

Anno VIII numero 2
Mar. Apr. 2018

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

ENOFICE

nuova

ADDIO AL CONIGLIO?

A PARMA
IL 37° RADUNO
NAZIONALE

LA VOCE DEI CIRCOLI



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

CALENDARIO MANIFESTAZIONI

SETTEMBRE

SABATO	8 - CONFRATERNITA DEL BUON BERE. – Festa di Santa Croce 2018
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 - CONFRATERNITA DEL TORTEL DOLS XXXVII° RADUNO NAZIONALE DELLA F.I.C.E.
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	14 - Academio dai Cjarsons di Forni Avoltri – 5° convivio
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
DOMENICA	20 - Congrega dei radici e fasioi – Convivio con le confraternite



Marco Porzio
Presidente FICE

Carissimi confratelli,

questo periodo rappresenta per la nostra Federazione la ripresa delle attività dopo la pausa estiva. E' per questo che il Raduno Nazionale viene organizzato a inizio ottobre, per dar modo a tutti noi di rincontrarci e di rinsaldare il vincolo di amicizia e di partecipazione che ci caratterizza. Quest'anno, come ben sapete, il ritrovo sarà a Parma dal 4 al 7 di ottobre; e come sempre negli ultimi anni sono particolarmente felice della numerosa partecipazione di confratelli da tutte le parti di Italia. Speriamo che i numerosi momenti di incontro e di accrescimento culturale ed enogastronomico lascino in noi un ottimo ricordo e un arricchimento personale. La nostra organizzazione sta crescendo in fretta e diversi Circoli si sono recentemente uniti a noi. Speriamo che tramite il Portale e tramite la nostra Rivista possiate farne la conoscenza e che vogliate partecipare sempre più numerosi ai vari eventi organizzati dai "vecchi" e "nuovi" Circoli. Auguro quindi a tutti un buon autunno e un arrivederci a presto.

Marco Porzio





a proposito...



Immagino che si possa sostenere che i cambiamenti, anche rapidi e radicali sono una caratteristica delle società moderne; sicché non ci si dovrebbe sorprendere più di tanto. Confesso, tuttavia, che quanto è emerso dalla rapida ricerca che propongo in questo numero, mi ha lasciato abbastanza di stucco.

Intendiamoci: l'attenzione nei confronti degli animali, il fastidio nei confronti di atteggiamenti e comportamenti che definire incivili è solo usare un eufemismo, non sono in discussione.

Ma - di fronte alle iniziative parlamentari in tema di consumo di carne di coniglio - confesso che mi sono sentito privato di un pezzo della mia storia. Ho pensato che un tratto della civiltà contadina nella quale mi riconosco, rischia di essere sacrificata sull'altare di un (malinteso, credo) slancio di affetto per un animale. E voi, che cosa ne pensate?



