

Direttore responsabile Silvano Cavallet

Anno VIII numero 4  
Lug. Ago. 2018

# ENOFICE

nuova

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

IL POMODORO:  
LA STORIA E LE  
STORIE

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

## NOVEMBRE 2018

- SABATO 24 - Confraternita della Vite e del Vino – Simposio d'autunno 2018  
SABATO 24 - Confraternita dello Spiedo Tradizionale Bresciano – Convivio degli auguri 2018

## DICEMBRE

- SABATO 1 - Confraternita del Nebiolo di Luras – convivio per il XX° compleanno  
DOMENICA 2 - HELICENSIS FABULA – XXXIX convivium magnum  
DOMENICA 2 - Confraternite del Capocollo di Martina Franca – Festa della Grugnata  
SABATO 8 - Serenissima Signoria dei Vini del Piave – Simposio degli auguri

## 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  
DOMENICA 27 - Confraternita della frittola Calabrese 'la Quadara' – Seconda Frittolata annuale

## MARZO

- VENERDI'-SABATO 01/02 - Confraternita del Pampascione salentino - VIII Convivium Madonna te li Pampasciuni



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



Carissimi confratelli,

sono felice di condividere con voi il grande successo che ha avuto il nostro Raduno Nazionale a Parma. Un sincero, sentito ringraziamento va innanzitutto agli oltre 200 partecipanti che hanno reso possibile che le giornate trascorse insieme fossero piacevoli e caratterizzate da scambi culturali tra persone che, seppur provenendo da parti diverse di Italia, condividono un identico, comune amore: quello per l'enogastronomia.

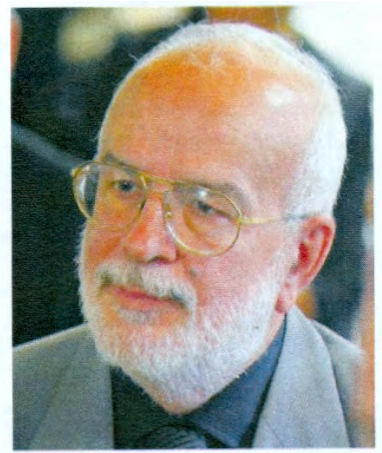
Voglio, poi, ringraziare ancora una volta la Confraternita del Tortel dols che si è prodigata affinché tutto fosse organizzato per il meglio; e che al termine ha passato il testimone alla Confraternita della Trippa di Moncalieri che curerà l'organizzazione del prossimo Raduno Nazionale in programma, a Torino, nell'ottobre 2019.

Procediamo nel nostro lavoro di divulgazione, utilizzando sempre più, sia il nostro sito sia la rivista Enofice, in modo da continuare ad accrescere il numero di chi potrà conoscerci.

Auguro a tutti voi un sereno proseguimento delle attività.

Marco Porzio





***a proposito...***

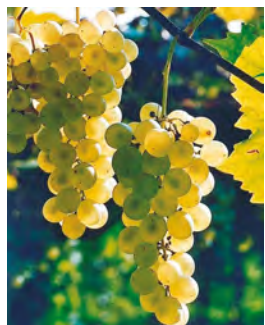


Come ricordava il nostro Presidente nello scorso numero, apriremo uno spazio nel quale proporremo, uscita dopo uscita, le ricette della tradizione italiana. Tradizione della quale, certo in diverse declinazioni, ogni Circolo, ogni Confraternita è parte attiva.

Per avviare questo nuovo spazio utilizzeremo ciò che è già in nostro possesso: il materiale raccolto per l'iniziativa, poi non andata a buon fine, immaginata nel recente passato.

Io credo che si tratti di un buon mezzo, tra l'altro di facile uso, per compiere nuovi, importanti passi sul cammino che conduce all'obiettivo che - non ho alcun dubbio - tutti intendiamo perseguire: la costante crescita della nostra Federazione.

Una richiesta, in chiusura. Le pagine delle ricette sarebbero ancora più accattivanti se ogni ricetta fosse accompagnata da un'immagine che permetta di apprezzarla meglio.



Buon lavoro a tutti!

silvano cavallet



## Un po' di storia

Continuando quel viaggio nella storia della Federazione, dopo quello di Francesco Mazzoli, ripropriamo l'intervento di Henry Hargosu, Presidente della 'Ambassade Des Confréries d'Aquitaine, des produits Du terroir et du goût' e Gran Maestro della 'Confrérie du Jambon de Bayonne', tenuto a Verona, al III° congresso delle Confraternite Enogastronomiche Europee.

Il futuro delle nostre Confraternite, delle nostre strutture e del nostro movimento appartiene a coloro che agiscono e non a quelli che si lamentano. E non si cresce camminando sulla testa del vicino; anche perchè noi formiamo una specie di vetrina di tutti i prodotti del territorio a livello economico e turistico; e contribuiamo alla riuscita ed alla notorietà delle nostre regioni e del nostro Paese in Europa. Noi siamo, anzitutto, dei grandi epicurei, degli amanti del bello e del buono, riuniti in uno stesso spirito di convivialità e comunanza. Nelle Confraternite sono rappresentate tutte le categorie sociali. Troviamo, allora, possibili soluzioni. Adottiamo valori culinari che siano gradevoli al gusto, sorgente di buona salute e di un buon vivere; grazie anche ad una igiene di vita dove l'alimentazione di qualità è elemento essenziale. La mediocrità e l'uniformità regnano da padroni. Il nostro ruolo è quello di conservare le tradizioni del gusto stabilite nel corso dei secoli; e di ritrovare quelle che si sono perdute. Il nostro ruolo è altresì quello di ricreare i valori cucinari e gustativi, di promuovere l'invenzione della cucina odierna e quella di domani. Di armonizzarla con vini ed altre bevande nobili che possano, e devono, esse pure, uscire dalla banalità, dall'uniformità generatrice di noia e di disinteressamento; il che facilita la concorrenza. Le Confraternite gastronomiche e quelle enoiche devono servire da rivelatori del rinnovo dei prodotti del territorio, ma anche andare ben oltre facendosi messaggeri dei reali e costosissimi problemi della salute legati al 'mal bouffe' (cibo spazzatura). Le Confraternite gastronomiche devono, allora, diventare il motore della costruzione europea nel suo ambito agro-alimentare. In questo modo potranno avere un ruolo, un'importanza via via crescente, sull'economia.



**XXXVII RADUNO NAZIONALE  
PARMA, CITTÀ CREATIVA UNESCO PER LA GASTRONOMIA  
e CAPITALE ITALIANA della CULTURA 2020**



**Grande successo per il 37° raduno nazionale: a Parma, cura della Confraternita del Tortel Dols di Colorno, quattro giorni di festa, di allegria, di cultura e di condivisione.**

Più di 200 confratelli, in rappresentanza di ben 28 Confraternite, arrivati da tutta Italia, si sono dati appuntamento in quei giorni per trascorrere in armonia e in condivisione grandi momenti di convivialità dove si sono potuti approfondire sia gli aspetti enogastronomici che culturali dei luoghi che ci hanno ospitato. Infatti, sotto l'attenta regia della Confraternita organizzatrice e della F.I.C.E. si è partiti giovedì 4 ottobre nel pomeriggio accompagnati da guide molto preparate che ci hanno seguito e intrattenuto per l'intero periodo con



destinazione Salsomaggiore Terme dove si sono potute visitare le Terme Berzieri. A seguire all'interno delle terme si è potuto iniziare il percorso di

degustazione dei prodotti tipici del territorio che ci ha accompagnato per tutti e quattro i giorni che abbiamo trascorso insieme. In questa prima occasione abbiamo cominciato con i dolci della Pasticceria Tosi e della Gelateria Sanelli. Da qui il nostro percorso è proseguito verso i Luoghi Verdiani, dove tra le altre cose abbiamo potuto apprezzare il centro storico di Busseto e, dopo essere stati accolti dal sindaco, abbiamo potuto visitare lo stupendo Teatro Verdi. Da qui ci siamo poi trasferiti sulle rive del Po, dove abbiamo potuto fare visita



all'Antica Corte Pallavicina e alle antiche, suggestive cantine di stagionatura di Culatello di Zibello. Alla fine ci siamo fermati a cena presso il Ristorante Cavallino Bianco con menu a base interamente di pesce di fiume. Venerdì 5 ottobre, poi, abbiamo ripreso il nostro cammino partendo di prima mattina per far visita a un importante caseificio dove si produce il famoso Parmigiano

