

Direttore responsabile Silvano Cavallet

Anno IX numero 1
Gen. Feb. 2019

ENOFICE

nuova

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

LA CANAPA,
VITTIMA INNOCENTE

ASSEMBLEA ANNUALE
L'IMPEGNO PER
CRESCERE ASSIEME

LA VOCE DEI CIRCOLI



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

CALENDARIO MANIFESTAZIONI

MARZO		
Domenica	17	- Confraternita del Bollito e della Pera Madernassa – Convivio 2019
Domenica	24	- Sovrano Ordine del Cavaliere della Grappa e del Tomino – Convivio 2019
Domenica	24	- Arcisodalizio per la ricerca della Spalla Cruda Suprema – Convivio 2019
Sabato	30	- Confraternita Enogastronomica Veronese del Boncuciar – Convivio annuale
Domenica	31	- Confraternita del Tortel Dols – Convivio 2019
APRILE		
Domenica	7	- Ordine dei 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	2	- Consiglio Grande della Credenza Vinicola di Caluso e del Canavese – Convivio 2019
Domenica	2	- Confraternita del Cotechinomagro e Pegaso-Confraternita Varzese Accademici del salame 5° Intercapitolo delle confraternite pavesi
Domenica	9	- 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		
Domenica	1	- Confraternita dei Bigoi Al Torcio – Convivio per i 15 anni della Confraternita
Domenica	1	- Accademia Italiana della Costina – Convivio 2019
Venerdì/Domenica	6/8	- SNODAR– 50° anniversario di rifondazione
Domenica	15	- Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa – Convivio 2019
Domenica	29	- Confraternita del Baccalà di Sandrigo – Festa annuale
Domenica	29	- Ordine dei cavalieri della Polenta di Bergamo – A tavola con amicizia 2019
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
Sabato/Domenica	26/27	- Confraternita Dei Grass – Grande giubileo per il Ventennale della Confraternita
Domenica	27	- Confraternita della Bagna Caoda di Faule – Convivio 2019
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
Domenica	19	- Antica Cunsurtarija dal Tapulon – Convivio 2020

*Affermare valori
e finalità delle
Confraternite*

editoriale



Marco Porzio
Presidente FICE



Carissimi Confratelli,

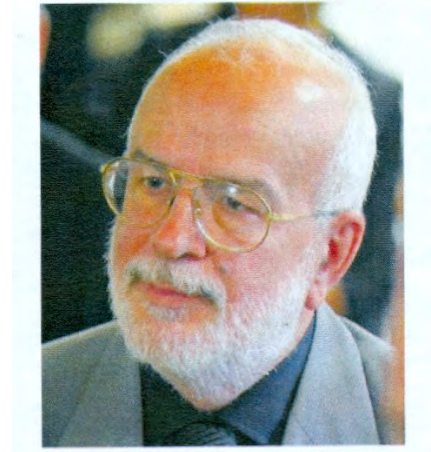
Vorrei prima di tutto ringraziare tutti i rappresentanti dei Circoli che sono stati presenti alla nostra Assemblea Nazionale per la costruttiva discussione dei punti all'ordine del giorno; E' lavorando insieme e confrontandoci, infatti, che possiamo crescere sempre più e perché contribuire con nuove idee rende il nostro impegno sempre più efficace. Il cammino dei nostri circoli continua in questa primavera che è sempre ricca di eventi e iniziative. Incontrarci è sempre una gioia, così come lo è il condividere i nostri obiettivi nella comune speranza che quante più persone possano seguirci e vogliano intraprendere con noi questo cammino di tutela delle tradizioni storiche e di salvaguardia dei nostri territori. Vi invito come sempre ad aggiornare e a tenere vivo il nostro sito www.confraternitefice.it come mezzo per conoscere e approfondire le attività dei nostri Circoli. Vi ringrazio per la grande collaborazione e per i numerosi attestati di stima con i quali avete apprezzato il mio lavoro e quello di tutti i miei collaboratori. Un caloroso saluto e un arrivederci a presto

Marco Porzio





a proposito...



Il 2018 è stato l'anno internazionale del cibo italiano nel mondo. Un anno caratterizzato da tutta una serie di eventi e di appuntamenti. Più o meno riusciti, a dire il vero; ma che hanno permesso di lavorare per valorizzare le tante eccellenze dell'Italia nel mondo. Come ben sappiamo, poi, il cibo è entrato - e con grande impatto - nelle valutazioni connesse al turismo. Al punto che l'Organizzazione Mondiale del Turismo promuove questo segmento come possibile area di sviluppo economico e culturale. Si conferma, poi, una costante crescita dell'interesse verso le iniziative enogastronomiche. Ecco, con queste premesse, credo che il nostro mondo, quello delle Confraternite, si debba sentire impegnato proprio per far conoscere (fuori ma anche dentro i confini nazionali) quell'immenso patrimonio rappresentato dalle materie prime e dalle innumerevoli forme della loro preparazione. Un impegno che, a ben vedere, è anche una gioia.

silvano cavallet



ASSEMBLEA 2019: LAVORARE ASSIEME PER DIVENTARE SEMPRE PIU' PRONTI A INCIDERE NEL TESSUTO SOCIALE.

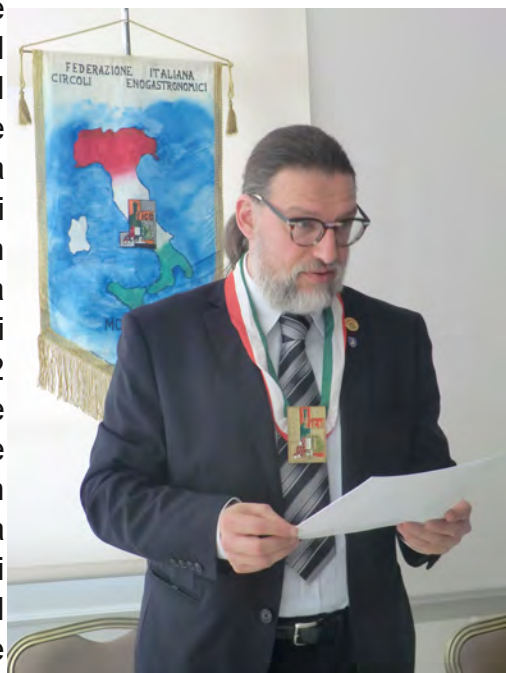
A Verona, per l'annuale assemblea della Federazione, c'erano - direttamente o per delega - oltre sessanta Confraternite. Arrivate davvero dai quattro angoli del Paese, come ha rilevato il presidente, Marco Porzio, salutando gli amici di Palermo. In avvio, Marco Porzio ha proposto Francesco Danesin come presidente dell'Assemblea, e Romano Lison, come segretario. Proposta approvata all'unanimità dall'assemblea. Dopo aver ringraziato per la fiducia che gli è stata accordata, Danesin ha dato inizio ai lavori. Nutrito l'ordine del giorno, con le relazioni del Presidente, del Tesoriere, dei Revisori e dei Probiviri che l'assemblea ha tutte approvate all'unanimità. Hanno preso, a questo punto, la parola gli amici della Confraternita d'la Tripa di Moncalieri che cureranno - nel cinquantesimo del loro sodalizio - l'organizzazione del 38° Raduno nazionale. Evento in calendario dal 3 al 6 ottobre prossimi. "Moncalieri - hanno ricordato i reggitori della Confraternita - è terra ricca di spunti culturali non meno che enogastronomici. Per questo, stiamo lavorando alacremente per definire un programma piacevole e coinvolgente che, a breve, sarà inviato a tutte le Confraternite". E' stato anche ricordato che già sono state assegnate le sedi dei successivi Raduni. Nel 2020 toccherà a Modena, proposta Associazione Esperti Degustatori Aceto Balsamico Tradizionale di Modena; nel 2021 a Forni Avoltri, a cura dell'Academio Dai Cjarson; e nel 2022 a San Fili (Cs) con la Confraternita della frittola calabrese - La Quadara. In chiusura, sono stati ricordati alcuni dei prossimi capitoli che, com'è noto, sono presenti sul sito e nelle pagine iniziali della Rivista.



LA RELAZIONE MORALE DEL PRESIDENTE

Carissimi Confratelli,

come di consueto ogni fine anno mi sembra doveroso fare un bilancio dell'attività svolta senza però mai fermarsi a quello che si fatto ma restando sempre proiettati su cosa si dovrà fare in futuro. Innanzitutto, io e tutti i miei collaboratori (consiglieri nazionali, componenti collegio revisori dei conti, componenti collegio probiviri) abbiamo continuato a cercare di operare affinché tutti i circoli d'Italia si sentissero rappresentati senza fare distinzione di provenienza e cercando di essere presenti il più possibile agli eventi organizzati durante l'anno dai circoli associati in tutte le regioni italiane. Nei vari eventi ho potuto notare una sempre crescente partecipazione alle attività promosse dalla Fice (raduni nazionali in primis) a testimonianza che il percorso intrapreso è nella giusta direzione. A tal proposito sono molto orgoglioso di comunicarvi che anche in quest'ultimo anno, seguendo una tendenza molto positiva già iniziata negli scorsi anni, molti circoli si sono uniti alla nostra famiglia in rappresentanza di molte regioni diverse da nord a sud e precisamente 12 circoli a rappresentanza di Piemonte (3 circoli), Veneto (3 circoli), Liguria (2 circoli), Lombardia (2 circoli), Emilia Romagna e Calabria oltre alla reiscrizione da parte di alcuni che per motivi vari avevano deciso di abbandonare in passato, e questo è un grande attestato di fiducia nell'operato mio e dei miei collaboratori che mi spinge ad impegnarmi sempre più per cercare nel limite delle risorse a disposizione e delle mie capacità di migliorare la nostra attività. Inoltre, altri circoli proprio negli ultimi mesi mi hanno comunicato la loro volontà di voler entrare a far parte della F.I.C.E. a cui spero di dare il benvenuto il prima possibile. Come già avevo avuto modo di comunicarvi in passato nelle varie informative da me inviate, un altro aspetto fondamentale su cui io e tutti i miei collaboratori già a partire dagli scorsi anni ci siamo soffermati è stato quello di organizzare meglio la comunicazione tra la Federazione e i Circoli, di migliorare l'immagine stessa della Federazione potenziando l'utilizzo della nostra rivista e dotando la Federazione di nuovi strumenti più incisivi per poterci presentare meglio anche all'esterno del nostro movimento. Questo è sicuramente un percorso lungo e complesso che ha bisogno di parecchio tempo, risorse ed impegno per potersi realizzare completamente e contiamo di continuarlo nel proseguo della nostra attività in questo 2019 e nei prossimi anni. A tal proposito, come avrete modo di vedere dal bilancio preventivo 2019 che sarà poi oggetto di analisi, io e il