silvano cavallet



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>



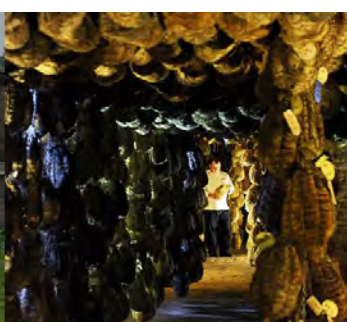
SALSOMAGGIORE



BUSSETO



POLESINE



CANTINE

Attività dei Circoli

Ordine dei Cavalieri della Polenta. PREMIAZIONE DELLA POLENTA

Nonostante tutti gli ammodernamenti e miglioramenti sia nella struttura che nelle proposte gastronomiche, il nome è rimasto quello: "La Bettola", che nel vocabolario italiano sta per "osteria d'infimo ordine". Bene, "La Bettola" di Urganò, nella Bassa Bergamasca, è un bar-pizzeria-ristorante-albergo che, a dispetto del nome, è sempre molto frequentato ed anche apprezzato, perché i clienti tornano numerosi. Tutto merito della famiglia Pezzotta (papa Mario, mamma Mariella Brozzoni, figli Moris e Roberto) che 10 anni fa hanno preso in gestione nel 1994, acquistato poi l'immobile, ampliato e migliorato costantemente. Oggi - aperto sette giorni su sette - è un vero porto di mare per tutti, da chi vuol spendere poco a chi non ha problemi di budget. Si va, infatti, dal pranzo di lavoro a minimo 11 € al vino fuoriclasse da 200 € la bottiglia. Il ristorante a piano terra, con volte a mattoni, occupa le antiche scuderie di una postazione del secolo XV° per il cambio dei cavalli. Le 18 camere dell'albergo (tre stelle) sono state aggiunte in moderna costruzione adiacente, così come il parcheggio, il giardino interno e la sala attrezzata per convegni. Di tutto questo - e soprattutto della validità della cucina - hanno preso atto i numerosi soci dell'Ordine dei Cavalieri della Polenta che qui hanno tenuto il loro incontro gastronomico di inizio primavera. Ovviamente il 'fattore polenta' ha caratterizzato il menu. La polenta è stata proposta, prima, come accompagnamento di un Reale di vitello sfumato con funghi porcini, poi in abbinamento al Taleggio e Gorgonzola dolce, i due formaggi super premiati a livello internazionale, prodotti dal caseificio Arrigoni di Pagazzano (Bg). Ottima la polenta, la classica bergamasca, confezionata con farina Bramata prodotta da Moretti, la nota azienda che a Bergamo è sinonimo di polenta. Per giudicare la qualità della preparazione, al convivio erano presenti alcuni componenti della famiglia Moretti. In particolare, i cugini Battista e Bruno hanno illustrato le novità aziendali nella produzione di farine per polenta: la Bramata, la Fioretto, la Integrale, la Lampo (precotta) e prossimamente anche la Biologica. Il Gran Maestro Mario Lameri e il Consiglio direttivo dell'Ordine dei Cavalieri della Polenta hanno deciso, seduta stante, di nominare Cavaliere Bruno Moretti. L'investitura avverrà in modo solenne nel prossimo convivio del mese di maggio e in quella circostanza sarà data farina da polenta Moretti in omaggio a tutti gli intervenuti. Per il resto, il menu preparato dai cuochi della 'Bettola' è stato gradito, con particolare encomio per il salame nostrano tagliato al coltello e il Risotto Carnaroli ai frutti di mare e verdure. Sottinteso che una ovazione hanno avuto, come sempre, i formaggi Arrigoni abbinati alla polenta. Per chiudere, ecco i tre piatti che alla 'Bettola' ci sono sempre e vanno per la maggiore: Casoncelli alla Bergamasca, Spaghetti ai frutti di mare, Mille foglie di filetto con porcini e gorgonzola. Una specialità sono anche le carni alla brace.



Ordine dei Castellani del Chiaretto PROCLAMATO IL MIGLIORE CHIARETTO 2017

Il 23 marzo 2018, presso il Ristorante 'Al Monastero' di Soiano, si è svolta la serata dedicata alla proclamazione del miglior Chiaretto (anno 2018, vendemmia 2017) prodotto sulla Riviera bresciana del Lago di Garda. Un'apposita Commissione di Assaggio, nominata dal Consiglio Direttivo, aveva in precedenza selezionato, tra le diciotto cantine che avevano aderito all' invito, tre Chiaretti - definiti "Pregevoli"- che sono stati sottoposti alla valutazione dei Castellani e delle Castellane riuniti in convivio. I tre Chiaretti che



si sono disputati il Palio provengono dalle Aziende Marsadri, Pietta e Turina. Le bottiglie sono state rese anonime alla vista, a garanzia della imparzialità del giudizio. I vini sono stati serviti in tre bicchieri ed il gradimento dei presenti è stato espresso su una scheda di votazione. Il Gran Maestro Fondatore, Ennio Avigo, tenuto conto dei pareri espressi sulle schede di votazione da parte dei



Castellani e delle Castellane, ha decretato che il miglior Chiaretto, vincitore del Palio 2018, è quello prodotto dalla Azienda Agricola Turina di Moniga del Garda. L'Ordine dei Castellani del Chiaretto quest'anno festeggia il 40° Anniversario della sua Fondazione; per questo motivo, un lotto limitato di bottiglie sarà personalizzato con una etichetta che riporterà le insegne dell'Ordine ed il simbolo della speciale ricorrenza.

Compagnia dei Vignaioli e dei Tavernieri di Torgiano. FUOCHI DI SAN GIORGIO 23 APRILE 2018

Il 23 aprile di ogni anno a Torgiano si festeggia San Giorgio, un'antica tradizione che vede nei fuochi propiziatori un augurio di buon auspicio per la vendemmia futura. È una tradizione che trova le sue radici nella ritualità magico-religiosa di origine pagana, celebrata da tempi immemorabili, ma ancora molto sentita a Torgiano.



