

Direttore responsabile Silvano Cavallet

Anno VIII numero 3  
Mag. Giu. 2018

# ENOFICE

nuova

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

LA CASTAGNA  
4000 ANNI DI STORIA

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

## 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

*Affermare valori  
e finalità delle  
Confraternite*

editoriale



**Marco Porzio**  
**Presidente FICE**

Carissimi confratelli,

in questo periodo il nostro impegno è rivolto, oltre alle molte iniziative in corso, al miglioramento della nostra rivista NUOVA ENOFICE.

Attualmente, come sapete, la rivista è composta da una prima parte nella quale si da conto delle attività svolte dai singoli Circoli e da una seconda parte, di approfondimento culturale soprattutto - ma non solo - enogastronomico.

La nostra intenzione è quella di poter divulgare la rivista anche al di fuori del circuito della FICE perché possa diventare uno strumento attraverso il quale far conoscere le nostre attività e portare avanti uno degli scopi della nostra Federazione; quindi, far conoscere la realtà enogastronomica tipica dei nostri territori e i prodotti che la caratterizzano.

Affinché questo possa avvenire è necessario che la sezione dedicata all'approfondimento culturale possa crescere rispetto a quanto pubblicato fino ad oggi. Per questo chiediamo la vostra collaborazione perché ogni Circolo, meglio di chiunque



altro, può dare il proprio contributo riguardo la specificità del proprio territorio e del prodotto che ha scelto di rappresentare.

Sarà quindi ben accetto qualsiasi tipo di articolo o materiale legato al vostro territorio che vorrete sottoporre alla nostra attenzione per valutarne la pubblicazione. Mi fa inoltre piacere annunciarvi che dal prossimo numero verrà inaugurata una nuova sezione dedicata alla pubblicazione delle ricette tipiche di ogni Circolo.

In un primo momento attingeremo alle ricette che abbiamo già raccolto lo scorso anno con la collaborazione di alcuni di voi. Anche in questo caso però aspettiamo il vostro contributo per rendere anche questa iniziativa il più interessante possibile. Ovviamente più tipiche saranno le ricette, meglio verrà raggiunto il nostro scopo. Tutto questo, come ho detto in precedenza, speriamo possa rendere la nostra rivista più attuale e più accattivante anche per chi non fa parte dei nostri Circoli ma è interessato al nostro operato.

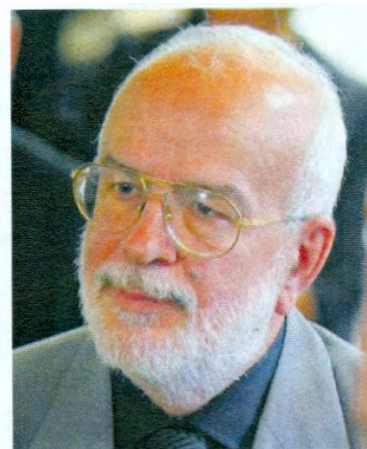
Saluto tutti voi e rimando, per chi sarà presente, al prossimo Raduno nazionale in quel di Parma; per tutti, poi, un arrivederci alla prossima occasione.

Marco Porzio





***a proposito...***



Se è lecito mettere uno accanto all'altro, momenti di spessore diverso, credo che anche per una realtà come la nostra Federazione si possa sostenere che la conoscenza della propria storia rappresenti uno snodo di straordinaria importanza.

Ciò che è stato fatto, e le persone che lo hanno reso possibile, per la crescita e lo sviluppo della FICE non può che essere un patrimonio di tutti. Un patrimonio del quale andare orgogliosamente fieri. Per questo, mi è parso importante pubblicare, in apertura di questo numero della nostra Rivista, l'intervento svolto da Francesco Mazzoli nel corso del 3° Congresso delle Confraternite enogastronomiche europee.

Indicazioni chiare, dirette, di grande efficacia ma, assieme, di una immediatezza quasi disarmante. Insomma: un suggerimento del quale non mancheremo di tener conto.

Grazie, Francesco!



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>



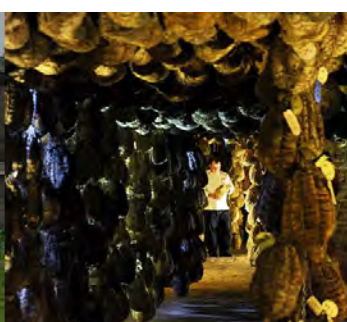
SALSOMAGGIORE



BUSSETO



POLESINE



CANTINE

Correva l'anno 2005 e Verona ospitava il III° congresso delle Confraternite Enogastronomiche europee. Un appuntamento importante non solo per le presenze (91 Confraternite di Francia, Portogallo, Spagna oltre che dall'Italia) ma anche per lo spessore degli interventi. Qui ripropriamo quello del Francesco Mazzoli, che conserva intatta tutta la sua validità.

### L'ETICA DELLA CONFRATERNITA

Cari Confratelli,

Prendendo lo spunto da quel poco di esperienza che ho avuto modo di acquisire pellegrinando, per anni, tra le tante Associazioni Enogastronomiche che popolano la nostra bella Italia, mi son reso conto, “de facto” più che de “iure”, di come operano i Sodalizi Bacchici. Per cui resto sempre dell'opinione che il contatto “diretto” con i Confratelli, il conversare con loro, lo stare a tavola con loro, il conoscere il loro modo di pensare ed agire, sia il miglior “maestro” per intendere e capire il complesso mondo dell' enogastronomia associativa. La Confraternita è una scuola; dove si imparano tre momenti che reputo essenziali alla vita sociale.



*L'umana psicologia.* Perché ci si muove in un libero associazionismo di “volontari” imparando le leggi, scritte e non, che lo regolano.

*L'apprendimento.* E' la base che sostiene le tre fasi essenziali di un convivio: conoscere il Vino, conoscere il Cibo ed apprendere le relazioni che tra loro intercorrono.

*La distensione.* Poiché il convivio è incontro tra esseri pensanti, è di per se stesso motivo di dialogo, di serenità e di amicizia. In altre parole, di distensione.

Tre momenti, come ho già fatto rilevare in altre occasioni, che richiedono la partecipazione di tre virtù fondamentali:

*L'umiltà.* L'enogastronomia è quella, diciamo, scienza in cui 2 + 2 può fare tre o anche cinque. Pertanto 'pontificare' in merito è presuntuoso e sciocco.

*La sincerità.* Le ambiguità, sia in cucina che a tavola, alla resa dei conti, non pagano. Si dice che il diavolo appronti le pentole; ma non i coperchi. Sacrosanta verità.

*L'amicizia.* Senza questa la Comunità non funziona.

Su questo 3 + 3 se ne inserisce un quarto: la *promozione* dei prodotti tipici locali con conseguente valorizzazione del territorio.

