex Grande Fratello Mauro Marin e lo



chef Nino Baggio. I partecipanti – allevatori che concorrevano all'ambito premio erano 15: Luca Giacomazzi, Luciano Ceccato, Galdino Massaro, Nicola Dametto, Carlo Cremasco, Roberto Daminato, Girolamo Ceron, Simone Barban, Silvano Garbuio, Lino Ganeo, Claudio Reginato, Carlo Cusinato, Macelleria Cirotto e Targhetta e Terre di Castellaz. Ma solo tre sono saliti sul podio, il vincitore assoluto che ha conquistato il primo storico "Musetto d'oro" è stato Luciano Ceccato, al secondo posto Roberto Daminato e al terzo Lino Ganeo.

Tra la folla gremita, intenta ad assaporare il ricco buffet di musetti, anche i principali rappresentanti delle Confraternite del Raboso, del Clinto, del Tabarro, della Pasta Fresca, dei Gnochì coa fioreta, mentre esperti sommelier somministravano il "Raboso della Confraternita" e Prosecco. Sul palco l'alternarsi di show goliardici dal Cabaret di Marco Cadorin alla musica della "Nova Compagnia del Careteo" hanno intrattenuto il pubblico. Il sindaco Matteo Guidolin, autore dell'iniziativa: "E' stato un successo per partecipazione e entusiasmo. Per l'Ingorda Confraternita del Musetto, simbolo della nostra terra e della nostra tradizione, un debutto migliore di questo non si poteva sperare. Il ricavato della serata è stato devoluto alla città di Norcia."



IMMAGINI PER FESTEGGIARE UNA NASCITA

(credit Giuseppe Brunello)





© Giuseppe Brunello

Confraternita del Cotechinomagro. C'ERA UNA VOLTA...

"Correva l'a.D. 1000 - anno santo, anno tremendo - e due monaci pellegrini, percorrendo la Via Francigena.....". Affondano in questo racconto le radici della decisione - maturata nel 2000 all'interno di un gruppo di amici - di far nascere la Confraternita del Cotechinomagro di Spessa, in provincia di Pavia. Anno dopo anno si è passati da rapporti locali e provinciali a legami con altri sodalizi vicini, per poi approdare all'interno

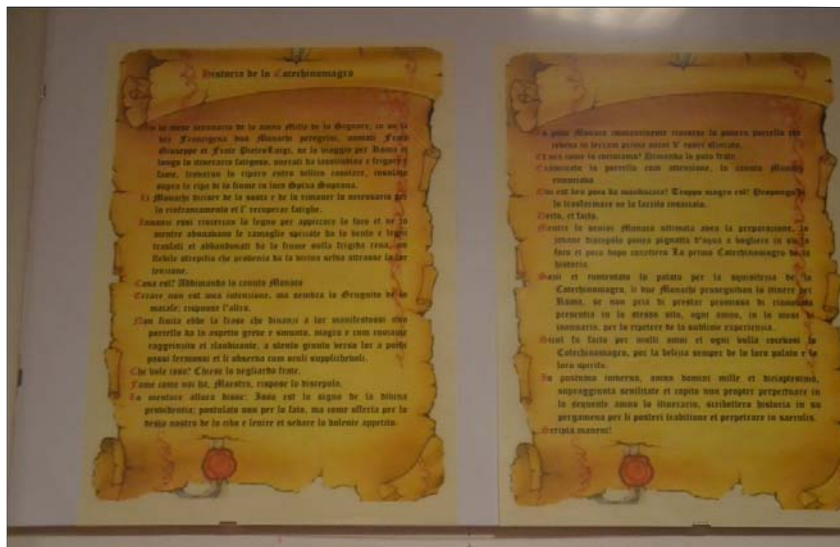


della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici, partecipando agli ultimi tre raduni nazionali. In occasione del 18 anno di fondazione (22 gennaio 2018) il Gran maestro Gianni Terzi ha riunito i Confratelli presso il refettorio per festeggiare la maggiore età. La serata ha visto la partecipazione di delegati di Pegaso -

Confraternita varzese Accademici del Salame, della Confraternita del Gran Bollito Misto e de 'I GRASS' con cui, tra l'altro, si condivide il motto "Di Grass As po Fidass".

E condividere la tavola rimane l'elemento base della Confraternita. Che, grazie ad alcuni soci ha avviato scambi enogastronomici con lo SNODAR, in Valpolicella, e con la Confraternita della Mes-Ciua, a Follo (Sp).

