

Direttore responsabile Silvano Cavallet

Anno VIII numero 5
Set. Ott. 2018

ENOFICE

nuova

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

LA ZUCCA:
LA STORIA E LE
STORIE

COMUNICARE BENE
PER CONTINUARE A
CRESCERE

LA VOCE DEI CIRCOLI



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

CALENDARIO MANIFESTAZIONI

GENNAIO 2019

- SABATO 12 - Raduno confraternite piemontesi
DOMENICA 13 - Confraternita dei nostalgici del Tabar di San Antonio Abate - Convivio annuale
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

FEBBRAIO

- DOMENICA 24 - F.I.C.E. - ASSEMBLEA NAZIONALE ANNUALE

MARZO

- VENERDI
SABATO 1/2 - Confraternita del Pampascione salentino - VIII Convivium Madonna te li Pampasciuni

APRILE

- DOMENICA 14 - Confraternita del Gorgonzola di Cameri – Convivio annuale con le Confraternite

MAGGIO

- DOMENICA 5 - Circolo della Rovere – Convivio annuale con le Confraternite

SETTEMBRE

- VENERDI
DOMENICA 6/8 - S.N.P.D.A.R.– 50° anniversario di rifondazione

OTTOBRE

- GIOVEDI
DOMENICA 3/8 - F.I.C.E. – 38° RADUNO NAZIONALE Confraternita della Trippa di Moncalieri (Torino)

*Affermare valori
e finalità delle
Confraternite*

editoriale



Marco Porzio
Presidente FICE

Carissimi confratelli,

tra poco quest'anno ricco di eventi e di incontri giungerà al termine. Vorrei cogliere l'occasione per ringraziare tutti quanti per la partecipazione sempre attenta e numerosa agli eventi organizzati dalla nostra Federazione e per l'entusiasmo con il quale anche quest'anno avete promosso non solo i prodotti rappresentati dai vostri Circoli ma anche la nostra attività federale. Vi ricordo di continuare ad utilizzare il nostro portale come punto di riferimento per tutte le attività organizzate dai Circoli sul territorio e per approfondire la vostra conoscenza reciproca. Vi anticipo, poi, che il 24 febbraio 2019 si terrà a Verona l'Assemblea nazionale ordinaria, mentre degli appuntamenti del 2019 farò un cenno nel prossimo editoriale.

Concludo augurando a tutti voi e a tutti i vostri cari, festività ricche di serenità e di buon cibo... Buon Natale e Felice 2019 a tutti

Marco Porzio





a proposito...



La pagina della nostra storia che proponiamo in questo numero è di straordinaria attualità. Come comunicare, che cosa comunicare, per chi comunicare sono - è di tutta evidenza - aspetti che non possiamo non considerare attentamente. Limito il commento al nostro impegno di Confratelli. Per essere, e credo che tutti lo vogliamo, forza propositiva per far conoscere la ricchezza e la varietà del mondo della cultura enogastronomica italiana, dobbiamo comunicare. E comunicare bene. Credo, poi, che un buon approccio sia utilizzare sempre più le pagine della nostra rivista. In questo senso, ricordo che - se si incontrano problemi nell'accesso al proprio mini sito - alla mail stamp@confraternitefice.it possono essere inviate notizie e foto, che provvederemo a utilizzare. Intanto, a quelli del Presidente aggiungo anche i miei più sinceri auguri di buone feste.



silvano cavallet



LA ZUCCA: ORIGINI E STORIA.



Colorata, cremosa, dal gusto agrodolce, la zucca appartiene alla famiglia delle cucurbitaceae. Con i suoi colori caldi e avvolgenti, che richiamano le sfumature della natura al tramonto e delle sere fredde dell'autunno, è diventata il simbolo di questa stagione; e si presta da immagine per numerose tradizioni e festività, tra cui Halloween. Prima di scoprire i suoi tanti benefici e usi, conosciamola meglio.

Le origini della zucca sono lontanissime, in larga parte, ancora sconosciute. Alcune fonti ritengono che sia stata importata in Europa, dopo la scoperta dell'America nel 1492, da parte di Cristoforo Colombo. Un'importazione già di diverse varietà: verde o gialla, striata o rossa, rotonda o bislunga. Percorrendo la storia della zucca, troviamo che quest'ortaggio era conosciuto e coltivato dai popoli più antichi tra cui Egizi, Romani, Greci e



Arabi. Questi popoli conobbero la zucca dopo l'importazione dall'Asia Meridionale, in particolare dall'India. Veniva usata non solo in campo alimentare dopo la coltivazione, ma anche come contenitore di sale, latte, cereali una volta svuotata la polpa e fatta essiccare, pratica usata soprattutto dai Romani. Inizialmente era considerato un cibo di poco prestigio, comune alla bassa plebe. Tuttavia con le lunghe carestie, i pregiudizi finirono col lasciare il posto a un maggiore riguardo verso la zucca, che iniziò a essere apprezzata anche dalle classi sociali più abbienti. La zucca, così come la conosciamo oggi, si ritiene originaria dell'America Centrale - in particolare del Messico, dove cresce in maniera spontanea - in cui esistono ritrovamenti che si fanno risalire a 7000-6000 anni a.C.



TRA MITI E LEGGENDE: SIMBOLI E TRADIZIONI DELLA ZUCCA.

Numerose sono le leggende e i miti legati alla zucca e i suoi semi. Da ogni parte del mondo, fin dall'antichità, racchiude tanti significati e simboli soprattutto legati alla morte, rinascita e alla fertilità; scopriamo alcune leggende e alcuni miti tra i più diffusi nella cultura occidentale e orientale. Chi non ricorda la celebre zucca di Cenerentola di Charles Perrault che nella fiaba si trasforma in una splendida carrozza grazie alla buona fata? Proprio questa fiaba è un'allegoria della rinascita dagli inferi al cielo e riflette il simbolo della zucca che fin dall'antichità rappresenta la resurrezione dei morti grazie ai suoi tanti semi. E da qui nasce il culto della festa di Halloween, la tradizionale notte di Samhain che cade tra il 31 ottobre e il 1° novembre chiamato capodanno celtico, in cui si usa svuotare le zucche, intagliarle raffigurando volti spaventosi e infine illuminarle ponendo dei lumini al loro interno. Queste lanterne si posano sui davanzali o negli angoli delle vie per raffigurare il ritorno dei morti



sulla terra nella notte della festa celtica, in cui il mondo dei vivi e quello dell'aldilà si mescola e da cui rinascerà il nuovo anno, un passaggio a una nuova vita e a un nuovo corso. L'usanza di intagliare le zucche per la festa di



Halloween nacque in Irlanda e risale alla leggenda di Jack O Lantern. Leggenda nella quale si racconta che questo povero vecchio, ubriacone e peccatore, fosse solito giocare a fare scherzi a chiunque intorno a lui, amici e famiglia e persino al diavolo. Un giorno intrappolò il diavolo su un albero

con l'aiuto di croci riuscì a strappargli la promessa di non prendersi la sua anima una volta che sarebbe morto. Qualche anno dopo Jack morì e salì al cielo, ma San Pietro gli negò il paradiso per la vita troppo crudele e miserabile. Allora si recò all'inferno e il diavolo mantenne la promessa e non gli permise di entrare. Jack impaurito, senza un luogo in cui andare, era destinato a vagare per l'eternità nel buio tra l'Inferno e il Paradiso. Il diavolo allora gli diede un tizzone per aiutarlo a illuminare il suo cammino. Jack mise il tizzone in una rapa, uno dei suoi cibi preferiti.

L'infelice anima di Jack iniziò a vagare sulla terra senza sapere dove andare; e solo la sua lanterna illuminava il suo cammino. Halloween è il giorno in cui Jack ricerca un rifugio e tutti gli abitanti della terra sono costretti a tenere una lanterna fuori dalla porta che sta ad indicare che la loro casa non è un luogo pronto ad accoglierlo. Nel 1800 con l'emigrazione irlandese in



America, si sostituirono le rape con le zucche, più grandi, facili da riempire al loro interno. Anche in Italia, l'uso della zucca nella notte dei morti è presente nella cultura contadina della Toscana, pratica chiamata 'morte secca' identica a quella presente nel Lazio del nord, dove la zucca è detta 'La morte'. L'uso di intagliare la zucca è diffuso anche in Lombardia, nella pianura padana, in Liguria e nelle Dolomiti.

In Gracia, nella città di Sicione, esisteva il culto per la dea delle zucche (Kolokasia Athenai) e la zucca era considerata il simbolo della fertilità e dell'abbondanza. Il mito indocinese narra, invece, che quando la terra fu distrutta da un diluvio, un fratello e una sorella si sposarono e diedero alla luce una zucca e i suoi semi furono all'origine della razza umana.