Tradizione che, negli ultimi anni, ha trovato nuova linfa grazie alla Compagnia dei Vignaioli e Tavernieri di Torgiano. La notte del 23 Aprile, in campagna si accendono dunque grandi fuochi con i sarmenti delle viti, i residui della potatura; falò che illuminano le colline fino a tarda notte. Il Piccolpasso annota questi fuochi già nel XVI° secolo, definendoli 'antica usanza'. L'uso di accendere i fuochi per propiziarsi le divinità si perde, infatti, nella notte dei tempi. La vite che brucia risana la vite che germoglia in primavera, il pericolo delle infezioni per le viti è combattuto così come il drago,

sconfitto secondo la leggenda da San Giorgio, il santo guerriero difensore del bene contro il male. L'evento è occasione per un brindisi conviviale e per una merenda, e - oggi come allora - si festeggia con piatti di cucina tipica quali panino con porchetta, fave e pecorino, arvoltoli con sale o con zucchero (secondo i gusti), torcolo. Il tutto annaffiato con del vino di Torgiano DOC, che quest'anno festeggia il 50° anniversario dal suo conferimento. Nell'occasione si è anche tenuta l'Assemblea ordinaria del Consiglio Maggiore per il rinnovo delle



cariche sociali. Sono stati eletti componenti del Consiglio dei Rettori i confratelli Massimo Alberti, Luigi Bucataio, Mauro Fico, Matteo Lupi Grassi, Sergio Mercuri, Luigi Minelli, Erasmo Natalini, Fernando Tarini, Rolando Torres. Ai quali, come da previsione dello Statuto, andranno aggiunti il rappresentante delle Pro Loco del Comune di Torgiano e dell'Amministrazione comunale di Torgiano. Componenti del Collegio dei Buoni Uomini i Confratelli:

Giovanni Burini, Antonino Cutrona, Antonio Panzarola, Elio Piccionne, Vincenzo Schiaccianoce.

Confraternita del Formaggio Piave DOP IL 'PIAVE' SBARCA AL VINITALY

“Abbiamo accettato molto volentieri l’invito di Diego Donazzolo e abbiamo accompagnato – sulla ribalta di Vinitaly – cinque vini bellunesi a questa importante vetrina internazionale”. E’ questo il commento di Fabio Bona, presidente della Confraternita, all’indomani dell’inedita abbinata che ha, peraltro, ottenuto unanimi apprezzamenti. Assieme al ‘Piave’ dop (definito prodotto ‘..dal sapore di latte di montagna e nocciole, che si scioglie in bocca come il burro’), c’erano i vini Granpasso (Teroldego) dell’azienda Pian Delle Vette, già vincitore di alcuni premi; il Vanduja Rosso (Pavana) della società agricola De Bacco; il Pustern bianco



(bianco sur lie e Pinot bianco) dell’azienda agricola Bonan; l’Ombra del Cin (Traminer aromatico e incrocio Manzoni) dell’azienda agricola Guarnieri e il Derù (bianco spumante brut metodo Martinotti e vitigno Solaris) della Tenuta Croda Rossa, che fa parte dei vigneti resistenti, risultato dell’incrocio tra la vite europea e quella americana di nuova generazione, in grado di difendersi da soli dai parassiti senza l’utilizzo della chimica. Oltre a Bona e Donazzolo (presidente di Confagricoltura Belluno), allo stand c’erano Enzo Guarnieri, presidente del Consorzio di tutela Coste del Feltrino, e Giampaolo Ciet, presidente di Piwi Veneto (viti resistenti). Guarnieri ha ricordato come la



vallata bellunese (il Feltrino, in particolare) vanta una forte tradizione nella produzione di vino (80.000 ettolitri annui), almeno fino alla prima metà del Novecento; un patrimonio che si è poi perso a causa delle vicende belliche e della fillossera. “Oggi, però – ha continuato

Guarnieri – lungo i 50 chilometri che vanno dall’Alpago a



Feltre sta tornando a svilupparsi una viticoltura molto interessante, che va dalla doc Prosecco ai vini resistenti e ai vini feltrini. Certo, si tratta di una viticoltura di confine, realizzata su terreni con pendenze spesso elevate e difficoltà di meccanizzazione, che punta a recuperare varietà autoctone come Bianchetta, Pavana, Gata, Turca e alcune varietà internazionali che stanno dando buoni risultati (il territorio ha molte affinità col vicino Trentino) come Pinot, Chardonnay, Merlot, Traminer aromatico e Manzoni bianco”. A oggi, le undici aziende aderenti al Consorzio coltivano 20 ettari di vite per 1.200 ettolitri di vino l’anno. Altri 20 ettari, poi, entreranno in produzione nei prossimi anni.

“Siamo anche pronti – ha chiosato Guarnieri - a chiedere una doc: abbiamo fatto studi storici e ampelografici, che presto saranno ufficializzati, da cui emerge un’identità precisa, che presenta tutti i caratteri per poter chiedere la denominazione”. Come accade sempre più spesso, lo stand dei prodotti bellunesi è stato letteralmente preso d’assalto. Da personaggi pubblici non meno che da tantissimi visitatori.