Reggiano; infatti, abbiamo potuto conoscere il caseificio Bertinelli a Medesano – Comune di Noceto dove ci è stata spiegata nel dettaglio tutta la filiera produttiva di questo importante prodotto e ovviamente tale momento non poteva finire senza la degustazione di Parmigiano Reggiano. Da lì il nostro percorso è continuato con il rientro a Parma e con la visita guidata del centro storico e dei monumenti più importanti della città ducale: Teatro Farnese (splendido teatro del seicento interamente costruito in legno, situato all'interno del Palazzo della Pilotta), Teatro Regio (edificato nel 1821-29 su commissione di Maria Luigia e su progetto di N. Bettoli), ha facciata neoclassica costituita da porticato a doppio ordine di finestre. Ogni anno si svolgono la Stagione Lirica e il Festival Verdi, ai quali

prendono parte i più famosi artisti di fama internazionale), Duomo (una delle cattedrali romaniche più belle d'Italia. All'interno, fra le tante opere d'arte, la famosa cupola con l'Assunzione della Vergine del Correggio e la Deposizione di Benedetto Antelami) e Battistero (realizzato in marmo rosa su pianta ottagonale, è opera di Benedetto Antelami che ne eseguì anche le mirabili



sculture). Attorno alla metà della giornata dopo una piacevole passeggiata nello splendido Parco Ducale siamo arrivati al famoso Ristorante Corale Verdi.



Qui abbiamo assistito all'aperitivo in musica con le più famose arie verdiane eseguite da un soprano e un tenore accompagnati da un pianista prima di poter degustare un pranzo con menu tipico parmigiano. Abbiamo

incontrato l'amministrazione di Parma nella persona dell'assessore Casa che si è complimentato con noi per il nostro operato e per la nostra serietà. A fine pomeriggio, dopo un po' di meritato riposo siamo ripartiti alla volta di Colorno, dove abbiamo potuto far visita alla Reggia (Suntuosa e monumentale residenza dei Farnese, dei Borbone e di Maria Luigia d'Austria.

La bellezza dei cortili interni si fonde con la ricchezza delle sale affrescate. Un ampio salone esterno porta ai giochi d'acqua del grande giardino alla francese di recente ristrutturazione.

All'interno del quale ha sede la prestigiosa Scuola Internazionale di Cucina Italiana (ALMA). Dopo la visita ci siamo trasferiti per la Cena presso

Ristorante Al Védel di Vedole di Colorno con visita alla Cantina di stagionatura salumi. Sabato mattina siamo ripartiti con i pullman per poter far visita nella mattinata al Castello di Torrechiara (splendidamente arroccato sulle prime colline del Parmense e costruito a metà del '400, è cinto da un doppio ordine di mura, sulla cima di un





colle. Il Castello è uno dei più estesi e meglio conservati della regione, con sale decorate e riccamente affrescate da artisti come Cesare Baglione e Girolamo Bembo) e al Prosciuttificio "LA PERLA" di Langhirano (Il Prosciuttificio "La Perla" ha sede a Quinzano, a pochi chilometri da Langhirano a un'altitudine di circa 400 m sul livello del mare nel centro di una zona conosciuta per la salubrità dell'aria e ottimale per la stagionatura del "Prosciutto di Parma". Da 20 anni la famiglia



Lanfranchi si dedica alla sua produzione. Il "Crudo di Parma", è un prodotto unico nel suo genere per la sua naturalità e la sua inimitabile dolcezza. E' riconosciuto e apprezzato in tutto il mondo). Attorno alle ore 12.00 abbiamo raggiunto il Castello di Felino (Costruito nell'890, è ampliato e fortificato nei secoli seguenti. Il massiccio

edificio è cinto da fossato, con quattro torrioni angolari e un bel cortile interno con pozzo centrale. Oggi, dopo un accurato restauro, è sede prestigiosa per banchetti, mostre e convegni e sede del Museo del Salame di Felino) dove abbiamo potuto degustare prodotti della tradizione parmense dopo aver apprezzato il castello e il museo del salame. Nel pomeriggio ci siamo trasferiti all'Abbazia di Valserena e all'Archivio-Museo dello CSAC - "Certosa di Parma" (Lo CSAC (Centro Studi e Archivio della Comunicazione dell'Università di Parma è allestito nell'Abbazia cistercense di Valserena, tradizionalmente



identificata come la stendhaliana "Certosa di Parma", a pochi chilometri dal centro della città emiliana. L'Archivio dello CSAC, fondato nel 1968 da Arturo Carlo Quintavalle, raccoglie e conserva importanti materiali originali della comunicazione visiva, della ricerca artistica e progettuale italiana a



partire dai primi decenni del XX secolo. Uno straordinario patrimonio di oltre 12 milioni di pezzi suddivisi in cinque sezioni: Arte, Fotografia, Media, Progetto e Spettacolo). Dopo aver fatto ritorno in Hotel per riprenderci dalle fatiche ci siamo recati per la Cena di Gala al Ristorante 12 Monaci di Fontevivo, dove abbiamo potuto apprezzare uno spartito davvero molto interessante e apprezzato da tutti i partecipanti. Durante la serata è stata effettuata la consueta

“chiamata” delle Confraternite con lo scambio dei doni. La domenica, di buonora, siamo ripartiti alla volta di Colorno, dove in corteo con tutti i paludamenti e i gonfaloni abbiamo partecipato alla Santa Messa. Da lì in sfilata per le vie del paese abbiamo raggiunto l'Aranciaia, dove erano presenti ad accoglierci le autorità cittadine ed è stato allestito dalla Confraternita un momento musicale davvero molto accattivante. Dopo i saluti di rito abbiamo potuto assistere alla dimostrazione da parte delle rezdore di Colorno di come viene realizzato il Tortel Dols. Infine, ci siamo recati presso il ristorante Antica Hostaria Tre



Ville a Parma per il pranzo dei saluti. Ci siamo poi dati tutti appuntamento per il 38° Raduno Nazionale, che si svolgerà all'inizio di Ottobre 2019 a Moncalieri (Torino) con l'organizzazione a carico della storica Confraternita della trippa.



## LE CONFRATERNITE PARTECIPANTI

1. FICE – FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI
2. ACCADEMIA ITALIANA DELLA COSTINA – COAREZZA DI SOMMA LOMBARDO (VARESE)
3. AED - ASSOCIAZIONE ESPERTI DEGUSTATORI ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA – MODENA
4. ARCISODALIZIO PER LA RICERCA DELLA SPALLA CRUDA SUPREMA – SAN SECONDO PARMENSE (PARMA)
5. ASSOCIAZIONE CULTURALE EUROPEA LA TAVOLA VENETA – VENEZIA
6. CIRCOLO DELLA ROVERE - ESPERTI IN ENOGASTRONOMIA - SAVONA
7. CIRCOLO ENOGASTRONOMICO "IL SARACENO" – RAVANUSA (AGRIGENTO)
8. CIRCOLO ENOGASTRONOMICO LOMBARDO "LA FRANCIACORTA" – ROVATO (BRESCIA)
9. CIRCOLO ENOGASTRONOMICO VITERBESE – BAGNAIA (VITERBO)
10. CNOS - CONFRATERNITA ENOGASTRONOMICA DEL NORD-OVEST SARDEGNA - SASSARI
11. CONFRATERNITA AMICI DEL PORCELLO – SAN PAOLO (BRESCIA)
12. CONFRATERNITA D'LA TRIPA – MONCALIERI (TORINO)
13. CONFRATERNITA DEI BIGOI AL TORCIO – LIMENA (PADOVA)
14. CONFRATERNITA DEL CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA – MARTINA FRANCA (TARANTO)
15. CONFRATERNITA DEL COTECHINOMAGRO – SPESSA (PAVIA)
16. CONFRATERNITA DEL GORGONZOLA DI CAMERI – NOVARA
17. CONFRATERNITA DEL MESC-CIUA – FOLLO (SPEZIA)
18. CONFRATERNITA DEL PAMPASCIONE SALENTINO – ALEZIO (LECCE)
19. CONFRATERNITA DEL SANBAJON E DIJ NOASET – CHIVASSO (TORINO)
20. CONFRATERNITA DELLA FRITTOLA CALABRESE – LA QUADARA – SAN FILI (COSENZA)
21. CONFRATERNITA DELLO SPIEDO TRADIZIONALE BRESCIANO - GUSSAGO (BS)
22. CONFRATERNITA ENOGASTRONOMICA BRESCIANA DELLA GRAPPA, VINI E ANTICHI SAPORI - BRESCIA
23. ENOHOBBYCLUB CONFRATERNITA PANORMITA - PALERMO
24. IMPERIAL CASTELLANIA DI SUAVIA – SOAVE (VERONA)
25. MAGISTERO DEI BRUSCITTI DA BUSTI GRANDI - BUSTO ARSIZIO (VARESE)
26. ORDINE DEI CAVALIERI DEL GRAPPOLO D'ORO – FEUDO DI IMPERIA E SANREMO – IMPERIA
27. SOVRANO ET NOBILISSIMO ORDINE DELL'AMARONE E DEL RECIOTO DELLA VALPOLICELLA – SANT'AMBROGIO DI VALPOLICELLA (VERONA)
28. CONFRATERNITA DEL TORTEL DOLS – COLORNO (PARMA)