PROPRIETÀ E BENEFICI DELLA ZUCCA

La zucca, comunemente utilizzata in cucina per il suo sapore agrodolce gradevole, è ricca di proprietà curative, apporta al corpo molti benefici ed è presente nelle diete ipocaloriche; 100 grammi di zucca gialla equivalgono a circa 18 calorie. La zucca, come ogni ortaggio di colore arancione, contiene caroteni, sostanze che l'organismo usa per produrre vitamina A, vitamina B ed E e dalle proprietà



antiossidanti. È ricca di altri minerali e vitamine come calcio, sodio, magnesio, potassio, fosforo; sono, inoltre, presenti fibre e aminoacidi in minore quantità. La zucca ha proprietà diuretiche e calmanti e la sua polpa è usata come lenitivo delle infiammazioni della pelle. I semi di zucca sono un alleato della prostata in quanto contengono una sostanza, la cucurbitina, che permette di contrastare patologie dell'apparato



urinario maschile e femminile come prevenire la cistite. La zucca, poi, è anche ricca di proteine. È un alleato per la pelle e ha proprietà antitumorali. Le sue azioni terapeutiche non finiscono qui. Con l'olio derivante dai semi di zucca, si ricava un rimedio contro le scottature.



Ancora, la zucca favorisce un aiuto per il sistema circolatorio, aiuta a eliminare i parassiti intestinali, è un antinfiammatorio naturale, ha capacità emollienti, utili nei casi di puntura da insetti. È anche una medicina naturale in caso di scompensi ormonali (adolescenza e menopausa), oltre a depurare l'organismo dalle tossine.

ZUCCA: USI E CONSUMI

La zucca si presta a molte applicazioni in campo della produrre creme e maschere anti

cosmetica; è soprattutto usata per invecchiamento per mantenere la pelle giovane. È un aiuto per le pelle grasse con i punti neri; una maschera di zucca favorisce una pelle più liscia e pulita. E' anche utilizzata in campo erboristico e fisioterapeutico.

Il suo succo è utile per contrastare l'insonnia e l'ulcera; in questo caso si consiglia di berlo per tre volte al giorno un'ora e mezza prima dei pasti. Questo delizioso ortaggio viene usato



largamente in cucina come condimento di primi piatti, riso e pasta, per la pizza e le torte. È un ottimo alleato di verdure, insalate e carne. La scelta in campo alimentare è vasta ed esistono numerose ricette sfiziose e la zucca rende ogni piatto allegro e gustoso, tipico dei mesi autunnali ma anche invernali. La zucca intera può mantenersi anche

per 2-3 mesi, mentre una volta tagliata è bene conservarla in frigo e utilizzarla entro 2-3 giorni. Per garantire una lunga conservazione, invece, è opportuno cuocere la polpa, frullarla e conservarla in appositi contenitori.

CONTROINDICAZIONI DELLA ZUCCA

La zucca non ha controindicazioni particolari, tranne in caso di allergie specifiche. I semi di zucca forniscono più calorie rispetto alla polpa, e hanno un contenuto lipidico maggiore per cui si consiglia di non

QUALCHE DATO SULLA PRODUZIONE NAZIONALE.

In Italia si è registrato negli ultimi anni un importante aumento dei consumi di zucca, sia per un uso legato alla festività ma anche per uso culinario. Grazie alla sua cremosità, al suo colore ed al suo gusto agrodolce, è uno degli ortaggi più versatili in cucina. Questa corsa all'acquisto ha portato ad un aumento delle produzioni made in Italy: per Assosementi nel 2017 sono stati prodotti circa 40 milioni di chili, +13% rispetto al 2016, su duemila ettari di terreno. "Il settore di questa cucurbitacea è in crescita - spiega Assosementi in un recente comunicato. Basti pensare che le superfici coltivate per la produzione di semente sono cresciute negli ultimi 10 anni del 58%, passando da 17 ai 27 ettari di oggi. Nel 2016 la produzione di sementi di zucca è stata di circa 100 quintali. La Lombardia e l'Emilia Romagna sono le regioni leader".

Per quanto riguarda la produzione di zucche il 25% della quantità nazionale si ottiene in Lombardia, anche se è diffusa in Emilia-Romagna, Veneto, Campania, Lazio, Liguria, Sicilia e Toscana. Cresce anche l'export. Da un'indagine di Coldiretti le zucche made in Italy hanno fatto registrare un aumento record del 16%. Il primo paese destinatario è stata l'Inghilterra. All'interno delle due specie più diffuse, la Cucurbita maxima Duchesne e la Cucurbita moschata Duchesne, è possibile individuare molte varietà dai differenti caratteri morfologici, fisiologici ed agronomici.

Tra le più conosciute nel nostro paese possiamo citare: la Zucca marina di Chioggia, la Zucca invernale di Napoli, la Zucca mantovana, la Zucca grigia di Bologna, la Zucca violina di Ferrara, la Zucca Turbante (molto coltivata nell'Italia centrale e meridionale), la Serpente di Sicilia, la Zucca Castellazzo Bormida della provincia di Alessandria e la Zucca Lardaia di Siena.



e il 2018 indica un ulteriore aumento

Il 25% della produzione nazionale è concentrato in Lombardia ma la coltivazione è diffusa anche in Emilia-Romagna, Veneto, Campania, Lazio, Liguria, Sicilia e Toscana. Negli ultimi dieci anni la Lombardia ha più che raddoppiato le superfici destinate alla coltivazione della zucca. Secondo Coldiretti, infatti, si è passati da poco meno di 260 ettari del 2006 agli oltre 700 ettari registrati nel 2017. La classifica delle province lombarde è guidata da Mantova con quasi 396 ettari (più che raddoppiati in questi ultimi dieci anni) seguita da Cremona con 92 ettari.

Attività dei Circoli

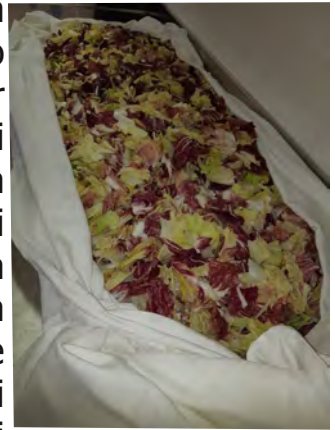
Congrega dei radici e fasioi.

ALLA FESTA DELL'UVA, I RADICI E FASIOI PER IL TUTTO ESAURITO.

Anche quest'anno con la Festa dell'Uva svoltasi in Via XX Settembre a Conegliano, sono arrivati i 'Radici e Fasioi' e lo Spiedo, uniti per rendere onore ad una vendemmia che si annuncia abbondante per quantità e di ottima qualità.



Si tratta, certo, di due piatti semplici, ma non per questo facili da dosare armoniosamente nei loro ingredienti e nei loro profumi. Due piatti



rurali di gran pregio, che hanno saputo dignitosamente accompagnare i bouquet più raffinati di vini autoctoni dai vitigni a volte anche rari e che hanno permesso alla Festa

dell'Uva di riempire tutti i posti preparati per l'occasione. Un connubio di sapori delicati e raffinati, che sono riusciti a far rivivere nei palati più sopraffini, emozioni perdute dentro i pasti frugali quotidiani che a volte, la fretta della vita impone.



Club Enogastronomico Viterbese CONVIVIALE DI SETTEMBRE

Trascorsa ormai l'estate il Club Enogastronomico Viterbese ha ripreso la propria attività di conoscenza enogastronomica dedicando la conviviale di settembre ad un prodotto - il lampone - che rientra nella categoria dei 'piccoli frutti' che, nel nostro territorio di Bagnaia, possono registrare la presenza di una importante azienda di produzione e di successiva trasformazione. Sulle colline dei Monti Cimini questi piccoli arbusti hanno trovato un loro habitat naturale; le capacità del produttore, Massimiliano Biaggioli titolare dell'azienda 'I Lamponi dei Monti Cimini', poi, hanno portato questo frutto ad essere diversificato in tanti modi di degustazione.



Il 21 settembre presso il ristorante "L'Antico Casale" si è tenuta una conviviale sul tema e la brigata di cucina del locale ha preparato uno spartito, appositamente studiato dal direttivo del Club, per assaggiare queste vere e proprie prelibatezze della natura.

Ordine dei Castellani del Chiaretto GITA SOCIALE A PERUGIA.

Nei giorni 28, 29 e 30 settembre 2018 si è svolta la gita sociale dei Castellani del Chiaretto a Perugia. Partenza il venerdì 28 mattina dalla riviera bresciana del lago di Garda, spuntino in autostrada, ed arrivo nel primo pomeriggio a Perugia centro, dove abbiamo pernottato, per la visita guidata della città: la Cattedrale di San Lorenzo e la Fontana Maggiore in evidenza, senza trascurare la Rocca Paolina e l'Arco di Augusto con le splendide vedute panoramiche dalle mura cittadine e gli attigui vicoli medioevali. Cena presso il tipico locale storico 'Al Settimo Sigillo' degustando piatti e vini tradizionali



umbri.