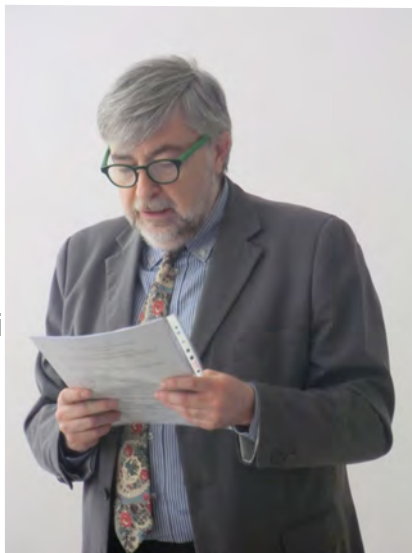
consiglio direttivo abbiamo deciso di dotarci di nuovi strumenti per meglio far conoscere la Nostra Federazione. Un altro aspetto importante che ho sempre ben tenuto in risalto è quello di una spesa molto attenta delle nostre risorse a disposizione; a tal proposito, come si evince nel bilancio consuntivo inviatovi, sono riuscito, grazie anche al grande lavoro di tutti i collaboratori, a realizzare i progetti che ci eravamo proposti riuscendo ad avere anche un avanzo di bilancio significativo in questo ultimo anno che potrà essere ancora maggiore a partire dal 2019 in quanto con lo scorso esercizio sono stati saldati tutti gli impegni ancora in essere e quindi avremo a disposizione risorse per meglio operare e per poter organizzare iniziative che nel corso del tempo si deciderà di mettere in pista. Ho, assieme a tutto il consiglio, deciso di tenere sempre inalterata la quota sociale di € 100,00 per venire incontro ai momenti economici attuali ricordando a tutti però l'importanza di ricevere tale quota al più presto e comunque non oltre il 30 aprile come da indicazione del nostro statuto, per permettermi di pianificare al meglio



l'attività secondo le disponibilità economiche a disposizione. Sono molto orgoglioso inoltre che il portale internet della nostra Federazione www.confraternitefice.it sta cominciando a dare i suoi frutti e sono certo che ci permetterà nel futuro di farci conoscere sempre più; ho notato a tal proposito che sono sempre di più i circoli che pubblicano interessanti articoli culturali e mi auspico che sempre di più in futuro vogliate condividere la cultura enogastronomica e non del vostro territorio con tutto il resto dell'Italia e non solo. Inoltre sono sempre di

più i contatti che ricevevo telefonicamente o via mail da appassionati che consultando il sito mi hanno detto di essere interessati a costituire nuovi circoli o ad affiliare alla nostra federazione quelli già esistenti non ancora facenti parte della F.I.C.E. Un altro strumento fondamentale è rappresentato dalla nostra rivista "NUOVA ENOFICE"; la sua diffusione infatti è in continua espansione e sono sicuro che, con l'aiuto di tutti voi, possa sempre di più essere uno strumento importante per farci conoscere. Sono certo che grazie al vostro apporto fondamentale saremo in grado di pubblicare e diffondere molte notizie riguardanti l'enogastronomia in generale, dare sempre più spazio e risalto ai vostri eventi e permettervi di pubblicare anche iniziative culturali svolte nei vostri territori. A tal proposito permettetemi un grande ringraziamento all'editore, nonché direttore responsabile della rivista Silvano Cavallet, che dal 2018 si è assunto totalmente l'onere della realizzazione della rivista e che assieme a me sta facendo grandi sforzi per migliorarne i contenuti e la veste grafica. Un ultimo ringraziamento va alla Confraternita del Tortel Dols di Colorno (Parma) che nel 2018 ha organizzato il Raduno Nazionale; infatti dopo alcuni problemi organizzativi iniziali, mi hanno davvero supportato in tutto e assieme siamo riusciti ad organizzare un evento davvero molto interessante al quale hanno partecipato molti circoli e molti confratelli che hanno potuto conoscere i territori parmensi in modo davvero accurato e interessante. Li ringrazio soprattutto perché hanno voluto condividere con me e tutto il direttivo il nuovo approccio utilizzato per la realizzazione dei

Raduni Nazionali facendoli diventare sempre più il momento centrale dell'attività della F.I.C.E. come era già successo negli ultimi anni e come sono sicuro sarà il Raduno 2019 a cura della Confraternita della Trippa di Moncalieri (Tornino) che avrà poi spazio per la presentazione ufficiale dell'evento. A tal proposito penso che il raduno annuale debba essere visto da tutti noi come un momento indispensabile nella vita dei nostri circoli premiando gli sforzi organizzativi con una massiccia



presenza a fronte di un programma che ci permetta di trascorrere alcuni giorni in giro per la nostra amata Italia in fratellanza con spunti culturali ed enogastronomici importanti e soprattutto come un momento di confronto tra tutti noi. Infine, prima di concludere vorrei ricordare tutti quei confratelli che purtroppo nel corso del 2018 ci hanno lasciato partendo da Ugo Guida che per tanti anni è stato impegnato nell'attività della Federazione ed è stato per me un grande collaboratore nonché grande amico senza dimenticare poi tutti i soci dei vari sodalizi che sono sicuro continueranno ad essermi da guida e che vorrebbero essere ricordati con un sorriso.

Il presidente
Marco Porzio



RELAZIONE DEL COLLEGIO DEI REVISORI DEI CONTI AL BILANCIO CONSUNTIVO AL 31.12.2018.

Gentili Signore, Signori, presenti tutti,

È bene ricordare che il Rendiconto Consuntivo è il documento che riporta le evidenze finanziarie dell'anno, quindi secondo un criterio di cassa, ciò che ha prodotto un'entrata o uscita dalla cassa e dal conto corrente. Ci troviamo pertanto anche quest'anno ad avere somme che, se il criterio fosse per competenza, sarebbero imputabili al prossimo esercizio, quali in particolare il pagamento anticipato della quota associativa effettuato da talune Associazioni. L'attività di controllo eseguita dal Collegio ha preso in esame la consistenza del deposito in conto corrente bancario e della liquidità di cassa, durante l'anno sono stati effettuati i controlli dei movimenti in entrata e in uscita riscontrando corrispondenza tra la documentazione e le rilevazioni contabili, e la regolare collocazione delle imputazioni nelle singole voci di pertinenza. Il Collegio conferma, come da articolo 2405 del C.C. di essere stato invitato e di aver partecipato alle riunioni del Consiglio Direttivo. A giudizio del Collegio, il rendiconto consuntivo è stato redatto con chiarezza e rappresenta in modo veritiero e corretto la situazione finanziaria della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici. Il Collegio dei Revisori ritiene, pertanto, di esprimere parere favorevole invitando l'Assemblea all'approvazione del rendiconto stesso. Per quanto riguarda il documento di previsione 2019, dopo aver annotato che alle varie spese fisse è stato dato il giusto valore, si ritiene che la somma di € 11.800, che è comunque inclusiva delle riserve, sia stata appositamente indicata in 'spese varie e imprevisti' per dare all'Assemblea la possibilità di destinazione in maniera proattiva nell'ambito dei fini statutari.

Il Collegio dei Revisori

Fabio Bona
Romano Lison
Giuseppe De Nadai

Verona, 24 febbraio 2019

FICE

Raduno 2019
03-06
ottobre
Moncalieri

- Confraternita
D'la Tripa
- Moncalieri



FICE
Raduno 2019
03-06 ottobre
Moncalieri

Città di Moncalieri



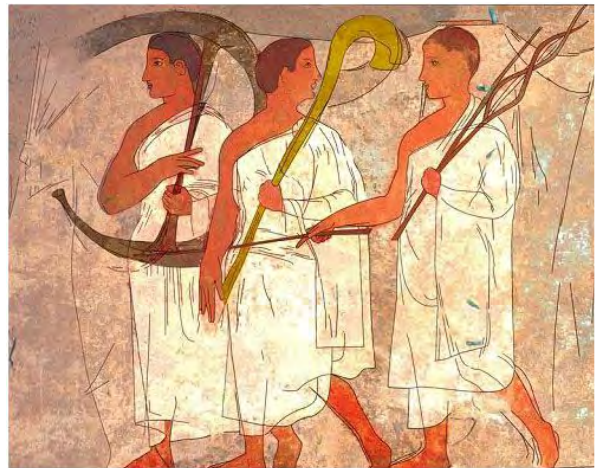
FICE
Raduno 2019
03-06 ottobre
Moncalieri

Langhe e Barolo



LA CANAPA: INNOCENTE VITTIMA DELLA GLOBALIZZAZIONE E DEL PREGIUDIZIO.

Nel corso del tempo la canapa (*Cannabis Sativa*), che per secoli era stata una coltura fiorente dell'economia italiana, entrò in crisi. Verso la fine degli anni Cinquanta l'introduzione dei materiali sintetici derivati dal petrolio e le misure restrittive introdotte dagli Stati Occidentali, orientate verso la criminalizzazione della cannabis, furono le cause che maggiormente influenzarono il declino delle coltivazioni di canapa. Si generò una gran confusione tra cannabis indica e sativa, che sono due sottospecie appartenenti alla stessa pianta: le dure sanzioni iniziarono ad essere applicate a chi coltivava qualsiasi tipo di cannabis. Di conseguenza, tutto ciò che l'uomo ricavava dalla canapa, venne in breve tempo sostituito da materiali più moderni e meno criminalizzati. Le coltivazioni diminuirono fino a scomparire nel 1975, anno in cui la cannabis fu definitivamente criminalizzata, proibendone tutti gli usi ad essa connessi. Ma come mai la canapa, che è stata per tanto tempo una delle principali risorse economiche, intorno alla quale esisteva un mondo di mestieri, miti e tradizioni. Come ha fatto a scomparire non solo dall'economia mondiale, ma persino dai ricordi delle persone? Le vele, le funi e le corde delle navi che salpavano i nostri mari erano fatte di canapa, come pure il basto e le selle montate sugli animali che ci aiutavano nei lavori agricoli, così come tra i rimedi basici della nostra farmacopea. Eppure i ricordi si sono affievoliti, fin quasi a scomparire. Ma, dopo tanti anni d'assenza, nelle campagne italiane stiamo assistendo ad una presa di coscienza da parte delle persone nei riguardi della cannabis, soprattutto in seguito ai problemi generati dal proibizionismo e dall'inquinamento del petrolio. Tenendo presente che la coltivazione della canapa è un fenomeno che ha interessato l'intera penisola italiana dalle Alpi all'Aspromonte, è di primaria importanza comprendere il passato glorioso che questa pianta ha avuto sul territorio nazionale, nella speranza che, in futuro, l'Italia ritorni ad essere un Paese d'eccellenza per la canapa, così come lo è stato in passato.

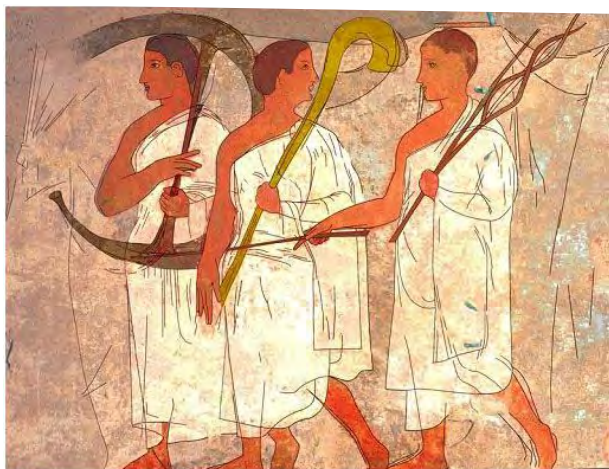


La canapa nell'Italia Preistorica.

