

Direttore responsabile Silvano Cavallet

Anno VIII numero 6
Nov. Dic. 2018

ENOFICE

nuova

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

L'ORZO,
IL POLIVALENTE

I VITIGNI AUTOCTONI:
UNA RICCHEZZA DA
TUTELARE

LA VOCE DEI CIRCOLI



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

CALENDARIO MANIFESTAZIONI

FEBBRAIO Domenica	24	F.I.C.E. - ASSEMBLEA NAZIONALE ANNUALE
MARZO Venerdì - Sabato	1/2	Confraternita del Pampascione salentino - VIII Convivium Madonna te li Pampasciuni
Domenica	17	Confraternita del Bollito e della Pera Madernassa – Convivio 2019
Domenica	24	Sovrano Ordine del Cavalieri della Grappa e del Tomino – Convivio 2019
	30	Confraternita Enogastronomica Veronese del Boncuciar – Convivio annuale
APRILE Domenica	7	- Ordine del Maestri Coppieri di Aleramo – Convivio 2019
Domenica	14	- Confraternita del Gorgonzola di Cameri – Convivio annuale con le confraternite
Giovedì - Lunedì	25/29	- Confraternita dei Bigoi al Torcio – 15° Festa della confraternita
MAGGIO Domenica	5	- Circolo della Rovere – Convivio annuale con le confraternite
Domenica	5	- Accademia della Castagna Bianca – Capitolo primaverile straordinario
Sabato	11	- Confraternita del Vino Riso e Gorgonzola – Convivio 2019
Domenica	12	- Confraternita dei Fasoi in Salsa col Bussoea' Forte de Bassan – V° Capitolo
Domenica	19	- Imperial Castellania di Suavia – Convivio 2019
Domenica	19	- Cuj dal Lundas – Convivio annuale
Domenica	26	- Confraternita del Sanbajon e dij Noaset – Convivio 2019
GIUGNO Domenica	02	- Consiglio Grande della Credenza Vinicola di Caluso e del Canavese – Convivio 2019
Domenica	09	- Circolo Enogastronomico Lombardo LA Franciacorta – 30° Anniversario
Domenica	23	- Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo – Convivio 2019
Domenica	30	- Confraternita della Sopressa di Bassano – Festa del Ventennale
LUGLIO Venerdì - Lunedì	5/8	- Confraternita del Capunsel di Solferino – Festa del capunsel 2019
SETTEMBRE Venerdì - Domenica	6/8	- S.N.O.D.A.R.– 50° anniversario di rifondazione
Domenica	15	- Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa – Convivio 2019
Domenica	29	- Confraternita del Baccalà di Sandrigo – Festa annuale
OTTOBRE Giovedì - Domenica	3/8	- F.I.C.E. – 38° RADUNO NAZIONALE Confraternita della Trippa di Moncalieri (Torino)
Domenica	13	- Associazione Amici Ossola Enogastronomica – Convivio annuale
Domenica	20	- Accademia della Castagna Bianca – Convivio 2019
Domenica	20	- Consiglio Grande della Credenza Vinicola di Caluso e del Canavese – Festa dei Vignolant
NOVEMBRE Domenica	17	- Confraternita del Vino e Panissa – Convivio 2019
Domenica	24	- Confraternita del Capocollo – 13° Festa della Grugnata
DICEMBRE Domenica	1	- Consociazione Helicensis Fabula – Convivio 2019
GENNAIO 2020 Sabato	11	- Raduno confraternite piemontesi

*Affermare valori
e finalità delle
Confraternite*

editoriale



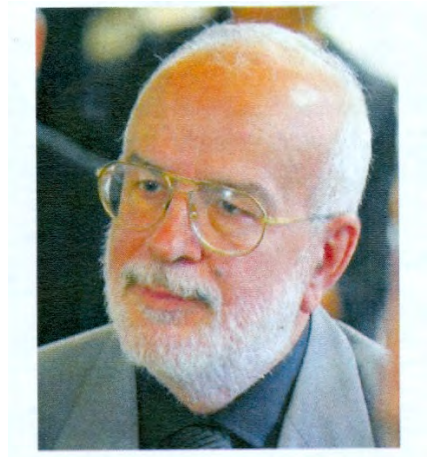
Marco Porzio
Presidente FICE

Carissimi confratelli,

un altro anno è passato e ritengo sia giusto innanzitutto ringraziare tutti coloro che hanno collaborato con me in questo periodo di grandi cambiamenti atti a migliorare la visibilità della nostra Federazione, dei nostri Circoli e della nostra attività in generale. Vi esorto a pubblicare sempre più sul nostro sito le notizie relative alle attività dei vostri circoli ma anche di tutte le iniziative che meglio rappresentano l'enogastronomia e patrimonio culturale in generale dei vostri territori. Potremo così far conoscere sempre meglio il nostro costante impegno a favore dei territori su cui siamo presenti. Spero di incontrarvi tutti a Verona in occasione della prossima assemblea che si terrà il 24 febbraio. Sarà un momento fondamentale per progettare insieme il nostro futuro e confrontarci sulle nuove regole da darci per meglio amministrare la nostra Federazione. L'assemblea sarà anche l'occasione per la presentazione del programma dettagliato del prossimo Raduno annuale che, dal 3 al 6 ottobre 2019, vedrà coinvolti i territori del Piemonte occidentale e in particolar modo la Confraternita della Trippa di Moncalieri che sta preparando una proposta molto interessante sia dal punto di vista culturale che enogastronomico. Un caloroso saluto e un arrivederci a presto.

Marco Porzio





a proposito...



La scaletta temporale della nostra Rivista determina un fatto curioso: questo, pur uscendo a inizio 2019, è l'ultimo numero del 2018. Doveroso, allora, da parte mia rinnovare a tutti i Confratelli i più sinceri auguri per un 2019 capace di portare a tutti quanto atteso e desiderato.

Mi piace, poi, segnalare il contenuto dell'articolo relativo al Congresso di Verona. Articolo, anche questo, di stretta attualità, nel quale si parla del dovere di tutelare i vitigni autoctoni. Rinnovo, poi, anche il suggerimento già proposto nello scorso numero: comunicare in modo chiaro e diretto è uno snodo fondamentale, direi strategico, per far crescere ciascuna delle nostre realtà e, conseguentemente, la Federazione nel suo complesso. E, nello spirito di collaborazione che non può non albergare nelle nostre realtà, ricordo che note e foto relative alle attività proposte e ai programmi avviati, possono essere (oltre che pubblicate direttamente attraverso i mini siti) anche inviate alla mail: stampa@confraternitefice.it per la successiva elaborazione.

silvano cavallet



L'ORZO: UNO STRAORDINARIO POLIVALENTE.

L'orzo, il cui nome scientifico è *Hordeum vulgare*, è uno dei cereali più coltivati e consumati dall'uomo fin dall'antichità. Fa parte delle prime otto piante rese coltivabili, nel Neolitico preceramico, dalle comunità agricole della cosiddetta Mezzaluna fertile. L'orzo appartiene alla famiglia delle graminacee, di cui costituisce il genere economicamente più rilevante, e oltre a essere usato come alimento e nella produzione di bevande alcoliche come birra e whisky serve anche per il foraggio, quindi per l'alimentazione del bestiame. Ricco di proprietà nutrizionali e terapeutiche, l'orzo dopo essere stato soppiantato dal frumento come cereale più consumato ed essere finito quasi nel dimenticatoio, ha conosciuto negli ultimi anni una nuova vita, anche grazie alla sua resa che - con le nuove varianti - è maggiore e meno soggetta a malattie rispetto al frumento. In Italia oggi la superficie coltivata 'a orzo' è pari a 360.000 ettari, per una produzione di 1,4 milioni di tonnellate all'anno.

Cenni storici.