La città si presenta molto accogliente, viva e piacevole da passeggiare, e si fa apprezzare anche per la presenza di tanti giovani. Il sabato, invece, è stato dedicato alla tenuta Lungarotti di Torgiano, con visita guidata alla cantina, dove si sono potute apprezzare le varie fasi di vinificazione, attraverso le più

moderne tecnologie, l'affinamento nella grotta, il fascino di botti grandi e piccole, e le attività di spumantizzazione secondo il metodo classico. La visita è proseguita presso la vigna dove abbiamo passeggiato tra gli ordinati e curati filari, ammirando il panorama circostante esaltato da un sole limpido ed un cielo terso. Ci siamo recati presso la balsameria per visionare la sala che ospita le botticelle dove il mosto di uve bianche non fermentato, portato a cottura a fuoco lento, invecchia per oltre dieci anni prima di diventare "condimento balsamico" secondo il metodo tradizionale di Modena. Ritornati in cantina, presso l'Enoteca, abbiamo degustato tre vini: il Brezza Rosa Umbria IGT 2017, il Torre di Giano Bianco di Torgiano DOC 2017 e il Rubesco Vigna Monticchio Torgiano Rosso Riserva DOCG 2011. Dopo aver pranzato presso "L'U Wine Bar", con cibi tradizionali e ben cucinati, abbiamo visitato il Museo dell'Olio e dell'Olivo ed il Museo del Vino, situati nel centro storico di Torgiano ed entrambi gestiti dalla Fondazione Lungarotti. In particolare il Museo del Vino, nato nel 1974 in una nobile residenza seicentesca, è considerato uno dei più importanti musei al mondo per qualità, originalità e quantità di testimonianze legate alla civiltà del vino e della vite. In conclusione di giornata,



presso l'Osteria del Museo, abbiamo incontrato la Compagnia dei Vignaioli e dei Tavernieri di Torgiano, presieduta dal Camerlengo Mauro Fico, per una reciproca conoscenza e gemellaggio delle Confraternite, con lo scambio dei doni simbolici, suggellato con la firma di un Patto di Amicizia e Voto di Fede e Fraternità e con brindisi finale. La cerimonia è stata impreziosita dalla presenza del Sindaco Marcello Nasini e dalla dottoressa Chiara Lungarotti. Domenica 30, ci siamo trasferiti a Roccaporena di Cascia, accogliente ed intimo borgo natale di Santa Rita, la Santa delle cause impossibili, per assistere alla Santa Messa, e quindi ci siamo recati a Norcia dagli amici Grazia



e Maurizio la cui abitazione e il Bed & Breakfast "La Fattoria" sono stati lesionati con il terremoto del 2016, ed ancora oggi vivono in una casetta di legno. A loro i nostri auguri di un pronto ripristino sia dell'abitazione, che dell'attività turistica con il

sincero affetto di tutti i Castellani e Castellane presenti che li hanno potuti conoscere. Assieme abbiamo pranzato alla Taverna de' Massari, e quindi ci hanno accompagnato all'acquisto dei prodotti tipici locali come i salumi, i formaggi e legumi. Quindi abbiamo visitato il centro storico ancora devastato dal terremoto, soffermandoci a guardare la commovente immagine diventata simbolo di Norcia: la statua di San Benedetto di fronte ai ruderi della Basilica crollata, con la sola facciata rimasta e sorretta da un imponente ponteggio. In conclusione, è stato un viaggio in una terra ricca di storia e di bellezze naturali ed artistiche, di persone con la passione per la coltivazione della terra, di gente sana e tenace, fortemente legata alle proprie tradizioni e alla propria cultura.



Accademia dello spiedo d'Alta Marca DEGUSTAZIONE COMPARATA 'GLI ALTRI SPIEDI'.

A Pieve di Soligo (Tv), la 'città dello spiedo', nei giorni 4 e 11 ottobre, nel corso della festa del 62° Spiedo Gigante, ospitato presso lo stand della Pro Loco, l'Accademia dello spiedo d'Alta Marca ha organizzato due serate a tema dedicate agli 'altri spiedi'. La prima



delle due serate gastronomiche ha riguardato lo "Spiedo di Maialino Croato e



quello di Torresani (proposto dall'Accademia del Toresan di Breganze); la seconda, invece, è stata dedicata allo spiedo di Kokoretsi (Kokorets, Kokorec) di origine balcanica, a base di interiora di agnello; e al rinomato spiedo tradizionale bresciano. Le carni sono state accompagnate da polenta bianco perla, la 'polenta onta', dagli immancabili fagioli (Lamon e Maserada), e da erbe di campo miste locali. Vini del territorio e aperitivo con Prosecco Balbi e soppressa trevigiana artigianale.

Compagnia dei Vignaioli e dei Tavernieri di Torgiano. VISITA CANTINA UMANI E RONCHI.

Sabato 9 giugno 2018 una nutrita rappresentanza della Compagnia dei Vignaioli e Tavernieri di Torgiano, guidata dal Camerlengo Massimo Alberti, si è recata in visita alla Cantina Umani Ronchi di Osimo (An). Siamo nella patria del Verdicchio di Jesi Riserva Docg e del Rosso Conero Riserva Docg da vitigno Montepulciano. Si tratta di una cantina dai numeri molto importanti che ha vigneti anche in Abruzzo dove produce Pecorino e Passerina. Il livello di qualità è altissimo con numerose etichette che hanno ricevuto riconoscimenti Nazionali ed Internazionali. Abbiamo avuto l'onore di essere ricevuti personalmente dal Patron della Cantina dott. Bernetti, che oltre a guidarci nella visita alla cantina storica ed alla favolosa bottaia, ha voluto portarci in vigna, in quella che è considerata fiore all'occhiello dell'azienda: il Cru Campo San Giorgio che da vita ad uno straordinario vino da Montepulciano



in purezza. Com'è nello stile della nostra Compagnia, il Camerlengo ha omaggiato il dott. Bernetti con il nostro tagliardetto e col piatto in ceramica, realizzato in occasione del 40° della Compagnia; per parte sua, il dott. Bernetti ha fatto dono a tutti i partecipanti di una splendida bottiglia di Verdicchio. Naturalmente, per rendere omaggio allo spirito enogastronomico che ci caratterizza, trovandoci vicini alla costa del Mar Adriatico, non abbiamo perso l'occasione di degustare un lauto pranzo a base di pesce,

nella vicina "La Cantinetta del Conero". Prima di riprendere la via del ritorno, abbiamo fatto una escursione nella vicina Sirolo, un incantevole borgo di origini medioevali che conserva intatto il suo fascino antico legato alle sue origini di castello fortificato. E che si offre alla vista col suo dedalo di vicoli caratteristici, percorribili solo a piedi, tra angoli e scorci di grande impatto emotivo.

Confraternita del Formaggio Piave Dop 100 GIORNI DI STORIA

Una storia per la storia. Giocando con le parole, si potrebbe iniziare così il racconto della serata che, alla Confraternita del Formaggio Piave Dop, ha visto l'intervento di Gianpaolo Tomio col suo 'La strada dei 100 giorni'. Il volume documenta la realizzazione – durata, appunto, 100 giorni – della strada che collegava (e ancor oggi collega), Trichiana e Follina, nel Trevigiano; nota come strada del Passo San Boldo. Pochi mesi, all'inizio del 1928, furono sufficienti per trasformare una rudimentale mulattiera in una strada lungo la quale far passare uomini e mezzi per tentare la definitiva 'spallata' sul Grappa. Perché, dopo lo sfondamento di Caporetto, la necessità di avere linee di rifornimento – agevoli e protette – era assolutamente prioritaria per il Comando austriaco. Un obiettivo centrato in 100 giorni, appunto. Tanti bastarono per realizzare i sei ponti e le cinque gallerie utili a superare i cento metri di parete verticale. Fin qui le note storiche, riprese anche in altre ricerche. L'assoluta novità del volume, scritto a quattro mani da Tomio e Alessia Cerentin, è rappresentata dall'eccezionale apparato fotografico che lo caratterizza. E qui, appunto, prende le mosse un'altra storia, quella



c
I

del materiale. A 1000 chilometri dal San Boldo, nella cittadina boema di Bila Třemesna ai confini con la Polonia, mettendo ordine nella casa di famiglia, Jan Kaiser trova documenti che erano appartenuti al bisnonno, il mastro carpentiere imperiale Frantisek Kreuzina. Grafici, note e soprattutto foto (perfettamente conservate) che davano conto di lavori che il bisnonno aveva curato nell'area di Nord Est, tra Italia e Slovenia, durante la Grande Guerra. Spinto dalla curiosità di scoprire se, e in che modo, le opere dell'avo fossero sopravvissute, Kaiser arrivò a Trichiana dove ebbe la ventura di incontrare Tomio. Un incontro che diede vita a un lungo e proficuo rapporto di collaborazione ("All'inizio, usando due portatili per tradurre dall'italiano al ceco e viceversa") che ha permesso l'uscita del volume. Un volume che è, prevalentemente, fotografico. Vi appaiono decine di immagini, inedite e di grande qualità (molte datate con precisione), che riproducono con accuratezza e dovizia di particolari i lavori progettati e diretti dal Genio militare austro-ungarico; e realizzati – e in soli cento giorni, appunto – grazie soprattutto al contributo di centinaia e centinaia di donne e uomini bellunesi, giovani e meno giovani, che riuscirono a dare concreta (e certo rapida) attuazione a un progetto capace di suscitare – ancora oggi - curiosità e stupore.



Ordine dell' Amarena e del Nebbiolo POLENTA IN PIAZZA.

Domenica 30 settembre tutti in piazza a Sizzano per festeggiare la vendemmia con i bambini protagonisti della pigiatura dell'uva nella bigoncia come si faceva un tempo. Per tutti un pranzo benefico dal titolo 'Polenta e..', proposto dall'Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo con la Proloco e il mulino Roccati di Candia Canavese per raccogliere fondi per il restauro della storica facciata della Chiesa Parrocchiale.