Ogni angolo del nostro mondo ha un suo prodotto particolare; che merita attenzione, conoscenza e protezione. Perché è la genuina espressione di un popolo; grande o piccolo esso sia. Dico “protezione” in quanto c’è il pericolo della clonatura, copiatura, contraffazione, ecc. È compito dello Stato proteggere i propri prodotti. Ma la Confraternita, se è veramente tale, ha il dovere di collaborare. Segnalando quanto può essere, o già lo è, di pericolo a quella data coltura, l’incoscienza, l’affarismo o la cattiveria dell’uomo. Qualcuno potrebbe obiettare: ma non siamo spioni! Già, non lo siamo, infatti. Vogliamo soltanto difendere l’integrità di quanto in casa nostra - e qui si difende una proprietà! - si produce. Questo, con la segnalazione di una contraffazione, o altra pratica scorretta, a chi può porvi legalmente rimedio. Ed in questo vasto campo l’azione comune è d’obbligo. Una UNIONE (Associazione, Federazione, od altro) di tutte le Confraternite europee, per non dire mondiali, che vigili onde i vari “soggetti” abbiano la possibilità di scambiarsi liberamente proposte, idee, iniziative, incontri per la salvaguardia dei propri prodotti territoriali. Consentitemi di rilevare che in questo campo, cioè l’“UNIONE”, di tentativi ce ne sono stati parecchi. Sempre però minati da inutili personalismi. Pertanto inefficaci. Noi italiani siamo per una UNIONE, una sola, europea, che abbia la volontà di operare per il bene del nostro “Vecchio Continente”. E che raccolga tutti coloro che credono nei valori materiali sì, ma anche etici, di costume e di socialità raggruppati nella piacevole “scolarità” delle Confraternite, tutelatrici del patrimonio etnico, culturale e di territorio di ciascun popolo. Non ha importanza che questa UNIONE, o altro di consimile, sia italiana o tedesca, spagnola o francese, svizzera o inglese, russa o ungherese, ecc. L’essenziale è che essa, per volontà di tutti, sia UNA e che voglia operare in nome dell’AMICIZIA, dell’UMILTÀ e della SINCERITÀ.

Grazie per l’ascolto.



# Attività dei Circoli

## Confraternita Dogale della Marca GRANDE FESTA PER IL TRENTENNALE.

Nella splendida cornice di Villa Condulmer di Mogliano Veneto la Confraternita Dogale della Marca ha accolto le Confraternite e gli amici invitati con una tradizionale colazione di benvenuto, composta da cotechino, soppressa, frittatine con erbe di stagione, formaggi Piave e Morlacco. Il tutto accompagnato da un Prosecco DOC Brut della cantina Balan di Trebaseleghe. A fare gli onori di casa, il presidente della Confraternita, Francesco Danesin, che ha presentato la giornata e ricordato le finalità della Confraternita che, in questo, 2018, festeggia il trentesimo della



fondazione. C'è stato, poi, un interessante seminario dedicato alla riscoperta della coltivazione della pesca bianca di Mogliano Veneto. Relatore Luca Checchin, un giovane agricoltore moglianese che, dopo la laurea, è subentrato nell'azienda agricola di famiglia, dando un notevole impulso organizzativo e riscoprendo la coltivazione della pesca bianca moglianese, antica coltura locale. Molto dettagliata la sua illustrazione, corredata da dettagli ed interessanti riferimenti documentali, della storia della pesca bianca di Mogliano, che ha avuto il massimo splendore a cavallo delle due guerre mondiali, arrivando persino ad essere esportata nei principali mercati europei dell'epoca. Inoltre, grazie anche alle sue



caratteristiche organolettiche, è stata per anni l'ingrediente alla base del famoso cocktail Bellini, creato da Arrigo Cipriani all'Harry's bar di Venezia. Dopo aver dato spazio alle tante domande e curiosità poste dai presenti, Danesin ha presentato il secondo relatore della giornata, Vanni Favaro, mastro birraio moglianese, contitolare del birrificio BIRA (ovvero Birrificio Indipendente Regionale Artigianale), una micro realtà artigianale con sede nella

vicina località di Dosson di Casier, nata dalla passione di cinque amici Moglianesi. Dopo aver illustrato la nascita del birrificio, Favaro ha

presentato una birra stagionale aromatizzata con la pesca bianca di Mogliano, una particolare produzione artigianale fatta con materie prime tipiche trevigiane. Dopo l'intervento dei due relatori c'è stata l'intronizzazione di due nuovi soci della Confraternita, gli amici Daniele

Rossato e Maurizio Tortato che hanno accettato con la formula di rito di diventare Confratelli del nostro Sodalizio. La festa è proseguita con il tradizionale Convivio, molto curato nei dettagli e negli abbinamenti. E' stato proposto uno spartito della tradizione trevigiana composto da: antipasto con nervetti, penini di maiale con fagioli e gallina in saor abbinati ad un Extra



Brut Metodo Classico 2009 di Tamellini; primo piatto di Bigoi con il sugo di anitra abbinati ad un Carmenere I.G.T. delle Venezie 2017 di Cecchetto Giorgio, per proseguire poi con la faraona con la pevarada e contorni di stagione a cui è stato abbinato un Vecchio Grion's 2013 di Balan. Mentre in sala veniva servito uno sgroppino al limone, Danesin ha illustrato il menù e le ragioni delle proposte e degli abbinamenti. In tale contesto è intervenuto il professor Olivo Michielan, gradito ospite e docente presso l'Istituto Alberghiero di Castelfranco Veneto, che ha spiegato dal punto di vista tecnico il susseguirsi delle pietanze e dei vini e le logiche del loro abbinamento. Il pranzo è quindi proseguito con un eccellente piatto di pesce costituito da un Bisato in umido con polenta accompagnato da un Tai Colli Berici Riveselle 2016 della cantina Piovene Porto Godi. Per finire è stato servito un classico Tiramisù abbinato ad un Moscato Fior d'Arancio Spumante Colli Euganei DOCG dell'azienda Conte Emo Capodilista. Prima dei



saluti finali è stato doverosamente reso merito a chi ha lavorato per preparare le pietanze e servirle in tavola; sono stati chiamati in sala per un caloroso applauso e la consegna di un omaggio, i sommeliers, il maitre Ennio Carraro con i suoi collaboratori e lo chef Marco Vignaga con la brigata di cucina. Sono state infine chiamate le tredici Confraternite intervenute, per ringraziarle della loro presenza ed omaggarle, a ricordo della giornata, di una copia della relazione sulle pesche di Mogliano Veneto redatta da Luca Checchin, e di una confezione della birra aromatizzata alla pesca del birrificio BIRA.

## Confraternita del Sambajon e dij Noaset XXXVI TORNATA

Domenica 27 maggio 2018 si è svolta la XXXVI Tornata della Confraternita del Sambajon e dei Nocciolini di Chivasso alla presenza di tanti ospiti. A fare gli onori di casa - nella cornice di Palazzo Rubatto, sede della Pro Loco l'Agricola - è stato il



Gran Maestro Roberto Cantamutto. La giornata è, poi, proseguita con una breve sosta all'Arco dei Verulfi, nella Chiesa dei Santi Giovanni Battista e Marta, dove il confratello Fabrizio Spegis, della Società Storica Chivassese, ha illustrato storia e recenti restauri. Sono stati intronizzati sei nuovi confratelli: Claudio Anselmo, Anna Cattaneo, Pasquale Centin, Franca Corio, Paolo Lesquier e Linda Usai. La Tornata si è conclusa con aperitivo nel parco e pranzo presso un prestigioso ristorante della zona.