Plinio Il Vecchio racconta che i gladiatori dell'antica Roma usavano l'orzo come loro fonte primaria di sostentamento, consapevoli delle sue qualità energetiche. L'orzo è considerato il primo cereale a essere coltivato dall'uomo, in Medio Oriente, già nel settimo millennio a.C., per affermarsi poi man mano grazie ai grandi imperi, romano in primis, in tutto il mondo. Più precisamente le testimonianze storiche collocano le prime



coltivazioni a uso alimentare di orzo nella regione del Vicino Oriente (anche se secondo altre fonti, il progenitore selvatico del cereale sarebbe originario del Tibet). Esempi di coltivazione di orzi polistici, disposti cioè su più file longitudinali, sono documentati in Mesopotamia già nel 7.000 a.C.; e nel 5.000 a.C. l'orzo era ormai diffuso in Egitto e nell'Europa centrale. Sempre in Egitto, attorno al 3.000 a.C., dall'orzo veniva regolarmente estratto il malto per la produzione della birra. L'orzo conoscerà poi una diffusione su scala globale e fino al XIV secolo resterà tra cereali più diffusi per la panificazione.

Le proprietà.

L'orzo è costituito per il 70% da carboidrati, per il 15% da fibre e per il 10% da

acqua ma contiene anche vitamina E, vitamine del gruppo B e minerali come fosforo, magnesio e potassio. L'orzo è facilmente digeribile e ha funzioni lenitive e di preservazione della regolarità dell'apparato gastrointestinale, oltre a essere stimolante nei casi di intestino pigro. Inoltre l'orzo, decotto, rappresenta un rimedio naturale contro le infiammazioni della gola, è infatti usato anche nella preparazione di caramelle per il cavo orale. L'orzo, poi, è anche un combattivo antagonista del colesterolo, dunque un alleato della salute cardiovascolare; contiene, infatti, 'betaglucani', fibre che riducono la concentrazione di colesterolo nel sangue, e 'tocotrienolo', una sostanza in grado di stoppare la sintesi del colesterolo "cattivo" (LDL).



La coltivazione dell'orzo.

In Italia l'orzo, che ha nel clima mediterraneo il suo habitat naturale, viene coltivato principalmente nelle regioni del Centro-Sud. Il maggiore produttore mondiale è, invece, la Russia seguita dai paesi del Medio Oriente. Ma come si coltiva l'orzo? In maniera simile al frumento, anche se l'orzo è più resistente ad attacchi fungini rispetto al 'cugino' cereale. L'orzo deriva dalle cariossidi dell'*Hordeum vulgare*, erba annuale e differenziata in base al numero di cariossidi per ogni singola spiga, e può essere coltivato sia in primavera sia in autunno (ma in questo caso con varietà più resistenti al freddo, almeno nel Nord Italia). Le produzioni migliori si hanno seminando l'orzo dopo le colture da rinnovo: pomodoro, patate, mais. Agronomicamente, data la sua rusticità, il cereale è adatto alla rotazione, ad esempio orzo-mais-orzo. Il consiglio è di usare sempre semi certificati e conciatati per la semina.



Una valida tecnica di coltura dell'orzo (che appartiene a gruppo delle piante sfruttanti) prevede l'avvicendamento mentre è sconsigliato il ristoppio. Le dosi di semina sono di solito 180-200 kg per ettaro che danno 400-500 piante per metro quadrato, in modo da ottenere una

densità di 600 spighe a metro quadro. La semina primaverile - in grado di garantire una granella di migliore qualità - è consigliata per la coltivazione di orzo per la birra. L'orzo è una specie rustica e adattabile ma si può avvalere di razionali concimazioni con azoto, fosforo e potassio, le cui quantità variano secondo il tipo di produzione scelta. La raccolta avviene 10 giorni prima di quella prevista per il frumento e

e poi...

Cinque buoni motivi per mangiare orzo.

1. Protegge il sistema cardiovascolare. Contiene betaglucani, fibre vegetali solubili che contribuiscono a ridurre l'assorbimento di colesterolo, e tocotrienolo, una sostanza in grado di inibire la sintesi del colesterolo LDL.

2. Aiuta l'apparato gastrointestinale. È ricco di proteine, sali minerali e fibre, utili a chi soffre di problemi legati alla digestione. Stimola la produzione di succhi digestivi, aiuta la regolarità intestinale prevenendo la stitichezza.

3. Offre benefici al cervello. È un alimento molto nutriente e per questo particolarmente indicato nell'alimentazione di anziani e bambini. Grazie al suo buon contenuto di fosforo apporta benefici alla capacità di concentrazione ed alla memoria.

4. Aiuta il controllo della glicemia. E' un carboidrato a lento rilascio che serve a mantenere costanti i livelli di glucosio nel sangue.

5. Fa bene alle ossa. Calcio, fosforo e rame garantiscono la salute delle ossa e rappresentano un buon rimedio per le malattie degenerative di tale apparato.

dev'essere tempestiva se si vogliono evitare le perdite che sono una diretta conseguenza della fragilità della spiga.

Usi alimentari.

L'orzo è utilizzato in cucina prevalentemente in forma di farine, quindi macinato, o trattato come ingrediente per zuppe o condimenti. Con l'orzo si ottiene una nutriente farina per pane e focacce ma il cereale è consumato anche in fiocchi, ottimi per la prima colazione, magari aggiunti allo yogurt. Alcune cucine regionali, soprattutto in Alto Adige e Friuli Venezia Giulia, usano molto l'orzo per preparare zuppe e minestre. Per l'uso alimentare esistono diverse varietà di orzo.

Abbiamo quello integrale, che non è trattato e che conserva tutte le proprietà nutrizionali, ma deve stare ammollo 24 ore prima di essere cucinato; poi c'è quello decorticato al quale viene tolta la pellicola esterna e che va lasciato ammollo per una notte prima della cottura di circa 45 minuti. L'orzo perlato è invece quello più diffuso in commercio, specie per la preparazione di zuppe: la parte esterna viene tolta con un processo di raffinazione che lo rende direttamente utilizzabile. Infine abbiamo l'orzo solubile, prodotto dalla macinatura industriale dei chicchi, che viene usato per bevande istantanee e per il caffè d'orzo che è buono anche la sera grazie al silicio contenuto nel cereale che ha una leggera attività rilassante-sedativa. Cuocendo l'orzo perlato con lo stesso procedimento utilizzato per il risotto, si possono ottenere gustosi



“orzotti”. Come già accennato, infine, il malto d’orzo è poi essenziale per la produzione di alcuni tipi di bevande come la birra o il whisky di malto.



Attività dei Circoli

Club Enogastronomico Viterbese CONVIVIALE CON LA STORIA.

Dopo la parentesi parmense per il 37° Raduno Nazionale delle Confraternite Enogastronomiche, un evento che ha permesso a gruppi di tante regioni di incontrarsi, scambiarsi esperienze e ricette riprendiamo la nostra attività istituzionale. Il tema della conviviale di novembre, si è ispirato agli eventi che, dal 2014 al 2018, sono stati organizzati in tutta Italia in occasione del Centenario della Prima Guerra Mondiale, quali momenti non di festeggiamenti ma di memoria e conoscenza. Sabato 10 novembre, vigilia dell'anniversario della firma dell'armistizio di Compiègne che pose fine a quegli anni tragici ci siamo intrattenuti sul rapporto tra alimentazione e guerra. Il menù selezionato ci ha portato a scoprire le pietanze preparate dai cuochi dei reggimenti, nelle cucine da campo dislocate nelle retrovie con piatti più legati ai prodotti e alle abitudini del nord Italia, che molti soldati del centro e del sud incontravano per la prima volta, e alimenti che solo con l'uso militare divennero poi abituali tra la popolazione. Conosceremo quindi le 'ricette di guerra'. Per lo sviluppo del tema proposto ci siamo avvalsi del prof. Enrico Porceddu, appassionato conoscitore degli argomenti legati al periodo bellico, che ci ha illustrato l'importanza dell'alimentazione dei soldati e come le abitudini gastronomiche italiane siano state influenzate dalla guerra. Le realizzazioni gastronomiche sono state curate dallo chef Eugenio Moschiano, che già il nostro Club ha conosciuto e apprezzato più volte, ospiti del ristorante Il Borgo di Bagnaia. Le portate, tratte da Ricettari Militari e scritti dei soldati, hanno composto il seguente spartito. Come antipasto sono stati proposti piatti che costituivano l'alternativa a pietanze più ricche non disponibili, come gli 'Smaccafam alla trentina', tortini di ricotta al sugo. Per i primi piatti la ricetta-base della cucina di trincea è un piatto di pasta asciutta per le occasioni speciali: la 'minestra battaglia' e le Pappardelle al sugo di coniglio. Il bollito costituiva quasi l'unico modo di cuocere la carne e la bravura dei cuochi di guerra consisteva nel presentarlo in modi diversi, arricchito da contorni gustosi. Il Manicaretto all'alpina e le Patate Risorgimento. Dolci semplici a base di frutta di stagione e razioni di cioccolato completavano il "monte