# Attività dei Circoli

## Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo XI CAPITOLO IN ALTO PIEMONTE.

Venerdì 22 cena dell'accoglienza all'agriturismo " Cascina Baraggiola" a Sizzano. Sabato 23 giornata impegnativa iniziata al mattino con una degustazione di cioccolato presso la MARC di Oleggio seguita dalla visita a un allevamento di bufale. Nel primo pomeriggio partenza in bus per Candelo per la visita del Ricetto, degustazione di vini e formaggi in una cantina, quindi trasferimento al Santuario di Oropa. Presso il ristorante " La Fornace " la cerimonia del capitolo con i festeggiamenti in Italia per il decimo anniversario del gemellaggio con la Confrerie de la Cerise Precoce du Luc, scambio dei doni e cena con i prodotti del territorio e la tipica polenta concia. Domenica 24 giornata a Sizzano per la Santa Messa e la Processione.



All'offertorio ciascun sodalizio a donato i prodotti che rappresentava. Inoltre due confratelli dell'Aiet, Daniel e Aline avendo trovato in una discarica edile una malridotta statua lignea dei Madonna con Bambino, l'hanno restaurata e donata ai sizzanesi conoscendone la devozione mariana. A pranzo il consueto ritrovo alla 'Hostaria Vecchia Sizzano'. Lunedì 25 per gli ultimi

rimast, l'appuntamento ad Arona presso la ditta Guffanti per la visita alle cantine e degustazione di formaggi e vini. Pranzo finale presso la trattoria 'Il Ciclista' di Borgomanero.



## Ordine dei Castellani del Chiaretto

### INCONTRO CON LA CONFRATERNITA DEL CAPUNSÈL DI SOLFERINO

In occasione della Grande Festa del Capunsèl di Solferino, che è giunta alla 14<sup>a</sup> edizione, il 6 luglio 2018 si è svolto l'incontro tra la Confraternita del Capunsèl e l'Ordine dei Castellani del Chiaretto, in armonia con lo spirito che anima le Confraternite e per un abbinamento eno-gastronomico dei rispettivi prodotti.

I capunsèi, detti anche 'gnocchi di pane', dalla forma cilindrica affusolata, sono un tipico piatto della cucina contadina mantovana, realizzati rigorosamente a mano, molto sostanzioso, che possono essere consumati sia in brodo che in asciutto conditi con burro fuso, sugo di pomodoro o ragù di carne. Gli ingredienti principali sono il pane raffermo, uova, grana padano, noce moscata, prezzemolo erbe e aromi vari.

Solferino è il comune in provincia di Mantova famoso per la battaglia del 24 giugno 1859, combattuta tra l'esercito francese, l'esercito piemontese e quello austriaco durante la seconda guerra d'indipendenza, nonché per la fondazione della Croce Rossa da parte di Henri Dunant, che fu decorato Premio Nobel per la pace nel 1901 (primo anno in cui venne assegnato tale riconoscimento). Tutti i Castellani e le Castellane presenti hanno trascorso una magnifica serata, hanno apprezzato l'accoglienza e l'ospitalità riservata, il clima della sagra, la qualità dei piatti tipici e la fraterna atmosfera, e hanno potuto constatare la passione e la dedizione di tutti i confratelli, collaboratori e collaboratrici impegnati per la buona riuscita della manifestazione con la direzione del loro Presidente Giasone Girola. In particolare è stata molto piacevole la breve cerimonia con lo scambio simbolico dei doni, impreziosita dalla presenza della Sindaca di Solferino, signora Felchilcher Gabriella, che ci ha molto onorato con le sue parole di stima e di apprezzamento per l'incontro/gemellaggio tra le due Confraternite.



## Confraternita del Formaggio Piave Dop CERVELLO&EMOZIONI: UNA SERATA CON GIORGIO CANEVE.

“E’ importante tenere sempre presente – e, naturalmente, applicare – la ‘Tabella della felicità. Sono, forse, suggerimenti che possono apparire un po’ scontati ma, certo, hanno un impatto formidabile sul quotidiano di tutti”. Giorgio Caneve, neurologo bellunese, già primario a Feltre e ora alle Ulss di Cittadella e Camposampiero, ha chiuso con questa immagine la serata che lo ha visto protagonista, ospite della Confraternita del Formaggio Piave. Serata che Caneve aveva iniziato spiazzando, probabilmente, i presenti quando aveva ricordato che – alla base delle nostre emozioni - ci sono meccanismi cerebrali. Realtà affascinante, il cervello umano; che, proprio per questo,



rappresenta un banco di prova sul quale si sono cimentati (e continuano a cimentarsi) schiere di ricercatori. Gli studi hanno permesso di evidenziare l’evoluzione che ha caratterizzato il cervello umano; passato per una serie di stadi successivi definiti ‘rettiliano’, ‘paleomammifero’ e ‘neomammifero’. Evoluzione che ha progressivamente permesso di migliorare il benessere e, assieme, promuovere le qualità positive della mente. Oltre, naturalmente, a consentire di aumentare le conoscenze dei meccanismi che presidono l’attività cerebrale. “Le emozioni presentano due aspetti.

Un primo, caratterizzato dall’arrossamento del viso e dall’aumento dei battiti; e, poi, un processo in forza del quale ci rendiamo conto delle modificazioni fisiologiche”. Le emozioni si possono raggruppare in due grandi gruppi: quelle ‘di base’ (Rabbia, Paura, Tristezza, Gioia, Sorpresa, Disprezzo, Disgusto) e quelle ‘secondarie’ (Allegria, Invidia, Vergogna, Rimorso, Delusione, Nostalgia, Gelosia, Speranza, Offesa, Perdono, Ansia, Rassegnazione). In base alla durata dell’emozione, poi, si parla di ‘stato emozionale’, ‘stato d’animo o umore’ e ‘tratto emozionale’. Tutti processi che afferiscono a specifiche aree del cervello; e i circuiti cerebrali interessati possono essere misurati utilizzando oggettivi metodi di laboratorio. Perché anche in questo campo sono stati compiuti molti passi in avanti; sulla strada della conoscenza e, conseguentemente, in quella della cura di disturbi che, in un recente passato, erano considerati poco meno che ‘maledizioni’ e, per questo, incurabili. Oggi la medicina è in grado di valutare singolarmente i diversi tipi di disturbi connessi con l’alterazione delle emozioni. E definire interventi in grado di incidere su ogni specifica situazione. Anche il cervello, come gli altri organi, cambia. Esserne consapevoli è un primo passo per migliorare la qualità della propria vita. Obiettivo per raggiungere il quale è certamente utile conoscere e mettere in pratica la ‘Tabella della felicità.

## Congrega dei Radici e Fasioi ALLA SCOPERTA DEL PANE PORTOGHESE

Milleottocento chilometri per un incontro caratterizzato dalla condivisione del più semplice e, assieme, più importante degli alimenti: il pane. La Congrega dei Radici e Fasioi, per l'occasione unitamente a quella del '12 Apostoli' di Scorzè, è volata ad Avanca, cittadina a una settantina di chilometri a sud di Oporto, dove ha sede la Confraternita



della Broa de Avanca. La 'Broa' è un pane la cui tradizione risale molto indietro nel tempo. Lo si prepara con vari cereali e, da cotto, diventa molto duro, dura parecchi giorni ed è molto buono.