Ordine dei Castellani del Chiaretto

VISITA ALLA CANTINA TURINA VINCITRICE DEL PALIO 2018

Il 21 aprile 2018 i Castellani e le Castellane si sono riuniti presso la Cantina Turina di Moniga del Garda per festeggiare il vincitore del nostro Palio per il Miglior Chiaretto 2018 – vendemmia 2017 - prodotto sulla Riviera Bresciana del Lago di Garda: il Chiaretto Valtènesi “Fontanamora”. Il fondatore, Luigi già negli anni '20, vendeva vino ad osterie e clienti privati di Brescia e comuni limitrofi, trasportando damigiane con il classico carro trainato da cavalli. Oggi, è ancora la passione per le origini e per il territorio del lago di Garda a guidare la famiglia nel lavoro. I 21 ettari di terreno di proprietà ospitano i vitigni tipici della più schietta tradizione gardesana come il Gropello, Barbera, Marzemino, Sangiovese e Trebbiano di Lugana. È presente



anche la coltivazione di alcune varietà di ulivi. Dai vigneti e dagli uliveti nascono prodotti che da sempre sono apprezzati per la loro qualità. Prosegue così il nostro percorso di conoscenza e valorizzazione delle realtà produttive vitivinicole che ci arricchisce e ci rende più consapevoli della bellezza e piacevolezza di questo territorio gardesano. L’Ordine dei Castellani del Chiaretto quest’anno festeggia il 40° Anniversario della sua fondazione; per questo motivo, un lotto limitato di 1.200 bottiglie di Chiaretto Valtènesi

“Fontanamora” è stato personalizzato con una etichetta che riporta le insegne dell’Ordine ed il simbolo della speciale ricorrenza, venduto ed esaurito durante la giornata.

Confraternita dei Fasoì in salsa col Bussoeà forte de Bassan CRONACA DEL IV CAPITOLO

Il 20 maggio 2018 la Confraternita ha celebrato il quarto anniversario. La festa è stata molto sentita e molto partecipata svolta in Villa Damiani a Campese, sede degli incontri della Confraternita. Molte le Confraternite presenti e molte altre, impegnate nei loro capitoli, hanno simpaticamente inviato i loro saluti e auguri. Vanno ricordate le Confraternite e Associazioni che hanno allietato la festa con la loro presenza: l'UCET, la Confraternita Veronese del Boncuciar, la Confraternita Erbette e Pissota di Verona, la Confraternita della Sopressa Nostrana, la Chaine des Rotisseurs, la Confraternita della Pasta Fresca, la Confraternita La Caminazza, la Confraternita dei Nostalgici del Tabar di Sant'Antonio Abate, la Confraternita del Raboso Piave, l'Associazione Erbe a Tavola, la Confraternita Tavola Veneta. È stata data lettura dei messaggi di saluto e augurio pervenuti dal Presidente CEUCO Carlos Martin Cosme, dal Presidente della FICE Marco Porzio, dalla gentilissima Presidente Annalisa Mancini della Imperial Castellania

di Suavia e del Vino Bianco Soave, dall'on. Luciano Righi Presidente della Venerabile Confraternita del Baccalà alla Vicentina, dal Presidente Otello Fabbris dell'Associazione internazionale Culturale Amici del Merlin Cocai. Saluti e auguri che i presenti hanno ricambiato con entusiasmo. Il programma della giornata prevedeva la Santa Messa, in omaggio all'origine cristiana della Confraternite, come indicato dal Grande Maestro Francesco Mazzoli. Nella



piccola borgata di Campese esistono due luoghi sacri che sono perle storiche e che con l'opportunità della Messa diventano tappe obbligatorie. Il Monastero di Santa Croce, costruito nel 1124, e la Pieve di San Martino del VIII-X sec. Sono seguite la sfilata e l'incontro a tavola. In apertura è stato presentato un documento, in difesa del patrimonio enogastronomico italiano, che in sintesi evidenzia i fatti che hanno avuto serie conseguenze sui prodotti agroalimentari italiani. A tavola fra le altre pietanze viene sempre servito, come tradizione, il piatto "i fasoì in salsa col bussoeà forte de Bassan" che ha dato il nome alla Confraternita. A metà pomeriggio, col caffè e i grappini consumati nel parco, si è concluso l'incontro con un gioioso arrivederci.