calorie” previsto dal regime alimentare dei soldati in trincea, con le Castagne al latte bruciato. In abbinamento Muller Thurgau DOC 2017 – St. Magdalena Gries; Valpolicella-Ripasso Le Roselle DOC 2016 – Cantina Negrar; Vernaccia di Serrapetrona DOCG – Az. Alberto Quacquarelli. Per mantenere vigile l’attenzione e ardito il cuore, sono stati distribuiti a fine pasto: Caffè, Cordiale e Cioccolato militare.

Confraternita della frittola calabrese - la Quadara SERATA GASTRONOMICA A BUCITA DI SAN FILI

La Quadara ha partecipato con una frittolata in piazza per oltre 200 persone, alla serata eno-gastronomica organizzata dal comitato festa 8 Settembre di Bucita. Grande successo anche fuori dal periodo canonico delle frittole che in realtà la tradizione racchiude nel periodo invernale, ma se chiami il paesino in cui la Confraternita è nata, non si può che rispondere: presente!



Associazione culturale europea Tavola Veneta.

UN SENTITO GRAZIE AL PRESIDENTE FICE, MARCO PORZIO, E ALLA CONFRATERNITA DEL TORTEL DOLS.

La mia esperienza durante il raduno Fice di Parma rimarra indelebile nei miei ricordi. Un ricordo contemporaneamente fisico e sentimentale. Da un lato, perche sono stata colta da una forte colica che mi ha trattenuto a un intervento d'urgenza. Dall'altro perche ho sentito intorno a me il supporto di ognuno dei partecipanti all'evento. Dopo i giorni di sofferenza, lentamente riaffiorano i ricordi delle bellezze di Parma, dei suoi meravigliosi dintorni, dei suoi sapori unici al mondo e il culto del cibo fatto bene. Ma soprattutto, dopo l'accaduto, scopro di aver imparato a comprendere il significato profondo della 'confraternita': un gruppo di persone meravigliose accomunate da forti valori condivisi, che amano assaporare i piaceri della tavola con un approccio colto e la gioia della convivialità, ma che sanno essere con-fratelli anche nei momenti del bisogno, unendosi in un abbraccio solidale in cui le competenze e le attitudini dei singoli si fondono in un aiuto collettivo efficace. Vorrei idealmente ricambiare questo abbraccio con ognuno, esprimendo la mia gratitudine per un'accoglienza, un sostegno e un affetto che non scordero mai.

(Flora Dariol De Bona)



Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo FAISANDERIE DE SULLY SUR LOIRE.

Settandue Confraternite (di cui due belghe e, per la prima volta, una italiana) hanno partecipato - il 3 e 4 novembre - al Capitolo della Faisanderie. Un WE all'insegna dell'amicizia, del buon cibo e della cultura.



Sabato, dopo la visita del castello (uno dei meno conosciuti della regione) c'è stata una cena tipica del territorio. La domenica si è svolto il capitolo ufficiale. Iniziatò con la Santa Messa con sottofondo dei corni da caccia, l'offertorio, la benedizione del pane e il defilé tra le vie del centro. Durante il pranzo, la presentazione delle



Confraternite e le intronizzazioni. Dalla nostra Confraternita è stata offerta una magnum di nebbiolo di Sizzano e il gagliardetto della F.I.C.E.. All'aperitivo un Cremant della Loire ha accompagnato la degustazione della terrina di fagiano. Come da nostra abitudine al Capitolo abbiamo aggiunto un paio di giorni per conoscere il territorio, con le visite alla città di Orleans, all'Abbazia di Fleury (dove sono conservate le reliquie di San Benedetto) e all'Oratorio carolingio di Germigny, con la sua abside decorata da un bellissimo mosaico.



Accademia dello Stoccafisso all'anconitana.

STOCCAFISSANDO 2018

Una splendida serata novembrina ha fatto da cornice all'evento clou dell'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana, che vede i propri soci incontrarsi a fine anno per condividere l'esito delle attività istituzionali espletate nel corso dell'esercizio sociale e per programmare il lavoro da intraprendere nel nuovo anno. Una grande festa destinata a rafforzare i rapporti di amicizia fra i suoi soci ed a consolidare la sua presenza sul territorio, in un rapporto collaborativo e sinergico con le Istituzioni locali. Quest'anno, infatti, l'Accademia ha festeggiato la XXII edizione di "Stoccafissando", con la tradizionale cena sociale, presso il suggestivo e prestigioso Hotel Excelsior la Fonte di Portonovo, alla presenza di numerosi graditissimi ospiti giunti, per l'occasione, persino dalla Norvegia. Una grande festa, ma anche una preziosa occasione per l'Accademia di aprirsi alla città e raccontare come si possa lavorare nel proprio territorio e per il proprio territorio, con passione, dedizione e rispetto delle tradizioni e della cultura locale. Lo stoccafisso, la sua storia, il suo radicamento antico sul territorio, consentono, infatti, di condividere un percorso denso di suggestioni e di profumi che evocano il focolare, il calore degli affetti familiari, il duro lavoro ripartito fra i campi ed il mare. I numerosissimi partecipanti sono stati cordialmente accolti dall'intero Consiglio Direttivo



dell'Accademia, per l'occasione schierato nella hall dell'Hotel Excelsior. Cerimoniere il Presidente dell'Associazione avv. Pericle Truja. Ospitalità accompagnata da un ricchissimo buffet di rara raffinatezza. Fra le tante proposte, trionfavano sui tavoli ostriche Bèlon unitamente a locali "moscioli" di Portonovo, per l'occasione cucinati alla tarantina e

gratinati. A seguire, tagliere di salumi del Conero, stracciatella e treccione di mozzarella, crocchette di baccalà mantecato, sardoncini scottadito, souté di vongole, cannelli al forno. Prelibatezze regionali ed internazionali proposte dal Ristorante La DegOsteria, dall'Hotel Excelsior La Fonte di Portonovo. Lo chef del Ristorante Ginevra del SeePort Hotel di Ancona presentava, invece, un unico piatto di grande suggestione: G-eggs. Originale e particolarmente gradita è risultata la pizza condita con lo stoccafisso. Preparata al momento dallo chef Piero Romagnoli ed abili pizzaioli, veniva sfornata e servita calda, così da esaltare tutta la sua fragranza arricchita dalle suggestioni decise e profumatissime del festeggiato della serata: lo stoccafisso all'anconitana. Le interessantissime proposte culinarie non potevano trascurare la presenza di pregiate 'bollicine' prodotte da uve