La pagnotta è di ragguardevoli dimensioni: pesa, infatti, 5 kg. "Gli amici di Avanca – ricorda il presidente, Toni Roccon – la stanno promuovendo in tutto il Portogallo, con l'obiettivo di far tornare di nuovo questo pane dimenticato sulle tavole portoghesi". Naturalmente si è fatta grande festa; nobilitata



dalla presenza del Segretario di Stato all'agricoltura che ha fatto una solenne promessa:

il prossimo 20 gennaio, in occasione della festa per i primi venti anni di 'Radici&Fasioi', arriverà a Susegana; portando con sé anche la



delle Confraternite Portoghesi.



## Confraternita del Formaggio Piave Dop. LA PROVINCIA DI BELLUNO IERI E OGGI: RITROVARE LE RADICI.

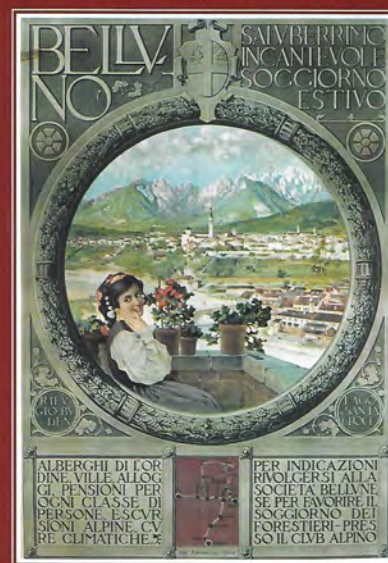
Qual'era la fotografia della provincia di Belluno nel periodo tra la fine della Grande Guerra e gli anni Trenta del secolo scorso? Quale il panorama economico e quali i tratti che connotavano la società bellunese? Domande non banali che hanno rappresentato lo stimolo per un'interessante pubblicazione curata dalla Camera di Commercio. Pubblicazione della quale ha parlato una delle curatrici, la feltrina, Monica Sandi, nel corso di una serata proposta dalla Confraternita. "E' curioso – notava in apertura il presidente, Fabio Bona – che questo volume non fosse ancora stato presentato a Feltre mentre è passato in molti altri comuni". L'impegno affidato ai curatori - come ricorda il presidente camerale, Paolo Doglioni, nella sua introduzione – era quello di trovare e mostrare analogie e differenze tra quel periodo storico e quello attuale; entrambi, peraltro, caratterizzati da una profonda crisi economica e sociale. Un lavoro che, poi, ha permesso di togliere la patina del tempo che inevitabilmente si era depositata su fatti, persone, laboratori artigiani e industrie. Il

volume ha certamente risposto a un'esigenza sentita, quella di ritrovare una parte del proprio passato recente. "In effetti – ha ricordato la Sandi – quando si è saputo del nostro lavoro, ci sono arrivati contributi e segnalazioni un po' da

tutta la provincia". Alla base del lavoro, l'archivio della Camera di Commercio, ottimamente conservato ma che – sinora – era stato poco esplorato e mai utilizzato in modo sistematico. La legge 121/1910 aveva istituito il Registro Ditte, al quale ogni impresa doveva iscriversi. E - giacché nella denuncia bisognava indicare (oltre i dati anagrafici del titolare e dei soci) anche la ragione sociale, la sede, il ramo di attività e il capitale – si comprende come l'uso dei dati abbia permesso ai curatori di scattare una vivida fotografia del tessuto economico (e quindi, sociale) della provincia. Curiosamente, se si analizzano i dati maggiormente indicativi di un territorio (popolazione e trasporti, su tutti), è sorprendente rilevare che le analogie sono molto più frequenti delle differenze. Anzi, il

### LA SOCIETÀ E L'ECONOMIA BELLUNESE NEI PRIMI DECENNI DEL NOVECENTO

Documenti d'archivio, rapporti e statistiche camerale



a cura di Giovanni Larese e Monica Sandi  
Camera di Commercio Belluno

154

LA SOCIETÀ E L'ECONOMIA BELLUNESE NEI PRIMI DECENNI DEL NOVECENTO

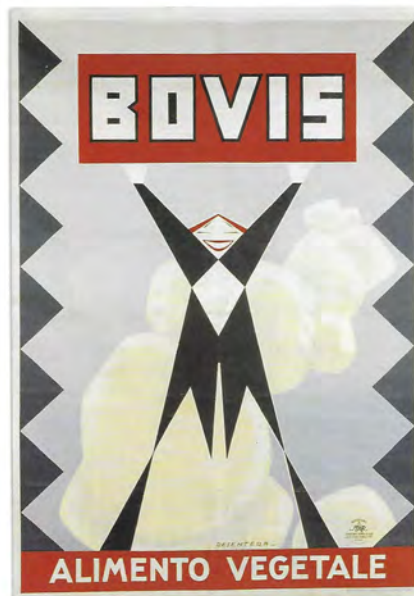




processo di progressivo spopolamento della montagna – di cui ci si lamentava già all'indomani della Grande Guerra – lungi dall'aver invertito la rotta, si è ulteriormente accelerato. La popolazione, che nel 1921 ammontava a 259.000 abitanti, oggi è pari a 204.000. E va rilevato che la decrescita è, almeno in parte, contrastata dai fenomeni immigratori.

E i trasporti? La ferrovia, lo strumento col quale rompere l'isolamento, arrivò a Belluno in ritardo (1886, ultimo capoluogo veneto raggiunto) e portò pochi e limitati vantaggi. Ci furono, è

vero, realizzazioni locali ma determinate, in via quasi esclusiva, da esigenze militari. Iniziative, per questo, destinate a tramontare rapidamente. Oggi si fa un gran parlare di elettrificazione e sbocco a nord, ma – appunto – siamo ai progetti. Il volume documenta, con l'evidenza dei dati, come lo sviluppo di artigianato e industria (con qualche lodevole eccezione, come l'occhialeria) abbia avuto in una mentalità arcaica e nella scarsa propensione al cambiamento, i suoi freni inibitori. Certo, l'imprenditore bellunese doveva confrontarsi anche con un sistema del credito poco attento (anche qui, nessuna novità) a sostenere nuovi progetti e nuove iniziative. Insomma: è un volume (arricchito anche da un'eccellente appendice, come i manifesti pubblicitari qui riprodotti) utilissimo per capire il passato e, magari, provare a disegnare un futuro



## Ordine dei Castellani del Chiaretto.

### VISITA ALLA CANTINA COSTARIPA DI MONIGA DEL GARDA

Il 21 luglio 2018 abbiamo proseguito il nostro viaggio tra le principali cantine della Riviera bresciana del lago di Garda, e della Valtènesi in particolare, facendo tappa alla Cantina Costaripa di Moniga del Garda.

Siamo stati accolti dal titolare Mattia Vezzola, pluripremiato enologo di fama internazionale, oltre che rinomato produttore, che, con la sua verve discorsiva e sapienza umana, ci ha accompagnato in un percorso eno-culturale sulle metodologie di coltivazione della vite e di trasformazione in vino, in armonia e nel rispetto dei valori e tradizioni del territorio gardesano.

Molto interessante e suggestiva la visita alla

cantina dove, nelle sale di affinamento in botti di legno e di elevazione in bottiglie di vetro, il vino riposa ed evolve prima di essere commercializzato. Piene di rispetto, di apprezzamento e di valorizzazione, le parole che Mattia Vezzola ha rivolto al Chiaretto e ai vini Rosé di cui è appassionato promotore. Una breve cerimonia per la consegna di alcuni doni e di una targa di ringraziamento e di apprezzamento ha suggellato la visita, alla quale ha fatto seguito la degustazione guidata di quattro vini.



- RosaMara, Chiaretto Valtènesi doc (il vino di una notte);
- Molmenti, Chiaretto Valtènesi doc, imbottigliato dopo due anni di affinamento dalla vendemmia;
- Campostarne doc, Valtènesi rosso affinato almeno 12 mesi in piccole botti di rovere;
- Brut Rosé da uve Chardonnay e Pinot Nero. Spuma bianca e perlage persistente di fini bollicine.