## Confraternita del Formaggio Piave Dop HO FATTO CENTRO: UNA SERATA CON OSCAR DE PELLEGRIN

Serata di grande coinvolgimento emotivo, quella che ha visto ospite della Confraternita il campione paralimpico Oscar De Pellegrin. Una storia, umana non meno che sportiva, che merita di essere conosciuta e raccontata. "Ero un ragazzo normale, che viveva in una frazione del Comune di Belluno, interessato alla meccanica e all'azienda agricola di



famiglia. La scuola? Diciamo che non ero propriamente un drago. Me la cavavo, ecco. Lo sport? Allora pensavo che fosse tempo perso. Giusto quattro calci con gli amici a una bottiglia di plastica vuota, nulla di più. Perché, come dicevo, i miei interessi erano altri". Va da sé che un simile approccio ha reso i presenti ancora più curiosi. Com'è stato, infatti, possibile che da queste

premesse sia uscito un atleta capace di vincere sei medaglie in altrettante edizioni dei Giochi? Per non dire dei titoli e delle medaglie in rassegne nazionali, europee e mondiali? "Succede che, poco dopo i vent'anni, ho avuto il mio incontro col destino. Un'operazione – il trasporto di legna col trattore – ripetuta decine di volte ha avuto un esito inatteso. Col trattore che si rovescia e mi cade addosso. Mi son

risvegliato in ospedale e, da subito, ho capito che la mia vita sarebbe cambiata". Oscar ha, quindi, raccontato - con una pacatezza e un modo diretto che hanno certamente sorpreso i confratelli presenti - la sua presa di coscienza della nuova realtà. "Non è stato facile, lo ammetto. Ma sono stato molto aiutato da tante persone. Dalla mia fidanzata, poi moglie, Edda; dalla mia famiglia (magnifici genitori), dagli amici. Ho presto capito che accettare un aiuto non è segno di debolezza ma, piuttosto, di apertura mentale". Una dopo l'altra, Oscar ha proposto le immagini di quei mesi. Il ritorno a casa, la fatica di riprogrammare la vita, la scelta di occupare il tempo usando una macchina da maglieria ("Credo che nel mio paese ci siano ancora tanti che hanno una sciarpa, una maglia, un paio di calzini, che avevo realizzato in quel periodo) e l'incontro con una persona destinata a fare da catalizzatore. "Renzo



Colle è stato, per me e per tante altre persone, lo stimolo per il cambiamento. Lui stesso in carrozzina, già partecipante a rassegne internazionali quando ancora non si chiamavano eventi paralimpici, mi ha spinto a uscire, a frequentare gli impianti sportivi.

Così, poco alla volta, sono passato dalla 'sport terapia' – la presenza sul campo come momento di socializzazione e di apertura verso gli altri – alla pratica agonistica". Due Olimpiadi – Barcellona e Atlanta, con due bronzi nel tiro a segno – poi il passaggio all'arceria. "Mi stuzzicava l'idea di gareggiare senza barriere. Perché già allora il tiro con l'arco non faceva distinzioni: a vincere erano i migliori, in piedi o seduti che fossero". Altri quattro appuntamenti a cinque cerchi (Sydney, Atene, Pechino, Londra) con quattro allori. "Come si vince? Non pensandoci. Voglio dire che, oltre alla tecnica, bisogna allenare la mente a restare concentrata sul gesto, a vederlo e rivederlo, fino a che diventi un automatismo. Concentrarsi su se stessi e non sui risultati dell'avversario. E puntare a poter dire, al termine, 'ho fatto tutto quello che potevo fare'; e se c'è stato uno più bravo, bene per lui. Perché una cosa è certa: si impara forse più dalle sconfitte che dalle vittorie". Appeso l'arco al chiodo, Oscar si è buttato a capofitto in un'altra impresa: dar vita a una realtà – l'Associazione Sociale Sportiva Invalidi onlus – capace di essere un riferimento per le



nuove, tante, invalidità. E poi l'attività dirigenziale. E', infatti, conteso da Coni, Comitato Italiano Paralimpico e Fitarco. E siccome non se la sente di fare torti, continua a lavorare con tutti! Una storia, la sua, che ha raccolto in bel libro (Ho fatto centro), scritto con Francesca Mussoi e Marco D'Incà, già giunto alla seconda edizione.

"Sono persone come Oscar – ha commentato Fabio Bona,

presidente della Confraternita – che ti danno il senso dell'importanza della condivisione di valori per provare a costruire una società migliore".

## Accademia dello Spiedo d'Alta Marca.

### XI° CORSO MENAROSTI-LEZIONI DI SPIEDO D'ALTA MARCA

Si è concluso l'XI° corso Menarosti. Quattro lezioni di spiedologia applicata, storia, evoluzione e componenti dello spiedo, per conoscere nei dettagli la ricetta originale, le



regole del disciplinare; e per imparare a fare un eccellente spiedo d'Alta Marca oltre che a degustarlo in modo consapevole.

Prima lezione. Cenni storico-introductivi (aperta a tutti);

Seconda lezione. Componenti dello spiedo;

Terza lezione. Opzioni e scelta delle carni e dei migliori tagli, in macelleria.

Analisi del profilo sensoriale per la valutazione e la comparazione del risultato, con test pratico;

Quarta lezione. Esercitazioni pratiche su taglio carni, 'inspiedamento', gestione del fuoco, cottura e salatura.

Sabato, 5 maggio, a Refrontolo c'è

stata la degustazione finale guidata, con consegna dei diplomi e dei grembiuli ufficiali dell'accademia.

Questi i docenti: Gianpiero Rorato, Jacopo Beltrame, Renato Ballan, Tiziana Penco, Massimo Foltran, F. da Broi, Leo Ricci. E questi i Menarosti sapienti per le esercitazioni pratiche: Ernesto (Nesto), Narciso (Ciso) e Stefano (Stefanino).

Info per contatti ed iscrizione ai prossimi corsi: <https://www.facebook.com/accademiadellospiedo>.



## Confraternita della Nocciola tonda gentile di Langa. PREMIO FAUTOR LANGHE 2018

Sabato 9 giugno 2018 a Cortemilia (Cn) presso l'ex convento francescano, si è tenuta la dodicesima edizione del premio Fautor Langhe 2018, riconoscimento che viene consegnato a coloro che 'tengono alto' il nome delle Langhe in diversi ambiti lavorativi. Quest'anno, il premio è stato dato a Carlo Borsalino, editore del settimanale IDEA, e a Filippo Taricco, ideatore e direttore artistico di Collisioni. Davide Rampello, conduttore della rubrica "Paesi e Paesaggi" di Striscia la Notizia, è stato nominato Ambasciatore della Nocciola nel mondo. Gemma Boeri e



Giuseppe Canobbio, protagonisti dei recenti servizi di Striscia la Notizia dedicati alle eccellenze dell'Alta Langa, sono stati gli ospiti d'onore dell'evento cortemiliese. Franco Biraghi, titolare del Caseificio Valgrana di Scarnafigi è stato nominato Socio onorario della Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa. Una bella giornata, che la nostra Confraternita ha organizzato in collaborazione con il Comune di

Cortemilia, con il sindaco Roberto Bodrito, il giornalista Fabio Gallina e la Pro Loco cortemiliese.