Negli ultimi tempi in molti hanno parlato del ritrovamento di pipe preistoriche con tracce di canapa nell'area del Canavese, in Piemonte, ridefinendo così la storia della canapa italiana. Anche se la prima cosa che viene in mente è un'omone preistorico impellicciato e "sballato", la presenza della



canapa in Italia è stata in realtà determinata dall'incontro fra popoli diversi che generando mescolanze, interazioni e fusioni, introdussero e diffusero la sua coltivazione. Essendo una pianta d'origine asiatica la canapa si diffuse in Italia attraverso i rapporti di scambio tra i popoli italici pre-romani e quelli dell'area balcanica, esperti coltivatori già da secoli. Nelle sue Storie Erodoto ci narra che i popoli del Mar Nero, gli Sciiti ed i Traci, tessevano le loro vesti con la canapa e gettavano i semi sul fuoco, inalandone i vapori per generare piacere. Erodoto parla anche delle forti analogie che avevano i Traci e gli Etruschi, che furono la prima grande civiltà della penisola, e molti studi a riguardo confermano il forte legame che avevano questi due popoli, accumulati da conoscenze tecniche e credenze rituali comuni. Dal settimo secolo a.C. comincia a sentirsi nella penisola appenninica la presenza etrusca che si spinge verso le valli padane che si collegavano al fiume Po, in cerca di contatti con gli altri popoli che vivevano al di là del grande corso d'acqua. Erano un popolo specializzato nell'agricoltura e, durante i loro spostamenti verso la ricca e fertile pianura Padana, influenzarono tutto il territorio emiliano con le innovative tecniche di coltivazione. La canapa aveva un ruolo di primo piano. I resti di polline di canapa, rinvenuti negli scavi archeologici appena fuori dalla città di Bologna, accertano che vi era un uso massiccio della canapa nel territorio emiliano. Era



infatti utilizzata dagli Etruschi come coltura fondamentale per rifertilizzare i terreni: avevano avuto loro l'idea di alternare campi di grano a campi d'erba nella rotazione delle colture, una tecnica rimasta in voga nelle campagne della penisola fino a pochi decenni fa. Si diffuse in tutta l'Etruria ed iniziò ad essere coltivata principalmente per la sua fibra, dalla quale si ricavava un tessuto molto resistente che trovava

impiego in vari settori: agricolo, bellico, navale. L'incontro-scontro tra la civiltà

etrusca e i Romani non poteva escludere la canapa. E prendendo esempio dalle fruttuose conoscenze agricole degli Etruschi appena conquistati, i Romani incentivarono la coltivazione su tutto il territorio conquistato.

Il mondo romano.

L'antichissima produzione della canapa e l'artigianato delle funi sono elementi che furono fondamentali nella storia romana. I *cannabetum*, cioè i terreni coltivati a canapa, erano sparsi su tutta la penisola. Come ci descrive Plinio, il più illustre storiografo romano, le qualità più apprezzate per l'estrazione della fibra si trovavano a Rosea (oggi le Roscie presso Rieti) e a Mileto, in Calabria. Vi sono testimonianze archeologiche della sua coltivazione nei pressi di Miceno, porto romano partenopeo distrutto dai saraceni nel IX secolo. E' stato accertato che i profughi scampati alla distruzione portarono con se le tecniche di lavorazione della canapa: alcuni scavi archeologici nell'area di epoca Romana parlano di un territorio di periferia agricola incentrata sulla coltivazione di canapa, nell'area che oggi prende il nome di Fratta, vicino Napoli. In un recente incontro sulla presenza dei romani nell'area Cisalpina sono state mostrate al pubblico delle lastre incise, risalenti al III sec. d.C., che testimoniano la coltivazione della canapa anche in quei territori. Il dato è importante non solo perché è una prova certa, un'attestazione epigrafica giunta relativa alla coltivazione di questa pianta, ma anche perché testimonia che nell'agro padovano, la zona dell'odierna Bovolenta, tra il II e il III secolo d.C., si coltivava la canapa, grazie alle favorevoli caratteristiche geografiche di un territorio pianeggiante, umido ma non paludoso a seguito degli interventi di bonifica, particolarmente fertile per la presenza di depositi alluvionali. Dal Nord al Sud Italia iniziano quindi a svilupparsi le basi di un mondo contadino e rurale legato alla coltivazione di cannabis, le cui tradizioni si sono tramandate fin quasi ai nostri giorni.



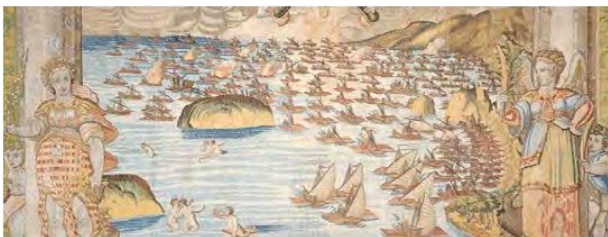
La canapa nella medicina romana.

Nel mondo romano la canapa trovava largo impiego nella costruzione di corde, funi, stuoie e reti; inoltre il seme e altre parti della pianta venivano utilizzate nella preparazione di medicamenti che venivano somministrati a uomini ed animali. La cannabis era infatti ben conosciuta dalla medicina romana. Seguendo le lezioni di Ippocrate, il medico greco considerato il padre della medicina, i dottori romani utilizzavano i rimedi naturali per il trattamento delle malattie. Essi basavano la loro scienza sugli insegnamenti di Ippocrate, che per primo aveva attribuito alle varie infermità cause naturali, e non religiose. Prima di Ippocrate la medicina non esisteva e le malattie venivano spiegate attraverso miti e leggende, ritenendo che

arrivassero direttamente dagli Dei. Il maestro, che contestava chi considerava le malattie un castigo divino, riteneva invece che tutte le infermità hanno cause naturali e la loro cura poteva cercarsi nella natura. Il più illustre medico conosciuto nell'impero Romano era Galeno, il 'dottore dei gladiatori'; le sue opere influenzarono la medicina fino agli inizi del diciottesimo secolo. Galeno riprese il concetto ippocratico di Natura Medicatrix, il medico è 'ministro della Natura'. Nel sistema galenico nulla è affidato al caso e tutto ha uno scopo ben preciso; la



natura consente di equilibrare gli organi affetti da patologie, attraverso l'utilizzo diretto di elementi derivati dalla natura. La canapa, come molte altre piante, era largamente usata da Galeno: la tintura galenica di canapa è stata per secoli uno dei preparati maggiormente utilizzati come analgesico e anestetico in varie parti del mondo. In effetti Galeno raccomandava la cannabis per il trattamento di varie patologie: mal d'orecchi, edemi, itterizia, contro le flatulenze e il dolore in genere. Inoltre suggeriva il suo utilizzo nella preparazione dei dessert, per rendere 'più piacevoli e allegri' i banchetti. Galeno gettò le basi per una medicina che perdurò fino agli inizi del mondo contemporaneo. Ma un altro grande dottore della scienza medica romana, Discoride, rimase soddisfatto dalle funzionalità terapeutiche della cannabis. Egli compilò il primo erbario di medicina naturale della Storia. Il suo trattato, De Natura Medica, era una raccolta di oltre 600 tipi di piante e altri elementi naturali: forniva una descrizione esaustiva dei rimedi di origine animale, vegetale e minerale. Tra le piante suggerite si trova la canapa che egli consigliava contro il mal d'orecchi e



l'itterizia, ma anche per aumentare le contrazioni del parto e diminuirne le fitte che provocava. Partorire in età romana era difficile e doloroso: le donne prima del parto venivano unte con olii e massaggiate con l'ausilio di garze imbevute con acqua calda e con tintura di canapa sia per facilitare la nascita, sia per permette loro di 'rilassarsi' un pò dopo lo sforzo. Quella di Discoride è considerata un'opera infallibile, diventando un manuale di riferimento per la medicina occidentale. La civiltà romana utilizzò e apprezzò gli usi della canapa: l'editto di Diocleziano, che fissò i prezzi delle materie prime ci fornisce una prova certa sull'utilizzo della pianta. Anche se il suo prezzo era nettamente inferiore a materiali simili come il lino, la coltivazione della canapa era ben sviluppata negli agri romani. Ma l'Impero Romano dopo secoli di

splendore cadde, facendo susseguire un'epoca di grandi trasformazioni: mutamenti demografici, religiosi ed economici. Il 476 d.C. è l'anno che segna la fine dell'Impero e l'inizio del Medio Evo italiano. Le grandi città subiscono devastanti invasioni barbariche. Le floride campagne romane vengono saccheggiate e, in seguito abbandonate. L'Italia non è più un regno, né più un impero, ma è una distesa territoriale dove per secoli nuove potenze si susseguiranno. Ma più che essere un territorio barbarizzato, l'Italia diventa un regno di barbari romanizzati. La cultura romana non venne mai del tutto abbandonata. La medicina, che fino ad allora aveva avuta una supremazia greco-romana, inizia a diffondersi, ad essere studiata e tradotta prima da parte dei bizantini e in seguito dagli arabi. E le tecniche agricole e artigianali, lungi dallo scomparire, continuarono ad essere studiate e applicate anche da tutte le popolazioni che - nei secoli successivi - conquistarono il Bel Paese.

Il ruolo della canapa nelle Repubbliche Marinare

Per difendersi dalle invasioni barbariche che devastarono il territorio italiano dopo la fine dell'Impero Romano, alcune località sulla costa, riparate dai pericoli con barriere naturali come lagune e montagne, riuscirono ad organizzarsi in forma autonoma dando vita alle Repubbliche Marinare. Queste città, che si svilupparono in varie regioni di tutta la penisola, avevano una forma indipendente di amministrazione e governo e, possedevano una flotta autonoma che consentiva loro il commercio e la difesa. L'espansione delle Repubbliche Marinare si avvale della coltura della canapa per la produzione di vele e cordami resistenti, adatti alla navigazione. La pianta si prestava benissimo: era resistente e poteva essere impiegata per diversi scopi. La domanda di materiali per la navigazione in canapa era altissima: le repubbliche incentivavano la costruzioni di navi, in modo da aver sempre a disposizione delle flotte adatte ad espandere il loro dominio. Nelle campagne vicino queste città iniziò a svilupparsi la coltivazione di canapa da fibra: le pianure del casertano rifornivano Amalfi, le pianure del pontino Gaeta, l'area del ferrarese Ancona, la piana trevigiana Venezia, la campagna di Carmagnola Genova. Alla fine del primo millennio le navi delle Repubbliche Marinare italiane dominavano i mari fino ad allora conosciuti. Al 1200 risalgono numerosi documenti che parlano di "cannabarj" che commerciano nelle



maggiori città d'Italia: altro non sono che i cannavari, canepini, contadini e mercanti dediti alla coltura della canapa. I musei della navigazione sono diffusi in tutto il territorio italiano e, anche se spesso vengono dimenticati, al loro interno offrono delle prove reali di quanto la canapa potesse servire nella costruzione di un vascello. Spesso il Medio Evo (che va dall'anno Mille fino alla scoperta delle Americhe) viene considerato erroneamente un'era di povertà culturale e sociale. Si parla di decadenza poichè fu un'epoca caratterizzata da continue guerre, da invasioni barbariche e malattie (la peste del 300). "Il Medio Evo è stato sempre considerato come un periodo di passaggio tra l'Antichità e la Modernità" dice il più illustre esperto sul medioevo, Jacques Le Goff, recentemente scomparso "ma passaggio significa soprattutto sviluppo e progresso". Effettivamente la canapa fu favorita da questo periodo di "buio": essendo una pianta versatile, di facile coltivazione e accessibile a tutti, vennero apprezzate le sue qualità e riuscì ad affermarsi nell'economia agricola italiana, anche nei periodi più difficili. Le Repubbliche Marinare capirono il potenziale della cannabis: poteva essere coltivata in loco, perciò non si correvano tutti i rischi legati all'importazione. Il Mediterraneo dopo la dissoluzione dell'Impero Romano non era più il mare nostrum e intraprendere dei viaggi commerciali si rivelava spesso pericoloso e poco lucroso. Coltivare la materia prima per la fabbricazione delle navi piuttosto che importarla fu uno dei fattori che



determinò la crescita delle potenze marinare e, generando lavoro nei territori annessi, favorì il benessere delle popolazioni locali. L'artigianato canapiero prende infatti forma nel Medio Evo e, dopo un paio di secoli si afferma a livello mondiale per qualità e quantità di manufatti. L'Italia inizia così il processo che la vedrà potenza mondiale della canapa tessile.