Altre curiosità sono disponibili sia sul sito FICE della Confraternita, sia alla pagina Facebook - Confraternita del Cotechinomagro.



Le pesche di Mogliano Veneto

Dall'Europa al Bellini

elaborazione da Luca Cecchin

Per Mogliano Veneto le pesche significavano, in un passato non molto lontano, una florida economia rurale. Le prime notizie della coltivazione di pesche sono riconducibili al 1870, quando "per opera di alcuni appassionati agricoltori stimolati da quanto veniva loro raccontato da operai trevigiani, che per ragioni di lavoro si erano recati in Austria, circa le buone quotazioni che le pesche raggiungevano sul mercato di Vienna", iniziarono le prime coltivazioni. Inizialmente si trattava di tentativi isolati e timidi. In realtà anche prima del 1870 il pesco era coltivato nel moglianese, ma il prodotto non varcava mai i confini locali o al massimo arrivava alla città di Treviso. Ma già dal 1884 iniziarono le prime coltivazioni 'semi-industriali' con varietà locali, identificabili in Maddalena nostrana, Carraro e Bortolini. Negli anni successivi la coltura si diffuse nei comuni vicini e la vendita interessava mercati regionali e nazionali. Sono poetiche le parole che descrivono questo mutamento delle campagne moglianesi: "è un'opera lieta di sostituzione, che non isterilirà la terra, perché novella vegetazione, più gentile, frutto dell'opera intellettuale dell'uomo, illeggiadrerà aprimavera la zona con i rosei fiori e colmerà di frutto prezioso l'agricoltore". In questi primi anni si trattava principalmente di un'agricoltura che mancava di tecnica colturale e senza una effettiva organizzazione economica. La quantità prodotta era pari a circa 15.000 quintali/anno. "Il riconoscimento ufficiale alla peschicoltura di Mogliano Veneto si ebbe, in modo assoluto, dal mercato di Vienna, che, per primo, in ordine storico, valorizzò il prodotto moglianese, nei suoi

pregi di colorito, che incarna le tonalità più delicate del bianco e del rosso, tonalità che si ripetono nella polpa carnosa e



raccoglitori e lavoranti in una foto d'epoca

succosa, dove il dolce e l'acidulo si confondono nella stessa gradevole armonia. Altra magnifica dote, comune a tutte le migliori pesche nostrane, è l'aroma caratteristico ed inconfondibile delle varietà che non richiama sensazioni acute di altri frutti, ma che è, direi quasi, il naturale respiro della varietà stessa." Al punto che "...Ovunque, per molti decenni, vennero richieste, in grande quantità, le pesche di questa fertile terra, battezzate così con il solo nome di Pesche di Mogliano". In realtà, come riporta il Francavilla, tale nome generico raccoglie in sé il bacino peschicolo di diversi comuni delle Province di Treviso e Venezia. Nei primi decenni, però, ci furono problemi di sviluppo. Ad incrementare la peschicoltura moglianese concorsero notevolmente le crescenti richieste dei commercianti austriaci. Se prima l'agricoltore coltivava il pescheto e vendeva il prodotto sul posto agli esportatori, in seguito si diffuse il sistema della vendita 'a palo secco'. Prima

della fioritura (o poco dopo) il commerciante prendeva in affitto il pescheto, raccoglieva il prodotto e si accollava tutte le spese di coltivazione, conservazione e spedizione. Il commerciante mirava al massimo profitto e sfruttava il più possibile il pescheto. Lavorazioni come la potatura verde e i diradamenti dei frutticini, operazioni colturali indispensabili nella frutticoltura moderna, erano raramente praticate, portando al rapido deperimento delle piante di pesco. L'agricoltore non poteva far altro che assecondare questo sistema, piantando pescheti con maggiore densità di piante, in modo tale da incrementare la quantità. Con la Prima guerra mondiale ci fu un generale calo di produzione per mancanza di manodopera; in più l'esportazione all'estero fu praticamente inesistente. A guerra terminata ripresero i commerci con l'estero e furono intensificate la coltivazione con le varietà locali (Maddalena nostrana, Lavaroni, Carrari, Brancia). Nel 1922 iniziarono le importazioni di varietà di pesco americane, che lentamente, negli anni, si diffusero anche a Mogliano. Nel 1927 iniziò anche l'introduzione di varietà veronesi, conosciute ed apprezzate dagli coltivatori moglianesi in alcune mostre frutticole dell'epoca. Alla luce di qualche insuccesso commerciale dovuto al pessimo sistema di gestione della peschicoltura, nel 1927 la "Cattedra ambulante di Agricoltura di Treviso" aiutò a costituire la "Cooperativa di peschicoltori di Mogliano", grazie anche al credito concesso dalla Cassa di Risparmio della Marca Trevigiana. Gli agricoltori, conferendo il proprio prodotto alla cooperativa, abbandonarono gradualmente la vendita a palo secco. Venne maggiormente curata la vendita delle pesche mediante la selezione e l'imballaggio della frutta. Nel primo anno la cooperativa contava 32 soci, mentre negli anni successivi la cooperativa contava una media di 100 soci. Iniziò dunque un percorso di peschicoltura razionale, fonte di ricchezza e benessere per la zona. "Quindi, si può decisamente affermare che solo dopo la Prima guerra mondiale, e specialmente a cominciare dal 1927,