## Confraternita della Pasta fresca. IL CAPITOLO ANNUALE.

Domenica 3 giugno la Confraternita della Pasta Fresca di San Martino di Lupari (PD) ha organizzato il Convivio del 'Tabarin Dell'Amicizia'. La giornata è iniziata con la visita all'Officina Meccanica SARP di Giovanni Salvalaggio, azienda leader nella produzione di macchine industriali per la pasta. Al termine della visita un ricco buffet ha allietato il palato di tutti i partecipanti. L'incontro è proseguito con la visita al Pastificio 'Pangea', dove si produce pasta senza glutine; di riso, mais ma senza additivi. Dopo questa parte culturale, il trasferimento alla trattoria 'al Faro', di Castione di Loria per il Convivio. Questo lo spartito. Antipasto: Formaggio Piave, Soppressa di Bassano accompagnati dal vino Tai, cioè i prodotti delle Confraternite che, con la nostra, hanno dato vita al



gruppo 'Tabarin dell'Amicizia'. Primi piatti: pasta di mais al ragù bianco, ravioli al ripieno di erbe e formaggio, bigoli al sugo di Orazio. Secondi: guancia di vitella e tagliata con contorni di stagione. Dolce: un delizioso semifreddo dello Chef. Durante il Convivio, il presidente della Confraternita della Pasta Fresca, Marco Grossato, ha ringraziato i

convenuti per aver aderito alla manifestazione. Hanno portato i saluti conviviali anche il Consigliere Regionale Maurizio Conte e il Presidente della Federazione Italiana dei Circoli Enogastronomici Marco Porzio. La giornata si è conclusa con un arrivederci degli Amici del Tabarin all'anno prossimo che vedrà impegnata nella tenzone la Confraternita della Soppressa di Bassano del Grappa.

### Erano presenti. le seguenti Confraternite.

Confraternita del Gorgonzola di Cameri, Pegaso Confraternita Verze Accademici del Salame di Varzi, Confraternita del Cotechino Magro di Spessa, Club dei 12 Apostoli dell'Enogastronomia di Scorzè, Confraternita del Formaggio Piave Dop, Confraternita 'La Caminaza', Confraternita della Soppressa di Bassano del Grappa; Confraternita del



Bacalà alla Vicentina, Imperial Castellania di Suavia, Confraternita della Grappa, Vini e Antichi Sapori, Confraternita Dogale della Marca, Confraternita dei Fasoi in Salsa col Basoea Forte de Bassan, Confraternita Amici del Porcello di San Paolo, Confraternita della Corniola Cornedese De.Co, Amici di Merlin Coca, Congrega dei Radici e Fasoi, Chaine Des Rotisseurs delegazione del Veneto, Confraternita del Raboso Piave, Circolo Enologico Leonico 'Colli Berici', Delegazione portoghese della Academia Madeirense das Carnes di Madeira.



## Circolo Enogastronomico lombardo 'La Franciacorta'. CONVIVIO 2018 ALLA CANTINA SOLIVE

Il Circolo Enogastronomico Lombardo La Franciacorta, domenica 10 giugno, in una soleggiata giornata dal carattere estivo, ha ospitato alla cantina Solive di Erbusco, 150 persone in rappresentanza di 21 Associazioni e Circoli della F.I.C.E. All'esterno della cantina è stato allestito un ricco buffet di prodotti del territorio curato da Fiorenzo Tonolini e da altri Soc. Gli ospiti si sono poi trasferiti nella Sala convegni per il momento ufficiale della giornata. Il Presidente, Eligio Costanzi, dopo il saluto di benvenuto ha motivato la scelta Solive, cantina ed agriturismo, per questa 27<sup>a</sup> edizione di 'Incontro in Franciacorta' ricordando che si tratta di un'azienda radicata nel territorio franciacortino da oltre un secolo. Realtà che concentra in sé tre precise caratteristiche.

1) Il legame con Rovato che, com'è noto, è la capitale della Franciacorta e sede del Circolo Enogastronomico Lombardo La Franciacorta. Solive nasce come azienda agricola dedita, fin dal XIX<sup>o</sup>, secolo all'allevamento di bovini e nel corso degli anni ha collezionato innumerevoli premi con i suoi esemplari alla fiera del Bue grasso, prima; e poi a 'Lombardia Carne' che, dal 1870, si svolge a Rovato. E proprio nel convivio è stato degustato quello che è il piatto principe di Rovato: il manzo all'olio, che il Circolo Enogastronomico Lombardo La Franciacorta promuove e che dal 2015 si può fregiare della denominazione DE.CO.



2) L'accoglienza. Solive è una delle eccellenze agrituristiche più importanti della Franciacorta sin dal 1997.

3) La produzione di Franciacorta DOCG con le prime vendemmie della cantina SOLIVE nel 1994.

E' toccato, poi, al titolare della Solive, Gian Mario Bariselli, illustrare - dopo il saluto di rito - la storia dell'azienda familiare, che - oggi alla 4<sup>o</sup> generazione - era sorta come azienda agricola con il bisnonno nel 1898 e che, nel corso degli anni, ha diversificato le proprie attività pur mantenendosi nel settore agricolo. Nel momento in cui il territorio ha subito una trasformazione incredibile ed un successo inaspettato negli ultimi decenni, l'azienda, con la lungimiranza dei pionieri del fenomeno Franciacorta, ha iniziato la produzione di uva, prima da vendere e poi

finalmente nel 1989 con la vinificazione in proprio del primo Franciacorta. Ad oggi, Solive possiede quaranta ettari di vigneto e produce 85/90.000 bottiglie di



Franciacorta. Oggi, Solive è - assieme - allevamento di bestiame, agriturismo e cantina. E' seguito l'intervento di Patrizia Galli, assessore alla Cultura del Comune di Adro, che ha sottolineato l'importanza per le Amministrazioni locali di valorizzare le aziende del territorio ed i loro prodotti, educando le nuove generazioni al consumo consapevole dei prodotti sani e buoni del