Maura Roccati ha preparato una polenta con farina macinata a pietra da abbinare alla tipica frittura di Sizzano e una taragna con il gorgonzola di Palzola. Polente preparate con farine rigorosamente di mais piemontese; e, al termine, una crostata con confettura di amarene. Il tutto ben innaffiato con vino nebbiolo. Una piacevole condivisione di un cibo della tradizione. Durante

la giornata si sono svolte visite guidate alla Chiesa e agli scavi sotterranei. Alla manifestazione erano presenti più di cento persone.



Grande la soddisfazione per la partecipazione di diverse Confraternite, non solo piemontesi, a un evento che ha coniugato tradizione e impegno sociale.



e una taragna con il



Compagnia dei Vignaioli e dei Tavernieri di Torgiano GEMELLAGGIO CON L'ORDINE DEI CASTELLANI DEL CHIARETTO.

Nell'ambito dei fini istituzionali della Compagnia, allo scopo di ampliare gli orizzonti ed incontrare altre Confraternite con lo stesso amore per la vite ed il vino, il 29 settembre sono giunti in Torgiano i Confratelli dell'Ordine dei Castellani del Chiaretto di Desenzano del Garda, con i quali è stata

sottoscritta una 'Carta di Unione' contenente un 'Voto di Fede, Fraternità e Patto di Amicizia'. Dopo i saluti di rito e la presentazione delle due Confraternite, Il Camerlengo della Compagnia dei Vignaioli e Tavernieri, Mauro Fico, e il Presidente dell'Ordine dei Castellani del Chiaretto, Luciano Aletto, hanno dato vita allo scambio dei doni, tra i quali non potevano certo



mancare il Chiaretto del Garda e i vini di Torgiano. Alle cerimonia è intervenuto anche il Sindaco di Torgiano, Marcello Nasini, che ha portato il saluto dell'Amministrazione, sottolineando come la vite, il vino e l'olio siano il fiore all'occhiello del nostro territorio ed intorno ai quali ruotano manifestazioni ed eventi. Il primo cittadino ha ricordato, in particolare, 'Versando Torgiano', manifestazione legata al vino, all'olio nuovo e all'arte della ceramica con la realizzazione

di 'Vaselle d'autore', evento nel corso del quale - ogni anno - artisti, non solo nazionali, offrono la loro interpretazione della 'vasella', tipico recipiente utilizzato per la mescita del vino. A questo proposito, il sindaco ha donato alla Confraternita ospite una vasella realizzata nel 2012 da un





artista giapponese. La Pro Loco di Torgiano ha invece donato un 'Vinarello' con la sky line di Torgiano, opera pittorica realizzata con la particolare tecnica di diluire i colori con il vino, anziché con il sistema tradizionale dell'acqua. Alla cerimonia era presente anche la dott.ssa Chiara Lungarotti che ha portato il saluto e il ringraziamento dell'azienda di famiglia all'Ordine dei Castellani del Charetto per la scelta di avviare il gemellaggio con la

Confraternita che rappresenta il territorio di Torgiano.



Helicensis Fabula

CONFERMATI IL GRAN SINISCALCATO ED IL BALIVO

Lo scorso 28 settembre i confratelli della Consociazione enogastronomica "Helicensis Fabula" di Borgo San Dalmazzo di Pedona si sono riuniti per procedere al rinnovo delle cariche in scadenza. La serata è stata caratterizzata da un intenso dibattito sull'attività svolta nel triennio appena concluso, sui numerosi contatti intrattenuti dall'Helicensis Fabula, quale ambasciatrice di Borgo San Dalmazzo presso le tante Confraternite d'Italia; e anche per ribadire l'attenzione che i mass media hanno riservato alla nostra Consociazione. Per questo, è stato espresso un forte ringraziamento ai borgarini, Teresita Soracco e Piergiorgio Berrone, ed a tutti gli altri giornalisti e testate giornalistiche "Amiche dell'Helicensis Fabula". Un momento emozionante è stato ricordare la cara consorella Margherita Modica, già Gran Siniscalco, che resterà sempre nei nostri cuori. Per il prossimo triennio, l'assemblea ha confermato, per acclamazione, Sergio Cavallo e Francesca Maria Spatolisano al ruolo di Gran Siniscalcato, mentre il Balivo sarà Fabio Armando. Ora l'attenzione è tutta all'organizzazione del prossimo Convivium Magnum, il XXXIX, atteso da tutti, che sarà celebrato domenica 2 dicembre 2018. Un appuntamento col quale l'Helicensis Fabula intende riaffermare il proprio ruolo nell'enogastronomia locale e all'interno della FICE. La Consociazione Helicensis Fabula, è la formula abbreviata di "Helices mespilaque comedientium Pedonensis Fabula Virum", denominazione latina della Consociazione pedonese delle Nobili Persone che banchettano insieme con lumache e nespole". Una singolare Confraternita che si impegna a "mantenere, difendere e valorizzare" la tradizione culinaria ed economica delle sue manifestazioni tipiche più specifiche.



Consiglio Grande della Credenza vinicola di Caluso e del Canavese Il Nuovo Consiglio Direttivo

Il giorno 07 settembre 2018 ha avuto luogo, presso l'Hotel Erbaluce di Caluso, l'elezione del nuovo Consiglio Direttivo della Credenza Vinicola di Caluso e del Canavese, durante l'Assemblea dei Soci ha eletto
la quale
quali nuovi

Consiglieri:

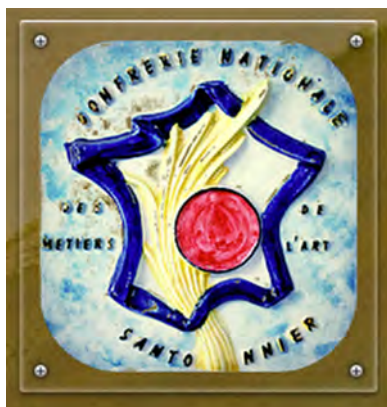
Elisabetta Boux Falconieri
Lia Beanato
Pierluigi Bianco
Lorenzo Giacometto
Bruno Greuner
Enrico Livi
Giorgio Orsolani
Gianluigi Pissardo
Marco Pupin Didier
Domenico Tappero Merlo



Successivamente il giorno 19 settembre 2018 il Nuovo Consiglio Direttivo, convocato dal Console uscente, Gian Francesco Orsolani, ha eletto quale nuovo Presidente Domenico Tappero Merlo che ha assunto il titolo di Console Credendario, e quale Vice Presidente, Enrico Gruner, che ha assunto il titolo di Alfiere Maggiore. Il nuovo Consiglio Direttivo rimarrà in carica per cinque anni.

Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo Fete du Santon

Il 7 ottobre a Hyeres, durante la festa del santon' con il tipico mercatino, si è svolto il capitolo della Confrerie Nationale des Metiers de l'Art Santonnier. I 'santons' sono le tipiche statuine provenzali del presepe. Sono prodotte con l'argilla locale e vengono poi abbigliate. Tradizione importata dall'Italia, prese piede nel 1793 durante la Rivoluzione Francese quando, a causa della chiusura delle chiese, la devozione fu limitata all'interno delle mura domestiche. Nel 1798 Jean Louis Laniel passeggiando a Aubagne notò che



l'argilla attaccata alle sue scarpe era facilmente modellabile e adatta a creare le statuine. Da allora la produzione delle statuine è diventata così importante da dedicarne numerose fiere nel periodo natalizio. Il nostro confratello Pablo



Canestro ha avuto l'onore di essere intronizzato.

Confraternita della Salsiccia di Bra. TERZA FESTA SOCIALE.

Domenica 7 ottobre, la Confraternita della Salsiccia di Bra, retta dal gran maestro Giacomo Berrino e dal suo vice Fabio Bailo, ha celebrato la sua terza festa sociale. I confratelli, i nuovi aderenti e i simpatizzanti dell'Associazione si sono ritrovati alle ore 10 sull'ala di corso Garibaldi ove agli intervenuti è stata offerta la tradizionale colazione. A seguire si è svolta l'apprezzata visita guidata al museo civico di storia naturale 'Craveri' terminata la quale ci si è trasferiti al ristorante 'Il Principe'. Qui sono stati presentati e intronati con la divisa della Confraternita i nuovi soci: Simona Ghiberti, Giorgia Olivero, Anita Porta, Cristina Sanpiero e Johnny Stenta. Nella circostanza è stato insignito della qualifica di 'ambasciatore' della Confraternita il noto cantautore Piero Montanaro che ha preso parte al pranzo sociale, animandolo simpaticamente con la sua voce. Montanaro viene così ad



aggiungersi ai soci onorari che hanno ricevuto le insegne sociali negli scorsi anni, tra cui Pietro Maria Toselli e il gruppo musicale Trelilu. Alla festa c'erano anche le Confraternite della Nocciola di Cortemilia, della Trippa di Moncalieri, dell'Helicensis Fabula di Borgo San Dalmazzo e della Asmangia di Monforte. Ma cosa è esattamente la salsiccia di Bra? È un

insaccato che ha una peculiarità che la rende unica: è la sola salsiccia italiana autorizzata a essere prodotta con la carne di vitello anziché di suino. La tradizione vuole che tale insaccato sia nato e sia stato autorizzato nella prima metà dell'Ottocento dall'allora sovrano del Regno di Sardegna, Carlo Alberto, per soddisfare la comunità ebraica della vicina Cherasco che altrimenti, in ossequio ai precetti religiosi, non avrebbe mai potuto consumare salsiccia essendo questa, fino ad allora, di solo suino. Il segreto di una buona salsiccia è duplice. Da un lato la qualità della carne assicurata dagli apprezzati allevatori del territorio, dall'altra la cosiddetta "saporita", cioè la miscela delle spezie utilizzate. Per promuovere questo insaccato, così singolare per storia e caratteristiche nel 2016 è nata la confraternita della salsiccia

di Bra cui possono aderire – contattando gli organismi dirigenti – tutti coloro che intendono dare il loro contributo di intelligenza e passione alla valorizzazione del prodotto portabandiera della cultura gastronomica del nostro territorio.