Verdicchio provenienti da vitigni coltivati sulle splendide colline della nostra regione. Il compito di offrirle ai convenuti è stato brillantemente assolto dai sommeliers della 'Scuola Europea Sommelier', guidati dal delegato della Provincia di Ancona Alessandro Calabrese. Il sommelier Paolo Grassini ha quindi accompagnato, con l'aiuto di Solange Coimbra, l'attento pubblico nella degustazione dei tre vini in programma: un brillante "metodo Martinotti" fragrante e profumato, un "metodo classico" maturato sui lieviti per 18 mesi, fine ma agile, ed infine un "metodo classico" con 60 mesi di affinamento sui lieviti, complesso e



raffinato. Terminato il buffet, gli ospiti sono stati invitati ad assistere ad un intrattenimento musicale presso l'Auditorium Selinunte dell'Hotel, appuntamento culturale proposto dall'Accademia. La serata è stata allietata dalla presenza di due artiste di indubbio talento, Maria Grazia Barboni e Milena Costantini, che hanno proposto un omaggio a Fabrizio De Andrè e Alda Merini intitolato "Superba è la notte". Un incontro immaginario fra due poeti del nostro tempo che, seppure con

diverse sensibilità, hanno saputo segnare profondamente un momento storico distratto e superficiale, poco incline a soffermarsi sulla bellezza e sul valore dei sentimenti. Un'atmosfera densa d'emozioni che ha condotto i presenti in un viaggio

interiore fra la musica del grande cantautore e le parole della indimenticata poetessa. La prima presentazione è stata volutamente dedicata ai protagonisti dei gustosi piatti. Sono stati, quindi, chiamati sul palco gli chef ed i ristoratori che hanno collaborato all'evento, presentati singolarmente e calorosamente dal segretario dell'Accademia, Gilberto Graziosi. Il Presidente dell'Accademia ha, successivamente, preso la parola per salutare i graditissimi ospiti, relazionando sull'attività espletata nel corso dell'anno sociale ed illustrando le iniziative da intraprendere nel prossimo futuro, al fine di meglio perseguire i comuni scopi associativi. Ha, poi, chiamato sul palco il prestigioso ospite d'onore, lo chef Moreno Cedroni. Tra stelle Michelin e forchette di Gambero Rosso, Cedroni è uno degli chef più premiati nell'affollato panorama gastronomico del nostro Paese. Impegnato anche sul fronte televisivo, è uno dei volti più famosi delle trasmissioni di Gambero Rosso Channel e nel 2016 è stato giudice del





programma televisivo Top Chef Italia. Da quest'anno è anche ambasciatore dello Stoccafisso di Norvegia. Lo ha nominato il Norwegian Seafood Council che ha voluto premiare la sua reinterpretazione innovativa dell'uso del pesce in cucina. A seguire, particolarmente gradita è risultata la presenza all'evento di Trym Eidem Gundersen, Direttore Italia nel Norwegian Seafood Council (NSC), ente incaricato di

vigilare sulla commercializzazione dei prodotti ittici norvegesi nel mondo, e allo stesso tempo sviluppare nuovi mercati e divulgarne la cultura, attraverso attività di marketing e di informazione. Il NSC garantisce, inoltre, una linea di condotta coerente per la protezione delle risorse del mare e per la sicurezza dei suoi prodotti. Ultimati i saluti e ringraziamenti di rito, rivolti anche alle Autorità presenti, l'evento è proseguito nei saloni dell'Hotel per la cena dedicata, ovviamente, al Re della tavola, lo stoccafisso. Anteprema costituita da due piatti di sicuro interesse gastronomico: il "Vincistocco" lasagnetta di pasta fresca con ragù di stoccafisso all'anconitana, presentato dal Ristorante del Fortino Napoleonico, e "Filo di chitarra Elis Marchetti allo zenzero bio con stocco e bottarga di merluzzo di Skrei", proposto dall'Osteria della Piazza. Quindi il clou della serata, lo Stoccafisso, declinato ed interpretato secondo i canoni della tradizione, da rinomati e storici ristoratori cittadini: Ristorante Gino, Trattoria Carotti, Ristorante Giardino e Cantinetta del Conero, ciascuno dei quali ha deliziato i commensali con i sapori ed i profumi della propria cucina. Un tripudio di suggestioni che hanno ammaliato tutti coloro che hanno condiviso quest'esperienza indimenticabile. L'intensità del gusto dello stoccafisso ha trovato una sublime sponda nella freschezza del dessert – crema cotta marchigiana con vino cotto di Loro Piceno – magistralmente preparato dalla pluripremiata Gelateria Paolo Brunelli Senigallia/Agugliano. I vini, rigorosamente del territorio e sapientemente abbinati a piatti così densi di personalità, sono stati proposti dalla Casa Vinicola Piersanti di Cupramontana e dalla Azienda Agricola Alessandro Moroder di Montacuto, Ancona. Prodotti da forno del Panificio Alberto Lucci di Ancona.

Caffè e liquori dalla Distilleria Varnelli di Muccia, Macerata. Che altro aggiungere? Una serata indimenticabile, dedicata alla valorizzazione della tradizione e della storia di un prodotto umile ma di straordinario interesse per la sapienza dell'uomo che ne ha saputo trarre nutrimento e godimento. Non solo, ma soprattutto una serata in cui la stima e la condivisione hanno stretto ancor più fra loro moltissimi amici. Con l'augurio di rincontrarci tutti, ed ancor più se possibile, al prossimo 'Stoccafissando 2019'.



Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo LE BEAUJOLAIS NOUVEAU EST ARRIVÉ.

Il viaggio nella zona dei vigneti del Beaujolais, con i suoi villaggi, gli splendidi colori dell'autunno, le sue cantine e il famoso mulino a vento, simbolo dell'omonimo Cru, si è concluso a Pierrefeu du Var per festeggiare con i Compagnons del Devoir Mediterranéen l'arrivo del Beaujolais nouveau. Una bella serata in amicizia con ottimo cibo e tanta musica nella magica atmosfera del Domain du Pourret. Anche in questa occasione sono stati portati i saluti della Fice



LES COMPAGNONS DU
BEAUJOLAIS

Devoir Méditerranéen
Fêtent le Beaujolais
nouveau 2018



Enohobbyclub Confraternita Panormita CELEBRAZIONE XXVII CAPITOLO.

Nei saloni di Palazzo Fatta di Palermo, si è celebrato il XXVII Capitolo dell'Enohobbyclub. Il Presidente, Rozenn Cancilla, ha voluto far partecipare all'avvenimento la Chaine de Rotisseur di Trapani, guidati dal Bailli Maurizio Milazzo. L'appuntamento si è svolto in un clima di festosa



amicizia, tra persone unite dal desiderio di non disperdere il patrimonio di tradizioni, in un momento di globalizzazione tendente ad omogeneizzare ogni cosa. La serata si è conclusa con il tradizionale spegnimento delle candeline e con gli altrettanto tradizionali auguri.



Antica Cunsurterija dal Tapulon

SUCCESSO PER UN 'GRAMPASCIN D'SUNOTTI'.