prese piede a Mogliano una vera e propria peschicoltura industriale".

Anno	Ettari a pescheto	Produzione in q.li
1914	220	19.400
1919	290	24.100
1933	945	61.600

Progressione negli anni della superficie a pescheto e relativa quantità di pesche prodotte (Fonte: Tesi di laurea "Della peschicoltura a Mogliano Veneto" di Renato Trabucco, 1948).



L'attestato di trascrizione del marchio richiesto dalla cooperativa peschicoltori(2).

(2) Fonte: Ricerca della scuola primaria G.B. Piranesi – Mogliano Veneto. Classi Quarte – Insegnante: Muraro Flavia. A.S. 2007-2008).

La Cooperativa aiutò a perfezionare la coltivazione del pesco: abbandonato il sistema della vendita a palo secco, si diffusero notevolmente le tecniche di potatura, i diradamenti, le cimature, i trattamenti, le concimazioni e le lavorazioni del terreno, migliorando così la qualità del prodotto. In questo modo gli agricoltori riuscivano a spuntare un prezzo maggiore (mediamente il 30% più elevato rispetto a prima). Cercò infine di favorire la coltivazione di varietà precoci (giugno-inizio luglio) e tardive (settembre), in quanto le elevate richieste da parte del mercato in quei periodi non venivano

soddisfatte dalle quantità prodotte. A Mogliano erano ben consapevoli del valore delle varietà locali (soprattutto dei Carraro) che hanno creato la nomea all'estero delle "pesche di Mogliano". La coltivazione di varietà straniere ha aiutato sicuramente l'economia locale: purtroppo l'evoluzione della peschicoltura in una più industrializzata ha necessariamente preso la strada della progressiva sostituzione di alcune delle varietà nostrane con altre straniere di migliori qualità merceologiche (soprattutto pezzatura e conservabilità). L'anno 1933 fu l'anno aureo per la peschicoltura moglianese, in cui raggiunse il culmine di superficie e quantità prodotta. Il sistema di esportazione funzionava bene: oltre al centro di Mogliano esistevano altri piccoli centri a Mestre, Noale e Maerne. In questi anni i mercati esteri maggiori erano la Germania (50% dell'esportazione), la Svizzera (15%), l'Austria e la Francia (entrambe 8%). Negli anni successivi, iniziò un periodo duro, che ha portato la peschicoltura ad essere tecnicamente difficile ed economicamente non più così remunerativa. Oltre al noto problema della concentrazione della produzione in agosto (con conseguente abbassamento del prezzo in quel periodo e difficoltà di commercio), si aggiunsero i problemi climatici e fitopatologici. Il 1935 fu un anno veramente pessimo. Da maggio a metà agosto la siccità attanagliò le campagne moglianesi. Al termine, una leggera grandinata rovinò il prodotto ancora sulle piante, nonché anticipò la maturazione di molte varietà in soli quindici giorni: questo fece crollare i prezzi, assieme alla scarsa qualità del prodotto: di piccola pezzatura, ammaccato dalla grandine e colpito dal "corineo" (*Stigmia carpophila* o *Coryneum carpophila*). Quest'ultima, una malattia fungina, causò ingenti danni specialmente alle piante vecchie e scarsamente vigorose. Inoltre, negli ultimi anni, iniziò a diffondersi anche un lepidottero (*Cydia molesta*, oggi diffuso ovunque) che causò anch'esso notevoli danni. In seguito, alcuni coltivatori iniziarono ad abbandonare la coltivazione: in solo due anni furono sradicati ben 158 ettari di pescheti. Iniziò così un processo di