## Congrega dei Radici e Fasioi.

### DISTRIBUIRE LE RESPONSABILITA' PER AFFRONTARE MEGLIO I NUOVI IMPEGNI.

Sono stati definiti ed attribuiti incarichi specifici ad alcuni confratelli, con lo scopo di avere dei riferimenti precisi, sia per la Congrega dei radici e fasioi, sia per i confratelli delle altre realtà della Fice. Compiti conferiti non per dar maggior visibilità ad alcuni confratelli ma per permettere alla congreaga di avvalersi di un lavoro utile e necessario, in occasione soprattutto dei prossimi importanti impegni che la attendono. Incarichi distribuiti con la consapevolezza che ognuno di loro sarà un punto di riferimento in grado di far la propria parte con umiltà e disponibilità, avvalendosi dell'aiuto di tutti i confratelli.

Di seguito, i nominativi e le cariche associate.

Antonio Rocon	Presidente e Gran Mestro
Giuseppe De Nadai	Segretario
Antonio Vasagrande	Cassiere
Umberto Bressan	Alfiere
Claudio Coghetto	Pubbliche Relazioni
Giovanni Guizzo	Cerimoniere



## Confraternita del Bollito e della Pera Madernassa.

LUTTO

E' una bruttissima giornata per la nostra Confraternita: nel primo pomeriggio di ieri è mancato il nostro Priore, Emilio Cravanzola



## Confraternita del Formaggio Piave Dop IN TANTI PER FESTEggiARE IL GEMELLAGGIO.

“Quello che ci aveva mosso, all’inizio, era la volontà di rinnovare il gemellaggio con lo SNODAR – il Sovrano Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto. Poi, però, considerando che siamo Confraternite, dunque mondi che ‘condividono’, ‘mettono assieme’, abbiamo chiesto se questo nostro evento poteva interessare anche altre realtà venete. Il risultato – commenta Fabio Bona – presidente della Confraternita del Formaggio Piave dop - è stato più che confortante”. La festa, che ha avuto per teatro la

sede degli alpini a Nate di Trichiana (Belluno), infatti, ha visto la partecipazione – oltre che della ‘Piave e dello Snodar – anche della Congrega dei Radici e Fasioi, del Circolo Leoniceno dei Colli Berici, l’Imperial Castellania di Suàvia, la Confraternita della pasta fresca, quelle della Soppresa di Bassano e della Caminaza, e la Cangrande. Breve, ma molto partecipata, la parte ufficiale dell’incontro. Che ha avuto il suo momento centrale



nell’intronizzazione di due nuovi soci onorari: Arnaldo Semprebon, Gran Maestro dello Snodar, e Antonio Roccon, Presidente e Gran Maestro della Congrega dei Radici e Fasioi. E i due nuovi soci, seppure abituati a essere al centro dell’attenzione, non sono riusciti a celare la loro emozione.

Un'emozione che s'è fatta ancora più palpabile quando Fabio Bona ha chiamato Natalino Peruzzo. Protagonista e animatore del mondo enogastronomico



veneto e per oltre quattro lustri revisore dei conti della Fice, Peruzzo ha chiuso il suo impegno proprio con l'evento di Nate. Parole di plauso per l'iniziativa, che rinsalda legami già forti tra le Confraternite venete, sono arrivate da Antonio Bortoli, direttore generale di Lattebusche, e dal presidente dell'Associazione Bellunesi nel Mondo, Oscar De Bona.

Oltre lo spiedo, molto apprezzati anche i dolci preparati e portati da soci e da famiglie. Con i 'pasticcieri' chiamati in passerella



per ricevere un omaggio che la 'Piave' ha riservato loro.

## Macaronicorum Collegium - Amici di Merlin Cocai PENTOLE E MONASTERI

Lunedì 3 settembre nella Chiesa del Monastero della Santa Croce in Campese (Bassano del Grappa) si sono riuniti gli Amici di Merlin Cocai e il Macaronicorum Ristoratorum Baxanensium Collegium per l'inizio della XXVIII<sup>o</sup> Rassegna a Tavola Con Merlin Cocai. Come è da tradizione l'anno sociale si è aperto con la presentazione de "L'Humanità del Figliuol di Dio" di Teofilo Folengo a cura del Presidente Otello Fabris e Roberto Stringa.

Alcuni brani dell'opera sono stati letti da Marica Disegna.

Al termine la rituale posa del serto sul capo del Busto di Teofilo Folengo ove è sepolto. Si

è poi proseguito per la conviviale che ha avuto come tema "I Frati Raccoglitori".

L'antipasto parte a buffet e parte servito era composto da

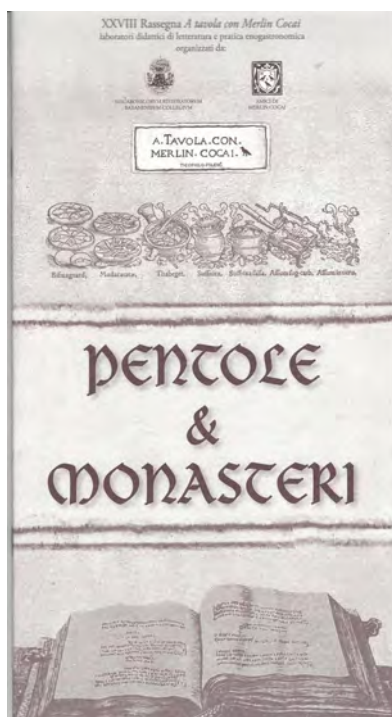
Formaggi e fructe de convento, Pastinache fritte, dalle Doctrinae

Cosinandi di Merlin Cocai, Pan de noxe meravigliosso et bone,

Potaggio di lumache in salsa verde in memoria dell'eremo di

S. Pietro a Crapolla, il tutto abbinato al Lessini Durello Brut

delle Cantine Vitevis. Primi piatti: Zuppa di Sant'Oddone di Cluny e Macaroni con cacio e cannella. Come secondo: Polletti e Torresani arrostiti ripieni di nocciole e zenzero, funghi di monte e Composta di radici ventose. E per il dessert: frittelle di fichi e Biancomangiare abbinati ad un Moscato astigiano.



## Ordine dei Castellani del Chiaretto

### INCONTRO CON LA SINDACA DI MONIGA DEL GARDA

Il 6 settembre 2018, la Sindaca di Moniga del Garda, signora Lorella Lavo, ha ricevuto presso il Palazzo Comunale il Consiglio Direttivo dei Castellani del Chiaretto, che le ha consegnato due importanti documenti riguardanti il Senatore Pompeo Molmenti, al quale si deve l'inizio della produzione del Chiaretto, vino tipico della riviera bresciana del Lago di Garda. Presso la Fondazione Ugo da Como a Lonato del Garda sono conservati gli



originali di due Diplomi Medaglia d'Oro consegnati a Pompeo Molmenti nei primi anni del 1900, e più precisamente:

- Diploma Medaglia d'Oro, conferito in occasione dell'Esposizione di Brescia del 1904 "per il vino rosso comune da pasto 1903";
- Diploma Medaglia di Oro, conferito dal Ministro di Agricoltura Industria e Commercio nel 1905 "per il razionale sviluppo dato alla agricoltura e alla enologia".