Un atto d'amore verso la propria terra, le tradizioni e, soprattutto, il dialetto. Si puo' riassumere così la serata di martedì 20 novembre alla Trattoria del Ciclista di Borgomanero, dedicata alla poesia in dialetto dal titolo "Un grampascin d'sunotti", organizzata dall'Antica Cunsurtarija dal Tapulon presieduta dal giornalista Carlo Panizza. Una tradizione, quella della serata in

vernacolo locale, che

si rinnova ogni anno e trova sempre più un pubblico di estimatori. L'evento ha voluto ricordare tre soci-poeti che hanno lasciato una profonda impronta nel sodalizio: Giuseppe Bacchetta, Nino Margaroli e Pier Mario Pettinaroli. I poeti dialettali sono arrivati da Novara, Alberto Gavinelli, che ha dato un saggio della sua bravura con l'armonica a bocca; Cureggio, Gianni Zaninetti; Gozzano, Attilio Antonioli, Egdardo

Valini e

Angela Vinzia; Borgomanero: Damiana Boriolo, Tiziano Godio, Piero Velati, Gianni Righetti. Presente l'assessore alla Cultura Francesco Valsesia che si è cimentato in un saluto in dialetto borgomanerese. La serata ha voluto riportare alla luce piena, liriche di Gianni Colombo con la piece "Na ruza tra doni" (una lite tra donne, magistralmente interpretata da Tiziano Godio e Piero Velati), Camillo Vecchi, Battista Poletti, Francesco Cattaneo e Giovanni Pennaglia, ricordati con un breve curriculum dal presidente Carlo Panizza. Lo stesso Panizza ha declamato "Gli anni passano", un soliloquio sullo scorrere del tempo. La presenza di poeti gozzanesi è stato un omaggio a Giampaolo Martinoli, del gruppo "tra da nui" (tra di noi): Edgardo Valini, accompagnato dalle

note musicali della chitarra, ha cantato una poesia. Al termine della serata, dove il numeroso pubblico non ha lesinato applausi ai declamatori, questi sono stati premiati, dal Cerimoniere Gigi Mercalli e dalla segretaria Franca Gattoni, con prodotti di aziende del territorio: Caseificio Palzola, biscottificio Rossi e pastificio Fontaneto. Un piccolo spuntino, in omaggio alla tavola borgomanerese, ha chiuso l'incontro. Ora si è in attesa del compleanno dell'Antica Cunsurtarija, fissato per il prossimo 20 gennaio, data che vedrà l'intronizzazione di nuovi soci.

pubblico non ha lesinato applausi ai declamatori, questi sono stati premiati, dal Cerimoniere Gigi Mercalli e dalla segretaria Franca Gattoni, con prodotti di aziende del territorio: Caseificio Palzola, biscottificio Rossi e pastificio Fontaneto. Un piccolo spuntino, in omaggio alla tavola borgomanerese, ha chiuso l'incontro. Ora si è in attesa del compleanno dell'Antica Cunsurtarija, fissato per il prossimo 20 gennaio, data che vedrà l'intronizzazione di nuovi soci.



Congrega dei Radici e Fasioi

APERTO L'ANNO ACCADEMICO.

"Questa sera potevamo rimanere tutti a casa, accoccolati dal caldo dei nostri affetti ed invece abbiamo voluto essere qui. Abbiamo spento la televisione ed acceso la simpatia e l'allegria della nostra unicità, per regalarla al vicino di tavola". Ha esordito così Antonio Roccon, il Gran Maestro della Congrega dei Radici e Fasioi, all'apertura dell'anno accademico, avvenuta all'insegna del tutto esaurito tra la splendida cornice pedemontana, nel ristorante da Gigetto a Miane. "Un'associazione – ha continuato Roccon - che si prepara a festeggiare il ventennale della sua costituzione. Vent'anni spesi con impegno e dedizione nel tramandare i sapori, la cultura e le tradizioni che fanno parte delle nostre origini e della nostra sensibilità; e che animano e caratterizzano lo spirito della Congrega dei Radici e Fasioi. Vent'anni che ci hanno visti impegnati anche nel sociale, in silenzio e con discrezionalità perché, mutuando una frase del grande Bartali: " La medaglia più bella non la si fa vedere ma la si appunta sul bordo della giacca dell'anima". Ad onorare l'evento con la sua presenza, S.A.S. la principessa Isabella Collalto, e il consigliere



regionale Alberto Villanova, assieme ad alcuni rappresentanti delle comunità locali. Una convivialità spesa all'insegna dell'amicizia, del calore e della simpatia di tutti i commensali, in attesa che fosse servito il piatto più ambito della serata: i radici e fasioi, una portata semplice e dai profumi nobili, in grado ancor oggi di evocare sapori e ricordi antichi; un quadro stupendo disegnato sul piatto e spennellato con la maestria delle tinte uniche del raboso, un'ottimo vino d'autore. Un vino dal colore rosso rubino, come il sangue versato dalla Grande Guerra anche nel fiume Piave e della quale quest'anno ne ricorre il centenario. Un anniversario

ricordato nella serata, con il racconto dei 'Fratelli d'Italia', opera del socio Claudio Coghetto, che anche quest'anno si è confermato nel Premio d'autore dei "Racconti a Tavola". Due uomini, due soldati che nell'assurdo della guerra, vivono e condividono le grandi difficoltà della vita di trincea, scoprendosi improvvisamente fratelli di una nazione che sta crescendo. Cosimo e Bepi, pur proveniendo dagli antipodi del paese (Erice e Susegana), si ritrovano uniti nel nome di una grande amicizia. Un amicizia che si rinsalda giorno dopo giorno fondendosi nei valori comuni ed inalienabili e che permettono loro di

sopravvivere alle atrocità della Guerra. Un'amicizia, grande quanto la volontà di condividere tutto, anche un piatto di radici e fasioi fatto in trincea nel giorno di Pasqua. Un piatto unico in tutti i sensi quello dei radici e fasioi che inconsapevolmente, proprio nel giorno della rinascita pasquale, è riuscito a far rinascere aggregandoli, tutti i soldati d'Italia nel rispetto di ogni loro diverso stile di vita, di abitudine e di consuetudine. Soldati che si riscoprono essere tutti fratelli nella stessa sorte e negli stessi drammi; uomini divenuti improvvisamente tutti Fratelli d'Italia sotto il cielo dello stesso credo e della stessa nazione.



Il racconto è inserito nel primo volume de 'I Racconti a tavola', Edizioni Historica - 2018

Accademia delle Tradizioni enogastronomiche di Calabria CORSI PER MAESTRI ASSAGGIATORI DI SALUMI.

L'Accademia delle Tradizioni enogastronomiche di Calabria - presieduta dal giornalista enogastronomico Giorgio Durante - da qualche anno promuove in Calabria la cultura enogastronomica ed in questo ambito si fa promotrice di corsi per Maestri assaggiatori di Salumi, Organizzati dall'ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi) la cui Presidente è la Dott.ssa Bianca Piovano uno dei massimi esperti in questo settore. L'enogastronomia interessa sempre un numero maggiore di persone e dopo il successo del primo modulo ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi) svoltosi a Cosenza, per formare Tecnici assaggiatori, a grande richiesta riparte l'attività formativa, il 10 gennaio con un nuovo corso. Successivamente verrà organizzato il secondo modulo, cioè la seconda parte delle quattro fasi di formazione che portano alla fine a sostenere l'esame di Maestro assaggiatore. Insomma i 20 maestri formati negli scorsi anni hanno fatto da apripista a tanti neofiti appassionati degli insaccati calabresi e non solo. Un settore che si è scoperto economicamente importante in Calabria, ma che non è esente da problematiche dovute alla mancanza di tecnologi e sensorialisti formati, professionisti in grado di individuare difetti e suggerire soluzioni, insomma quella che è una passione per qualcuno potrebbe anche diventare un'opportunità di lavoro. L'ONAS presente in tutta Italia coordina l'organizzazione delle attività finalizzate alla formazione di Tecnici assaggiatori e Maestri assaggiatori. Maggiori informazioni sono presenti sul sito: <https://www.onasitalia.org/corsi.asp>.



Accademia dello Stoccafisso all'anconitana.

LA STORIA DELLA QUERINA.