Risorsa pulita per un'economia sostenibile.

Si parla sempre molto di ambiente, ma se ne parla anche molto a sproposito. Infatti, nonostante i tanti dibattiti, quando c'è una possibilità di sostituire il petrolio con materie prime naturali e rinnovabili, nessuno se ne accorge (così come nessuno si è mai accorto del più grande sperpero di risorse energetiche della Storia, quello del metano). Certo, è molto difficile oggi immaginare un'economia sviluppata che possa fare a meno del petrolio, dei milioni di alberi abbattuti ogni anno per fare la carta, e dei prodotti dell'industria chimica. Ed è altrettanto difficile immaginare una società affluente senza le montagne di rifiuti, l'inquinamento e gli altri danni all'ambiente a cui siamo da tempo abituati. Eppure una concreta e fondata speranza esiste: questa speranza ci viene dalla canapa. Con le materie prime della canapa si possono produrre, in modo pulito ed economicamente conveniente, tessuti, carta, plastiche, vernici, combustibili, materiali per l'edilizia ed anche un olio alimentare di altissime qualità. La canapa è stata, tra le specie coltivate, una delle poche conosciute fin dall'antichità sia in Oriente che in Occidente. In Cina essa era usata fin dalla preistoria per fabbricare corde e tessuti, e più di 2000 anni fa è servita per fabbricare il primo foglio di carta. Nel Mediterraneo già i Fenici usavano vele di canapa per le loro imbarcazioni. E nella Pianura Padana la canapa è stata coltivata per la fibra tessile fin dall'epoca romana. Ma quali sono le materie prime della canapa, e quali prodotti se ne possono ottenere?



Materie prime.

La canapa è una pianta dal fusto alto e sottile, con la parte sommitale ricoperta di foglie, e può superare i 4 metri d'altezza. La parte fibrosa del fusto si chiama "tiglio" e la parte legnosa "canapolo". La canapa può essere coltivata per due scopi principali: per la fibra tessile o per i semi. Se si coltiva la canapa per la fibra tessile il raccolto va fatto subito dopo la fioritura, e si possono ottenere fibre tessili (20%), stoppa (10%) e legno o canapolo (70%).



Se invece si coltiva la canapa per i semi, la parte fibrosa o tiglio è interamente costituita da stoppa, cioè da fibra di qualità inferiore inadatta per l'uso tessile, ma che può sostituire la maggior parte delle fibre industriali. Una importante caratteristica della pianta di canapa è la sua produttività. E' una delle piante più produttive in massa vegetale di tutta la zona temperata: una coltivazione della durata di tre mesi e mezzo produce

una biomassa quattro volte maggiore di quella prodotta dalla stessa superficie di bosco in un anno. Molti contadini vogliono riprendere a coltivare la canapa se non altro perchè, data la sua velocissima crescita, essa sottrae la luce e soffoca tutte le altre erbe presenti sul terreno, e lo libera

quindi da tutte le infestanti meglio di quanto non sappiano fare i diserbanti. Ecco che cosa si può ricavare da queste materie prime.

Tessuti. La pianta di canapa, più produttiva in fibra tessile del cotone, oggi può essere lavorata in impianti che sostituiscono le lunghe e faticose lavorazioni manuali di un tempo. La sua coltivazione richiede pochi

pesticidi e fertilizzanti, mentre il cotone specialmente di pesticidi ne richiede moltissimi. Inoltre la fibra della canapa è molto più robusta e dura più a lungo. Attualmente può essere lavorata in modo da renderla sottile quanto si vuole, e viene proposta in sostituzione del cotone e delle fibre sintetiche.

Semi e olio. La canapa, oltre che per la fibra tessile può essere coltivata per ricavarne i semi. I semi di canapa contengono proteine di elevato valore biologico nella misura del 24%, ed un olio nella percentuale dal 30 al 40%. Per il loro valore nutritivo i semi di canapa sono stati proposti come rimedio alla storica, endemica carenza di proteine dei paesi in via di sviluppo. Le qualità dell'olio di canapa sono eccezionali. E' particolarmente ricco di grassi insaturi ed è l'ideale per correggere la dieta dell'uomo moderno e per prevenire le malattie del sistema cardiocircolatorio. Altrettanto straordinarie sono le proprietà di questo olio per gli usi industriali: non a caso è stato paragonato all'olio di balena. Le vernici fabbricate con questa materia prima, oltre a non essere inquinanti, sono di qualità incomparabilmente



superiore rispetto a quelle prodotte con i derivati del petrolio. Con l'olio di canapa si possono inoltre fabbricare saponi, cere, cosmetici, detersivi (veramente biodegradabili), lubrificanti di precisione ecc.

Carta. Una volta estratta la fibra tessile o dopo aver raccolto di semi, rimangono la stoppa più la parte legnosa o canapolo, che non si possono considerare solo un semplice sottoprodotto, ma un'altra importante



materia prima. Con la stoppa si può fabbricare carta di alta qualità, sottile e resistente. Con le corte fibre cellulosiche del legno si può produrre la carta di uso più corrente, come la carta di giornale, i cartoni ecc. Fare la carta con la fibra e il legno della canapa comporta importanti vantaggi: innanzitutto per la sua enorme produttività in massa vegetale, e poi perchè la si può ottenere da un'unica coltivazione insieme alla fibra tessile o ai semi. Un altro grosso vantaggio della canapa è costituito dalla bassa percentuale di lignina rispetto al legno degli alberi, che ne contengono circa il 20 % anzichè il 40%. Attualmente le grandi cartiere utilizzano solo il legname degli alberi. Il processo per ottenere le microfibre pulite di cellulosa, e quindi la pasta per la carta, prevede l'uso di grandi quantità di acidi che servono per sciogliere il legno. Questa operazione, ad un tempo costosa ed inquinante, non è necessaria con la carta di canapa ottenuta dalla sola fibra, e per quanto riguarda il legno di acidi ne servono meno della metà. Inoltre la fibra e il legno della canapa sono già di colore bianco e la carta che se ne ottiene è già stampabile. E per renderla completamente bianca è sufficiente un trattamento al perossido di idrogeno (acqua ossigenata), invece dei composti a base di cloro necessari per la carta ricavata dal legno degli alberi. Questi composti chimici sono una delle cause principali dell'assottigliamento dello strato di ozono nell'alta atmosfera.

Tavole. Con i fusti interi della canapa, pressati con un collante, si possono fabbricare tavole per l'edilizia e la falegnameria in sostituzione del legno, che sono di grande robustezza, flessibilità ed assai più leggere.

Materie plastiche. Con la cellulosa di cui la pianta è ricca, attraverso un processo di polimerizzazione, si



possono ottenere materiali plastici pienamente degradabili che, se in molti casi non possono competere con le sofisticate materie plastiche di oggi, hanno

comunque fin dall'inizio una serie di usi importanti per imballaggi, isolanti e così via.

Combustibili. La canapa, per la sua alta resa in massa vegetale, è considerata anche la pianta ideale per la produzione di combustibili da biomassa in sostituzione dei prodotti petroliferi. Bruciare combustibili da biomassa anzichè petrolio non fa aumentare l'effetto serra. Infatti l'anidride carbonica



viene prima sottratta all'atmosfera durante la crescita della pianta, e poi restituita all'aria al momento della combustione. In questo modo la quantità di anidride

carbonica dell'atmosfera non aumenta, al contrario di quello che succede se si bruciano idrocarburi fossili.



Se è vero che con la canapa si possono produrre tutte le cose elencate sopra (e tante altre ancora), come mai le proprietà di questa pianta sono così poco conosciute e così poco sfruttate? Essenzialmente perchè da troppo tempo si è

smesso di coltivarla. In Italia la canapa era coltivata al Nord principalmente per la fibra tessile, ed in Campania per i semi. Nella Pianura Padana la coltivazione della canapa è cessata a poco a poco negli anni Cinquanta, perchè non più conveniente rispetto al cotone e alle fibre sintetiche. Anche la coltivazione della canapa nel Meridione è cessata più o meno negli stessi anni. Negli Stati Uniti la produzione di vernici con olio di canapa era molto sviluppata fino al 1937 quando, molto prima che in Italia, la legge ha proibito la coltivazione della canapa insieme con la marijuana. Nel nostro paese invece la legge contro la marijuana è intervenuta quando già da tempo la coltivazione della canapa era stata abbandonata. A questo proposito però bisogna osservare che, anche se botanicamente si tratta sempre di "cannabis sativa", dalle varietà ottimizzate per la produzione di fibra e semi non è possibile ricavare la droga. Di fatto questa lunga interruzione della coltivazione rende difficile oggi il suo rilancio. Le modalità di coltivazione devono essere di nuovo messe a punto, ed anche i processi di lavorazione della materia prima devono essere riprogettati. Per molte ragioni non sono più proponibili le lunghe e pesanti lavorazioni manuali collegate con l'estrazione della fibra tessile, che del resto avevano già portato la canapa fuori mercato qualche anno fa. Sono necessarie nuove tecnologie. Per esempio la macerazione per il distacco della fibra dovrà essere fatta in appositi impianti ai quali i contadini conferiranno il prodotto dopo averlo essiccato. Questi impianti si possono già costruire, i processi sono stati quasi completamente individuati. E' necessario assemblare l'intera filiera che va dal produttore agricolo al prodotto finito, ed avviare il meccanismo. Il contadino non può mettersi a produrre la canapa se non c'è un impianto che la può lavorare, e non si può far lavorare l'impianto nuovo di zecca se i contadini non lo riforniscono della materia prima. Esistono però già fin d'ora molti fattori che premono perchè la macchina produttiva si metta in

movimento. Sia in Europa che nel Nord America i coltivatori sono da tempo alla ricerca di nuove colture che possano ampliare il mercato in settori diversi da quello alimentare. Anche la C E E è interessata a promuovere coltivazioni a destinazione non alimentare, ed ha individuato nella canapa una delle colture più interessanti. Per questo ha deciso di sovvenzionare i coltivatori di canapa e di sostenere la ricerca per mettere a punto i processi di lavorazione. Questi sono segni che, anche al di là di considerazioni di carattere ambientale, c'è tutto un mondo dell'economia che si sta spostando verso una produzione basata su materie prime naturali e riciclabili, sostitutive del petrolio e dei suoi derivati. Anche il mercato è pronto a ricevere i prodotti della canapa. Esistono già ora centinaia di ditte in tutto il mondo che, usando materie prime provenienti dai paesi che non hanno mai interrotto la coltivazione (come l'Ungheria), fabbricano numerosi articoli a base di canapa: tessuti e capi d'abbigliamento, olio dei semi e prodotti alimentari che li contengono, saponi, cosmetici, vernici, carta, detersivi, tavole ed altri materiali per l'edilizia, legni compensati, oggetti d'arredamento ecc. Alcune di queste ditte hanno visto il loro fatturato crescere anche del 500 % in un solo anno. Ma nonostante ciò la domanda continua ad essere superiore all'offerta, ed i prezzi spesso sono alti. Alcuni prodotti poi, come i tessuti, sono praticamente introvabili. Tutto questo è la dimostrazione che il rilancio della canapa alla fine sarà sostenuto dal mercato, ovvero da un'opinione pubblica consapevole del fatto che la canapa può risolvere parecchi dei problemi ambientali che ci assillano. Ma è anche la dimostrazione che i tempi sono



©da video Angelo Campus per Canapa

maturi per passare finalmente a produzioni su vasta scala. Ciò che frena attualmente lo sviluppo di questo settore e gli entusiasmi dei consumatori sono infatti proprio le limitate disponibilità di materie prime. E in Italia a che punto è la situazione? Come al solito l'Italia segue, e all'ultimo posto. Virtualmente nel nostro paese ancora non esistono ditte che producano o vendano prodotti di canapa. Anche sul piano culturale o semplicemente informativo l'Italia è ancora molto indietro.