territorio. A volte si dà preferenza a prodotti provenienti dall'estero, dove i controlli non sempre sono rigorosi come i nostri. C'è stato, poi, l'intervento di Adriano Baffelli, Presidente della Fondazione Franciacorta. Fatti gli auguri al Circolo La Franciacorta per il 27° 'Incontro', Baffelli ha ricordato che la "Franciacorta è un territorio che andrebbe visitato a piedi o in bicicletta per scoprirne così tutte le sue ricchezze: borghi, palazzi, castelli, monasteri, abbazie. Ma di ogni angolo di questa terra, pregno di storia, come ad esempio l'Abbazia Olivetana di Rodengo Saiano o il Monastero di San Pietro in Lamosa dove è stata creata la fortuna di questo territorio con i Benedettini, prima e i Cluniacensi, poi. Monaci che prima con l'agricoltura e poi con la viticoltura hanno creato i presupposti di quello che ora è la Franciacorta". Il presidente Costanzi ha, poi, invitato Baffelli a presentare il libro 'Lago di Iseo' (Foto di Marco Paris, edito da Emozioni Franciacorta) che è stato, successivamente, offerto ai Gran Maestri delle Confraternite, assieme a una copia di 'Franciacorta 2027. Indagine Previsionale - Sintesi dei Risultati' (Studio De Masi) e a una bottiglia di Curtefranca. Interessanti le fotografie di questo libro che può quasi definirsi una guida turistica dove vengono descritti, in quattro lingue, i paesi che circondano il lago d'Iseo senza campanilismi fra la sponda bresciana e quella bergamasca. Paolo Turra, enologo di Solive, ha consigliato di soffermarsi con lo sguardo sul paesaggio in cui si trova la cantina, ed alla sua posizione centrale dell'anfiteatro scavato nei secoli dallo scioglimento del ghiacciaio che ha lasciato così importanti caratteristiche al suolo. Ha poi

tratteggiato gli elementi più importanti del Metodo classico della produzione del Franciacorta; per concludere che le cantine di Franciacorta si sono date l'obiettivo, entro il 2030, di convertirsi totalmente al biologico. Ha sottolineato che Solive al momento è totalmente biologica nel campo, e per quanto concerne la cantina, con la filosofia di non aggiungere niente di artificiale, lo sarebbe anche lì. Soddisfazione ha espresso Marco Porzio Presidente F.I.C.E., per la presenza di molti Circoli; un segnale che la Federazione sta andando nella direzione giusta. Porzio ha anche ricordato che il momento centrale dell'anno sarà rappresentato dal Raduno nazionale che la Confraternita del Tortel Dols di Colorno (Pr) proporrà dal 4 al 7 ottobre prossimi. Il presidente Costanzi ha voluto ricordare il Past President, Corrado Cugnasco scomparso nel mese di febbraio, che tanto lustro ha dato al Circolo con i suoi corsi sull'Arte del Buon Bere e con i suoi insegnamenti; oltre ad essere stato - per oltre 40 anni -



l'enologo di alcune delle più prestigiose cantine di Franciacorta. Conclusasi la parte ufficiale c'è stata la visita in cantina dove l'enologo Paolo Turra ha fornito ulteriori informazioni agli ospiti per poi concludere con una degustazione di due Franciacorta: il Rosé e il Satèn di Solive. Al termine della visita, il trasferimento all'Agriturismo Solive che si trova a qualche centinaio di metri della cantina, esattamente a Nigoline. Molto interessanti i piatti proposti. In particolare il risotto alla formaggella rustica, con ristretto al Curtefranca rosso e scaglie croccanti di grana, e l'immane manzo all'olio di Rovato con polenta. (Margherita Peta – ASA).

## Macaronicorum Collegium - Amici di Merlin Coccai ALLA CORTE ESTENSE - XXVII^ RASSEGNA

Presso l'Antica Locanda "Al Cappello" di Mel si è conclusa la XXVII^ rassegna "A Tavola Con Merlin Coccai". Il filo conduttore della rassegna è stato "Cosa mangiavano e dicevano Ariosto e Folengo quando aprivano la bocca". Questo ultimo incontro ha avuto per tema "Folengo e i tre Ferraresi". Il Presidente Otello Fabris ha tenuto la dotta orazione sull'argomento e, a conclusione, ha intrattenuto i partecipanti illustrando con diapositive le giornate di studi folenghiani effettuate a Massa Lubrense e aventi per tema "I Folengo nella Terra delle Sirene". Questa importantissima manifestazione è stata organizzata dall'Associazione Internazionale per gli Studi Folenghiani "Amici di Merlin Coccai" e dall'Archeoclub di Massa Lubrense, sostenuta dall'Amministrazione Comunale e appoggiata dal Centro Studi "Bartolommeo Capasso" di Sorrento, dalla Pro Loco "Due Golfi", dall'Associazione "Torca-Crapolla", dal Servizio Civile

Nazionale e dalla Confraternita del SS. Rosario di Sant'Agata, dove è stato ospitato l'evento nel suo oratorio. Si è parlato dei rapporti dei fratelli Folengo con Massa e, in particolare, con Crapolla, dove i due benedettini hanno trascorso alcuni anni di vita eremitica agli inizi degli anni Trenta del '500. Testimone di questo soggiorno è una parte cospicua della loro produzione letteraria, come l'Umanità del Figliuolo di Dio, lo Ianus, il Varium Poema e la redazione Cipadense del Baldus di



Teofilo e i Pomiliones di Giambattista. Era presente anche una folta delegazione dell'Associazione Internazionale per gli Studi Folenghiani "Amici di Merlin Coccai" di Bassano del Grappa guidata dal Presidente Otello Fabris, tra i maggiori studiosi italiani dei fratelli Folengo. Come al solito la conclusione con uno spartito dedicato alla Corte Estense con portate tratte dal C. Messi Sbugo, 'Banchetti e Composizioni di vivande' (edito a Venezia nel 1557). Dopo il banchetto, un brindisi conviviale e l'arrivederci a settembre per l'inizio della XXVIII^ Rassegna.

## Ordine dei Castellani del Chiaretto

### GRAN SERATA 40° ANNIVERSARIO DI FONDAZIONE

Il 18 maggio 2018 abbiamo festeggiato il 40° Anniversario della Fondazione dell'Ordine presso il ristorante dell'Hotel Acquaviva, di proprietà della società Terme e Grandi Alberghi di Sirmione, situato a Rivoltella del Garda, nello spazioso ed arioso salone denominato Giardino d'Inverno. Aperitivi, antipasti e stuzzichini di benvenuto di qualità sono stati serviti sulla terrazza coperta all'aperto con vista sul lago, cui è seguita la cena con portate di gnocchetti con



pomodori, cernia e olive taggiasche e risotto mantecato al taleggio ed erbe fini, cui è seguita una rollatina di coniglio in porchetta con verdure di stagione. Brindisi iniziale con il Chiaretto della Cantina Turina vincitore del Palio 2018. La serata è stata allietata da un intrattenimento musicale con il noto cantautore bresciano Charlie Cinelli che ha interpretato alcuni brani musicali dedicati – o che contengono riferimenti – al vino. I Castellani e le Castellane hanno consegnato al Gran Maestro Fondatore Ennio Avigo ed al Socio Fondatore Guido Maifreni una targa ricordo di ringraziamento per aver dato vita alla Confraternita. Considerata l'importanza della serata, il Consiglio Direttivo ha consegnato a tutti i presenti la riproduzione di due documenti importanti che testimoniano l'attività vitivinicola compiuta da Pompeo Molmenti che a fine '800 aveva iniziato la produzione di vino chiaretto sulla riviera bresciana del lago di Garda. Le copie ricordano i Diplomi (con medaglio d'oro) consegnati all'Esposizione Bresciana del 1904, per vino rosso comune da pasto 1903, dal Ministro dell'Agricoltura per il razionale sviluppo dato alla viticoltura e alla enologia. A tutte le Castellane è stata, infine, consegnata una sciarpina di seta, mentre ai Castellani una cravatta di seta entrambe di colore petalo di rosa riportanti le insegne dell'Ordine su una leggera ed elegante trama di allori, sulla quale campeggia il numero 40.