L'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana, presidio a tutela della tradizione enogastronomica dello stoccafisso all'anconitana, in occasione del ventennale della sua fondazione, ha proposto un evento di vasto interesse, finalizzato alla promozione e alla diffusione della storia e delle tradizioni culturali del nostro territorio. Lo stoccafisso è uno degli alimenti che da più di cinquecento anni ha caratterizzato il consumo alimentare in tutto il territorio nazionale ed in particolar modo nella parte costiera Italiana. Divenuto identitario e parte della tradizione grazie alla differenziazione dei sapori e delle varietà degli stessi ingredienti che lo caratterizzano nel modo di cucinarlo, è figlio naturale della straordinarietà geografica e storica della nostra penisola. Franco Fortunato, che è il curatore della mostra proposta dall'Accademia, apprende le vicende della Gemma Querina e del suo equipaggio attraverso un libro edito dalla casa editrice Nutrimenti. Successivamente, grazie al materiale documentale offertogli



dai discendenti della famiglia Querini, approfondisce la conoscenza di quest'avventura dai diari di Pietro Querini, navigatore e mercante di nobile famiglia veneziana. Questi, partito da Creta per le Fiandre alla fine del mese d'aprile del 1431 al comando della caracca Gemma Querina, costruita dai maestri d'ascia cretesi, con un carico di Malvasia, spezie, cotone e altre preziose mercanzie di provenienza mediorientale, dopo numerose peripezie, tra cui il

danneggiamento della chiglia e del timone, fece naufragio e l'equipaggio, dopo una lunga navigazione alla deriva su un'imbarcazione di soccorso, raggiunse le acque delle isole Lofoten in Norvegia, duecento chilometri oltre il Circolo Polare Artico. Tratti in salvo dai pescatori dell'isola di Røst, che nei diari vengono descritti come una comunità pura e generosa, Pietro Querini e i naufraghi superstiti furono loro ospiti per quelli che vengono definiti i '100 giorni in paradiso', per poi rientrare, attraverso un lungo viaggio via terra, a Venezia nell'ottobre del 1432. A questa vicenda gli storici fanno risalire l'inizio del commercio dello stoccafisso e del baccalà dalla Norvegia all'Italia. L'esposizione era arricchita anche da un prezioso cortometraggio (regia di Valentina Grossi, prodotto da CUT& Editing & More), recentemente acquisito dal canale culturale Rai Storia. Molto interesse ha, poi, suscitato la





conferenza del professor Otello Fabris, docente di Storia della Gastronomia presso il SCRG dell'Università di Padova, dal titolo "Novità sul commercio dello stoccafisso nelle aree dell'Alto Adriatico fino al secolo XVII". L'evento ha visto anche la partecipazione dello chef stellato Moreno Cedroni, recentemente nominato ambasciatore dello

Stoccafisso di Norvegia dal 'Norwegian Seafood Council', che ha sapientemente intrattenuto i presenti sul tema "Vita, morte e miracoli dello stoccafisso". L'Accademia ha, inoltre, salutato e reso omaggio ad un illustre cittadino anconetano, il poeta Francesco Scarabicchi, presentato da Giandomenico Papa. A seguire, "La poesia nella tradizione dello stoccafisso", recital di poesie e scenette con Alfredo B. Cartocci. Infine, chiusura con lo 'show cooking' di due locali di antica tradizione cittadina: il ristorante Gino ('Lo stoccafisso di Umberto Polverini realizzato dalla figlia Michela e da Rosita Vicente') e la trattoria Carotti ('Lo stoccafisso realizzato da Roberta Carotti'). Al termine dell'evento, 'Le favole dello Stoccafisso', uno speciale dedicato ai bambini proposto in collaborazione con le Patronesse dell'ospedale Salesi di Ancona. Un ringraziamento particolare a S.E. monsignor Angelo Spina, dell'Arcidiocesi di Ancona-Osimo, per la presenza e per il Suo intervento all'inaugurazione della Mostra.

Ordine dei Cavalieri della Polenta

ATMOSFERE SETTECENTESCHE

Al ristorante-hotel Settecento di Presezzo (Bg), un menu a base di polenta bergamasca, all'insegna della tradizione ma anche dell'innovazione. In programma, a Bergamo, un importante raduno di Confraternite enogastronomiche. Il nome "Settecento" non è stato dato a caso. L'edificio, riportato a nuovo splendore, comprende una casa padronale del secolo XVIII nel quale è inserita una chiesetta preesistente del Seicento. Oggi la cappella sconsecrata è una originalissima sala da pranzo, una delle quattro, eleganti e raccolte, che può vantare il ristorante-albergo "Settecento", un'oasi di pace, di arte e di gustosa enogastronomia a pochi chilometri da Bergamo, a Presezzo, direzione Lecco. In ogni angolo del ristorante e delle 56 camere dell'albergo si respira un senso estetico spiccato e un motivo c'è: la famiglia Gotti, che ha ridato vita all'antico edificio, è titolare di un noto studio d'architettura. Oltre alla cappella sconsecrata, sono notevoli l'androne d'ingresso, il colonnato, le sale a volta



con gli stucchi, la pregevole cantina recuperata e adibita a vineria, il pozzo interno e quello esterno. Senza dimenticare la piscina, la sala convegni, la sala dedicata ai banchetti e un ampio dehors coperto. In questa ovattata location si è svolto l'incontro prenatalizio dell'Ordine dei Cavalieri della Polenta, sodalizio, oggi



presieduto da Mario Lameri, che da decenni si impegna a difendere il valore delle tradizioni bergamasche, con particolare riferimento ai cibi tradizionali come appunto è la polenta di mais. La cucina del Settecento ha preparato un menù davvero interessante, grazie ad una brigata di cucina molto affiatata, diretta da Angelo Viscardi con la sempre attenta regia del patron Alessandra Gotti, cuoca per vocazione, esperta nei minimi e più svariati sapori, ma al tempo stesso direttore attentissimo dell'intera impegnativa struttura.

Già prima di accomodarsi a tavola, l'aperitivo

è stato ricco e vario, declinato in vari finger food non banali. A tavola poi sono arrivati: Gnocchi di mais con ragù di coniglio; Ombrina con salsa alla mediterranea e crostine di polenta; Filetto di vitello con polentina mantecata allo zola dolce e la sua salsa; Selezione di formaggi con polenta gialla; Panettone e pandoro con crema di mascarpone. Unanimesi i consensi per il ricco e curatissimo menù, soprattutto per aver dimostrato come la polenta bergamasca possa benissimo entrare ad impreziosire piatti anche raffinati e in un certo senso innovativi. I vini in abbinamento: Prosecco di Valdobbiadene Manzoni, Refosco Riserva Molon, Offida Bianco Centanni. Ad impreziosire la riunione, la presenza di Giovanni Malanchini (consigliere regionale e segretario dell'Ufficio di presidenza della Regione Lombardia), la poetessa Anna Rudelli, gli sponsor Moretti (farine e ovoderivati) e caseificio Arrigoni Battista di Pagazzano. Interessante la proposta avanzata da Malanchini: prendendo spunto dal raduno interprovinciale di Confraternite enogastronomiche che ogni anno a settembre i Cavalieri della Polenta organizzano a Bergamo, si potrebbe rendere l'evento di maggiore richiamo e partecipazione, con il patrocinio della Regione Lombardia e della Federazione Circoli Enogastronomici (Fice). «La Regione - ha detto Giovanni Malanchini - intende spendere le risorse che sono necessarie per il settore agro-alimentare. Lo scopo dei Circoli enogastronomici è quello di valorizzare le ricchezze agricole del territorio, quindi il progetto di un raduno di grande richiamo rientrerebbe in questa prospettiva». Il progetto sarà esaminato e approfondito nelle prossime settimane.



Associazione culturale europea Tavola Veneta

AVVENTURA ALLA PORTA S. TOMMASO.