©da video Angelo Campus per Canapa Oggi

Attività dei Circoli

Confraternita del Capocollo di Martina Franca. FESTA CON GEMELLAGGIO.

Si è svolta domenica 2 dicembre la 12^a Grugnata a cura della Confraternita del Capocollo di Martina Franca. Una giornata intensa che ha visto tra l'altro il gemellaggio tra la Confraternita ospitante e quella del Pampascione Salentino. Le



due Associazioni da qualche tempo avevano un legame di fraterna amicizia e di continui contatti culturali e gastronomici. La giornata ha avuto inizio con la visita guidata del Salumificio Santoro in agro di Cisternino, cittadina della Valle d'Itria posta a pochi chilometri di distanza da Martina Franca. Un viaggio tra salumi di eccellenza la cui produzione nasce dall'esperienza decennale di due macellai che hanno affinato nel tempo un'arte salumiera apprezzata sia in Italia sia all'estero, e che vede, tra l'altro, quali acquirenti prestigiosi: Eataly e Harrods di Londra. Dopo una puntuale e accurata descrizione del ciclo produttivo dei prodotti aziendali, con una dimostrazione pratica della lavorazione del

prodotto più rappresentativo, il capocollo, si è passati alla degustazione dei salumi abbinati a vini pugliesi di eccellenza. Tra l'altro è stato proposto l'assaggio di un capocollo nella cui preparazione era inserito un primitivo di Manduria (etichetta "ES") prestigioso marchio di quella zona di produzione. Di seguito si è svolta la cerimonia di gemellaggio che ha visto partecipi anche i rappresentanti della Confraternita della Frittola Calabrese "La Quadara" intervenuti a suggellare con la loro presenza questo evento e, al tempo stesso, a rafforzare il legame di vicinanza che già da tempo intercorre tra la gente calabrese e quella pugliese. I Presidenti delle Confraternite gemellate e di quella Calabrese, nei loro interventi, hanno, tra l'altro, auspicato un nuovo impegno da approfondire nei confronti dei territori del Meridione al fine di favorire la presenza delle Confraternite, attualmente ancora esigua nonostante le notevoli potenzialità in ambito enogastronomico. Al termine della cerimonia i soci delle Confraternite intervenute si sono recati per il pranzo presso il Ristorante "Osteria Sant'Anna", situato nella vicina cittadina di Cisternino, dove hanno potuto degustare i piatti della tradizione locale sapientemente rivisitati e proposti con uno spartito apprezzato da tutti gli intervenuti.



Club Enogastronomico Viterbese. LA REGINA DI CAPRAROLA.

Il Nuovo Anno è iniziato con le proposte e le riflessioni che accompagneranno i prossimi mesi: il 2019 è indicato come decisivo per il futuro del cibo. Secondo la rivista National Geographic la lotta allo spreco, l'attenzione alla preparazione e alla reperibilità del cibo



fresco saranno tra i temi centrali. La verdura e la frutta, non più solo contorni ma anche ingredienti caratterizzanti ricette e piatti, susciteranno un sempre maggiore interesse, legato anche alle scelte vegetariane o vegane. Crescerà l'offerta di prodotti bio e i rivenditori daranno sempre più spazio, attenzione e varietà di scelte nel reparto frutta e verdura. Il Club Enogastronomico, che ha per statuto l'attenzione ai prodotti e alle risorse locali, ha iniziato il 2019 con un pranzo che ha permesso di approfondire la conoscenza e gustare al meglio una delle tipicità del viterbese: la nocciola di Caprarola. Per conoscere questo splendido prodotto della natura ci siamo incontrati, domenica 27

Associazione Culturale Europea Tavola Veneta. L'IMPERDIBILE APPUNTAMENTO DI NATALE.

Nel corso del 2018 ci sono stati molti, e importanti, appuntamenti che hanno visto la presenza di numerosi soci (Bordeaux, Procida, Sorrento); che si sono caratterizzati per la condivisione di programmi di altre Confraternite; che hanno proposto momenti di approfondimento

gennaio, al ristorante "L'Antica Cantina" a Caprarola ospiti negli spazi ricavati dal suggestivo restauro degli ambienti nati per l'ammollo delle castagne e successivamente trasformati in cantine vinicole. La cucina è gestita da Aurora e Graziella Bruziches, che orgogliosamente non vogliono essere chiamate chef, per sottolineare che nella scelta e preparazione dei piatti mettono la cura della tradizione gastronomica e l'amore per la cucina familiare. Il tema è stato trattato da Pompeo Mascagna, presidente dell'Assofrutti (Associazione Produttori-frutta in guscio), che partendo dalla storia e dal ruolo economico della coltivazione delle nocciole nel nostro territorio ne ha illustrato le caratteristiche botaniche e nutrizionali. È seguita la conviviale in cui la nocciola è stata la grande protagonista.



della cultura e delle tradizioni gastronomiche. Certo, però, che l'incontro di Natale conserva un'attrattività del tutto particolare. Ci siamo ritrovati al Relais 'Monaco' dove – con la sapiente guida del direttore, il dottor Mazzocco, e dello storico chef, Domenico Longo (noto e premiato per il suo 'Sapere di pasticcere') - abbiamo onorato una bellissima tavola con un menù attento e raffinato. Risotto al limone, tortelloni al tartufo,

cappone, sacher, tutto presentato in una veste esclusiva e frutto della fantasia e professionalità dello chef. Alla fine, come da tradizione, l'atteso sorteggio dei premi proposti dal Direttivo e l'intronizzazione di nuovi soci. A far parte della 'Tavola' sono entrati il dott. De Bona, marito di Flora già da diversi anni socia consigliera, il primario di cardiologia a Belluno, dott. Corrado Rubera, e la moglie, dottoressa Concetta Campisi. Ancora, le trevigiane Manuela Merlin



preparazione ricchissima di elementi storici e della tradizione, il dott. Franco Zambotto ci offre a ogni appuntamento. Insomma: una conferma che la conoscenza di tutto ciò che, per il nostro benessere, ci è offerto dalla terra, i prodotti che l'uomo sa coltivare e trasformare per concedersi sempre più, in qualità e quantità, per l'unico aspetto importante, che non è una 'cosa' ma è la 'vita'.

Robazza e Lucia Cagnotto. Poi congedandoci, ciascuno di noi ha portato con sé il bilancio 2018; il proprio privato di vita, gioie, dolori, coraggio, speranze e fiducia. E questa affollata 'ossada' che ci restituisce, una volta ancora, il piacere della compagnia; la condivisione del sapere - semplice ma coinvolgente - che, con

(Germana Calì)



Congrega dei Radici e Fasioi. UN ANNIVERSARIO 'REGALE.

E' un'espressione - 'C'erano persone arrivate da ogni dove' - che si usa abbastanza spesso quando si vuole dare enfasi a una nutrita partecipazione. Una forma più o meno esagerata, secondo le occasioni, naturalmente. Poi, però, capita che – se non nel senso



letterale – l'espressione assuma un valore più concreto. E' quanto è successo, ad esempio, domenica 20 gennaio a Susegana, in occasione del 20° compleanno della Congrega dei Radici&Fasioi. A celebrare l'avvenimento, infatti, c'erano alcune centinaia di persone, in rappresentanza di 18 Confraternite italiane e di 6 arrivate dal Portogallo, dall'Estonia e da Macao. Allora non proprio dai quattro angoli della terra, ma insomma. Accolti, in una mattina tersa e stuzzicante, dal magnifico complesso del castello di San Salvatore, sulla collina che sovrasta Susegana. Un castello dal quale si gode una straordinaria vista su uno degli scorci più emblematici della campagna trevigiana. Venti anni e non sentirli,



naturalmente. Il Gran Mastro, Antonio

Roccon, nel suo intervento di saluto, ha ricordato la genesi della Congrega. "Eravamo un gruppo di amici desiderosi di fare qualcosa per conservare le tradizioni del nostro territorio; con un'attenzione particolare per la cultura e l'enogastronomia, dedicandoci a diffondere la conoscenza e l'apprezzamento per i 'radici e fasioi', un piatto storico del territorio. Un comune passione, declinata poi con la nascita della Congrega". In apertura, c'era stato il saluto della Principessa Isabella Collalto De Croy, che ha voluto ricordare il solido legame tra la Congrega e il castello. "Ricordo con piacere un'analogha festa, sempre ospitata al castello, per i primi dieci anni di attività della Congrega. Allora, tra l'altro, mio figlio diciottenne entrò a far parte della Congrega stessa. E questo mi sollecita ad augurare che, tra altri dieci anni, ci si possa ritrovare per un nuovo compleanno". Ha quindi preso la



parola il primo cittadino di Susegana, Vincenza Scarpa, per portare il saluto dell'Amministrazione e, assieme, quello del presidente del consiglio regionale del Veneto, Luca Zaia, impossibilitato a partecipare per impegni istituzionali. "Quel 1999 era stato caratterizzato da molti eventi che hanno segnato la storia del Paese e del mondo. Ed è bello che, anche nel nostro ambito, si possa annotare un momento dal quale sono scaturite tante



occasioni di crescita della comunità". Il saluto della Federazione è stato, invece, portato dal presidente Marco Porzio. "Realtà come la Congrega, forte dei suoi associati, e la sagace e scoppiettante guida del Gran Maestro Roccon, sono la più immediata, diretta e concreta conferma che passione e