Ordine dei Cavalieri della Polenta A BERGAMO LE CONFRATERNITE DELL'ALTA ITALIA

La polenta, piatto tipico bergamasco tornato protagonista nelle



case e nella ristorazione, è uno dei richiami non trascurabili per il turismo enogastronomico in terra orobica soprattutto in tempi di passione per il cibo. Con la precisa motivazione di difendere la tipicità della polenta come veicolo di promozione del territorio, è stato costituito, già nel 1976, l'Ordine dei Cavalieri della Polenta, oggi retto da Mario Lameri. Ogni anno,

l'ultima domenica di settembre, su invito dell'Ordine, si svolge il raduno di Confraternite enogastronomiche dell'Alta Italia. Anche quest'anno le delegazioni sono giunte numerose, capitanate dallo stesso presidente nazionale della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici (FICE), Marco Porzio. La giornata vive sempre in due momenti, il primo culturale (quest'anno è stata scelta la visita alle tre sagrestie della Basilica di San Martino in Alzano Lombardo, vero capolavoro dell'arte dell'intarsio e della scultura) e il momento enogastronomico vero e proprio, che non poteva avere sede migliore del ristorante 'Roof Garden' all'ultimo piano dell'Hotel Excelsior San Marco, da dove si gode la più completa e seducente visione del profilo di Bergamo Alta. Oltre che agli ospiti venuti da Veneto e Piemonte, la location era sconosciuta a diversi soci dell'Ordine dei Cavalieri della Polenta, che pure sono rimasti ammaliati dal panorama. Così come poi sono rimasti entusiasti del menu preparato per la circostanza dal cuoco Giampietro Semperboni. Prima un ricchissimo aperitivo con Prosecco di Valdobbiadene Docg Bellussi, quindi un ottimo



risotto Carnaroli 'Riserva San Massimo' al Branzi Dop e riduzione di



Braulio; stracotto di vitello al Valcalepio Bianco Doc con polenta taragna; formaggi con polenta gialla bramata; tortino di pere e cioccolato con crema chantilly; e, per concludere, caffè con piccole dolcezze. Perfetti i vini selezionati da Rinaldo Mozzi (Soave del Piave Dop Cà delle Rose 2016; Refosco dal Peduncolo Rosso Doc Feudi di Romans 2016; Moscato d'Asti Docg 'Gocce di Sole' Aliberti 2016). Attento e

puntuale il servizio sotto l'occhio esperto del responsabile di sala Mirko Magoni. Un doveroso ringraziamento è stato espresso dal Gran Maestro Lameri agli sponsor che hanno fornito ottime materie prime: le farine da polenta della Moretti spa, che ha presentato anche le sue uova sode prodotte da Cascina Italia; il caseificio Arrigoni Battista spa di Pagazzano che ha fornito i suoi premiatissimi formaggi, in particolare il Gorgonzola Dolce e il Taleggio; infine i vini Valcalepio Doc della Cantina Quattroerre dei Fratelli Rota di Torre de' Roveri che ha fornito le bottiglie da regalare agli ospiti venuti da fuori provincia in ricordo della giornata in amicizia e della produzione vinicola bergamasca. (Roberto Vitali)

Academio dai Cjarsons FESTECCIATO IL QUINTO COMPLEANNO

Anche il meteo ha voluto iscriversi tra coloro che hanno reso piacevole la festa per il 5° Capitolo del Circolo enogastronomico Academio dai cjarsons che si è svolto domenica 14 ottobre, a Forni Avoltri (Ud), in una



splendida giornata autunnale che con i suoi colori infuocati ha accolto gli ospiti nella Carnia, regione alpina a ridosso di quella austriaca della Carinzia. L'evento era iniziato sabato, con il benvenuto alle Confraternite ospiti e una serata di allegra convivialità presso l'hotel 'Al sole' dove la titolare e consorella Tiziana Romanin ha saputo catturare gli ospiti con i suoi piatti tipici e con la sua consueta simpatia. Continuando

nella tradizione, prevista dallo statuto, l'Academio individua, anno dopo anno, un sito artistico, culturale o storico in una località del territorio carnico per permettere agli ospiti di apprezzarne gli aspetti più significativi. L'obiettivo perseguito, insomma, è di coniugare le realtà della tradizione gastronomica con il contesto geografico e sociale che meglio spiega la natura e la tipicità della gastronomia di questo lembo

delle Alpi orientali italiane. Per il 5° Capitolo era stato scelto Socchieve, una località carnica della valle del Tagliamento che ospita la chiesetta di San Martino, conosciuta, soprattutto, per gli splendidi affreschi quattrocenteschi di Gianfrancesco da Tolmezzo. Qui gli ospiti hanno potuto godere dell'accompagnamento guidato della storica dell'arte, dottoressa Nadia



Danelon, originaria del luogo e profonda conoscitrice e studiosa di questo gioiello dell'arte rinascimentale. E' seguito il trasferimento a Lauco, località situata su un altopiano a pochi chilometri di distanza dove c'è stata la tradizionale 'chiama' delle Confraternite ospiti e lo scambio dei doni. Ad accogliere i partecipanti presso l'antica Casa del Popolo c'era il sindaco, Alcide Della Negra, che ha espresso il suo compiacimento per le iniziative lungimiranti dell'Academio dai Cjarsons. Iniziative che permettono di svelare e valorizzare luoghi geograficamente periferici, ma ricchi di storia e di cultura. Il convivio



si è tenuto presso il ristorante La frasca verde di Lauco. Qui gli ospiti hanno potuto assaporare i piatti della tradizione carnica secondo le varianti del luogo. Unanime l'apprezzamento per la particolare cura del servizio non meno che per l'eccellenza dei piatti proposti.

Accademia della Castagna Bianca XIX CAPITOLO SOLENNE

Una bella ottobratura ha allietato la giornata di un centinaio di persone (ben 14 le Confraternite rappresentate, di cui due francesi ed una carnica) intervenute al nostro XIX° capitolo solenne celebrato alla frazione San Biagio di Mondovì. Il buffet della colazione è stato onorato con particolare apprezzamento per le tre particolari preparazioni di trota (salame e due filetti, affumicato e grigliato), i pani speciali e la torta di nocciole. I due formaggi, accompagnati dai tipici rubata (grossi grissini locali), hanno poi indotto molti ad andare a fare provviste presso la vicina agriturismo che li aveva forniti. Dopo la chiamata delle Confraternite, e il saluto del presidente Marco Porzio, il socio - prof. Silvio Matteo Borsarelli - ha tenuto un breve intervento sulle proprietà nutrizionali dei legumi, oggetto del quaderno di ricette di quest'anno che a fine giornata è stato offerto a tutti i presenti. Ci siamo poi trasferiti di 1,5 Km per visitare l'azienda agricola Delia Revelli, dove la titolare ha



spigliatamente ed esaurientemente raccontato genesi, sviluppo e prodotti risultanti dal suo allevamento di pesci d'acqua dolce. Suo padre le ha trasmesso la passione per questa attività che la vede impegnata in nuove proposte di consumi ittici, guance,



'caviale' e 'bottarga' di trota. Dopo formaggi e pesci eccoci al ristorante 'La Ferriera da Nona' di Margarita, pronti a gustare il terzo prodotto principe della giornata: il cavolo verza servito in insalata tiepida, nei (per tanti inediti) ravioli di cui, con l'aggiunta di riso, costituivano il ripieno e come sancau ('crauti' alla piemontese). Molti ospiti, oltre ad entusiasti commenti alla minestra contadina (con castagne, fagioli e lardo) e alla tenerissima porchetta, hanno manifestato apprezzamento per aver potuto conoscere piccoli produttori e lavorazioni di nicchia, di eccellente qualità.