".. appena entrato in casa fui deliziosamente aggredito da un profumo

inconfondibile: la lunga 'schidionata' riprendeva a ruotare sopra le braci, che erano sempre 'bronse de botoli de panocia'. A quale nume, allora, si alzavano quelle nuvole di ritrovato incenso?" Ho preso ispirazione per quanto sopra richiamato, da quei 'Ricordi per il futuro' (Edizioni Canova) di Mirko Trevisanello, testimone appassionato, con Beppo Maffioli e Alfredo Beltrame, di sensazioni, usanze, episodi, ricordi, appunto per il futuro. Di tutte queste sensibili ed eclettiche figure non

rimane che una ricca eredità di un tempo già passato, per il quale, con lo scolorirsi della memoria nelle generazioni non poteva più essere vitale; trascinato altresì, da cambiamenti storici, politici, sociali e soprattutto demografici. Dodici/quattordici persone della stessa famiglia beneficiavano (oltre ai numi) di quelle nuvole di ritrovato incenso. E adesso? Un salto nel presente, altre proposte, altri strumenti dell'ingegno umano ci portano, il 30 novembre scorso, noi socie di TAVOLA VENETA guidate dalla Presidente Mariantonietta Vendramini Favero, a Treviso presso la Porta S.Tommaso, condotte attraverso una scaletta, dentro ad una ampia, confortevole struttura mobile, ospiti dei Titolari dell'Azienda Bora, i signori Massobrio. Invitate per conoscere un procedimento definito 'Quanto è bella la fisica'. Presto apprendiamo che i vapori di cottura salgono ad una massima velocità di un metro al secondo, l'aspiratore Bora aspira i medesimi verso il basso ad una velocità di quattro metri al secondo. Quanto è bella la fisica! Perciò addio a 'chiudi la porta della cucina', 'apri la finestra', 'accendi l'aspiratore'. Qual è lo scenario 'fantastico' (data la veneranda età di chi scrive) quasi provocatorio di questo sistema? Living con

gruppo di cottura al centro, in vista, ospiti gioiosi occupati ad assaggiare verdure pastellate, salmone alla piastra, minestra di ..'cavolo'(Proprio nella doppia accezione di ortaggio e di meraviglia). Lo chef ci ha viziato, nella purezza dell'aria più perfetta, con risotto alla milanese al salto, sopra una base a specchio di crema di carciofo,

scampo al naturale e calice di prosecco, Ci ha completamente conquistato; ed è così che, oltre all'azienda BORA, il nostro ringraziamento per quel gradito pomeriggio, va allo chef&founder, Luigi Cassago della Ecooking di Milano. (Germana Calio Segantin).



Confraternita della Pasta fresca

LA CONFRATERNITA CRESCE

Continua ad allargarsi la famiglia della nostra Confraternita. L'ultimo incremento, in ordine di tempo, c'è stato lo scorso 14 novembre quando, a San Martino di Lupari, è avvenuta l'intronizzazione di due nuovi soci. Sono stati investiti con i paludamenti la consorella Manuela Mazzola e il confratello Mario Fanfani. La cerimonia ha visto, come gradito contorno, la presenza di altre



Confraternite che avevano accolto il nostro invito. Suggestivo anche il luogo, immerso nella campagna veneta: l'Agriturismo 'Moranda' di San Martino di Lupari, dove ancora è possibile apprezzare cibo semplice e genuino e ottimo vino. La Confraternita tutta ha molto apprezzato la partecipazione del nostro mentore, e socio onorario oltre che ex Presidente F.I.C.E., Mario Santagiuliana. Alla sua presenza abbiamo, poi, conferito il titolo di socio onorario a Fabio Bona; un segno di riconoscenza per l'attenta e continua attività che svolge per la crescita dell'attenzione verso il mondo dell'enogastronomia. Gradite ospiti al nostro evento alcune realtà del panorama regionale. La Confraternita dei 12 Apostoli, della Soppressa di Bassano, del Formaggio Piave DOP, della Corniola e il Circolo Enologico Leonicensi Colli Berici.



Confraternite che avevano accolto il nostro invito. Suggestivo anche il luogo, immerso nella campagna veneta: l'Agriturismo 'Moranda' di San Martino di Lupari, dove ancora è possibile apprezzare cibo semplice e genuino e ottimo vino. La Confraternita tutta ha molto apprezzato la partecipazione del nostro mentore, e socio onorario oltre che ex Presidente F.I.C.E., Mario Santagiuliana. Alla sua presenza abbiamo, poi, conferito il titolo di socio onorario a Fabio Bona; un segno di riconoscenza per l'attenta e continua attività che svolge per la crescita dell'attenzione verso il mondo dell'enogastronomia. Gradite ospiti al nostro evento alcune realtà del



Accademia della Castagna bianca

ATTIVITÀ AUTUNNALI

Oltre a partecipare a fiere locali con il banchetto dei nostri ormai 17 ricettari della collana “I quaderni della nonna” siamo pure stati chiamati a presentare l’ultimo dedicato ai legumi in occasione di un incontro promosso da Comizio Agrario e ad essi dedicato con una particolare attenzione per i fagioli. Dopo i saluti e l’introduzione del direttore del Comizio Agrario Attilio Ianniello, è intervenuto Guido Viale che, pigliandola un po’ larga, ha iniziato rammentando l’episodio biblico di Esaù e Giacobbe e sottolineando i due



insegnamenti che se ne possono trarre: 1) i legumi sono buoni ed appetibili e 2) la fame è brutta. Ha poi ricordato il particolare successo riscosso dal capitolo solenne del 2011 in quel di Nucetto e dedicato in particolar modo a due eccellenze della val Tanaro: il cece di Nucetto e i fagioli di Bagnasco. Infine, dopo

aver magnificato i pregi dei legumi ed illustrato alcune delle 51 ricette raccolte dagli scolari, si è detto preoccupato di certi talebanismi sedicenti salutisti (vegani o altri) ricordando che nessun cibo è perfetto e passando la parola al confratello Silvio Matteo Borsarelli - docente di scienza dell'alimentazione - che ha interessato i presenti con una relazione su: “L’importanza dei legumi, in particolare dei fagioli, nell’alimentazione”, esaltandone i valori nutrizionali in amidi e proteine ma, al contempo, fornendo suggerimenti pratici per ovviare a certe carenze (aminoacidi essenziali e ferro eme) o possibili effetti indesiderati. Infine Marcello Gatto ed Enrico Barbieri, rispettivamente Presidente e Segretario del Consorzio di Tutela e Valorizzazione dei Cereali e Legumi dell’Alta Langa, hanno presentato l’attività del loro Consorzio che riunisce una ventina di piccoli e medi imprenditori agricoli attenti a creare le condizioni affinché si sviluppi nella Langa cevana un’agricoltura sostenibile, remunerativa ed attenta alla salute dei consumatori finali, anche attraverso la collaborazione con il CNR, il Consiglio Nazionale delle Ricerche.



Confraternita della Frittola calabrese - la Quadara

ASSEMBLEA, TRA CULTURA E NUOVE ADESIONI.

Con lo spirito di unire momenti di convivio ad attività culturali improntate alla scoperta del territorio, si è svolta domenica 16 Dicembre, l'assemblea dei soci della Confraternita della Frittola Calabrese "La Quadara". La mattina è stata passata passeggiando per le vie del centro storico di Cosenza scoprendo spaccati della città sconosciuti e fuori dai consueti itinerari turistici. Alla presenza della



guida esperta Paola Morano, sono state visitate le chiese di San Gaetano, San Francesco di Paola, San Francesco d'Assisi e ovviamente, la Cattedrale. Suggestiva la scoperta dei presepi che, visto il periodo, fanno bella mostra e trasmettono ai visitatori il clima natalizio. La giornata si è conclusa con il rinnovo delle tessere associative e l'affiliazione di 11 nuovi confratelli. Il pranzo



preparato presso l'agriturismo Chianu e Piru di Dipignano ha visto protagonista una sontuosa Frittolata. Tra le iniziative programmate che saranno completate nei primi mesi del 2019, oltre al concorso fotografivo (Sapori e colori di Calabria) ed al progetto con le scuole primarie di Rende Centro, San Fili e



Padula di Acri (Alla ricerca della ricetta perduta), si prevede l'evento della seconda frittolata annuale che quest'anno si svolgerà in Sila il 27 Gennaio 2019



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

BACALA' ALLA VICENTINA (per 12 persone)

Ingredienti: 1 kg di stoccafisso secco, 250 gr. di cipolle, ½ litro di olio d'oliva non fruttato, 3 – 4 sarde sotto sale, ½ litro di latte fresco, poca farina, 50 gr. di grana grattugiato, un ciuffo di prezzemolo, sale e pepe.