## Club Enogastronomico Viterbese UNA CONVIVIALE..SPECIALE

Al termine di questo primo semestre di incontri che ha visto la presentazione di temi di particolare importanza gastronomica, come l'omaggio al cibo italiano nell'anno ad esso dedicato o il ricordo del fondatore della cucina italiana, Gualtiero Marchesi, o - ancora - una più approfondita conoscenza dei prodotti orticoli, solo per citare qualche momento, il Club Enogastronomico Viterbese si è preparato alla pausa estiva con una conviviale, che si è



svolta sabato 23 giugno, presso il ristorante Palazzo Ranucci a Toscana.

Una conviviale sicuramente diversa dal solito. I piatti, infatti, sono stati cucinati 'a vista'. L'executive chef di Palazzo Ranucci, Vincenzo Cuomo, aiutato dallo chef Eros, ha preparato tutte le pietanze davanti ai soci, dando conto, ad ogni passaggio, della composizione, degli ingredienti e delle tecniche di cottura.



Una serata di particolare valenza gastronomica grazie alle capacità degli chef, del sommelier Massimo, della collaboratrice di sala, Eleonora, per la preparazione dell'aperitivo in terrazza.

## Ordine Dei Castellani Del Chiaretto MERENDA PRESSO CANTINA MARSADRI

La Cantina Marsadri (che dispone anche di una libreria, la Libreria Bacco, una sorta di enoteca letteraria, molto attiva in questo settore), il 23 giugno 2018 ha organizzato una visita alla cantina, alla vigna e un incontro per la presentazione del libro 'L'autista di Dio', che ha vinto il Premio Letterario Festival Giallo Garda 2017. La scrittrice Giada Trebeschi è stata ben lieta di presentarlo alle Castellane ai Castellani, oltre che al numeroso pubblico, che ha seguito con grande interesse la presentazione. È seguita



una merenda conviviale con degustazione del Chiaretto 'Brolo', della cantina Marsadri, che si è classificato secondo nell'ultima edizione del nostro Palio. Sulle pareti della sala degustazioni è scritta la seguente significativa frase: "Il vino è come un libro: racchiude un'emozione". Si evidenzia che la scrittrice Giada Trebeschi all'inizio del libro riporta un elogio al vino in generale: "Il vino non nasce solo dall'uva, ma dal duro lavoro e dalla sapienza di chi lo produce" ed un abbinamento vino e libro: "due prodotti da gustare con i sensi e l'intelletto, in quanto piaceri divini creati entrambi dalle capacità e dalla conoscenza dell'uomo". L'elogio è stato arricchito dalle seguenti frasi dedicate al Chiaretto e all'Ordine dei Castellani: Con "L'autista di Dio" consigliamo di abbinare un Riviera del Garda Classico Chiaretto, prodotto nella zona bresciana del Lago di Garda, onorato e supportato dalla confraternita Ordine dei Castellani del Chiaretto. Da quarant'anni (1978-2018) l'Ordine è impegnato nell'opera di valorizzazione e promozione di questo vino, di colore petalo di rosa con riflessi rubini e ricco di profumi floreali, quale simbolo di cultura e tradizione del territorio gardesano.

## Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo. GEMELLAGGIO INTERNAZIONALE

Per festeggiare degnamente il decimo compleanno, viaggio in Provenza per celebrare il gemellaggio tra l'Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo e la Confrerie della Cerise Precoce du Luc. Alla presenza di tanti amici e di molte autorità (Sindaci, una parlamentare, un consigliere dipartimentale), si è svolta la cerimonia con scambio delle



pergamene, degustazione di ciliegie e dei piatti tipici accompagnati dai piacevoli rosati della regione. Alla sfilata per le vie del villaggio, accompagnati da gruppi musicali, dalla benedizione dei presenti, e di un alberello di ciliegie sistemato sul sagrato della chiesa, ha fatto seguito il classico pranzo provenzale, intervallato dagli interventi delle autorità che hanno



sottolineato l'importanza delle Confraternite enogastronomiche

nella tutela e sviluppo del territorio, della sua storia e delle sue tradizioni. Infine, domenica sulla via del ritorno, tappa a Savona per partecipare al Capitolo del Circolo della Rovere.





## LA CASTAGNA: STORIA E CULTURA

elaborazione da Ezio Sinigaglia

### Botanica.

Il castagno (*Castanea sativa*) è una pianta della famiglia delle Fagacee, cui appartengono anche altri due grandi protagonisti delle nostre coperture boschive quali la quercia e il faggio. È un albero caducifoglio di notevoli dimensioni (fino a 35 metri d'altezza e 6-8 metri di diametro del fusto) e molto longevo, dallo sviluppo abbastanza lento ma, dai cinquant'anni di vita in poi, spettacolare grazie al fusto eretto e piuttosto tozzo che slanciato, alle grandi ramificazioni robuste, alla chioma sontuosa composta di foglie dure, lanceolate, seghettate ai margini, di



un verde intenso nella pagina superiore e più tenue in quella inferiore. Il periodo della fioritura può variare a seconda dell'altitudine, della latitudine e del clima, ma è di norma compreso tra giugno e luglio. I fiori sono unisessuali: quelli femminili crescono isolati o in piccoli gruppi alla base di quelli maschili, che sono costituiti da lunghe infiorescenze a forma di spiga, di color giallo pallido o giallo-verdognolo. Dalle infiorescenze femminili evolvono poi le cupole spinose, dette comunemente ricci, all'interno delle quali sono contenuti i frutti commestibili, chiamati castagne. Le castagne sono in numero di tre per ogni riccio, di forma semisferica le due laterali e di forma schiacciata quella centrale. Questo vale per il castagno selvaggio (cioè selvatico, spontaneo), mentre nella pianta coltivata e selezionata ogni riccio contiene un frutto, normalmente di maggiori dimensioni della castagna, detto marrone.