selezione dei coltivatori: se prima i guadagni erano facili e alla portata di tutti, da quel momento in poi fu necessaria una maggiore professionalità. Anche la regolamentazione del mercato penalizzò la peschicoltura moglianese. Infatti, le varietà precoci producono frutti piccoli: l'allora Istituto fascista per gli scambi con l'estero vietava l'esportazione di pesche con circonferenza inferiore a 16 centimetri. Pur con la concessione di una tolleranza a 15 centimetri fino al 31 luglio, solo il 50% era "merce atta all'esportazione". Il restante 50% fu collocato nei mercati interni. Per questo motivo le varietà precoci e lugliatiche nostrane furono sostituite con varietà veronesi, le quali presentavano caratteristiche merceologiche migliori. Nel 1935 furono distribuite marze di varietà veronesi per innestare 15.000 peschi. Fortunatamente le agostane (in particolar modo Lavaroni e Carrari) furono riconfermate, sia per le loro caratteristiche che per il buon nome che in passato avevano costruito per la peschicoltura moglianese. Si riuscì così a riprogrammare la raccolta in modo più omogeneo e con caratteristiche merceologiche migliori.



Arrivò il 1936. Fu un anno duro: per una serie di motivi sotto elencati, ci fu una moria parziale o totale dei peschi:

- Asfissia radicale, a causa delle piogge abbondanti tra ottobre 1935 e giugno 1936. Considerando che la maggior parte dei campi erano sistemati a cavino, le piante di testata morirono, mentre si salvarono quelle sulla sommità della baulatura. In alcuni casi ci fu moria totale del pescheto.
- Fenomeno di "distruzione delle gemme a

fiore", causato dalle particolari condizioni climatiche del 1935 (germogliamento in anticipo e successivi ritorni di freddo) e scarsa lignificazione della nuova vegetazione nell'autunno.

- Notevole virulenza del corineo (*Coryneum carpophilum*) manifestatosi nella primavera del 1936.

I danni maggiori si ebbero nelle piante più vecchie e deperite, e nei posti con i terreni peggiori (più pesanti). Considerando la demoralizzazione generale degli agricoltori, la cooperativa non si sentì di costringere gli stessi ad adottare la lotta obbligatoria contro la Tignola orientale del pesco (*Cydia molesta*): la cosa non fece che peggiorare la situazione, a causa dei suoi attacchi ai giovani impianti. Furono così estirpati numerosi pescheti, sia vecchi che giovani. Nel 1937 proseguirono gli effetti negativi alle piante determinati dai fenomeni delle due annate precedenti. Così continuarono gli estirpi, arrivando nel 1937 ad una superficie di solo 350 ettari di pesche. Per gli agricoltori, nella scelta degli estirpi furono complici anche i rialzi dei prezzi del frumento, del mais e del bestiame, e contemporaneamente il rincaro delle spese per i mezzi tecnici necessari alla coltivazione della pesca, nonché la comparsa della *Cydia molesta* e l'obbligatorietà della lotta contro questo parassita. Considerando tutto ciò, non conveniva orientarsi nuovamente alla coltivazione della pesca. Per non perdere questa importante coltura, l'Ispettorato Agrario di Treviso svolse nel 1937 un'importante propaganda per convincere gli agricoltori a reimpiantare i peschi. Iniziò così una lenta ripresa, razionale nella scelta delle varietà e nel metodo di coltivazione. Il numero di varietà coltivate si ridusse a una decina, perdendo molte varietà locali. Nel 1947 la Cooperativa di Mogliano controllava circa 40.000 piante (circa 110 ettari). Il mercato era prevalentemente interno: il commercio estero era difficile per via della guerra e per la crescente concorrenza dei distretti produttivi di Verona e dell'Emilia-Romagna.

Caratteristiche delle pesche di Mogliano.

Numerose le varietà di pesche coltivate nel moglianese, soprattutto negli ultimi anni in seguito all'introduzione di mole specie sia italiane che americane. Le varietà coltivate al 1935 erano almeno ventidue.

Commercialmente, le varietà erano suddivise in periodi di maturazione:

- Precoci: poco rappresentate, negli ultimi anni per gran parte derivanti da varietà americane. Solo i "Sampieri" ("Sampietri" o "Sampieroli") sono di origine locale.