Confraternita dei Bigoi al torcio. FESTA DEI BIGOI AL TORCIO 2018

“Più di trentamila uova, una quarantina di quintali di farina. E, naturalmente, tanto, tanto impegno”. Gianni Duregon, presidente della Confraternita, fotografa così l'annuale Festa, giunta alla quattordicesima edizione. Per qualche giorno, a cavallo del 25 aprile, il Prà del Donatore a Limena (Padova) si è trasformato in un gigantesco palcoscenico sul quale sono andati in scena, prima di tutto, loro i 'bigoi al torcio' (con il contorno di tantissimi volontari impegnati nella loro realizzazione e somministrazione) ma



poi anche il colorato e vivace serpente di 'utilizzatori' del prodotto. Una festosa invasione caratterizzata dai più vari mezzi di trasporto. Per gustare i 'bigoi', infatti, c'è anche chi s'è sobbarcato decine di chilometri in bicicletta. “Quando abbiamo costituito la Confraternita – nota Duregon – abbiamo voluto riprendere un'antica tradizione alimentare, puntando a diffonderne la conoscenza”. Sì, perché, la storia dei 'bigoi' risale molto indietro nel tempo. Secondo alcune fonti, correavano i primi anni del 1600

quando un pastaio padovano (Bortolòmio Veronese, detto 'Abbondanza') brevettò uno strumento da lui chiamato 'torcio bigolaro'. Strumento di legno che – attraverso una leva o un manubrio – comprimeva l'impasto e lo faceva passare attraverso una trafila a fori larghi. Di qui i 'bigoi' (anche 'bigoli' in altre parti del Veneto), ossia spaghetti di calibro maggiorato rispetto ai 'cugini'. Da condire in vari modi, secondo scelte personali, anche se il sugo d'anatra rimane il condimento più classico e apprezzato. “Certo che è un impegno – rileva Teresina Loreggian – ma quando vedi la gioia negli occhi di tutti, da più piccini ai gradi, capisci che il tuo impegno, la tua fatica sono davvero ricompensati”. Nel stemma della Confraternita campeggia un motto: 'Insieme, per essere vicino agli altri'. Non una semplice affermazione, però. Fin dal 2006 (due anni dopo la fondazione), infatti, la Confraternita ha portato a termine molti obiettivi solidali. Un modo per arricchire il senso di appartenenza e di condivisione.

Confraternita del Pampascione salentino VII CONVIVIUM MATONNA TE LI PAMPASCIUNI

Come da tradizione, il nostro appuntamento annuale si svolge il primo venerdì di marzo, in concomitanza con i festeggiamenti in onore della Madonna Addolorata, a Galugnano ed Acaya (Lecce).

Quest'anno, a causa delle concomitanti elezioni politiche, la data è stata rimandata al secondo week-end di marzo e pertanto le Confraternite aderenti (Enohobby Confraternita Panormita di Palermo, Grappa Enogastronomica Bresciana della Grappa



Vini e Antichi Sapori, Confraternita del Gorgonzola di Cameri, Confraternita della Frittola Calabrese di Cosenza, Confraternita dei Colli Iberici di Lonigo e Confraternita del Capocollo di Martina Franca), insieme al Presidente FICE, Marco Porzio, si sono ritrovate nel Salento nei giorni 9, 10 e 11 marzo per partecipare al settimo anniversario dei promotori del pampascione. Come al solito il programma si è snodato tra tipicità culturali, storiche ed enogastronomiche. L'apertura con la visita alla città di Nardò, secondo centro per abitanti della provincia di Lecce, ha rappresentato una sintesi di indiscutibile valore tra monumenti, prodotti gastronomici e la degustazione presso la Cantina Bonsegna. In serata trasferimento ad Acaya per la tradizionale cena, a base di pampasciuni, presso la trattoria 'Nonno Pic' dell'amico Giuseppe Capone. La giornata di sabato è iniziata con un tour alternativo della città di Lecce da Porta Rudiae al Museo Faggiano, con una sosta 'All'ombra del barocco' per la degustazione di dolci tipici ed in particolare della cotognata salentina, alla scoperta di luoghi non interessati dalle precedenti esperienze nella capitale del barocco. A pranzo, visita e degustazione presso la 'Masseria Cinque Sant'i', guidati in maniera esemplare dalla titolare Lina Cucugliato. Qui abbiamo potuto apprezzare le eccellenze casearie dell'azienda realizzate



con i tradizionali metodi di una volta, intrise della storia locale e dense di sapori e profumi tipici del territorio salentino. Nel pomeriggio il gruppo ha fatto tappa nella città di Maglie, famosa tra

