

Direttore responsabile Silvano Cavallet

Anno IX numero 2
Mar. Apr. 2019

ENO FICE

nuova

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

ALLA RISCOPERTA DEI
MELI E DELLE MELE DI
IERI

COME ERAVAMO:
UN VIAGGIO NEI
RICORDI

LA VOCE DEI CIRCOLI



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

CALENDARIO MANIFESTAZIONI

MAGGIO		
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
Sabato	15	- Confraternita erbette e pissotta – Incontro con le confraternite
Domenica	16	- Ordine Obertengo del Raviolo e del Gavi – Convivio di primavera 2019
Domenica	21-24	- 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
Ven./dom.	6/8	- S.N.O.D.A.R. – 50° anniversario di rifondazione
Domenica	8	- Confraternita del Bagnet del dolcetto e del moscato di mango – 1° convivio
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		
Gio./dom.	3/8	- F.I.C.E. – 38° RADUNO NAZIONALE - Confraternita della Trippa di Moncalieri (To)
Domenica	13	- Associazione Amici Ossola Enogastronomica – Convivio annuale
Domenica	20	- Accademia della Castagna Bianca DI Mondovi' – Convivio 2019
Domenica	20	- Consiglio Grande della Credenza Vinicola di Caluso e del Canavese – Festa dei Vignolant
Sab./dom.	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
GIUGNO		
Domenica	7	- Circolo Enologico dei Colli Berici – 40° Anniversario del circolo - Convivio 2020

*Affermare valori
e finalità delle
Confraternite*

editoriale



Marco Porzio
Presidente FICE



Carissimi Confratelli,

L'attività dei nostri circoli in questo periodo dell'anno è davvero frenetica e ricca di tanti eventi e iniziative proposte via via dalle Confraternite iscritte alla nostra Federazione; tutti questi impegni ci accompagneranno fino all'estate che per tutti noi sarà un momento di riposo e riflessione. Poterci incontrare nei vari eventi è sempre una grande gioia ed è fondamentale per far sentire la nostra voce e per farci conoscere. Non dobbiamo, infatti, mai smettere di lavorare a favore della conoscenza dei nostri prodotti e delle loro peculiarità e per far questo più siamo, più possiamo fare. Negli scorsi giorni avete tutti ricevuto il programma del prossimo Raduno Nazionale F.I.C.E. che si terrà dal 3 al 6 ottobre 2019 a Moncalieri (Torino) nei territori della Confraternita della Trippa e nel corso del quale avremo la possibilità di conoscere meglio la zona del torinese e delle langhe così ricca sia dal punto di vista enogastronomico che storico. Spero, quindi, che non vi lascerete scappare l'occasione per condividere questo momento di approfondimento culturale e di rinnovata amicizia e convivialità. Troverete il programma dettagliato del nostro Raduno Nazionale del 2019 in evidenza sul nostro sito www.confraternitefice.it e con l'occasione vi ricordo di utilizzare il sito 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. Vi rivolgo un caloroso saluto e un arrivederci a presto



Marco Porzio





a proposito...



Credo sia una legittima curiosità quella di andare a scoprire l'origine della nostra Federazione. E, assieme, di ricordare persone ed eventi che ne hanno connotato la storia. Per questo, iniziamo a raccontare quella che potrebbe diventare una pubblicazione celebrativa. Per questo, naturalmente, diventa indispensabile ogni possibile contributo; sicché è logico invitare i Soci a spedire copia del materiale (testi, foto, volantini, immagini ecc.) in loro possesso.

In questo numero c'è anche uno spazio dedicato a quella che sta diventando una brutta storia: la xylella. Un intervento che non vuole, nel modo più assoluto, schierarsi a favore (o contro) delle diverse tesi che si confrontano. Solamente, un tentativo di fornire elementi di conoscenza e analisi di un fenomeno che sta condizionando la vita di ampie zone del Paese. Tenendo presente, anche, quanto è successo in passato quando le polemiche hanno cercato (magari anche riuscendo, seppure solo per qualche tempo) di prendere il sopravvento sulla ricerca.

silvano cavallet



FEDERAZIONE ITALIANA
CIRCOLI ENOGASTRONOMICI



F. I. C. E.

F . I . C . E .

FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI

Registrazione del Tribunale di Savona n. 01950

Codice fiscale e Partita Iva n. 03522480239

Sede Ufficiale: c/o VERONAFIERE – Viale del Lavoro 8 – Verona

Sede Operativa: Via Grimaldi 3 – 28100 Novara

Tel. 333 7909361 Fax 0321 540537 E-mail: presidente@confraternitefice.it

www.confraternitefice.it

**LA F.I.C.E. e la CONFRATERNITA D'LA TRIPA DI MONCALIERI
organizzano il**

38° RADUNO NAZIONALE F.I.C.E



**MONCALIERI (To)
3 – 6 OTTOBRE 2019**

**INVITO A MONCALIERI, TORINO E NELLE LANGHE
PER IMMERGERSI NELLA STORIA D'ITALIA E DELL'ENOGASTRONOMIA**

a cura della Confraternita d'la Tripa di Moncalieri



**Info, programma e scheda adesione
alla pagina News del sito FICE
<http://www.confraternitefice.it>**

Un po' di storia

'Chi siamo, da dove veniamo, dove andiamo' questa è, certamente, una delle grandi questioni filosofiche. Noi, molto più modestamente, dalle pagine della rivista vorremmo delineare nascita e sviluppo della Federazione. Dando vita, in questo modo, a un'operazione culturale e, assieme, a un doveroso riconoscimento a quanti hanno lavorato per la sua crescita. E l'inizio non poteva che consistere nel dare la parola a Francesco Mazzoli. Dunque, correva l'anno...

Nel lontano 1972 l'amico e compianto Beppino Rizzi, un dinamico vicentino, aveva aperto, in Via Collodi a Savona, un'avviata Enoteca denominata 'Il Vigneto'. Un giorno di settembre di quello stesso anno, mi chiama. "Mazzoli, avrei intenzione di costituire in Savona un Circolo enologico con sede presso la mia Enoteca. Vuoi esserne il Presidente?"

Allora, in verità, di Circoli e Confraternite enoiche ne masticavo proprio poco. Anche per il fatto che tali associazioni enoiche in Italia, erano pressoché sconosciute. Tuttavia, attirato dalla novità dell'iniziativa e dalle persuasive argomentazioni di Beppino, accettai la proposta. A novembre 1972 il Circolo enologico 'Il Vigneto' era cosa fatta. Ci si trovava una sera a settimana in Enoteca, si degustavano i vini, se ne discuteva animatamente, si organizzavano – con cadenza mensile - convivi durante il quale l'argomento centrale era rappresentato dall'abbinamento cibo-vino. E, poi, si invitavano aziende vinicole a proporre ed illustrare la propria produzione. Un giorno di marzo del 1975, propongo all'amico Rizzi, "Stammi a sentire: tutto quello che facciamo al 'Vigneto' è bello, buono e interessante. A Savona abbiamo avuto un primo successo.

Perché, allora, non estendere in tutta Italia i concetti promozionali e culturali che il 'Vigneto' sta proponendo ai Savonesi, costituendo Circoli analoghi, riuniti in un'Associazione o una Federazione nazionale che possa coordinare le loro attività sociali?" La sua adesione fu pronta. C'era,



tuttavia un ostacolo da superare. Sta bene, possiamo dare il via all'impresa. Ma è necessaria l'egida fattiva di un Ente, già organizzato in campo nazionale, che possa metterci a disposizione le sue strutture per permetterci di operare in ogni provincia. E, perché no? Magari anche i fondi necessari. Se partiamo da soli, ben poco possiamo fare. Rizzi, che a quel tempo era Presidente Nazionale della