Il castagno è pianta di origine antichissima, essendo tra le latifoglie che fecero la loro comparsa sulla Terra nel Cenozoico, popolando di foreste vastissime regioni. La sua zona di diffusione originaria è molto estesa, comprendendo l'intero bacino del Mediterraneo, i litorali atlantici

### Origini, storia e diffusione.

Il castagno è pianta di origine antichissima, essendo tra le latifoglie che fecero la loro comparsa sulla Terra nel Cenozoico, popolando di foreste vastissime regioni. La sua zona di diffusione originaria è molto estesa, comprendendo l'intero bacino del Mediterraneo, i litorali atlantici

dell'Europa meridionale e dell'Africa settentrionale, l'arco alpino, l'Asia Minore e spingendosi fino a lambire il Mar Caspio. La castagna è dunque presente nella dieta dell'uomo fin dalla preistoria e, in epoca storica, le sue virtù erano ben note e celebrate già dagli autori più antichi. Il greco Senofonte definì il castagno "l'albero del pane" e con il nome di "pane dei poveri" la castagna è stata per secoli la presenza più assidua sulla mensa delle famiglie contadine. Prima della scoperta dell'America, quando in Europa non esistevano ancora le



patate né il mais (materia prima della polenta), la castagna era infatti l'alimento che più di ogni altro preservava dalla fame e permetteva di superare i periodi di carestia. Questo non soltanto grazie alla sua abbondanza (in Italia vi sono tuttora 800.000 ettari coperti da castagneti, pari al 15% dell'intera superficie boschiva) e alla sua facilità di conservazione allo stato essiccato, ma anche alle sue virtù nutrienti e al benefico senso di sazietà che dà il suo consumo. Con la farina di castagne si prepara una polenta che ha preceduto di secoli, o forse di millenni, quella di granturco, anticipandone alcune delle

caratteristiche proverbiali: alimento di poco prezzo ma gustoso, utilizzabile in svariati modi, riciclabile con qualche semplice accorgimento più di una volta, e soprattutto adatto a soddisfare, anche in quantità ridotte, gli affamati. Quel senso di sazietà, che si raggiunge presto, è spesso ingannevole, come testimonia un bellissimo e poco frequentato adagio dell'Italia centrale ("la polenta: presto tira e presto allenta"), ma sentirsi sazi non era, un tempo, un piacere così frequente da poter essere sottovalutato. I castagneti hanno conosciuto, in Italia in particolar modo, due grandi fasi di espansione. La prima fu in epoca romana: i Romani, che apprezzavano moltissimo di questa pianta sia il frutto sia il legno (tra i molteplici usi che ne facevano figurava quello, appreso dagli Etruschi, di farne pali per le vigne), la esportarono un po' dovunque, impiantando castagneti anche là dove non esistevano, sia nel bacino del Mediterraneo (in Sardegna, ad esempio, dove il castagno non è originario) sia in territori dal clima apparentemente meno adatto, come le regioni d'Europa a nord delle Alpi. La seconda grande fase di espansione riguardò più specificamente l'Italia e fu dovuta all'iniziativa di Matilde di Canossa (1046-1115) che, convinta dell'importanza essenziale che le castagne rivestivano per l'alimentazione delle popolazioni rurali, ne moltiplicò, con l'ausilio dei monaci benedettini, la diffusione, ideando addirittura un criterio di disposizione degli alberi (il sesto matildico) per la loro migliore crescita e fruttificazione. In seguito, e specie nel secondo dopoguerra, i boschi di castagne sono entrati, nel nostro paese, in una fase di decadenza e arretramento, a causa sia dell'abbandono delle campagne (e in particolare delle zone montuose), sia del miglioramento delle condizioni di vita (e della conseguente perdita d'interesse

del prodotto come fonte di sostentamento), sia infine dell'azione di due parassiti che hanno provocato nei castagneti autentiche epidemie di mal dell'inchiostro e di cancro corticale, due malattie che indeboliscono la pianta fino a ucciderla.



Negli ultimi vent'anni si è tuttavia assistito a una ripresa d'interesse verso questo magnifico albero e il suo frutto. Notevoli successi nella lotta contro le malattie del castagno sono stati ottenuti grazie all'innesto con la varietà giapponese (*Castanea crenata*), resistente a entrambi i parassiti.

#### Realtà e leggenda.

Il castagno è in assoluto tra gli alberi europei più longevi: la presenza di esemplari millenari è attestata in varie regioni d'Italia, in Francia e in Inghilterra. Il più noto tra questi patriarchi sorge in Sicilia, sul versante orientale dell'Etna, nel territorio comunale di Sant'Alfio. Alcuni botanici gli attribuiscono la vertiginosa età di 3-4000 anni, il che ne farebbe con ogni probabilità l'essere vivente più vecchio d'Europa. La sua circonferenza è di 22 metri, l'altezza di circa 25, la circonferenza della chioma di oltre 50 metri. È chiamato il Castagno dei Cento Cavalli, perché la leggenda vuole che, in epoca medievale, una regina (quale non è dato sapere con certezza) vi abbia trovato rifugio da un temporale con i cento cavalieri della sua scorta e le rispettive cavalcature. Insomma: un ombrello decisamente ospitale.

#### Lingua e letteratura.

Se la distinzione tra castagne e marroni ha un suo interesse agricolo, botanico e merceologico, nella lingua quotidiana le due parole sono sostanzialmente sinonimi e indicano del resto lo stesso colore, anche se nessun italiano direbbe mai di un suo simile che ha i capelli marroni o che indossa un paio di scarpe castane.



Per trovare conferma dell'intercambiabilità dei due termini, si pensi a questo aneddoto storico. Benché santo e dottore della Chiesa, Isidoro di Siviglia (VI-VII secolo) aveva fantasie abbastanza audaci da assimilarlo, per inventività di simbologie e dietimologie, a un emulo ante litteram di Freud. A suo giudizio, infatti, le castagne hanno la forma dei testicoli e il loro nome deriverebbe dal verbo castrare; perché, quando si apre il riccio per estrarne i frutti gemelli, l'operazione che si compie ricorda quella della castrazione. In verità i frutti nel riccio sono tre, non due, ed è lecito domandarsi quale ruolo Isidoro attribuisse a quello centrale. Ma l'aspetto più interessante di questa storia è un altro e sta nelle diffusissime espressioni "non rompermi i marroni", "mi sono fatto due marroni così", e simili. Segno evidente che la somiglianza tra castagne e

testicoli non è stata notata soltanto dal buon Isidoro, ma segno anche che castagna e marrone sono, per il parlante e per il pensante (o malpensante) lo stesso identico frutto. Detto questo, si rabbrivisce al pensiero dell'etimologia che un emulo contemporaneo di Isidoro di Siviglia potrebbe attribuire all'espressione "prendere in castagna". Ma sarebbe un brivido del tutto ingiustificato. In verità anche questa frase idiomatica è una dimostrazione dell'intercambiabilità dei due termini, castagna e marrone. Il sostantivo marrone, infatti, non significa soltanto castagna, ma anche errore, svarione, come è attestato da molti autori. "Prendere in marrone" significa perciò "cogliere in fallo". Essendo marrone sinonimo di castagna, la seconda parola è stata sovrapposta alla prima per uno slittamento inconsapevole di significato. Si tratta dunque di un errore, cioè appunto di un marrone. Più facile e meno avventuroso è risalire all'origine di un altro modo di dire che ha per protagonista questo popolarissimo frutto: "togliere le castagne dal fuoco".