- Semi-precoci o lugliatiche: questa categoria erano quasi completamente di origine locale. Tutte avevano pezzatura maggiore rispetto le precoci, miglior sapore, polpa liquescente e non aderente al nocciolo.

- Estive o agostane: era una categoria molto numerosa, con varietà antiche, importate ed altre di origine locale

provenienti da ibridazione naturale.

- Tardive: poco diffuse per le scarse prospettive di mercato.

Le varietà moglianesi, malgrado la classificazione locale, "possono ridursi ad un tipo omogeneo, individuato dalle tinte brillanti del frutto, dai caratteri della polpa bianca fondente, il gusto gradevole, a maturazione prevalentemente dall'ultima decade di luglio all'ultima decade di agosto". Ad oggi esiste una sostanziale difficoltà nel riconoscimento delle varietà, in quanto il prelievo del materiale d'innesto è



stato effettuato su piante madri il cui nome della varietà è stato attribuito per memoria storica dei proprietari stessi, cosa che può causare errori anche grossolani. Considerand, poi, la diversità climatica di oggi rispetto agli anni '40, risulta ancor più complesso effettuare paragoni rispetto

alla fenologia della pianta: alcuni studi scientifici ⁽²⁾ ipotizzano un sostanziale allungamento della stagione vegetativa sia come anticipo del germogliamento che come ritardo della filloptosi autunnale. Infine, gli inverni tendenzialmente più corti e miti degli ultimi anni determinano una riduzione del chilling requirement, i cui effetti su tali varietà sono da valutare. I primi anni di coltivazione fanno, però, ben sperare, anche in relazione alla resistenza nei confronti delle malattie del pesco più diffuse.



Le pesche di Mogliano oggi ⁽³⁾

Dal 2011-2012 - grazie all'associazione Terrevenete, che si è impegnata al recupero del patrimonio genetico in pericolo di estinzione - si assiste a un rinnovato interesse per le pesche di Mogliano Veneto. Nell'agosto 2011 è depositato un marchio consistente nella dicitura "Antiche Pesche di Mogliano Veneto". Ad oggi è riuscita a recuperare almeno cinque varietà, tutt'ora in fase di valutazione riguardo la corrispondenza alle caratteristiche varietali. In collaborazione con Veneto Agricoltura, nel 2011-2012 sono stati praticati i primi innesti delle varietà "Lavarone", "Carraro", "Settembrini" e "Lorenzini". L'associazione stessa si è impegnata a contattare alcuni agricoltori del comune di Mogliano Veneto e dintorni per costituire il gruppo di produttori delle "Antiche Pesche di Mogliano Veneto". (11). Il 21 febbraio 2013, in un incontro pubblico, viene presentato da Terrevenete e la Provincia di Treviso, con il patrocinio della Regione Veneto e della Città di Mogliano Veneto, un bando pubblico della Provincia di Treviso volto ad incentivare l'acquisto e la piantumazione di queste piante riprodotte. Il bando consisteva in un fondo di 10.000 € da concedere agli agricoltori per l'acquisto delle piante. Tale progetto rientra nell'ambito del programma di recupero della biodiversità della frutticoltura trevigiana. L'anno successivo il bando è stato riaperto per poter sfruttare le risorse inutilizzate nel 2013.

Sempre nel 2013, le "Antiche Pesche di Mogliano Veneto" sono state inserite nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ⁽⁴⁾, grazie alle testimonianze storiche fornite dall'Associazione Terre Venete ⁽⁵⁾. Le pesche di Mogliano Veneto sono inserite anche nell'Arca del Gusto di SlowFood ⁽⁶⁾. Nel 2016, dopo i faticosi e controversi tentativi del 2014 e 2015, viene fondata l'"Associazione dei Produttori delle Tradizionali Pesche di Mogliano Veneto", composta da un gruppo di agricoltori che, grazie alle piante di pesche acquistate dall'Associazione Terrevenete negli anni precedenti, vuole iniziare un percorso di valorizzazione e di studio di tali varietà di pesche in collaborazione con essa. Con il patrocinio del comune di Mogliano Veneto, in data 05 agosto 2016, presenta presso il Municipio di Mogliano Veneto una prima produzione rappresentativa di tali pesche. Qualche mese dopo, i