Foto di gruppo in sede

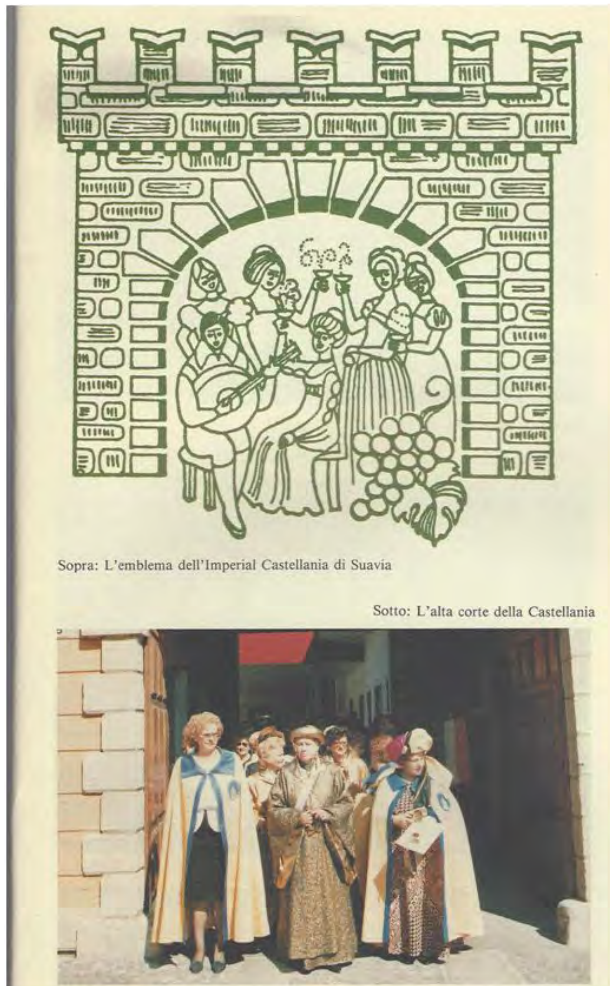
Federazione Italiana Dama ENAL, trovò subito la soluzione. "Interpelliamo l'ENAL; conosco tutti i dirigenti romani. Vedrai che ce la faremo". Andammo a Roma ed esponemmo le nostre idee su una possibile nuova Federazione. Al termine del colloquio l'allora Direttore generale, dottor Scatassa, mi disse: "Mazzoli, sta bene la Federazione proposta. Anche perché è un fatto culturale ed educativo di grande importanza. Se la sente di assumersi l'incarico dell'organizzazione? Le dò carta bianca e i fondi necessari". Poco dopo, con la lettera n° 32908 del 9.6.1975, mi fu affidato l'incarico ufficiale con la qualifica di 'reggente'. Il 25 giugno 1975, alla presenza dei massimi dirigenti dell'ENAL nazionale, regionale e provinciale, oltre che di autorità e associati al 'Vigneto', al ristorante 'San Marco' di Savona ci fu la costituzione ufficiale della F.I.C.E. – Federazione Italiana Circoli Enologici ENAL. Con Rizzi inizia subito la promozione della nuova realtà attraverso contatti con le Direzioni provinciali ENAL di tutta Italia. Si trattò di un lavoro impegnativo, paziente e lungo. Alla fine del 1975, infatti, i Circoli affiliati erano ancora e solo UNO: il 'Vigneto'. Il successivo 1976 fu anno di semina, la condizione preliminare per poter, in seguito, raccogliere. E se il seme è buono i frutti non mancano. Dodici mesi dopo, infatti, i Circoli aderenti erano già 26. Evidentemente, pensando alla Federazione, avevamo visto giusto. E, considerato questo incremento, a febbraio



Sopra: lo stemma del neonato Club dei 12 Apostoli dell'Enogastronomia

Sotto: Il gruppo dei 12 Apostoli dell'Enogastronomia





Sopra: L'emblema dell'Imperial Castellania di Suavia

Sotto: L'alta corte della Castellania

1977 si dette vita al Consiglio di Reggenza; del quale furono chiamata a far parte Beppino Rizzi, Cornelio Zino, Graziano Giusto e Walter Fenolio (assaggiatore ONAV poi deceduto in seguito ad incidente stradale). Consapevoli dell'importanza della promozione, si curava anche un NOTIZIARIO a stampa; quello che può essere considerato il 'papà' della nostra attuale rivista Nuova Enofice. Il primo numero porta la data del 27 gennaio 1976 ma, in realtà, usciva senza una cadenza regolare: quando poteva, ecco. Integrato, per le notizie urgenti, da Circolari interne ciclostilate (la prima era datata 25.6.1977). E poi, si lavorava alla stesura di un nuovo statuto FICE, in sostituzione di quello del 1976 che era basato sulle norme ENAL.

Nuovo statuto che fu approvato dalla prima Assemblea generale ordinaria dei Circoli FICE, svoltasi il 28 e 29 ottobre 1978, nel Salone dei Congressi di Albissola Marina (Sv), auspici l'EPT, l'Azienda di Soggiorno Albisolese e numerosi altri Enti e Associazioni locali. A quella data la FICE contava già 42 sodalizi aderenti. Oltre che approvare il nuovo statuto, l'assemblea provvedeva ad eleggere, a scrutinio segreto, il primo Consiglio Nazionale che risultò composto: Francesco Mazzoli (Sv), presidente; Beppino Rizzi (Sv), vice presidente; Cornelio Zino (Sv), tesoriere; Lino Bino (Mi) e Renato Dal Sasso (Bz), consiglieri. A far parte della Commissione Tecnica Federale furono chiamati Walter Fenolio (presidente), Giovanni Russo (Vt) e Luciano Mattiello (To) che ne assunse la presidenza dopo il decesso di Fenolio. L'Assemblea deliberò anche di indire con concorso nazionale per la scelta del logo. Avviato nel 1979, il concorso registrò l'arrivo di dodici bozzetti. Tra i quali, una Commissione composta da alcuni tra i maggiori artisti savonesi, scelse quello presentato da Mauro Passeri del Circolo Enologico Ronciglione (Vt). Il logo, che ancora oggi è in uso, fece il suo esordio ufficiale nel Notiziario pubblicato il 25 marzo 1979.