Questi importanti documenti, che testimoniano l'attività di Pompeo Molmenti a favore della viticoltura e della enologia, sono stati convertiti in formato digitale ad alta definizione e riprodotti su carta. Oltre a questi documenti il Consiglio ha reso omaggio alla Sindaca consegnandole la medaglia che riproduce le insegne dell'Ordine dei Castellani, la sciarpa color rosa realizzata quest'anno in occasione del 40° anniversario di Fondazione dell'Ordine, il libro 'L'autista di Dio' della scrittrice Giada Trebeschi, vincitrice del premio letterario 'Festival Giallo Garda 2017', che riporta in prima pagina un elogio al vino in generale; ancora, un abbinamento vino-libro, arricchito da una citazione rivolta all'Ordine dei Castellani del Chiaretto e un fascicolo che riepiloga le iniziative svolte nel 2017

## Confraternita del Formaggio Piave Dop. FORMAGGI E VINI FRANCESI: UN NUOVO CAPITOLO.

Per la Confraternita del Formaggio Piave Dop rappresenta una tradizione che si ripete. A Hermes Dalla Gasperina, feltrino emigrato in Francia molti anni fa, è affidato il compito di portare formaggi e vini d'oltralpe. Prodotti che costruiscono la 'materia prima' di una piacevolissima serata. "E' un modo – commenta Fabio Bona, il presidente della Confraternita – per realizzare uno dei più importanti tra i nostri compiti statutari; favorire la conoscenza del cibo che è e resta uno degli elementi che connotano la storia e della cultura di ogni popolo. E conoscenza significa poter capire similitudini e differenze esistenti anche tra mondi geograficamente e storicamente vicini". Anche per il quarto appuntamento, ospitato come da tradizione nei locali del ristorante 'La Casona' di Feltre, Dalla Gasperina ha portato cinque formaggi e altrettanti vini. Questa volta ha scelto formaggi (di latte vaccino, capra e pecora) prodotti in collina, provenienti da



diverse regioni: Jura, Alta Savoia, Loira e Midi Pyrénées. A iniziare dal Morbier Doc, formaggio a latte crudo, crosta lavata con sale, fermenti lattici, spezie e aromi. Confezionato nella regione del Jura, in forme di peso non inferiore a 5 chilogrammi. L'abbinamento previsto era con il Muscadet Sevre e Maine, vino bianco della Loira. Vino dal colore giallo paglierino, da bere in generale giovane ma capace di affrontare anche conservazioni ultra decennali. Prodotto in altura (Alta Savoia, vicino ad Albertville da monaci trappisti) anche l'Abbaye de Tamiè Igp, formaggio dal sapore rustico, aromatico floreale, erbaceo. In passato, dato che i contadini dovevano pagare una tassa in base al latte conferito, facevano una mezza mungitura per l'abbazia; e solo più tardi la completavano per uso proprio. Prodotto abbinato con un rosso del Reno, il Grignan les Adhemar, vino armonioso, ricco, potente, equilibrato, con evidenti sentori di frutti di bosco e spezie. Dalla regione della Loira arriva, invece, il Valencay Doc, formaggio di capra a pasta cruda, dalla caratteristica forma a piramide tronca. Forma che la

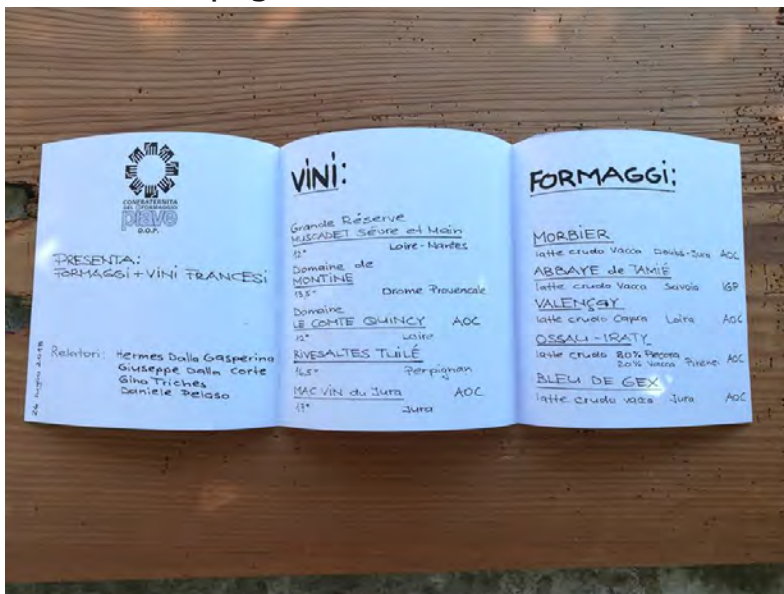


tradizione fa risalire a Napoleone che, visto che l'originale forma a piramide gli ricordava la sconfitta patita in Egitto, ne tagliò la cuspide con la spada! L'abbinamento proposto è stato quello con un vino bianco secco – il Quincy - di bella struttura, profumo di fiori bianchi con sapore fruttato, da bere giovane. A seguire, è stato proposto l'Ossau-Iraty Doc, un prodotto misto pecora (80%) e latte vaccino (20%), prorroto nei Midi Pyrénées, regione dove esiste il più grande faggeto europeo. Stagionato al buio, in grotte, presenta un sapore intenso, selvatico, animale, con note di frutta secca, erba fermentata. Nel 2011 ha ricevuto il 'World Cheese' come miglior formaggio di malga. E' stato accompagnato dal Muscat Rivesaltes Tuile, un vino bianco dolce, dal



profumo espressivo con note intense di frutti di bosco molto maturi ; e aromi di mirtillo, mora, marmellata di frutta nera. Gran finale con il Bleu de Gex Doc, creato dai monaci dell'Abbazia di S. Claude nel Jura. Latte vaccino crudo e intero, pasta cruda non pressata. Sapore leggermente amaro, sapido, con echi di nocciole e funghi. E' uno dei pochissimi erborinati a latte crudo. L'abbinamento è stato con il Macvin du Jura Doc. Vino

bianco liquoroso del Jura che propone profumi di legno e resina, ma anche di fiori e frutta. "Una volta di più - ha chiosato Fabio Bona – abbiamo potuto accrescere le nostre conoscenze su formaggi e vini dei nostri cugini d'Oltralpe. Rinnovando il nostro grazie a Hermes per la sua disponibilità, già ci diamo l'appuntamento al prossimo anno. Per aprire una nuova pagina di questo affascinante viaggio"



bianco liquoroso del Jura che propone profumi di legno e resina, ma anche di fiori e frutta. "Una volta di più - ha chiosato Fabio Bona – abbiamo potuto accrescere le nostre conoscenze su formaggi e vini dei nostri cugini d'Oltralpe. Rinnovando il nostro grazie a Hermes per la sua disponibilità, già ci diamo l'appuntamento al prossimo anno. Per aprire una nuova pagina di questo affascinante viaggio"

## Congrega dei Radici e Fasoi A VAZZOLA PER UN SORRISO



I paesini a ridosso della pedemontana dormono ancora, in questa domenica di fine estate, già calda alle otto del mattino. Occhi, ancora faticosamente aperti davanti ad un espresso e poi si va. Strade deserte, che permettono di arrivare subito alla meta: il parco Rossi di Vazzola. Sono qui anche loro, i diversamente abili, timidi in attesa come noi, che la festa si animi. E... via con i pentoloni di fagioli, il soffritto d'aglio e pancetta.

Accanto a noi loro, accanto a loro, noi e piano piano i sorrisi scaldano il miracolo, che sua maestà il piatto di radicchi e fagioli, è in grado di fare: accendere la fratellanza la condivisione dell'amicizia tra anime uguali e non diverse. Una pietanza in grado di abbattere barriere a volte volutamente insormontabili, a volte volutamente incomprensibili. Così ci siamo integrati e prodigati in cucina per fornire ai commensali, dei piatti speciali e prelibati. E tutti, tutti, hanno lavorato con il sorriso per produrre un menu speciale fatto di allegria, di festa e di sole. Un sorriso per lasciarci dietro alle spalle qualche cruccio che la vita ci incolla addosso a caso, per ricordare che non conta quel che sei ma conta quel che dai. E loro, i diversamente abili hanno regalato il sole in un sorriso a noi che a volte, siamo pateticamente normali, i normalmente seri. E il Gran Maestro? eccolo lì a ricordare che, per divertirsi, non è previsto alcun limite d'età; e poi non ci sono controindicazioni di sorta!



## IL POMODORO: UNA SFIDA DI QUALITA'

Il pomodoro (*Solanum lycopersicum*, L. 1753) è una specie erbacea annuale della famiglia delle Solanaceae.

**Sistematica.** Dal punto di vista sistematico appartiene al Dominio Eukaryota, Regno Plantae, Divisione Magnoliophyta, Classe Magnoliopsida, Ordine Solanales, Famiglia Solanaceae, Genere *Solanum*, Specie *S. lycopersicum*.