l'altro per aver dato i natali ad Aldo Moro, con visita alla Cioccolateria 'Maglio'dove i nostri hanno potuto gustare le ultime novità della produzione dolciaria di questa azienda rivolta in particolare a lavorazioni di fichi, mandorle e ciliegie su basi di cacao proveniente da diverse piantagioni presenti in Africa, Indonesia, America Latina e Centrale. La cena del sabato si è tenuta presso il ristorante 'Incho d'i Galatina dove lo chef Mario Manconi ha proposto diverse pietanze, riviste per l'occasione, della tradizione culinaria salentina. Tale proposta gastronomica è stata arricchita dalla degustazione dei vini di Tormaresca, che ha le proprie cantine in Minervino Murge (Bt) e San Pietro Vernotico (Br), valorizzati dal contributo dell'enologo Davide Sarcinella che ha accompagnato i commensali nella valutazione organolettica dei prodotti. Il momento conclusivo della domenica mattina è stato riservato alla bella Gallipoli con messa in cattedrale, passeggiata nella città vecchia e pranzo di salute presso il ristorante "La Giudecca". Come sempre è stata un'esperienza coinvolgente che ha fornito l'opportunità di promuovere nuovi aspetti del nostro Salento condividendo questo fine settimana con tanti Confratelli. Un momento di crescita che integra un percorso iniziato diversi anni addietro e che ci auguriamo per il futuro possa coinvolgere sempre nuove Confraternite così da valorizzare maggiormente il pampascione salentino e il patrimonio storico-culturale della nostra terra.



Confraternita del Gorgonzola di Cameri CONVIVIO 2018

Si è tenuto domenica, 8 aprile, il 18° Convivio annuale della Confraternita del Gorgonzola di Cameri. Negli ultimi anni il nostro Raduno è sempre stato onorato dalla partecipazione massiccia di Confraternite da tutta Italia e anche quest'anno la presenza non è stata da meno. Ben 212

confratelli hanno voluto essere presenti alla nostra tavola e hanno ben rappresentato 34 Confraternite da 8 regioni di Italia. Questa continua conferma dell'ottimo lavoro che la nostra Confraternita sta svolgendo non può che farci piacere, sia perché significativo dell'apprezzamento verso il prodotto che tanto ci sta a cuore e che cerchiamo di promuovere e di far conoscere, sia perché viene ripagato il



nostro sforzo di proporre e far visitare sempre nuove realtà artigianali e non presenti sul nostro territorio. Quest'anno la giornata è iniziata con la vista mattutina al Birrificio Artiginale Hordeum, una realtà giovane della città di Novara. Giovane sia per

l'età dei soci che con entusiasmo ne portano avanti l'idea sia perché presente in città da pochi anni. La degustazione delle birre proposte da Hordeum nel corso della colazione ha riscosso molto entusiasmo anche per l'ottimo accostamento con il gorgonzola e i salumi che erano a disposizione per l'assaggio. Ma ancor più sono state apprezzate la visita allo stabilimento di produzione e le

spiegazioni che tanto appassionatamente ha condiviso con tutti i visitatori il mastro birraio di Hordeum. Dopo la colazione e la visita siamo stati accolti dal Ristorante Farese presso il quale si svolto come ogni anno il pranzo, ricco di portate tramite le quali poter degustare il nostro magnifico gorgonzola, sia nei nuovi abbinamenti



che il ristorante non manca mai di proporre, sia in purezza e con abbinamenti classici che non possono mai mancare. Durante la Cerimonia dello scambio dei



doni, prima della chiamata delle numerose Confraternite, abbiamo voluto dedicare un ricordo ai nostri cari amici Ugo Guida e Santino Pacco che recentemente ci hanno lasciato e che da sempre sono stati vicini alla nostra Confraternita, mai mancarono ai nostri incontri. A ricordo della giornata e per poterne continuare la degustazione

tutti i partecipanti hanno ricevuto un omaggio del nostro prodotto gentilmente offerto dalla ditta Igor.

Le Confraternite presenti.

Fice – Federazione Italiana Circoli Enogastronomici, Accademia Italiana della Costina, Arcisodalizio per la Ricerca della Spalla Cruda Suprema, Circolo Della Rovere, Circolo Enogastronomico Lombardo 'La Franciacorta', Circolo Enologico Leonicense dei Colli Berici, Club dei 12 Apostoli, Compagnia dei Vignaioli e Tavernieri della Comunità di Torgiano, Confraternita del Salam D'la Duja e del Fidighin, Confraternita Amici Del Porcello, Confraternita D'la Tripa, Confraternita dei Grass, Confraternita del Bollito e della Pera Madernassa, Confraternita del Cotechinomagro, Confraternita del Formaggio Piave DOP, Confraternita del Fritto Misto, Confraternita del Riso del Vino e del Gorgonzola, Confraternita del Sanbajon e dij Noaset, Confraternita della Bagna Caoda, Confraternita della Mesc-Ciua, Confraternita della Nocciola Tonda gentile di Langa, Confraternita della Polenta di Vigasio, Confraternita della Vite e del Vino, Confraternita dello Spiedo tradizionale Bresciano, Confraternita Enogastronomica Bresciana della Grappa, Vini e antichi Sapori, Consociazione Helicensis Fabula, Cuj dal Lundas, Magistero dei Brusciotti da Busti Grandi, Ordine dei Cavalieri della Polenta, Ordine dell'amarena e del Nebbiolo, Ordine Obertengo del Raviolo e del Gavi, Pegaso – Confraternita Varzese Accademici del Salame, Sosson D'orvaux – Ambasciata Italiana, Sovrano Ordine dei Cavalieri della Grappa e del Tomino, Venerabile Confraternita del Bacalà alla vicentina.