produttori si vedono costretti a chiudere la loro Associazione, e contestualmente il marchio neo costituito, riportato di seguito. Ad oggi risulta impossibile definire dei dati precisi sul numero di piante coltivate grazie al progetto di recupero. La cifra dovrebbe comunque attestarsi attorno a 500, distribuite in più aziende (almeno cinque). A queste, vanno aggiunte le eventuali vecchie piante superstiti, di ancor più difficile quantificazione. Il 2016 e il 2017 sono stati i primi due anni in cui è stato possibile assaggiare le prime piccole



produzioni rappresentative: le qualità organolettiche delle prime varietà sono state assolutamente apprezzate dai nuovi consumatori. Restano comunque i problemi che anche la cooperativa ha dovuto affrontare 80 anni fa: alcune varietà hanno pezzature troppo piccole per i mercati moderni, e la conservabilità delle pesche è assai limitata, a causa della loro delicatezza.



La pesca di Mogliano nella cultura locale.

Il legame del territorio moglianese con le pesche è ben visibile anche nello stemma comunale. Come di può rilevare, dal profilo araldico dello stemma, nel PRIMO 'partito', su uno sfondo azzurro, campeggia un monte gobbato sopra al quale sono poste la luna e una stella a otto punte. Il monte poggia su una campitura dorata. Nel SECONDO, poi, su uno sfondo verde, una cornucopia rovescia delle pesche e delle spighe. Questi simboli poggiano su una campitura a onde azzurre e dorate". Il 26 luglio 2017, grazie all'intraprendenza delle "Farmacie alla Marca", in collaborazione con "Slow Food Treviso", e alcuni produttori di Pesche di Mogliano, è stata organizzata una serata intitolata "Il gusto delle pesche. Ospite d'onore Arrigo Cipriani". Durante la serata sono state divulgate informazioni riguardo le storiche coltivazioni di Pesche a Mogliano Veneto grazie al prof. Danilo Gasparini, insegnante di Storia dell'Agricoltura e Storia dell'alimentazione presso l'Università di Padova. Arrigo Cipriani, per parte sua, ha ricordato la storia del leggendario "Bellini", il cocktail che originariamente prevedeva l'utilizzo della purea di pesche bianche provenienti dal territorio moglianese ⁽⁷⁾, a testimoniare l'influenza del prodotto sull'economia ma, anche, sulla cultura della zona.



Stemma del Comune di Mogliano Veneto, in cui è ben visibile la cornucopia.



Arrigo Cipriani

note

(1) Le informazioni e le citazioni sono state ricavate dalla tesi di Laurea "Della peschicoltura di Mogliano Veneto" (1948) di Renato Trabucco, consultata presso il sito internet www.terrevenete.org e disponibile alla consultazione anche presso l'archivio storico dell'Università di Bologna. A completare il quadro storico, sono tratte altre informazioni dall'articolo "Cooperativa Peschicoltori", dott. Aldo Francavilla, tratto dall'Almanacco Agricolo – 1928).

(2) Yann Vitasse et al. (2011) Assessing the effects of climate change on the phenology of European temperate trees. Agricultural and forest meteorology.

(3) Informazioni tratte dal sito www.terrevenete.org, completate dall'autore.

(4) Fonte: <http://www.terrevenete.org/index.php?limitstart=8>.

(5) Fonte: MIPAAF, "Diciassettesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali".

(6) Fonte: www.fondazione Slow Food.com/it/arca-del-gusto-slow-food/antiche-pesche-di-mogliano-veneto.

(7) In realtà alcune fonti riferiscono che venissero utilizzate pesche bianche del veronese. Secondo quanto detto da Arrigo Cipriani durante la serata, almeno i primi anni venivano comunque usate Pesche di Mogliano. Il dubbio su quali pesche venissero utilizzate potrebbe avere origine dal fatto che il cocktail è stato ufficialmente inventato nel 1948, periodo in cui la peschicoltura di Mogliano aveva già iniziato la sua parabola discendente e iniziato già da qualche anno a piantare varietà veronesi.



Il fondatore
Francesco Mazzoli

*Affermare valori
è finalità delle
Confraternite*



Mario Santagiuliana
ex Presidente

gerenza

Nuova Enofice
bimestrale di informazione e
cultura enogastronomica
Anno VIII - numero 1/2018
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

Direttore responsabile
Silvano Cavallet

Hanno collaborato:
Marco Porzio

www.confraternitefice.it
pubblicità: Marco Porzio
email:
presidente@confraternitefice.it

stampa@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 È 'UNA
ORGANIZZAZIONE DI
PROMOZIONE CULTURALE
E NON PERSEGUE SCOPI DI
LUCRO