**Etimologia.** Il termine *Solanum* deriva da sól consolare, alleviare, lenire, per le proprietà medicamentose di alcune piante di questo genere. Il nome specifico *lycopersicum* è la trasformazione in epiteto del precedente genere *Lycopersicon* che a sua volta deriva dal greco  $\lambda\upsilon\kappa\omicron\varsigma$  *lýcos* lupo e da (*málos*) *pérsica* pesco: pesco del lupo. Questo perché, per un lungo periodo di tempo, il pomodoro fu considerato velenoso.

**Distribuzione Geografica ed Habitat.** *Solanum lycopersicum* è una specie originaria della zona dell'America centrale, del Sudamerica e della parte meridionale dell'America Settentrionale, oggi corrispondente all'area tra Messico e Perù. Presso gli Aztechi il suo nome era *xitomatl*, mentre il termine *tomatl* indicava diversi frutti simili fra loro, in genere sugosi. Oggi è diffuso e coltivato un po' tutti i climi caldi e temperati.



**Descrizione.** Il *Solanum lycopersicum* è caratterizzato da piante annue con asse florale più o meno allungato, spesso privo di foglie. Le sue bacche sono molto variabili nella forma e nelle misure, ghiandolosa e pubescente da giovane e rossa a maturazione. Semi di 2,5-3 x 1,8-2 mm, ovoidi, compressi, lisci, brunastri, ricoperti da una sostanza mucillaginosa. La

specie ha un'alta variabilità, sia nel portamento che nella dimensione e colore delle bacche; anche se le cultivar rosse siano le più diffuse in commercio, le bacche possono assumere colorazioni differenti; si va così dalle cultivar di colore bianco (white queen, white tomesol) a quelle di colore giallo (douce de Picardie, wendy, lemon), rosa (thai pink), arancioni (moonglow), verdi anche a maturazione (green zebra), e persino nere violacee (nero di Crimea, purple perfect).



Coltivazione. Il pomodoro è una pianta annuale, che in certe condizioni di temperatura può diventare biennale. Le sue bacche, dal caratteristico colore rosso, sono largamente coltivate ed utilizzate in ambito alimentare in molti Paesi del mondo.

La strada  
si riempì di pomodori,  
mezzogiorno,  
estate,  
la luce  
si divide  
in due  
metà  
di un pomodoro,  
scorre  
per le strade  
il succo.

(Ode al pomodoro – Pablo Neruda)

Oggi specialità dei paesi dell'area Mediterranea, il pomodoro ha compiuto un lungo viaggio dall'America centrale, esisteva infatti già al tempo degli aztechi, che lo chiamavano "xitomatl". In Europa riscosse molto successo nel 1540, anno in cui il condottiero spagnolo Hernàn Cortés lo portò in patria. E pensare che nel XVI secolo, dopo essere giunto a Napoli dall'America Centrale e Meridionale, il pomodoro veniva utilizzato come pianta ornamentale, perché si credeva che i suoi frutti fossero velenosi. Solo all'inizio del XVIII secolo ci si accorse che poteva essere impiegato come ingrediente a tavola. La consacrazione avvenne nella seconda metà dell'Ottocento. Da allora, non conosce crisi. Espressione dell'autentica cucina italiana, il pomodoro viene coltivato in diverse regioni. In estate il pomodoro si mangia in grande quantità, soprattutto nelle insalate, per mantenersi leggeri in vista della prova costume; ne esistono di tutte le forme e colori, come molti altri alimenti siamo così abituati ad averlo sulla nostra tavola che non conosciamo tutta la storia che c'è dietro. Si diceva che il pomodoro (*Solanum Lycopersium*) avesse proprietà afrodisiache, ecco perché sia in Francia che in Gran Bretagna lo

chiamavano letteralmente "pomo d'amore". Il nome che conosciamo oggi, invece, deriva dal suo colore originario: oro, appunto. Prima ancora di essere considerato afrodisiaco, il pomodoro era considerato velenoso, passò molto



tempo prima che se ne scoprissero le proprietà e i possibili utilizzi, fino ad allora venne quindi usato come pianta ornamentale.

Il boom del pomodoro in Italia. Tutt'oggi quella del pomodoro è una delle principali coltivazioni della nostra penisola, la Campania è stata la regione che ha dato il via alla coltivazione di uno degli ingredienti più importanti della nostra dieta, fondamentale anche per la preparazione della

pizza. Famoso per le sue proprietà antiossidanti, si può declinare nei modi più disparati, è buono in un piatto di spaghetti così come in un Bloody Mary (o pomodoro condito, per chi non ama gli alcolici). Esistono numerose varietà di pomodoro: pachino, datterino, vesuviano, blu, San Marzano, cuore di bue. A questo si aggiungono anche diverse colorazioni, ci sono pomodori bianchi, neri, rosa o blu, geneticamente migliorati per aumentare la presenza di antociani e la loro attività antiossidante.

Il San Marzano, dalla forma allungata, è il pomodoro-simbolo della Campania. Prende il nome dal luogo in cui è nato, San Marzano sul Sarno, e oggi è un prodotto D.O.P. La storia narra che arrivò in Campania come dono del vicerè del Perù al re di Napoli, il suolo vulcanico si rivelò favorevole al suo sviluppo. Nel sud si è sviluppata la tradizione di conservare i pomodori per la stagione invernale,



essiccandoli. Anche se oggi i pomodori si possono trovare tutto l'anno, quelli secchi rimangono una specialità che ne risalta il gusto, si sa che dalle tradizioni più umili abbiamo ereditato alcuni dei piatti più gustosi della cucina italiana!

Il pomodoro nel tricolore.

A dispetto delle sue origini, vista la sua enorme diffusione nel nostro paese e la sua presenza in moltissime ricette, il pomodoro – rosso, come lo conosciamo oggi – conferisce colore anche alla nostra bandiera. Il colori della bandiera

italiana sono verde, bianco e rosso, secondo la definizione cromatica il verde è classificato come "verde prato", il bianco come "bianco latte" e il rosso "rosso pomodoro", codificato in pantone tessile 18-1660TC (tomato). Dal tricolore, poi, derivano i colori scelti per la realizzazione della pizza Margherita, creata in onore di Margherita di Savoia: il verde del basilico, il bianco della mozzarella e il rosso, che non richiede certo altre o più presentazioni.



Nemmeno l'arte si è dimenticata di omaggiare il pomodoro, nella pianta e nel frutto. Tralasciando i testi di botanica che lo raffigurano per primi, esistono diverse opere, come "Ferline e i pomi d'amore", una storia così romantica da avere una statua a Marmande, comune francese dal quale prende il nome una varietà di pomodoro. Osias Beert Il Vecchio lo ritrae nella "Natura morta con carciofi", impossibile non citare "La primavera" di Arcimboldo, lo troviamo in "Tacchino e pomodori" di Chaïm Soutine, in "Natura morta con ventaglio e pomodori" di



Mario Mafai nel salone delle udienze di Palazzo Vecchio a Firenze c'è quella che viene definita la prima rappresentazione artistica del pomodoro in Italia, opera di Francesco Salviati Dè Rossi. E poi c'è l'ormai immancabile Andy Warhol con la sua zuppa Campbell. E a tal proposito, grazie al pomodoro si è sviluppata l'industria conserviera, a partire dai nuovi sistemi di coltivazione di Carlo Rognoni a Parma e poi l'impegno di Francesco Cirio e Piero Sada, che furono i primi ad occuparsi del confezionamento

in latta, per noi oggi comunissimo. Nel 1951 i fratelli Mutti davano vita al triplo concentrato di pomodoro, che aveva la capacità di conservarsi a lungo nell'Italia del dopoguerra, mentre si avviava lo sviluppo economico, ancora non tutti avevano un frigorifero a disposizione e la conserva in avanzo andava facilmente a male. Usato anche nel campo della cosmesi, il pomodoro è presente quasi ovunque ma principalmente in cucina, crudo o cotto, fresco o conservato, è buono in tutti i modi e secondo tutte le tradizioni.

Le varietà sono tantissime e i sapori cambiano a seconda del clima, dell'acqua e della terra in cui crescono. Ecco una breve rassegna.

Camone. È il pomodoro sardo tondeggiante, dal colore rosso e verde. La produzione si concentra nelle zone meridionali della Sardegna. Per la sua consistenza croccante, è consumato crudo tagliato a spicchi. È perfetto nelle insalate di riso o tagliato a metà e ripieno di salsa verde.