CI SARA' ANCORA IL CONIGLIO SULLE NOSTRE TAVOLE?

Il coniglio, nella nostra gastronomia, è infatti fortemente presente nell'Italia centrale (Toscana e Umbria soprattutto), dove sono tipiche le preparazioni in salmì, arrosto o al forno con patate. Ma anche in Liguria, con un ricco condimento dove fanno bellamostra di sé pinoli e olive taggiasche. Nel resto dell'Italia settentrionale lo si può trovare in salmì accompagnato da polenta e funghi oppure alla brianzola,



al tegame con burro, grappa, ginepro e noci; o alla piemontese, con i peperoni. Una chicca, in Valtellina e Valchiavenna, è il coniglio "in sguazèt", preparato su pentole in pietra ollare. Al Sud domina l'inimitabile ricetta all'ischitana, con strutto, pomodorini, basilico e peperoncino, oltre alla più semplice ricetta alla cacciatora (con i pomodori al posto dei pomodorini e senza strutto). Da citare, in Sardegna, il coniglio "a succhittu", piatto tipico del Campidano, che prevede una marinatura nell'aceto e un condimento a base di capperi, olive e pomodori, sia secchi che freschi. Questo, guardando alla storia e alla tradizione. Perché il panorama sta radicalmente cambiando.

Consumi giù e produzione dimezzata.

C'è allarme, infatti, nelle valutazioni delle Associazioni di settore. Il



coniglio, che per generazioni e generazioni è stato uno dei piatti della tradizione gastronomica nazionale, rischia di scomparire. Questo perché, sempre più spesso, lo si considera un 'animale d'affezione'. E che non sia un allarme infondato, lo si capisce se si pensa che, in Parlamento, è stata depositata una proposta di legge per vietarne l'uso alimentare. Ma così

si rinuncia a carni pregiate e salutari (quella di coniglio è l'unica carne priva di colesterolo), oltre che

a un pezzo della nostra tradizione. Tra le pietanze tipiche della cucina italiana che stanno risentendo maggiormente delle mode alimentari, sicuramente c'è il coniglio. Anzi, 'risentirne' è un termine assai blando perché, secondo la Coldiretti, saremmo addirittura vicini all'estinzione. I dati, in effetti, sono impietosi. In 25 anni, il numero dei conigli allevati si praticamente dimezzato, con un crollo del 47%. Siamo passati dai 12,3 milioni di capi allevati nel 1990 ai 7,2 milioni del 2010, per finire ai 6 milioni del 2017. Per quanto riguarda il consumo, poi, si arriva con grande fatica al traguardo di un chilogrammo per persona/anno.

Cause economiche.

Colpa delle opacità della filiera, certo: "I compensi riconosciuti agli allevatori non coprono i costi necessari per garantire la qualità del prodotto italiano", rileva l'associazione. E questo "nonostante si assista alla riscoperta e valorizzazione da parte di chef e nutrizionisti in tutto il mondo per le proprietà salutistiche e dietetiche della carne". Consoliamoci con un altro dato: "Malgrado il crollo l'Italia si conferma primo produttore europeo e sfida la Cina nel primato mondiale, anche se a insidiare la posizione ci sono il Venezuela e la Bolivia". Ma non solo. Cosa si nasconde dietro questa situazione? Le leggi del mercato, si sa, sono semplici. Se i venditori non sono disposti a pagare 'il giusto', ossia un prezzo più elevato agli allevatori, vuol dire che la domanda non lo supporterebbe. I



consumatori non lo acquisterebbero: quindi, a monte, il problema è nella domanda, nei gusti dei consumatori, che sembrano non apprezzare più il coniglio come un tempo. E poi, perché pollo e tacchino sì (vanno a gonfie vele sui nostri mercati) e il coniglio no? In fondo sono entrambe carni bianche, e quella di coniglio è forse ancor più pregiata e ricca di sostanze nutritive. Non a caso, assieme all'agnello, quello di coniglio è il primo omogeneizzato che si introduce nell'alimentazione dei bambini durante lo svezzamento.