l'impegno - che connotano l'attività della Fice - hanno solide basi su cui costruire". La parte ufficiale della cerimonia è proseguita con l'intronizzazione di nuovi Confratelli. Quelli effettivi sono Ezio De Zotti e Costantino Gava; ma la platea si è allargata anche con gli onorari. Il primo dei quali è stato Antonio Loureiro, della Confraternita portoghese 'De Albergaria' di Velha, cittadina di cui è anche sindaco. Un rapporto, quello con la zona del Portogallo a sud di Oporto, che Roccon aveva avviato alcuni mesi fa, durante una trasferta alla scoperta della 'broa', un pane la cui tradizione risale molto indietro nel tempo. Il secondo socio onorario, invece, arrivava da molto più vicino, da Cesiomaggiore (Bl) per la precisione. Si tratta di Fabio Bona, presidente della Confraternita del Formaggio Piave dop. E poteva forse mancare, in questa occasione, l'attenzione al 'rosa'? No, ovviamente. D'altra parte, già da qualche tempo la Congrega

prevede la presenza delle Dame. Un gruppo che si è arricchito, in questa occasione, con l'entrata di tre nuove affiliate: Dina Battel, Gabriella Zavan e Monica Lavina. Chi conosca, anche solo superficialmente, il Gran Maestro, però, sa che bisogna sempre aspettarsi novità e sorprese. Per il ventennale, ecco la nascita di nuove figure: le giovani dame e giovani discepoli. "Chissà se saranno, come noi speriamo, la linfa per il futuro della Congrega. In tutti i casi - registrava Roccon - serberanno un ricordo indelebile di questa giornata che li ha visti protagonisti assieme a tanti confratelli arrivati anche da lontano". Ad aprire il capitolo dei giovani sono stati Valentina Bianchi, Giorgia Zava e Marco Zava. Molto compunti e senza timori, i tre hanno retto benissimo la scena. La parte ufficiale dell'incontro, filato via senza intoppi o lungaggini, si è conclusa con la consegna dei premi 'Arte Culinaria Veneta', giunta alla terza edizione, la chiama delle Confraternite e il ringraziamento a quanti hanno reso possibile l'evento. 'Arte culinaria' è stato assegnato al ristorante 'Nuovo Ranch' di Cesarino Maitan, alla cantina 'Bortolin Angelo Spumanti sas' di Desiderio Bortolin e - per i media - a 'Telechiara', a ritirare c'era Angelo Squizzato, e a 'La Tribuna di Treviso', per la quale c'era Giorgio Sbrissa. Quanto ai sostenitori, riconoscimenti per Roberto



Al Castello di San Salvatore, per festeggiare i 20 anni, c'erano le Confraternite Broa d'Avanca, Carne Madeira, de Albelgaria e Sabores do Botareu (dal Portogallo), quella Estone e quella di Macao. E le italiane Snodar, 12 Apostoli, Bacçalà alla vicentina, Bigoi al torcio, Tavola veneta, Leoniceno Colli Berici, Dogale della Marca, Corniola, Birra trappista, Nostalgici del Tabàr di Sant'Antonio Abate, Caminaza, Raboso Piave, Pasta fresca, Salame di Varzi-Pegaso, Soppressa san Giacomo minore, Formaggio Piave dop, Della Vite e del Vino, Gorgonzola di Cameri.



Confraternita dël Sanbajon e dij Noasèt

UN 2019 RICCO DI APPUNTAMENTI
PER LE CONFRATERNITE PIEMONTESE.

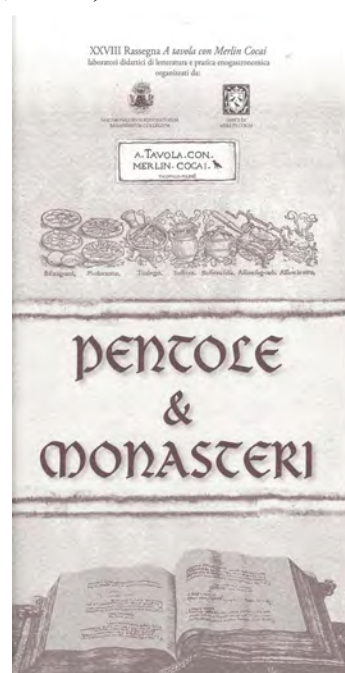
Si sono ritrovati a inizio gennaio, nella cornice del ristorante 'Dei Cacciatori', in frazione Rolandini di Verolengo, i rappresentanti delle Confraternite Piemontesi per programmare le rispettive manifestazioni del 2019. A far egli onori di casa il Gran Maestro Roberto Cantamutto della Confraternita dël Sanbajon e dij Noasèt di Chivasso. Durante l'incontro, il Presidente Marco Porzio ha illustrato l'attività svolta dalla F.I.C.E. nel corso dell'anno 2018, con l'iscrizione di numerose nuove Confraternite, un buon numero nell'Italia meridionale. Ha, poi, ricordato la diffusione capillare del notiziario bimestrale della Federazione che, nelle prime pagine, riporta il calendario di tutti gli appuntamenti comunicati dalle Confraternite. Il Presidente ha altresì ricordato che il raduno nazionale 2019 (dal 3 al 6 ottobre) si svolgerà a Moncalieri. Il relativo programma sarà presentato nel corso dell'assemblea annuale della Federazione, in programma domenica 24 febbraio a Verona. Comunicati anche i nomi delle Confraternite che cureranno i successivi raduni. 2020 a Modena organizzato dalla Confraternita dell'Aceto Balsamico, 2021 a Forni Avoltri organizzato dall'Academio dai Cjarsons, 2022 organizzato dalla Frittola Calabrese in provincia di Cosenza. Al termine, come da consolidata e apprezzata tradizione, c'è stato un ottimo e apprezzato pranzo 'piemontese' preparato con raffinatezza dai titolari del Ristorante 'Dei Cacciatori'



Macaronicorum Collegium - Amici di Merlin Cocai.

XXVIII^ RASSEGNA 'A TAVOLA CON MERLIN COCAI' - PENTOLE E MONASTERI.

“La cucina è una delle tante voci in cui si esprime una civiltà; e varia con il variare di questa” (Cesare Marchi - 'Quando siamo a tavola', Milano, Rizzoli, 1990). Pentole & Monasteri è una ricerca, articolata in sette eventi, per provare a cogliere queste voci. Più in dettaglio. 1) I frati raccoglitori. Otello Fabris e Roberto Stringa, nella splendida cornice del Chiostro del Monastero di Santa Croce a Campese, presentano il libro 'De l'Humanità del Figliuol di Dio' di Teofilo Folengo con letture di Marica Disegna; 2) La vita quotidiana in convento, dedicata a San Michele Arcangelo; 3) Il trattamento dell'ospite. Giancarlo Andretta racconta quale era l'alimentazione nei monasteri dei vari ordini religiosi; 4) I giorni di festa. Massimo Caneva tratta sulla misurazione del tempo; 5) L'astinenza. Otello Fabris racconta la cucina campana nei ricordi folenghiani; 6) La penitenza contraffatta. Giancarlo Andretta relaziona su Anno liturgico e alimentazione; 7) Le 'invenzioni' dei conventi. Otello Fabris chiude la rassegna parlando dell'eremitaggio nelle pagine del Folengo. Interessanti e piacevoli anche tutti gli spartiti proposti a ogni appuntamento. Si riporta quello all'Astinenza, elencando solo i cibi e non il vino che comunque era sempre presente nelle mense conventuali. Antipasto di Frittelle di cipolle nostrali



asolane, Verdure in gelatine di diversi colori, Insalata di fagioli di Pierio Valeriano, canonico lateranense, con sedani e cipolla rossa. Due primi, una minestra di cipolle per giorni quadregesimali e strangolapreti al baccalà. Un secondo composto da Luzzo arrostito al testo accompagnato da diverse radici glassate e Patinache al botyro. Come dessert la Torta di zucca nostrale.

Antica Cunsurterija dal Tapulon. BUON 16° COMPLEANNO.

Sono sei i nuovi soci, o meglio i nuovi 'discepoli' dell'Antica Cunsurtarija dal Tapulon che domenica 20 gennaio ha festeggiato il 16° compleanno. Si tratta dell'avvocato Andrea Zonca, per dieci anni, dal 2008 al 2018 Sindaco di Gattico; Andrea Fornara, amministratore della 'Alpi Rubinetterie'; l'avvocato Marco Milan; Mario Bagaini e i figli Massimiliano e Marco, proprietari e gestori del negozio Home flower & design 'I fiori di Bruna' di Gattico. La loro intronizzazione è avvenuta nel corso della riunione conviviale che si è tenuta al ristorante "Tre Stelle" di Briga Novarese alla presenza di oltre 140 commensali tra cui i rappresentanti di 13 Confraternite enogastronomiche piemontesi, lombarde e liguri (Confraternita dei Brusciotti di Busto Arsizio, "Mesc-ciuu" di Lerici in provincia di La Spezia, Accademia della Fricia, Cavalieri d'Orval Bierre Trappiste, Cotechino magro, Cui dal lundas, Confraternita del Vino e della panissa, della nocciola di Cortemilia, Vino, riso e gorgonzola di Novara, Maestri Coppieri di Aleramo, Confraternita del gorgonzola di Cameri, Accademia della costina di Coarezza e gli Amici Ossola Enogastronomica). La cerimonia è stata preceduta al mattino dal raduno che si è tenuto alle 10,30 nella sala polivalente del Comune di Cureggio. Ad aprire i lavori, il Presidente 'Primus Comes' della Cunsurtarija, Carlo Panizza, che nel suo intervento dopo aver ringraziato i componenti del Consiglio direttivo (il Gran Cerimoniere

Gigi Mercalli, Franca Gattoni, Daniele Godio, Giuseppe De Gasperis, Tiziano Godio, Mauro Borzini, Gianni Zaninetti, Alfredo Papale, Gianni Fioramonti, Massimo Zanetta e Giorgio Margaroli) e gli sponsor (Caseificio Palzola di Cavallirio, Biscottificio Rossi di Romagnano Sesia e Raviolificio Fontaneto) ha illustrato il programma per il 2019. Un programma che dovrebbe avere nell'intitolazione dello stadio comunale di Borgomanero a Nino Margaroli, primo presidente della Cunsurtarija, e nell'istituzione - da parte del Consiglio comunale - del registro 'De.Co.', atto col quale la Cunsurtarija possa chiedere che il tapulone, piatto tipico della città, possa fregiarsi della 'denominazione comunale', i suoi momenti centrali. Ampie assicurazioni in questo senso sono arrivate dall'assessore allo Sport e alla Cultura, Francesco Valsesia. C'è stato, quindi, il saluto di Angelo Barbaglia, sindaco di Cureggio, anche in nome degli amministratori locali. E' toccato a Piero Velati, poeta, commediografo e studioso della storia borgomanerese intrattenere la platea parlando del tapulone, dalle origini ai giorni nostri. E' seguita la visita all'antico Battistero guidata da Gianni Zaninetti. Nel corso del pranzo è invece intervenuto lo storico per eccellenza, Alfredo Papale, socio fondatore della Cunsurtarija che in concomitanza con la festa di Sant'Antonio abate, patrono degli animali ha parlato del maiale che in passato veniva ucciso proprio in questo periodo dell'anno, e di quanto di buono viene ricavato dalla sua macellazione.



Confraternita Dogale della Marca. Conoscere la Francia per apprezzare l'Italia: una serata didattica.