Accademia Italiana della Costina

XII° Convivio dell'Accademia Italiana della Costina di Coarezza

Il 9 settembre abbiamo celebrato - presso la Comunità ANFASS Ticino Onlus in località Molino di Mezzo nel comune di Somma Lombardo - il XII° anniversario dell'Accademia Italiana della Costina. Come ogni anno, abbiamo invitato a condividere la nostra ricorrenza Confraternite, Associazioni e Circoli Enogastronomici aderenti alla F.I.C.E., stavolta accogliendoli nella cornice di un comunità residenziale immersa nel verde del Parco del Ticino, tra il fiume ed i canali Villloresi ed Industriale; una zona di interesse storico-ambientale e naturalistico, al centro sia della rete di collegamenti sentieristici lungo e verso il Ticino, sia dell'antica rete di rogge destinate all'irrigazione dei fondi agricoli. La scelta della comunità ANFASS come location è stata dettata oltre che dal



'leitmotiv' del fiume Ticino, anche dalla collaborazione con la stessa Associazione. Rapporti avviati negli anni passati, concretati da eventi organizzati nel loro contesto strutturale ed il supporto dall'Accademia che, ogni anno, riserva all'Associazione un contributo a titolo di donazione per il sostegno delle attività e delle spese. Dopo l'accoglienza e la registrazione dei partecipanti al Convivio, abbiamo offerto loro una colazione di benvenuto con la collaborazione del Personale e degli Ospiti della Comunità, per la quali sono stati usati prodotti che vengono preparati da loro come conserve, marmellate e farine la cui intera filiera nasce e si sviluppa all'interno della struttura. Dopo il tradizionale saluto di benvenuto del Gran Maestro De Micheli alle Confraternite ed alle Autorità, abbiamo lasciato spazio alla narrazione del dottor Matteo Maggioni, sullo sviluppo dell'Alta Valle Ticino, da lui approfondito e magistralmente descritto e documentato in due saggi dal titolo "Alta Valle Ticino. Lo sviluppo economico" e "Il vagone piombato". Il relatore



ci ha accompagnato nella quotidianità della vita contadina e dei mestieri che si svilupparono tra il 1815 ed il 1940, raccontandoci la fine del secolare commercio fluviale, dovuto all'avvento della ferrovia; la successiva crisi agrarie - assieme - predisposero nei primi del Novecento questo territorio allo sviluppo dell'industria

tessile cotoniera e della coltivazione dei bachi da seta. La responsabile della Comunità ANFASS, Graziella Airoidi, ha illustrato la storia e l'organizzazione delle attività della struttura residenziale, nata come Associazione di famiglie di persone con disabilità intellettiva e relazionale fondata nel 1958 e divenuta "Radici del fiume" cooperativa sociale Onlus. All'interno della quali, gli ospiti hanno potuto visitare il Laboratorio Alimentare dove è possibile l'acquisto dei prodotti derivati dall'utilizzo di frutta e verdura biologica e materie prime di commercio equo e solidale. A seguire, la chiamata dei Sodalizi ed al tradizionale scambio di doni tra l'Accademia e le Confraternite, cui sono stati consegnati prodotti alimentari dell'ANFASS e, per la prima volta, anche sua maestà la Costina, in un carrè confezionato sotto vuoto ed accompagnato in abbinamento ad un'ampolla del segreto 'Intingolo Accademico', lasciando il delicato compito agli omaggiati di cimentarsi nel cucinarlo. Infine, a mattinata ormai inoltrata, giunta l'ora del pranzo conviviale, trasferimento all'agriturismo 'La Viscontina', a breve distanza sempre in prossimità dei canali del Fiume Ticino, per il convivio che ha avuto le Costine come portata principe del menù.



A condividere il nostro evento c'erano anche le Confraternite del Gorgonzola di Cameri, Confraternita Enogastronomica Bresciana, Confraternita Helicensis Fabula, Confraternita dello Spiedo Bresciano, Confraternita della Trippa di Moncalieri, Confraternita di Sambajon e Duj Noaset, Confraternita dell'Amarena e del Nebbiolo di Sizzano, Confraternita a Capunsei di Solferino, Confraternita Padellina d'Oro, Confraternita del Bollito Misto e Pera Madernasa Guarene, Confraternita Vino Riso e Gorgonzola, Confraternita della Fricia di Crea, Confraternita della Panissa di Vercelli, Confraternita Cuj dal Lundas.

Sovrano et Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto CONVIVIO 2018

Franco Oppini, il mitico e simpaticissimo componente dei "Gatti di Vicolo Miracoli", è stato nominato Cavaliere del Sovrano e Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto (SNODAR) domenica 9 settembre nel tradizionale incontro con le Confraternite. All'evento, che ha aperto gli incontri dopo la pausa estiva, hanno partecipato, nei loro colorati costumi, molte Confraternite del centro e nord Italia, con il rituale scambio dei doni e - soprattutto - con l'investitura dei nuovi Cavalieri che si è svolta nel chiosco della Pieve romano barbarica, dopo la messa accompagnata dal coro 'El Vesoto' di S. Floriano. E' seguita la visita alla cantina Sartori di Santa Maria con



degustazione dei vini. Il pranzo si è tenuto alla Trattoria alla Porchetta a S. Peretto di Negrar. Sono stati nominati sei nuovi Cavalieri. Oltre a Franco Oppini, che dal gruppo veronese dei Gatti di Vicolo Miracoli, attivo dal 1971 al 1985, si esibì a livello teatrale in opere classiche come Goldoni e Moliere poi in film negli anni '90 e 2000 ("Abbronzatissimi") poi in spettacoli televisivi come Domenica in, hanno ricevuto l'investitura Fabrizio Farinati che conta diversi attestati come consulente finanziario, attualmente è private banker presso Fideuram Intesa San Paolo; è iscritto all'Accademia Italiana



della Cucina, che ha lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana. Ha, inoltre, frequentato numerosi corsi di sommelier e assaggiatori vino. Ancora, il giornalista Enrico Franco, che ha fondato il Corriere del Trentino e il Corriere dell'Alto Adige col ruolo di direttore responsabile e poi il Corriere di Bologna; in seguito ha assunto la direzione

del Corriere Innovazioni, da qualche mese è tornato alla sua passione come scrittore di libri ed editorialista del Corriere della Sera. Gianni Terzi, dopo aver lavorato nella Direzione Commerciale del Gruppo Olivetti, si dedica all'associazionismo di servizio prima come Presidente del Lions Club poi come cofondatore della Confraternita del Cotechino Magro, di cui è Gran Maestro, e presidente della

Confederazione Provinciale delle Confraternite. Una carriera tutta per l'automobile è quella di Silvano Albertini che, da fattorino in ACI, ha aperto diversi centri per le pratiche automobilistiche a Bussolengo, Bardolino, San Pietro in Cariano e Peschiera, e ancora tre centri di revisione automezzi, un albergo, il Caselle Calcio. Impegni che gli hanno meritato l'onorificenza di commendatore l'anno scorso. Don Francesco Grazian, ordinato prete nel 1991, ha conseguito il dottorato presso la Pontificia Università Gregoriana, è divenuto giudice al Tribunale Ecclesiastico regionale. Tra le varie sue cariche, dal 2009 è Cancelliere vescovile presso la Curia diocesana di Verona e insegnante di Diritto canonico presso lo studio teologico San Zeno di Verona. Vive a Verona presso la Chiesa di San Pietro in Carnario, dove è rettore. Ha conosciuto gli ambienti della produzione di lavorazione del vino presso lo zio a Santa Lucia ai Monti, dove si è cimentato nella vendemmia.

(Giancarla Gallo)

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

Costine di maiale in umido con funghi. (per 4 persone)

Ingredienti:

1,5 kg di costine di maiale medio magre (lunghezza osso 10 cm), 6 etti di funghi chiodini o pioppini già lessati, (se fuori stagione funghi surgelati), 1 cucchiaio di olio d'oliva, 1 spicchio d'aglio, 1 bicchiere di vino bianco secco, 1,5 litri di brodo di carne, 1 cucchiaino da caffè di concentrato di pomodoro, 4 grammi di spezie, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, sale qb.

Preparazione.

In una casseruola alta mettere olio aglio, e far riscaldare, nel frattempo avrete tagliato le costine e levato il grasso in eccesso (se troppo grasse) con una larghezza di carne osso-osso (tre/quattro cm). Buttatele nell'olio caldo, sigillando la carne da tutti i lati, dopo di che sfumatele con il vino bianco. Ora lasciate evaporare il vino a fuoco vivace, quindi aggiungete il brodo, il concentrato di pomodoro e le spezie, portate a fuoco medio a ebollizione, tenendo coperto, rimestando di tanto in tanto per circa 45 min. fino a che il liquido sia dimezzato e

le carni ammollate. Aggiungete i funghi e continuate a sobbollire per altri 20 min. circa, con coperchio. Togliete il coperchio aggiustate di sale, aggiungete il prezzemolo, vedrete che la carne si sta staccando dall'osso, fate addensare per circa 10 min. l'intingolo e il piatto è pronto. Servire ben caldo con una buona polenta.



**Risotto con il pestöm.
(per 6 persone - ricetta rivisitata dalla
Confraternita)**

Ingredienti:

500 grammi di riso Arborio o Cannaroli, 300 grammi di pasta di salame (in mancanza si può usare anche salamella, a patto che sia fresca, non più di 3/4 giorni), 300 grammi di verdure tritate (carota, sedano, cipolla bianca), 2 noci di burro, una per il soffritto e una per amalgamare a fine cottura, 1 bicchiere di vino bianco secco, 2 litri di brodo di carne, sale e pepe qb.



Preparazione

In una casseruola far sciogliere una noce di burro e soffriggere le verdure, aggiungere la pasta di salame sgranata, continuando a rimestare, affinché il macinato si sbricioli e prenda un colore bruno. Versare il riso, farlo tostare, inaffiare con il vino bianco e fare evaporare, dopo di che aggiungere il brodo e rimestare fino a cottura ultimata del riso. Aggiustare di sale e pepe togliere dal fuoco, aggiungere il burro restante, amalgamare e servire caldo a piacere formaggio grattugiato.