Preparazione.

Ammollare lo stoccafisso, già ben battuto, in acqua fredda, cambiandola ogni 4 ore, per 2-3 giorni. Levare parte della pelle. Aprire il pesce per il lungo, togliere la lisca e tutte le spine. Tagliarlo a pezzi quadrati possibilmente uguali.



uno accanto all'altro, in un tegame di cotto o di alluminio, oppure in una pirofila (sul cui fondo si sarà versata, prima, qualche cucchiata di soffritto); ricoprire il pesce con il resto del soffritto, aggiungendo anche il latte, il grana, il sale e il pepe. Unire l'olio fino a ricoprire tutti i pezzi, livellandoli. Cuocere a fuoco molto dolce per 4 ore e mezza circa, muovendo di tanto in tanto il recipiente senza mai mescolare. In termine vicentino questa fase di cottura si chiama "pipare". Solamente l'esperienza saprà definire l'esatta cottura dello stoccafisso che, da esemplare a esemplare, può differire, di consistenza. Servire ben caldo con polenta in fetta: il "Bacalà alla vicentina" è ottimo anche dopo un riposo di 12 – 14 ore.



Continuando il viaggio nella storia della Federazione, riproponiamo l'intervento svolto a Verona dal giornalista Roberto Rabachino, responsabile europeo del settore enologico dei giornalisti F.L.I.P. (Free Lance International Press), A.S.A. (Associazione Stampa Agroalimentare).

LA TUTELA DEI VITIGNI AUTOCTONI EUROPEI.

La sfida della qualità rappresenta per il futuro enologico italiano ed europeo, un percorso necessario sia per garantire la salute dei consumatori, sia per offrire ai produttori un'importante opportunità di tutela merceologica delle produzioni locali di fronte alle ineluttabili sfide del mercato globale. Le iniziative europee e nazionali in materia di tutela dei prodotti tipici testimoniano un impegno già apprezzabile in questo senso ma non possono essere considerate come il traguardo finale di questa importante azione di valorizzazione qualitativa. E' fondamentale che tali iniziative, rivolte alla certificazione e alla tracciabilità dei processi, siano affiancate da un'altrettanto fondamentale azione di diffusione tra i consumatori di un'appropriata "cultura alimentare", indispensabile affinché essi possano apprezzare certi elementi di pregio legati a tradizioni, valori ecologici e salutistici che nel prodotto tipico si sommano alla sua qualità organolettica di base. Nel vortice dei cambiamenti in atto ci sono valori e sapori che persistono e si affermano quali marcatori qualitativi e distintivi delle eccellenze del Made in Europe.

Il consumatore, reso più consapevole dagli scandali che hanno colpito alcuni prodotti enologici, ha adottato un nuovo e più selettivo atteggiamento nell'accordare il proprio consenso a questi prodotti. Il codice di comportamento del consumatore risulta sempre più collegato alla conoscenza della provenienza e dell'intera storia di un prodotto. La moderna viticoltura presenta due volti. Esiste una viticoltura di territorio, quella del vecchio continente, nella quale il vino è espressione delle caratteristiche di un'area viticola vocata dove emergono tradizione e tipicità. Esiste una viticoltura di vitigno, quella dei nuovi Paesi che si affacciano sul mondo del vino (California, Cile, Argentina, Sud Africa, Australia e



Nuova Zelanda), che si caratterizza per la scelta di “vitigni internazionali”, quali Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Chardonnay, facilmente adattabili a diversi territori e per il forte investimento in ricerca agronomica e nello sfruttamento di vaste aree, oltre che in studi approfonditi delle tendenze di mercato. In questo scenario l’ Europa può considerarsi in una posizione privilegiata: terra di antiche tradizioni vitivinicole e dai molteplici e variegati terroir che esprimono una competitiva viticoltura di territorio, ha dalla sua anche una strategica viticoltura di vitigno che non si affida alle varietà internazionali, ma a numerosissimi e straordinari vitigni autoctoni. Esistono però dei problemi. In primo luogo quello del rapporto tra agricoltura e territorio, tra tutela delle risorse naturali e rispetto delle tradizioni e delle identità culturali dei popoli e delle persone, degli individui. Grandi temi giusti e cruciali, resi



ancora più importanti da questa fase di passaggio e di incertezza che stiamo vivendo in tutto il mondo. Una fase nella quale cerchiamo di lasciare alle nostre spalle la visione dello sviluppo come un processo lineare e cerchiamo invece di ripensare, anche con una buona dose di radicalità, e di fantasia e di inventiva, i fondamenti stessi dello sviluppo.

Lasciatemi dire che per me, questa buona dose di radicalità è anche la migliore forma di realismo, perché - soltanto cambiando la qualità dello sviluppo realisticamente - il mondo, la Terra, il pianeta, potranno continuare a vivere e ad andare avanti. Mentre invece quella che appare spesso come la visione più realista, e cioè la visione neolibera del mondo (fare presto, consumare in fretta, il profitto sopra a qualunque altra cosa), questa che appare la visione più realista è in realtà la visione più irrealista, che si scontra poi con contraddizioni che non si riesce a governare. In questo periodo la nostra Europa si chiede come e con quali strumenti affrontare la dura competizione proveniente dai nuovi mercati della California, Cile, Argentina ed in Oceania, Australia e Nuova Zelanda. Nell’economia globalizzata sopravvive solo chi si riesce a distinguere e a caratterizzare in modo chiaro e univoco. Vince solo chi ha qualcosa di unico e inimitabile da proporre ai mercati internazionali. Oggi, tutto può essere donato, riprodotto, copiato, falsificato, fatto altrove a minor costo e poi esportato in tutto il mondo. Tranne una cosa: il territorio e la cultura della sua popolazione. Il territorio europeo con le sue coste, le sue montagne, le sue città, i suoi paesaggi e le sue dolci colline rappresenta un patrimonio unico al mondo sul quale dobbiamo investire con la massima



determinazione per sostenere la competizione globale a cui non possiamo sottrarci. Siamo già noti nel mondo per l'eccellenza e l'unicità dei nostri vini. E per le nostre città d'arte e le località turistiche di mare e di montagna che attirano turisti da tutto il mondo. E' giunta l'ora di sviluppare un 'tesoro' ancora poco conosciuto: le terre europee del vino, i vitigni autoctoni europei. La valorizzazione dei vitigni regionali europei e dell'agroalimentare nel suo complesso, deve per noi essere una priorità. Ottenere vini dalle forti caratteristiche



di terroir è diventato infatti sempre più necessario per combattere la forte concorrenza dei mercati, che sempre più si decide in base ai prezzi. Non potendo essere competitivi da un punto di vista dei costi, i vini italiani ed europei in genere hanno come unica arma quella della grande personalità e dell' inimitabilità. Per questo negli ultimi anni le ricerche si sono sempre più indirizzate sui vitigni autoctoni, portando alla riscoperta di alcuni che erano stati praticamente abbandonati. Per raggiungere tale obiettivo si deve puntare sul riconoscimento ufficiale di standard qualitativi superiori, attraverso un'attenta valutazione delle attitudini agronomiche, chimico-enologiche e sanitarie dei vitigni. Ed ecco entrare fortemente in campo le Confraternite Enogastronomiche. Loro sono le sentinelle di queste peculiarità, i guardiani di queste tradizioni. Uniti con la comunicazione di settore si potranno vincere le battaglie sulla tutela dei vitigni autoctoni europei che devono prevedere l'istituzione di una Commissione europea per la catalogazione dei vitigni autoctoni e l'ideazione di un



progetto di tutela e valorizzazione dei vitigni considerati come patrimonio culturale da tutelare. E in questa Commissione devono, lo ripeto devono, essere presenti i rappresentanti delle diverse Confraternite enogastronomiche europee.



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 6/2018
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