Cuore di bue. Coltivato in diverse zone d'Italia, è un pomodoro da insalata, grosso e irregolare, con buccia liscia e sottile. Il suo peso può arrivare al mezzo chilo. È molto saporito, aromatico, quasi piccante e con pochissimi semi nella polpa.

Datterino. Cresce in grappolo e ha forma piccola e allungata. Dal sapore molto dolce, è ideale per il consumo fresco, in particolare per la preparazione di sughi, ma è anche protagonista di piatti da chef. Può essere abbinato a portate di pesce o a formaggi in crema.

Di Belmonte. È caratteristico della località di Belmonte Calabro, in provincia di Cosenza. Dal colore tendente al rosato, è riconoscibile per le sue dimensioni: può superare anche il chilo di peso. Consumato crudo è tagliato a fette spesse e condito con olio, sale e origano.

Di Manduria. Dalle dimensioni medio-piccole, è coltivato nella provincia di Taranto in un'area ristretta fra i comuni di Manduria, Maruggio e altri limitrofi. Un piatto tipico è la 'Jatedda': insalata estiva a base di pomodorini freschi, aglio, olio, sale, capperi e/o

origano con la quale, poi, si condisce il pane raffermo.

**Pachino.** Il pomodoro di Pachino, a Indicazione Geografica Protetta, prende il nome dal comune omonimo della provincia di Siracusa. Questa varietà fu introdotta nel 1989 da una multinazionale sementiera israeliana, ma la coltivazione attecchì al punto da diventare un'eccellenza del territorio. Comprende quattro varietà: ciliegino, costoluto, tondo liscio e grappolo. È molto utilizzato, tra l'altro, per la preparazione di primi piatti a base di pesce.

**Patataro.** Di forma appiattita, viene utilizzato per il consumo fresco e per la preparazione di salse e sughi. È molto diffuso per il suo 'sapore antico', le sue qualità rustiche e l'adattabilità alle coltivazioni in zone di siccità.

**Pomodorino vesuviano o Piennolo.** È una DOP dal 2009. Ha una forma ovale allungata ed è tradizionalmente raccolto a grappolo e appeso sui balconi: ecco spiegato il nome di 'piennolo', che significa 'pendolo'. È caratterizzato da un sapore dolce e ben pronunciato.

**San Marzano.** Dalla forma allungata, prende il nome dal comune di San Marzano sul Sarno (Salerno) e ha conquistato il marchio DOP. Viene utilizzato a livello industriale per la produzione di pelati e concentrati ed è adatto alla preparazione di conserve casalinghe. Si presta anche come ingrediente per preparare insalate fresche.

**Spagnoletta.** Coltivato tra Gaeta e Formia, è utilizzato allo stadio di maturazione rossa per sughi a base di pesce, in insalata se raccolto a metà maturazione, e per ottenere pomodori secchi. Per la sua consistenza acquosa, non è adatto alla preparazione di conserve.



## LA SFIDA DEL MADE IN ITALY.

Lo scorso 27 agosto è scattato l'obbligo di indicare in etichetta l'origine per pelati, polpe, concentrato e degli altri derivati del pomodoro per smascherare l'inganno dei prodotti coltivati all'estero ed importati per essere spacciati come italiani. L'importante provvedimento a tutela del vero Made in Italy è entrato in vigore al termine di 120 giorni previsto per l'entrata in vigore, dopo la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale numero 47 del 26 febbraio 2018, del decreto interministeriale per l'origine obbligatoria sui prodotti



come conserve e salse, oltre al concentrato e ai sughi, che siano composti almeno per il 50% da derivati del pomodoro. I prodotti Made in Italy ottenuti con pomodori coltivati e trasformati in Italia saranno finalmente riconoscibili sugli scaffali dalla dicitura "Origine del pomodoro: Italia". Le confezioni di tutti i derivati del pomodoro, sughi e salse prodotte in Italia dovranno infatti avere d'ora in poi obbligatoriamente indicate in etichetta le seguenti diciture:

a) Paese di coltivazione del pomodoro: nome del Paese nel quale il pomodoro viene coltivato;

b) Paese di trasformazione del pomodoro: nome del paese in cui il pomodoro è stato trasformato.

Se queste fasi avvengono nel territorio di più Paesi, possono essere utilizzate, a seconda della provenienza, le seguenti diciture: Paesi UE, Paesi non UE, Paesi UE E non UE.

Per consentire lo smaltimento delle scorte i prodotti che non soddisfano i requisiti previsti dal decreto, perché immessi sui mercati sul mercato o etichettati prima dell'entrata in vigore del provvedimento, possono essere commercializzati entro il termine di conservazione previsto in etichetta.

La nuova normativa entra in vigore mentre si sta concludendo la campagna di raccolta del pomodoro in Italia che, secondo le previsioni, dovrebbe attestarsi attorno a 4.750.000 tonnellate, con una buona qualità in termini di gradi Brix, ovvero di contenuto zuccherino, ma rese all'ettaro sotto le medie degli ultimi anni. Si tratta di una attività che impegna in moto in Italia una filiera di eccellenza del Made in Italy che coinvolge circa 7.000 imprese agricole, oltre 100 imprese di trasformazione e 10.000 addetti, che esporta 2 miliardi di euro di derivati del pomodoro in tutto il mondo.

L'Italia è il principale produttore dell'Unione Europea dove le previsioni riportano un calo produttivo complessivo del 14%, con riduzioni superiori al 20% in Spagna e Portogallo. A livello mondiale il calo della produzione sarebbe meno sostenuto (-6,6%), nonostante la previsione di un meno 40% per la produzione cinese di pomodoro da industria, mitigata da un +14% della produzione californiana. Oggi in Italia si consumano conserve di pomodoro per circa 30 chili a testa all'anno di a casa, al ristorante o in pizzeria; ad essere preferiti, sono stati nell'ordine le passate, le polpe o il pomodoro a pezzi, i pelati e i concentrati.



## RICETTE D'ITALIA: ALLA (RI) SCOPERTA DELLA TRADIZIONE.

### Ricetta del raviolo Accademico

(per 4 persone)

Ricetta creata dallo Chef del ristorante "Corte Visconti" a Somma Lombardo

Ingredienti:

200 gr di pasta all'uovo tirata fine per tortellini, 200 gr di costine dell'Accademia italiana a disossate (prodotto DE.e.O.), 2 patate lessate, 20 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato, erbe e profumi dell'orto qb, Olio extravergine di oliva italiano qb, sale marino qb, 2 peperoni rossi grigliati, burro, salvia e pinoli.

Preparazione.

Passare al tritacarne le patate lesse con le costine accademiche, olio, sale, il grana e le erbe. Preparare i ravioli e cuocerli in abbondante acqua salata. Nel frattempo spellare il peperone e passarlo nel mixer con olio extravergine e sale sino ad ottenere un'emulsione morbida e consistente. In una casseruola rigata da grill con fuoco sostenuto tostare i pinoli. Quando i ravioli saranno cotti, passateli un'istante sul grill con burro e salvia.



### Ricetta della pasta Accademica

(per 4 persone)

Ricetta creata da Roberto Cazzaro

Ingredienti:

200 gr di fusilli di buona qualità italiana (pasta di semola di grano duro, trafilata al bronzo), 200 gr di costine dell'Accademia Italiana disossate (prodotto DE.CO.), 3 zucchine lessate, 40 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato, 100 g di porri, rosmarino, olio extravergine di oliva qb, sale marino qb e peperoncino piccante, 1 bicchiere di vino bianco DOC.

Preparazione

Saltare in casseruola a fuoco molto sostenuto le costine accademiche (senza aggiungere olio). Aggiungete i porri ed il rosmarino, e fate sfumare il vino. Nel frattempo passate le zucchine nel mixer con olio extravergine, sale ed il parmigiano, sino ad ottenere un'emulsione morbida e consistente.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata. Scolatela al dente e saltatela con la carne delle costine ed il porro, aggiungete il peperoncino a piacere. A questo punto, impiattate su un letto di crema di zuccina e guarnite con foglie di rosmarino e un goccio di olio extravergine.



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 È UNA  
ORGANIZZAZIONE DI  
PROMOZIONE CULTURALE  
E NON PERSEGUE SCOPI DI  
LUCRO