In galera?

La risposta è evidentemente nella bellezza e nella tenerezza che ispira ogni coniglietto, sempre più spesso presente nelle case degli Italiani



come animale da compagnia piuttosto che da allevamento per scopi alimentari. Non è un caso che - nella passata legislatura - sia stata presentata in parlamento una proposta di legge che riconoscerebbe al coniglio lo status di 'animale d'affezione'; equiparandolo al cane e al gatto. Di qui (se si arrivasse ad approvare una simile legge) il divieto di usare la carne di coniglio. Anzi (si leggeva

nella citata proposta) "..chiunque allevi, esporti, importi, sfrutti economicamente o detenga, trasporti, ceda o riceva a qualunque titolo

conigli al fine della macellazione, o commercializzi le loro carni", rischierebbe da quattro mesi a due anni di carcere, oltre a una sanzione da mille a cinque mila €uro per ciascun animale. Insomma: chi mangia coniglio diventa, ipso facto, un criminale.



Piccoli allevamenti familiari in difficoltà.

Andando oltre l'emotività, si deve osservare che, in questo modo, si finirebbe col criminalizzare un pezzo della tradizione. "L'allevamento del coniglio in Italia - rileva la Coldiretti - fa parte di una delle tradizioni più consolidate del

nostro Paese, con un forte presenza di allevamenti familiari che, nel passato, hanno spesso garantito il fabbisogno alimentare in molte realtà rurali". E a pagare lo scotto della 'modernità' sono stati proprio molti piccoli allevamenti destinati al consumo casalingo, dove si trasmettevano antiche ricette conservate gelosamente da generazioni: dal coniglio in salmì a quello alla cacciatora, per non dire di quello 'all'ischitana' che è diventato addirittura il simbolo culinario dell'isola.

Che fare?

La ricetta per il rilancio, spiega il presidente di Coldiretti Roberto Moncalvo, sta nel "sensibilizzare i cittadini sull'alto contenuto nutrizionale e salutistico della carne ma anche lavorare sulla trasparenza con la tracciabilità dell'origine. Ad oggi, infatti, non è obbligatorio indicare in etichetta la provenienza della carne di coniglio con il rischio che venga spacciata per italiana quella importata". Occorre, in altre parole, che l'Italia e l'Europa si diano da fare dal punto di vista legislativo e che gli allevatori facciano la loro parte istituendo il marchio "coniglio italiano". Facile? Vedremo.



Piluccando qua e là

Coniglio alla senape.

Cospargere con un cucchiaino di senape il coniglio e lasciarlo insaporire per 30 minuti, aggiungere anche lo spicchio d'aglio tagliato a metà sbucciato. Tritare la cipolla farla appassire in un tegame per 2 / 3 minuti in olio di semi, aggiungete il coniglio e rosolatelo in tutti i pezzi, e in tutte le sue parti. Unire il vino e farlo evaporare, coprire il tegame con un coperchio e cuocere a fiamma bassa, per altri 30 minuti girando spesso i pezzi. Non appena il coniglio avrà un colore più intenso toglierlo dal tegame. Nel fondo di cottura mettere la pancetta, il timo, la panna, un cucchiaino di senape, il sale e il pepe. Mescolare bene la salsa, rimettere il coniglio e cuocere per altri 10 minuti. Disporre il coniglio in un piatto. Servite caldo.



Coniglio alla birra.

Ingredienti

8 cosce di coniglio, 250 ml di birra chiara, 1 cipolla, ½ gambo di sedano, 1 carota, 400 ml di brodo vegetale, Preparazione di base: rosmarino qb, timo qb, olio extravergine d'oliva qb, sale e pepe qb.

Preparare un trito fine con il sedano lavato, la carota pelata e la cipolla sbucciata e tenetelo da parte. In una casseruola capiente scaldare l'olio, poi mettere in cottura le cosce di coniglio e farle sigillare a fiamma abbastanza alta (senza bruciarle); trascorsi 8-10 minuti, quando la carne avrà preso colore, unire in casseruola il trito di gusti e lasciar andare la



cottura per 3-4 minuti allungando con pochissima acqua, poi sfumate con la birra. Quando l'alcool sarà evaporato, abbassare il fuoco, coprire con il coperchio e lasciare in cottura il coniglio per almeno 45-50 minuti mescolando di tanto in tanto e allungando, se necessario, con del brodo vegetale caldo. Verso metà cottura unire in casseruola anche il rosmarino e il timo finemente tritati e aggiustate di sale e pepe. Servire il coniglio

ben caldo bagnandolo con qualche cucchiaino del sughetto di cottura.



Il fondatore
Francesco Mazzoli

*Affermare valori
e 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