Continuando il viaggio nella storia della Federazione, questa volta riproponiamo l'intervento di Carlo Giuseppe Valli, giornalista, scrittore, consigliere A.S.A. che interveniva su un tema che è ancora oggi di strettissima attualità: la qualità e gli obiettivi della comunicazione.

La comunicazione nel processo di valorizzazione del territorio, del patrimonio culturale e delle Confraternite. Sinergie e ruoli.

È un grande piacere essere qui oggi, e costatare questa grande partecipazione; quindi complimenti e saluti. Entro in argomento. Noi oggi parliamo soprattutto della tutela del paesaggio, un grande problema che però, dobbiamo dirlo, non rappresenta solo, e sarebbe già tanto, una forma di rispetto, di buon gusto, di attaccamento verso la natura, verso la topografia, la storia. La tutela del paesaggio significa, in primo luogo, la salvaguardia dell'identità di un popolo. Anzi del popolo che quella terra ha abitato e abita. Salvaguardare l'identità del popolo significa salvaguardare il carattere, il modo di essere, di vivere e di pensare della gente che vi abita. È un segno di civiltà che costituisce, in funzione del turismo, in particolare per il nostro paese ed oltre ai risvolti ambientali, culturali evidenti, un patrimonio di assoluta rilevanza e prospettiva economica. Una vera e propria industria del futuro. Io vorrei richiamare all'infinito questa cosa ovvia, ma fondamentale: che il turismo si avvia ad essere, per il nostro paese, la seconda industria nazionale per importanza di movimento, di persone e di denaro. Il turismo, i beni culturali, che sembrano destinati appunto ad avere questo ruolo fondamentale, sono anche diventati parte integrante di un sistema di vita, sono diventati lo svago, il rifugio, la consolazione di quanti cercano di compensare



le proprie radici o di scoprire le altrui patrie. L'Italia è un paese morfologicamente assai variegato, come sappiamo. Tanti territori, ognuno



dei quali ha una sua identità, le sue differenze, i suoi costumi, i suoi richiami, i suoi scopi. Dietro i quali si sviluppa tutta una somma di funzioni, di attività, di valorizzazione delle risorse e di organizzazione dei servizi che delimitano quelle che possiamo chiamare - anche se non ci piace come definizione - il prodotto, il territorio. Il prodotto-territorio è la leva portante di un 'Marketing mix' territoriale che deve indirizzarsi, prima di ogni altra cosa, al

mantenimento dei caratteri che lo descrivono. E qui - non lo farò ma sarei molto tentato di discriminare - proprio nel nostro Paese esiste una diffusa carenza, una mancanza ancora notevole di coscienza del territorio che frequentemente viene sacrificata ad altri interessi contingenti, speculativi, personalistici, che minano qualsiasi strategia di lungo periodo. Dai quali dovremmo difenderci. La valorizzazione del territorio rende in ogni caso ben al di là di un'operazione di evidenziazione dei suoi più fondamentali tratti di espressione, di peculiarità, di personalità, di unicità. Il territorio, oltre ad essere un fatto di natura, è un insieme di valori ai quali la rappresentazione umana e sociale conferisce soggettività, esclusività, differenziazione. Un pregio di insopprimibile valenza. Oggi va crescendo, tutti ce ne accorgiamo, noi soprattutto, va lievitando da parte del pubblico, la voglia del territorio, il bisogno del territorio, della sua funzione, della sua memoria; la volontà di riscoperta; ed, attraverso essa, la ricerca di nuovi valori. Insisto su questo fatto perché non è un fatto solo così, meramente, di turismo, di movimento, di voglia di girare. È un fatto proprio di ricerca di valori. Quindi sottintende una situazione estremamente logorata e che si

vuole riconquistare. I nostri fine settimana diventano spesso un andare nel tempo alla ricerca delle origini di una cultura perduta, spesso inconsapevolmente rimpianta; e anche dei suoi fantasmi, come avrebbe detto Camporesi. Questo muoversi per territori non persegue dei paradisi perduti; sovente è guidato da istanze di relazione e di comprensione tra gli uomini. E sottintende, come si diceva, opzioni esistenziali e valoriali.



L'enogastronomia rientra, e non ho certamente bisogno di dirlo a voi, in questo panorama dei richiami. Ce lo conferma il proliferare delle locali

iniziative. Perché la tavola è fra i punti di arrivo di questo muoversi, è la sosta obbligata. Oggi quando noi visitiamo o vogliamo conoscere un luogo, il traguardo, il punto di riflessione, il punto di conoscenza, è proprio la tavola. E non solo nel nostro muoversi. Oggi la tavola è quasi il sostituto del tavolo di affari. Perfino nella politica la tavola acquisisce un ruolo importante. Al di là dei piaceri palatali, dunque; o conviviali. La sua mediazione aiuta il sentimento di identificazione ed agevola a comprendere un popolo alla stregua, o forse più, di un panorama o di un'opera d'arte. Basta pensare ai monumenti enogastronomici quali il prosciutto di Parma, tanto per citarne qualcuno, il parmigiano reggiano, i tortellini di Bologna, il lardo di Colonnata, il Barolo, il Brunello, il Sassicaia, le cui cantine, tra l'altro, stanno diventando mete esemplificatrici dell'ambiente. Basti pensare a quanto essi sono stati determinanti per la diffusione e la conoscenza dei rispettivi tenitori di



provenienza. Nell'immaginario collettivo degli stranieri medi dei primi quattro tratti che contraddistinguono lo stereotipo Italia, ben due vengono assegnati a merceologie commestibili. Dunque il patrimonio alimentare, i cibi, i prodotti di territorio, contribuiscono a conferire e convalidare una immagine ed a generare un valore economico. Che cosa sarebbe l'Italia senza la reputazione, la capacità comunicazionale, l'attrattiva della sua tavola. Senza gli spaghetti, senza la pizza. È in atto, fra l'altro, e

lo segnalano anche le guide, un orientamento nei gusti degli italiani a preferire piatti regionali e di estro casalingo su quelli della cucina cosiddetta nazionale (che, tra l'altro, non c'è) o internazionale. Paradossalmente però succede che la nostra gastronomia regionale è in pericolo. Ce lo dobbiamo dire: ha sempre meno spazio nell'ambito domestico privato. Non starò qui a ricordare che le famiglie sono ridotte numericamente al minimo, che i luoghi di cucinatura si fanno sempre più ristretti, che i tempi di preparazione di un pasto si sono ridotti, negli ultimi 40 anni, da 3-4 ore a 20 minuti. I piatti precotti, surgelati, ormai riguardano il 20% della popolazione. La marcia verso l'omologazione e la standardizzazione sembra inarrestabile. Ciò che contrasta violentemente con il desiderio, che si rende evidente in questi ultimi anni, di questa volontà di riconquista della buona cucina tradizionale. Anche attraverso la frequentazione ai mille Saloni del Gusto, alle manifestazioni che hanno a che fare con i prodotti tipici di ogni località attraverso le colonne che i giornali destinano al cibo, nella stampa specializzata e no. Un movimento di opinione che si esprime, nel 96% degli italiani che, dicono le ricerche, vogliono mangiare tipico, vogliono -vorrebbero- ma non sempre può o sa. Si tratta di richieste che faticano a trovare riscontro nella realtà della nostra

tavola. Quel che non si può avere in casa si spera di reperirlo fuori. In questo contesto lo "chef, il cuoco, acquisisce agli occhi del pubblico, la figura del garante, di chi ha la capacità, la competenza di dare soddisfazione al bisogno di questo genere di cucina. Lo "chef è visto come un tramite naturale e credibile, un depositario della tradizione. Lo conferma la sua quotidiana presenza nella televisione. Lo "Chef diventa un personaggio di richiamo, scrive monografie, a lui ci si riferisce; e la sua predicazione nel mondo dell'informazioni culinaria si spande attraverso i media, diventa voce autorevole, fa scuola e divulgazione di ricette e di prodotti. Tutto bene. Ovviamente, se il cuoco sa e vuole. Il compito non è facile; e richiede che chi lo fa di mestiere sappia formarsi alla cultura del territorio. La



viva intensamente, senta il dovere di fedeltà genetica della ricetta, della coscienza della preparazione. "La buona cucina - diceva Joseph Conrad - è un fatto morale." Se non è così si cade invece nella proposta di una falsa cucina e tradizione: e del territorio. Ad elaborazioni fantasiose che pur rifacendosi alla tipicità di certi ingredienti si traducono in piatti spettacolo che esaltano la creatività, che è legittima, di chi la propone; ma che non facilmente entrano e si mantengono nella memoria del commensale. Senz'altro questi piatti sono buoni. Ma non dovrebbero fregiarsi di essere tradizionali. In realtà distorcono dalla tradizione. Allontanano la trasmissione delle ricette autentiche sottraendo al pubblico la necessità di sapere, di conoscere e, soprattutto, di ricordare. Perché vi sia davvero consapevolezza di buona cucina di tradizione occorre che il fruitore del cibo, e ci riferiamo qui, particolarmente, alla categoria più esposta che è quella giovanile, possa attivarsi nel senso di sviluppare una coscienza del gusto. Adoperiamo questa parola "coscienza" molte volte perché è proprio un discorso interno, intimo, personale che va in qualche modo coltivato dentro di noi. Quindi coscienza di gusto. È in questa direzione, in quella del mantenimento della sua riproposizione e ristrutturazione, che si deve puntare per porre solidi argini agli incombenti disastri gastronomici, inducibili dall'omologazione dei sapori, dalla industrializzazione avanzata del sistema agroalimentare, dalla indifferenziazione verso il sapore differenziante degli alimenti. Senza coscienza del gusto, senza parametri storici ambientali di riferimento, senza attitudine ad intendere, a giudicare, a confrontare, senza consuetudine alla fruizione è difficile discernere la rispondenza di una proposta gastronomica al suo modello. Altrimenti ogni