E' stata Villa Condulmer, a Zerman di Mogliano Veneto, la sede dell'appuntamento di cultura enogastronomica 'Conoscere la Francia per apprezzare l'Italia', che la Confraternita Dogale della Marca ha proposto come un momento di celebrazione del trentennale di fondazione. L'incontro si colloca all'interno di uno specifico programma didattico che la Confraternita moglianese intende proporre ai propri associati; programma destinato a continuare anche in questo 2019. Una decisione in linea con gli scopi di promozione, valorizzazione e diffusione della cultura enogastronomica. Durante la serata sono stati presentati alcuni champagne e altrettanti spumanti italiani, prodotti con il metodo classico; sono state, poi, illustrate le zone di produzione e spiegate le tecniche di vinificazione e affinamento, cui è seguita una degustazione accompagnata da alcuni assaggi. Il percorso didattico è stato magistralmente curato da Fabio Balan, esperto enologo e profondo conoscitore dei vini francesi e del loro territorio. A fare gli onori di casa, c'era il Presidente della Confraternita, Francesco Danesin, che - oltre ad illustrare lo scopo dell'incontro - ha spiegato ai numerosi ospiti intervenuti, le finalità e gli scopi dell'attività della Confraternita. Nel corso del suo intervento, Danesin ha anche parlato della recente legge con la quale la Regione ha



istituito il Registro delle Confraternite Enogastronomiche Venete; registro cui la Dogale della Marca ha già presentato richiesta di iscrizione. Si tratta di un riconoscimento importante, con la creazione di uno strumento destinato a sostenere l'impegno e l'azione di chi vuole promuovere la cultura veneta, anche nella sua declinazione enogastronomica, diventando dei veri ambasciatori delle tradizioni locali. A questo proposito il Presidente ha ricordato l'evento che la Confraternita Dogale ha proposto a marzo 2018, in occasione della festa del trentennale, nel corso del quale è stata fatta una ricognizione storica sulla coltivazione della pesca bianca a Mogliano Veneto, che tanta importanza aveva raggiunto per l'economia del territorio e che era usata anche da Arrigo Cipriani per la preparazione del famoso Bellini. Danesin



ha, infine, espresso la soddisfazione di tutta la Confraternita per il fatto che alcuni giovani agricoltori moglianesi abbiano riscoperto questa varietà e, soprattutto, ne abbiano ripreso la coltivazione.

Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo L'ESPRIT DU VIN

Prima uscita del 2019, domenica 20 gennaio, per l'Ordine che è stato a Les Issambres, nei pressi di St. Maxime, per festeggiare il Capitolo della Confrerie de l'Esprit du Vin,



che tutela e promuove i vini dei Vignobles

Roquebrunois. Dopo la colazione, Santa Messa celebrata da un sacerdote membro della stessa Confraternita nella chiesetta di Santa Teresa, dove abbiamo potuto ammirare il presepe di santons tipici provenzali. Nel porto, visita ai vivai ittici gallo-romani del I/III sec. d.C., seguita da degustazione di



ostriche accompagnate dal vino bianco locale. Cerimonia ufficiale, aperitivo e pranzo con intrattenimento musicale hanno terminato il Capitolo.



Confraternita d'la Tripa d'Moncalè. RINNOVO CARICHE CREDENZA PICCOLA

Dopo le votazioni di fine gennaio 2019, è stata formalizzata la composizione della Credenza Piccola composta per statuto dai primi 6 confratelli che hanno ottenuto maggiore numero di voti. Sono eletti in Credenza Piccola i soci Livio Poggio, Antonio Cavalleri, Renato Bauducco, Claudio Montanaro, Mario De Filippis, Renato



Tomassetti. Primo dei non eletti, Riccardo Scaroni. Il 7 febbraio, poi, la neoletta Credenza Piccola si è riunita per ratificare le dimissioni di Renato Bauducco, sostituito da Riccardo Scaroni. Le cariche sono così assegnate.

Gran Priore Reggente: Livio Poggio;
Primo Gran Priore: Mario De Filippis;
Priore Referendario: Renato Tomassetti;
Gran Siniscalco: Riccardo Scaroni;
Gran Credenziere: Antonio Cavalleri;
Gran Priore Cantiniere: Claudio Montanaro

Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo. LA CABOCHE.

Nuova puntata in Provenza, nella cittadina di Puget-Ville, per il XX° Capitolo della Confrerie 'La Caboché', che prende il suo



nome da quello di un chiodo a testa quadrata usato per ferrare i cavalli. Nel 1888

questo nome fu dato a un circolo ricreativo che aveva sede in



una casa dove lavorava un maniscalco. La giornata è iniziata con una buona colazione, cui sono seguiti la Santa Messa e il defilé verso Piazza della Libertà per la foto ricordo. Al Domaine du Pourret a Pierrefeu si è svolto il Capitolo durante il quale Daniela Quarna (segretaria dell'Ordine) è stata intronizzata. Alla

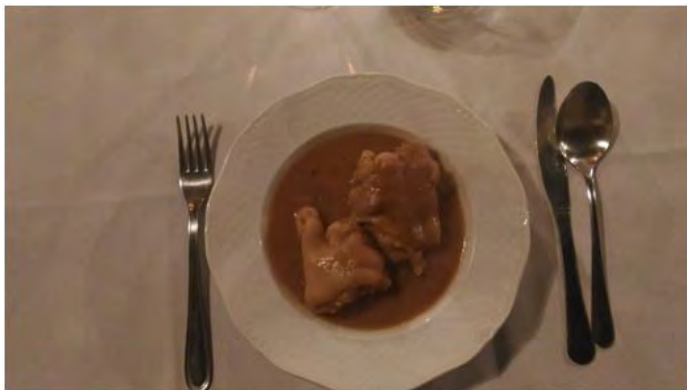


presen-
tazione
delle
Confra-
ternite,
come
di
consue-
to, il

Gran Maestro ha portato i saluti del Presidente della F.I.C.E. Finale con aperitivo e pranzo allietato da buona musica; e l'arrivederci a Sizzano.

Confraternita Dogale della Marca. 4^a EDIZIONE DELLA 'OSSADA'.

Ma che cos'è l'Ossada? Si tratta di un piatto tipico che era preparato e servito alla fine di una giornata di duro lavoro, passata ad insaccare il maiale. Tutto quello che non si conservava per l'inverno in arrivo, era lessato per dar vita ad uno dei più succulenti e goduriosi piatti della tradizione veneta,



l'Ossada, appunto. Che si prepara con le ossa, ricche delle parti gelatinose delle cartilagini, la polpa e i 'ritagli' di carne. Va servita bollente in un gran piatto, accompagnando con la ciotola del sale grosso o con del cren (la radice di rafano mescolato con aceto bianco e sale). Un piatto da mangiare in compagnia senza molto riguardo al galateo (si usa dire 'senza ritegno') perché richiede – anzi, impone - l'uso delle mani per 'ciuciar i ossi'. Prepararli è

semplice, il segreto per la bontà dell'Ossada è quello di affidarsi ad un bravo e scrupoloso macellaio. Quella dell'uccisione del maiale era un evento che si celebrava in tutte le famiglie delle campagne italiane, da nord a sud fino alle isole. Un'attività che, purtroppo, non si celebra più in casa in seguito alle norme moderne sull'igiene. Oggi la si fa nei macelli ufficiali e molti macellai o privati contadini cercano di seguire le vecchie regole di un tempo per conservare tradizioni e gusto dell'animale più prezioso dell'aia. Nella nostra storia contadina il maiale era la principale fonte di proteine nell'alimentazione povera di un tempo insieme al pollame. Per assicurare una migliore conservazione delle carni da lavorare, la macellazione del maiale avveniva nel periodo più freddo dell'anno tra dicembre e febbraio. Nel mondo trevigiano il maiale è una sorta di rito della cultura contadina che ha la sua festa il 17 gennaio, giorno della celebrazione di S. Antonio Abate, chiamato anche S. Antonio del porseo perché è raffigurato con un maiale ai suoi piedi. Tradizione vuole, infatti, che Sant'Antonio Abate, patriarca del monachesimo, sia rappresentato nell'iconografia sacra seguito da un



maialino, popolarmente interpretato come l'immagine del diavolo (a cui anticamente si associava il porco, creatura degli inferi) sconfitto dall'eremita. Ma la storia dice che si riferisca anche all'allevamento dei suini, inizialmente adottato dai monaci antoniani per dare sostentamento all'ordine ospedaliero dagli stessi fondato. Del maiale si mangia tutto. Un tempo quando erano pochi i sistemi di conservazione, le carni di maiale lavorate in vari e rinnovati modi, riuscivano a coprire il fabbisogno di consumo di carne per tutto



l'anno.

Subito dopo l'uccisione veniva 'assaggiato' cuocendone le 'animelle' (cervello e midollo spinale) e le 'rifilature', cioè i pezzetti di carne che si ottenevano lungo il taglio di sezionatura della bestia. Nella tradizione veneta l'Ossada è un piatto ancora oggi apprezzato e ricercato che qualche Osteria propone nel periodo invernale con serate a tema. Si tratta di un trionfo di ossi spolpati, arista spolpata, costine, testina, piedini. Per la serata organizzata dalla



nostra Confraternita, abbiamo selezionato e proposto i seguenti piatti, magistralmente preparati dallo chef dell'Agriturismo Il Leccio, preceduti da un buon calice di prosecco di Valdobbiadene come aperitivo: delle verdure dell'orto impanate e fritte, per antipasto il musetto (cotechino) con il cren. Si è poi passati ad una crema di fagioli borlotti con il penin de porseo (zampino) molto apprezzata dai commensali, tanto da esserne richiesto il bis, per poi arrivare al piatto principe della serata, cioè gli ossi de porseo fumanti, accompagnati da giardiniera casalinga e verdura cotta. Il tutto accompagnato da un buon calice di cabernet sauvignon del Piave. Visto il periodo carnevalesco, abbiamo terminato la cena con fritte e galani (frittelle e crostoli) ed un brindisi di arrivederci alla prossima edizione nel 2020.

Confraternita del Capocollo di Martina Franca FESTA DEL GRUGNO 2019.

Il 17 febbraio, la Confraternita del Capocollo di Martina Franca ha celebrato la ormai tradizionale Festa del Grugno nella suggestiva cornice della Masseria Ferri di Rosetta Lella, socia onoraria del sodalizio. La giornata, iniziata con un drink di benvenuto a base di anelli di cipolla frita, polpette di purè di fave e cicorie e focaccia pugliese, ha visto la partecipazione di quasi tutte le consorelle ed i confratelli che hanno approfittato della clemenza meteorologica per passeggiare

procedure di trasformazione e conservazione delle carni, fino ad arrivare ad una disanima sulle varie produzioni italiane, sia quelle più tradizionali, che quelle più innovative. Successivamente, la Confraternita ha festeggiato l'ingresso di ben quattro nuovi confratelli che vanno a rinvigorire le sue fila. Dopo la cerimonia di intronizzazione, e le foto di rito con i paludamenti, i confratelli si sono ritrovati davanti alla mensa, allestita con grande maestria dal personale della masseria, per degustare una zuppa di ceci ed un risotto alla zucca con capocollo croccante, seguiti dalla porchetta fumante, accompagnata da



sull'aia di questa tipica masseria didattica pugliese, vocata alla produzione di uva da vino e allevamento di bovini da carne di razza podolica. A rendere ancora più piacevole la giornata, il confratello Angelo Costantini, presidente dell'Associazione Produttori Capocollo di Martina Franca, ha tenuto una interessante relazione dal titolo: 'Spigolando nell'atlante dei salumi italiani'. Il relatore, dopo una introduzione di carattere storico circa l'origini dell'allevamento dei suini nella nostra penisola, si è soffermato sulle

finocchi gratinati e puntarelle. I dolci tipici di Carnevale sono stati preparati da una giovane consorella. All'incontro ha partecipato anche Irene Blasi, la studentessa che ha ricevuto la borsa di studio messa a disposizione dalla Confraternita per uno studente dell'Istituto Alberghiero 'Elsa Morante' di Crispiano che ha conseguito il diploma di maturità con il massimo dei voti e continua il proprio percorso di formazione in ambito enogastronomico.