Sono origini nobili, queste: si possono infatti reperire in una favola di La Fontaine, intitolata *Le singe e le chat* ("La scimmia e il gatto"). Una scimmia, Bertrand, e un gatto, Raton, stanno davanti al fuoco e guardano con l'acquolina in bocca una bella manciata di castagne che arrostiscono sulle braci. "Ah - dice Bertrand - se io avessi una zampetta



adatta come la tua! Non resisterebbero a lungo, quelle castagne!" Raton non se lo fa ripetere; e con la sua zampetta, delicatamente, rovista un po' nella cenere, poi ritira "le dita" per non scottarsi, poi dà un'altra zampata. E in questo modo, a poco a poco, fa cadere dalle braci ben tre castagne, che Bertrand si affretta a

croquer, cioè a sgranocchiare ma, è evidente, anche a scroccare (escroquer). Sopraggiunge una domestica e l'operazione deve essere sospesa; lasciando il povero Raton - che si era così ben industriato per 'togliere le castagne dal fuoco', solo e a bocca asciutta. Di sicuro, gli saranno girati un po' i marroni.

## La gastronomia

Nella cucina contemporanea le castagne si rivelano ottime sia bollite che arrostate, offrendo se essiccate e macinate una farina utile per mille ricette. E' un alimento digeribile, di alto valore nutritivo e calorico, sano perché la sua coltivazione non richiede l'uso di alcuna sostanza chimica. I marroni racchiudono un ampio patrimonio di sostanze dietetiche e nutritive che vengono assimilate dall'organismo umano con grande rapidità. Per la ricchezza di amidi e zuccheri complessi, sono particolarmente indicati nella dieta di giovani, sportivi e persone che praticano attività fisiche impegnative. Le quantità di zuccheri rendono la castagna un alimento alternativo per i bambini allergici al latte di vacca o al lattosio. La farina di castagna risponde al fabbisogno di carboidrati nell'alimentazione di persone con intolleranza ai cereali. L'alto contenuto di sali minerali, come fosforo e magnesio, soddisfa le esigenze di oligoelementi essenziali al nostro benessere; sono inoltre considerati una vera miniera di potassio, sostanza indispensabile al buon funzionamento degli apparati cardiovascolari e neuromuscolari, importante il suo contributo nell'aumentare la nostra resistenza alla fatica migliorando così le capacità lavorative. A differenza della gran parte dei frutti a polpa (mele, pesche ecc.) il contenuto in acqua è relativamente modesto, nel prodotto fresco si aggira intorno al 50 %. Le castagne fresche hanno un elevato contenuto calorico (160 Kcal ogni 100 g). Il consumo della castagna è consigliato perché con il suo alto contenuto di fibra previene disturbi gastrointestinali, accelera il transito di sostanze nell'intestino ed esercita benefici effetti sulla microflora.



Le IGP e DOP d'Italia.

In Italia ci son tre prodotti con marchio DOP, e nove IGP.

Marrone di San Zeno DOP, Marrone di Caprese Michelangelo DOP, Castagna di Vallerano DOP. Marrone della Val di Susa IGP, Marrone di Combai IGP, Marrone del Monfenera IGP, Marrone di Castel del Rio IGP, Marrone del Mugello IGP, Marrone di Roccadaspide IGP, Castagna di Cuneo IGP, Castagna del Monte Amiata IGP, Castagna di Montella IGP.

## Le ricette

### Focaccia di farina di castagne

**Ingredienti.** 4 etti di farina 00, 150 grammi di farina di castagne, 25 grammi di lievito di birra, 3 dl di latte, 3 etti di pancetta, 1 cucchiaino di zucchero, rosmarino, olio e sale.

**Preparazione.** Riscaldare 2 dl di latte e poi metterlo in una ciotola insieme al lievito sbriciolato e lo zucchero. Mescolare insieme la farina 00 con quella di castagne, prendetene la metà e versatela in una ciotola insieme al composto con il lievito. Mescolare bene e poi lasciate riposare il tutto in un luogo caldo almeno per mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo aggiungete gli ingredienti mancanti: latte tiepido, le due farine, l'olio. Create tanti piccoli panetti e lasciateli lievitare per un'altra ora, schiacciateli leggermente con le dita e poi aggiungetevi pancetta e rosmarino. Mettete le pizzette così ottenute su una teglia e infornate per venti minuti a duecentoventi gradi.

### Minestra di funghi e castagne

**Ingredienti.** 250 gr di porcini, 100 gr di castagne surgelate, 1 cipolla, 40 gr di burro, 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva, 20 gr di farina bianca, 1 litro di brodo vegetale, 1 cucchiaio di foglioline di timo, 100 gr di pasta fresca, all'uovo già stesa, 2 cucchiai di prezzemolo tritato, sale e pepe.

**Preparazione.** Sbucciate la cipolla, tritatela fine e fatela soffriggere in una casseruola con il burro e l'olio per circa 5 minuti. Pulite i funghi, tagliateli a tocchetti e aggiungeteli al soffritto di cipolla; spolverizzateli con la farina, mescolate per qualche minuto e versate a filo il brodo bollente. Unite le castagne e il timo e cuocete a fiamma bassa per 20 minuti. Nel frattempo tagliate le sfoglie di pasta in piccoli rettangoli irregolari: cuocete la pasta in acqua bollente leggermente salata, scolatela e unitela alla zuppa di funghi. Completate con il prezzemolo tritato, regolate di sale, pepate e servite.



### Arrosto con castagne glassate

**Ingredienti.** 100 grammi di pancetta, 1 cucchiaino di senape, q.b. di sale, 1 carota, 1 cipolla, 1 costa di sedano, 1 chilo di noce di vitello, rhum, brodo di verdure, 25 castagne, q.b. di pepe, 3 cucchiai di olio extra vergine d'oliva.

**Preparazione.** Lessate le castagne private della buccia e dopo la cottura eliminare anche la pellicola. In un tegame mettere 3 cucchiai

di olio extravergine d'oliva con carota, sedano e cipolla, tutti tritati finemente, rosolarvi l'arrosto, precedentemente legato con uno spago da cucina. Quando la carne sarà ben rosolata in ogni sua parte (per bloccare tutti gli umori all'interno, in modo da renderla più saporita), mettere 7 castagne lessate, bagnare con poco meno di mezzo bicchiere di rum, alzare la fiamma per far evaporare l'alcol, regolare di sale e di pepe, quindi abbassare nuovamente il fuoco e girare la carne. Bagnare con del brodo di verdure e portare a cottura, ci vorranno non meno di altri 40 minuti, aggiungere altro brodo se necessario. Quando la carne sarà cotta, toglierla dal tegame, eliminare lo spago e farla intiepidire per procedere con facilità al taglio delle fettine. Nel tegame con il fondo di cottura, mettere due cucchiaini di miele, uno di senape, due pezzetti di zenzero, uno spruzzo di rum e le rimanenti castagne, romperne quattro - cinque e schiacciale con la forchetta, in fine versarvi la pancetta tagliata a julienne. Servire l'arrosto tagliato a fettine con la salsa, decorare con la pancetta e le castagne glassate.





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

Ha collaborato:  
Marco Porzio

[www.confraternitefice.it](http://www.confraternitefice.it)  
pubblicità: Marco Porzio  
email:  
[presidente@confraternitefice.it](mailto:presidente@confraternitefice.it)

[stampa@confraternitefice.it](mailto: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 E UNA  
ORGANIZZAZIONE DI  
PROMOZIONE CULTURALE  
E NON PERSEGUE SCOPI DI  
LUCRO