“tortellino” è un “tortellino”. E non si capisce in che cosa, quello infedele, sia diverso od inferiore dall’altro che, magari, è più costoso. La coscienza gastronomica significa conoscenza, significa sapienza - “sapiens” ha proprio il significato di idoneità al gusto, educazione, capacità di giudizio. Principi che solo l’esperienza diretta può configurare. Dunque insistiamo: esperienza diretta formativa perché il gusto, fra l’altro, si affina mangiando e comparando. La cucina non si apprende solo dai libri o dai cuinatori; passa per il palato, bisogna viverla. Lo stesso vale per i prodotti tipici, rappresentativi di un territorio; perché possano penetrare veramente nei consumi occorre poterli non solo apprezzare ma sapere dove trovarli, dove impiegarli, come fissarli nella memoria. Si è dunque evidenziato come esiste una divaricazione fra una domanda che vuole ritrovare sapori autentici e la possibilità di avvicinarli e di riconoscerli. Eppure, giuridicamente in senso lato, si sta mettendo in atto un processo di cambiamento del sistema alimentare. E qui potremmo indicare, se mi consentite, brevemente, alcuni tratti di questo fenomeno. Nel bilancio delle famiglie la voce alimentazione ha un peso sempre minore. La spesa alimentare non supera, oggi, il

20% dell’intero bilancio; e tende a scendere verso il 18% e talvolta verso il 15%. La tavola degli italiani si va qualificando. Si consuma di meno ma si cerca di mangiare meglio privilegiando la qualità sulla quantità. Le scelte si orientano verso settori produttivi qualificati. La domanda alimentare si sposta verso prodotti tipici e di qualità. I prodotti tipici di qualità sono aumentati, solo negli ultimi due anni, del 10%. Il più elevato livello culturale della popolazione incentiva gli orientamenti qualitativi,



incentiva le tipicità, incentiva la conoscenza e la voglia di conoscere il territorio. L’interesse verso i prodotti tipici e di qualità si amplifica decisamente come dimostra la formidabile offerta di eventi delle Mostre Mercato. Tuttavia a questo positivo scenario corrisponde tutta una serie di punti deboli che ostacolano questo sviluppo. A cominciare dallo stesso concetto di qualità. Si cercano prodotti di qualità; ma che cos’è la qualità? La qualità è difficile da percepire. E credo che, sia a voi che a noi, sia proprio nostro compito quello di cercare di spiegare la qualità. Lo stesso può dirsi dei prodotti tipici, difficili da conoscere, da spiegare, ancora più da reperire; perché possono effettivamente tramutarsi in uso consuetudinario; perché non esauriscono la loro personalità nell’ambito di un assaggio, di un viaggio o di una occasione. Avrei voluto fare due esempi in merito: il tempo è breve e mi limito solo ad accennarli. Uno riguarda i prodotti biologici che godono di un istintivo, spontaneo alto grado di

propensione presso i consumatori. E che invece segnano il passo perché la qualità percepita non corrisponde alle aspettative. Ed il prezzo elevato non giustifica, molte volte, le ragioni per cui si dovrebbero scegliere. Il secondo riguarda l'aceto balsamico di Modena, questo straordinario vecchio prodotto, gloria della nostra cucina, della nostra tavola, ma che non è riuscito a far comprendere appieno la sua supremazia e la sua esclusività a tutto vantaggio di prodotti succedanei che paiono consimili e che si avvalgono dello stesso nome senza offrirne i vantaggi. Al contrario potrei recitare qui - lo faccio tutte le volte che posso, anche in aule universitarie - il lancio dell'olio extra vergine di oliva, che ha compiuto il suo miracolo attraverso un'azione comunicativa esemplare. Il miracolo di far passare delle persone ad un prodotto come l'olio di oliva, già di per sé stesso conosciuto come il meglio possibile, ad un "extra" che costava di più. Perché si è capito che tale olio poteva dare di più. Abbiamo toccato alcuni punti che attendono il processo di comunicazione. La comunicazione rappresenta, nella definizione del 'Marketing mix' territoriale, una forza fondamentale nell'orientare l'opinione pubblica. Assume in questo contesto il ruolo non solo di informazione, di trasmettitore di notizie, di messaggi alle volte generici, di megafono per gli eventi, di presenza sui media. La comunicazione deve, invece, assumere ed assume, il ruolo di stabilire con l'utente un rapporto di tipo persuasivo, di costruirne l'immagine per quanto attiene al territorio, al legame con le tipicità, al concetto di moralità, al perché questi prodotti sono migliori degli altri. E per realizzare una comunicazione persuasiva occorre che i messaggi sappiano incidere sul comportamento e sull'atteggiamento di un pubblico ben determinato verso risultati concreti e non generici. A chi comunica, quindi, è richiesta una profonda, intima conoscenza e competenza dei vari contrassegni informativi che hanno fatto di un ambiente, di un'area un 'unicum' incomparabile dove qualità naturali, native, si compongono con l'opera dell'uomo, del suo passato, delle sue tradizioni, via, via consolidate con il passare del tempo. Il riferimento e l'autorità delle fonti sono importanti per un comunicatore, sia esso pubblicitario che giornalistico. Quindi dicevamo le fonti come



importante, permanente ed autorevole punto di riferimento tra il referente ed i conservatori della tradizione - 'traditio' etimologicamente ha proprio il significato di consegnare, trasmettere ad altri. In questi referenti le Confraternite si pongono per definizione in primo piano, quali depositarie di conoscenze riguardanti l'ambiente, la gente, i vissuti, i costumi, gli usi, le intime connessioni, gli elementi su cui far leva per identificare i prodotti. Credo che le Confraternite debbano avvalersi di maggiori riconoscimenti. Oggi, in fondo, la presenza delle maggiori autorità di questa Città, di questa Provincia dimostrano che si è sempre sulla strada migliore. Quindi ritengo che le Confraternite debbano avvalersi di maggiori riconoscimenti e di offrirsi, o venire chiamate, a partecipare più ufficialmente, se mi permettete, alla vita dell'economia del territorio e della tipicità, in forme dirette e magari, forse, un po' meno folcloristiche. Le Confraternite rappresentano la memoria storica di insostituibile livello culturale ed insieme popolare; che non possiamo permetterci di tenere ai margini di un'operazione di recupero quale viene prospettata. L'educazione del consumatore ha bisogno di fonti certe; ed i giornalisti, in particolare, possono attingere alle Confraternite per dare più descrizione degli ambienti e dei prodotti con garanzia di attendibilità, avendo strette relazioni di collaborazione; perché solo così si è certi di poter comprendere, come dice il vostro storico e glorioso presidente Mazzoli, possono aiutare a comprendere il mondo della tipicità. Tanto più che un'operazione di tutela e valorizzazione di un territorio si consolida e si sviluppa attraverso un coacervo di competenze, una comunanza di iniziative, una finalizzazione per obiettivi, un'azione sinergica. La sinergia delle risorse si pone peraltro come un traguardo importante per capitalizzare sugli sforzi, in un momento in cui le iniziative sembrano susseguirsi e sovrapporsi per non disperdere la capacità di impatto e non vanificare il risultato finale. E da ultimo, se mi consentite, avviandomi a concludere, noi oggi assistiamo ad un lodevolissimo e promettente fiorire di iniziative che portano certamente ad avvicinare il grande pubblico al territorio e la sua tipicità. Questo fenomeno di iniziative rischia tuttavia, credo, di vedere, di provocare un eccesso di affollamento, di sovrapposizione, di richiami che potrebbe ridurre l'impatto e confondere; di vanificare certi risultati con un pesante spreco di risorse che invece - se coordinate, orientate, assemblate - potrebbero costituire davvero



una forza di comunicazione di straordinaria rilevanza, capace di far compiere all'offerta territoriale e all'enogastronomia quel salto di qualità che è nella speranza di tutti e di voi in particolare.



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
pubblicità: Marco Porzio
email:
presidente@confraternitefice.it

stampa@confraternitefice.it

Materiali, fotografie e testi
appartengono all'archivio di
Nuova Enofice, sono fornite da
autori, enti, consorzi e
produttori oppure provengono
da repertori pubblici e, in
ottemperanza agli scopi
istituzionali FICE, sono
utilizzati esclusivamente con la
finalità non lucrativa del
contribuire al messaggio
culturale della valorizzazione
dei prodotti e territori d'Italia.
La rivista è tuttavia a
disposizione per eventuali
aventi diritto. Si ringraziano
particolarmente tutti i privati,
le associazioni, gli enti e le
aziende che hanno collaborato
e condiviso la finalità culturale.

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