Confraternita della Frittola calabrese - La Quadara.

CONVIVIO 2019 A COSENZA E SULLA SILA.

Il 26 e 27 gennaio in Calabria in occasione del capitolo della Frittola e dell'incontro delle confraternite del Sud, alla presenza del Presidente FICE Marco Porzio, si sono radunati molti confratelli a rappresentanza di Confraternite provenienti da diverse parti



d'Italia. L'incontro è iniziato sabato mattina, quando una delegazione della Confraternita della Frittola Calabrese ha accolto in aeroporto i confratelli arrivati da più lontano (Confraternita del Gorgonzola di Cameri, La confraternita dell'Amarena e del Nebbiolo di Sizzano (Novara) e la Confraternita bresciana della Grappa ed antichi sapori). Dopo una prima tappa dedicata ad una dolce colazione in



una stupenda pasticceria, la mattinata è continuata con la visita al paese arroccato di Fiumefreddo Bruzio e al Santuario di San Francesco da Paola, quindi a Rende e al suo interessante Museo Civico. Al termine della



mattinata, apprezzatissimo pranzo con specialità del territorio. Nel tardo pomeriggio incontro con le Confraternite del Sud che si sono date appuntamento per l'occasione. Prima dell'avvio del programma ufficiale, il Presidente FICE, Marco Porzio, e il delegato Fice per il Sud Italia, Fredy Pedaci, hanno informato i presenti circa le iniziative già in



programma. Quindi il via al Capitolo con una visita guidata nel centro di Cosenza che ha permesso di apprezzare le tante sue bellezze. La giornata è finita al Ristorante Calabria Bella, cui è seguito un meritato riposo. Domenica sveglia di buonora, colazione e partenza in bus per la Sila. Prima tappa visita guidata all'Abbazia Florense di San Giovanni in Fiore (XIII sec.) uno tra i più grandi edifici religiosi della Calabria, un autentico tesoro. La domenica è proseguita poi con un tour attraverso il bellissimo paesaggio della Sila innevato fino a raggiungere il Centro Natura Cupone. Gran finale, presso l'Agriturismo Fattoria Biò con piatti tipici ma, soprattutto, con l'eccezionale Frittola. Quindi la chiamata delle Confraternite e il tradizionale scambio dei doni. Prima dei



saluti, è stato possibile gustare la tradizionale 'scirubetta', neve fresca con sciroppo e amarene della Sila. Un modo speciale per darsi l'arrivederci al convivio del 2020.




La Confraternita della frittola calabrese "La Quadara" vi aspetta alla:
Seconda frittolata annuale
Cosenza - Sila
26 e 27 Gennaio 2019

Programma:
Sabato 26 Gennaio ore 18:30 ritrovo a P.zza Bilotti, passeggiata guidata alla scoperta di Cosenza e cena presso "Calabria Bella" - Piazza Duomo, centro storico di Cosenza.

Domenica 27 Gennaio
Ore 8:30 partenza da Cosenza piazza autolinee.
Ore 9:30 visita guidata Abbazia Florenti, San Giovanni in Fiore.
Ore 12:00 visita centro visita "Capone".
Ore 13:30 Pranzo con "Frittolata" presso l'agriturismo Fattoria Biò, c.da Lagarò di Celico, musica popolare ed estrazione o premi.

Visita guidata da Willem Santa Assessorato e guida turistica. Presidente del Parco Nazionale Calabro. Spettatore amministrativo ANCI, 80194 Via delle Medaglie D'oro, 1 - 87100 Cosenza - TEL. 0984.617100.
 Per info: Associazione di Promozione Sociale "Confraternita della frittola calabrese - La Quadara" -
 Via Giuseppe Garibaldi n. 15 - I.C.A.P. 87102 San Vito (CS) - 3491911613 - confraternita@confraternitaquadara.org
<https://www.facebook.com/confraternitaquadara/>


gastronomia

natura

cultura

storia



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

Bocconotti

I 'Boconotti' o 'Bocconotti' sono dei dolci di pasta frolla molto diffusi in tutta l'Italia meridionale, il cui ripieno varia passando dalla marmellata di amarene alla crema pasticcera, ad entrambe, alla pasta di mandorle. L'origine del Bocconotto sarebbe da ricondurre alla tradizione contadina dell'entroterra murgiano, per le caratteristiche di questo dolce, che ben si adattavano alle esigenze della vita campestre: le dimensioni ridotte, la possibilità di essere conservati a lungo in ambiente naturale, il loro alto livello calorico e nutrizionale. Il nome deriva dal fatto che questi dolci, contrariamente ai pasticciotti leccesi, sono abbastanza piccoli da essere mangiati in un boccone.



Ingredienti. 6 tuorli d'uovo, 1 uovo intero, 250 gr. di zucchero, 450 gr. di farina, vaniglina, un pizzico di sale, 500 ml di latte intero, 2 bucce di limone, marmellata di amarene, 150 gr. di burro, 50 gr. di zucchero a velo.

Preparazione.

Per la pasta frolla. Disporre sul piano da lavoro 350 grammi di farina a fontana e porre al centro l'uovo intero, 2 tuorli, 130 grammi di zucchero, il burro, la scorza di limone e il sale. Lavorare velocemente fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo da riporre per un'ora in frigo, coperto da pellicola.

Per la crema pasticcera. Grattugiare la scorza dei limoni evitando la parte bianca, montare 4 tuorli con 120 grammi di zucchero e, quando compaiono le bolle, unire la farina, sale e la vaniglina. Versare il composto in un tegamino ed aggiungere il latte caldo, portare ad ebollizione e, successivamente, far raffreddare in un contenitore di vetro.

Riprendere l'impasto dal frigo, dividerlo in parti uguali e stendere con il mattarello fino ad ottenere dei dischi dello spessore di 5 millimetri. Porre la pasta nelle formine precedentemente imburrate ed infarinate, versare al centro un cucchiaino di crema ed alcune amarene ricoprire con un altro disco di pasta. Far aderire bene i due strati formando una cupoletta al centro su cui incidere una piccola croce. Cuocere in forno caldo a 200° per 20 minuti fino alla doratura. All'uscita cospargere di zucchero a velo e servire. I Bocconotti sono ottimi sia caldi che freddi.



Le fave I fèfe

La stragrande maggioranza dei piatti di questa regione fa riferimento a prodotti che provengono dall'agricoltura. I contadini pagavano il fitto dei terreni anche con prodotti della terra, ma, dal Medioevo fino all'inizio del '900, le fave non erano richieste dal Signore per cui divennero l'ingrediente principale dell'alimentazione dei contadini e anche dei contadini martinesi. Esse sono il più tipico piatto martinese e la sua origine si perde nella notte dei tempi. I contadini erano soliti portarsi nei campi le fave fredde, condite con olio e aceto e le accompagnavano con verdure o cipolle e, quando



la sera tornavano a casa, trovavano le stesse fave, però nella versione calda. In molte zone il purè di fave assunse il nome di Incapriata o 'Ncapriata la cui origine deriva dal tardo latino e bizantino Caporidia, derivante a sua volta dal greco antico Kapyridia (polenta di farinacei), e, secondo alcuni, pare che questo sia stato il primo piatto cucinato dall'uomo. Inoltre questo piatto soddisfaceva le esigenze di tutti e addirittura veniva dato alle puerpere per aumentare la produzione di latte e, al contrario, le fave molto diluite erano considerate un valido sostituto del latte materno. Le fave secche venivano sbucciate e conservate in capaci contenitori di terracotta, le "capase" dalle quali si attingeva in qualunque periodo dell'anno. La preparazione del purè è relativamente semplice, ma anticamente seguiva un rituale molto preciso. Per quanto riguarda le verdure e gli ortaggi di accompagnamento, essi variavano e variano in relazione alla stagionalità. Le fave secche venivano messe a bagno per circa 12 ore e, dopo averle lavate, venivano poste nella pignatta, un particolare recipiente di terracotta senza coperchio, coperte a filo di acqua e di fette di patate. Dal momento che la pignatta non aveva coperchio, dopo aver aggiunto un pugnetto di sale, si usava una pietra piatta per coprire il contenitore. La pignatta veniva posta all'angolo del camino e, quando si formava la schiuma in superficie, questa veniva tolta con una schiumarola. Durante la cottura, le fave non venivano mai toccate per evitare che si formassero grumi. La cottura era ultimata quando l'acqua era quasi completamente assorbita dalle fave. A questo punto era

necessario l'intervento dei mariti, i quali prendevano la pignatta dal fuoco, se la ponevano tra le gambe dopo averla avvolta in una coperta e, utilizzando un cucchiaio di legno, battevano energicamente le fave fino a renderle un morbido purè. A questo punto veniva aggiunto l'olio extra vergine di oliva e il piatto era pronto. Le fave venivano quindi versate in grandi piatti di terracotta da cui tutti potevano servirsi. Accompagnamento classico delle fave sono le cicorielle selvatiche, ma, a secondo della stagione, anche i pomodori, le cipolle rosse, i peperoni verdi fritti, le olive, i cocomeri, che dalle nostre parti si chiamano

Ingredienti.

300 grammi di fave secche decorticate, una bella patata, 500 grammi di cicoria selvatica, olio extravergine d'oliva saporito, sale.

Mettere a bagno le fave per circa 12 ore. Sciacquarle e versarle in una casseruola a fondo pesante (ideale una di terracotta). Unire la patata, sbucciata e tagliata a grossi dadi e coprire di acqua fredda che sopravanza di un dito. Mettere la casseruola sul fuoco e quando inizia a bollire, abbassare la fiamma al minimo e far cuocere senza mescolare. Togliere la schiuma formata in superficie, unire una presa di sale, coprire e proseguire la cottura a fuoco dolce, senza mai mescolare, per circa 2 ore, fino a quando le fave saranno tenerissime e quasi sfatte. Quando le fave sono pronte, aggiungere 3 o 4 cucchiai d'olio e battere energicamente con il cucchiaio di legno (oggi possiamo usare un frullino ad immersione) in modo da trasformare fave e patata in una purea densa e un po' granulosa. Distribuire nei piatti con al centro la verdura condita con un filo d'olio: il gusto amarognolo della cicoria si arricchisce così della dolce pastosità della purea di fave, con un risultato veramente ottimo.





Il fondatore
Francesco Mazzoli

*Affermare valori
e finalità delle
Confraternite*

Nuova Enofice
bimestrale di informazione e
cultura enogastronomica
Anno IX numero 1/2019
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



Mario Santagiuliana
ex Presidente