Dalle parole di Mazzoli si può ben capire quale fosse lo spirito che animava i fondatori. E la loro determinazione a mettere solide basi per lo sviluppo della Fice. Sviluppo e vicende di cui parleremo dal prossimo numero.

LA XYLELLA: CHE FARE?

La portata del fenomeno non è certo in dubbio: la presenza (e la crescente diffusione) della xylella fastidiosa, rappresenta un problema che deve essere affrontato e per il quale vanno individuate soluzioni, in tempi rapidi. Ne va dell'economia di una parte del Paese (ma l'area potenzialmente interessata è molto più ampia di quella già soggetta all'infezione), della sua cultura e delle sue tradizioni. Come troppo spesso accade, però, il tema è diventato l'occasione per alimentare furibondi scontri che, con l'analisi e le possibili soluzioni, hanno poco o nulla da spartire. Al solito, il Paese si è scoperto ricco di 'xylellologi', esperti (delle più varie estrazioni) pronti a spiegare la natura, gli effetti, le cure necessarie; a rifiutare come ciarpame i risultati della ricerca scientifica; e, naturalmente, a disvelare il disegno segreto – pianificato da forze oscure - che è sotteso a questa calamità. Va detto che, allo stato, non esiste una cura per curare le piante colpite dall'infezione ma solo protocolli previsti a livello sovranazionale (da noi, peraltro, applicati in maniera episodica e contraddittoria). Ma la 'questione xylella' appare, sempre più chiaramente, come un nuovo capitolo di una lunga storia che, purtroppo, è stata gravida di pesantissime conseguenze. Come appare, con evidente chiarezza, da questi brevi appunti.

La storia insegna che l'agricoltura si confronta da millenni con l'arrivo di nuove malattie delle piante coltivate e lo fa utilizzando come arma essenziale l'innovazione tecnologica. Emblematico in tal senso è il caso ottocentesco della viticoltura europea: nel trentennio 1850-1879 a causa dei sempre più intensi commerci in atto fra le due sponde dell'Atlantico giunsero in Europa dall'America del Nord tre malattie mortali per la vite e cioè l'oidio (1850), la fillossera (1875) e la peronospora (1879). A salvarci fu la tecnologia (zolfo per l'oidio, solfato di rame per la peronospora, e portinnesti



La scheda

Xylella fastidiosa è un batterio Gram negativo della classe Gammaproteobacteria, famiglia delle Xanthomonadaceae, che vive e si riproduce all'interno dell'apparato conduttore della linfa grezza (i cosiddetti vasi xilematici, portatori di acqua e sali minerali). La Xylella fastidiosa è in grado di indurre pesantissime alterazioni alla pianta ospite, spesso letali. Inoltre è noto per la sua estrema polifagia, essendo in grado di diffondersi attraverso un gran numero di piante ospiti, a volte senza indurre manifestazioni patologiche. Per queste sue caratteristiche il microrganismo è noto per i gravi danni che è in grado di arrecare a varie coltivazioni agricole, essendo all'origine della malattia di Pierce nella vite, della clorosi variegata degli agrumi in Brasile. Il batterio è di difficile isolamento e a crescita molto lenta in coltura axenica (popolazione di organismi che derivano da un unico organismo vivente iniziale) Inoltre una sottospecie di Xylella fastidiosa è all'origine del 'Complesso del Disseccamento Rapido dell'Olivio (CoDiRO), una gravissima fitopatologia che ha fatto la sua comparsa nell'agricoltura italiana a partire dagli anni 2008/2010, colpendo in modo pesante gli olivii del Salento. Sono oltre 100 le specie di piante affette da Xylella, con malattie quali il mal di

americani per la fillossera). In sintesi due rimedi chimici e uno 'genetico', senza i quali la viticoltura europea oggi non esisterebbe più. Come si vede non fu il ritorno alla tradizione a salvare la viticoltura ma, invece, il ricorso alle più avanzate tecnologie rese disponibili dalla ricerca scientifica di quei tempi; tecnologie che furono applicate in modo sistematico e con grandissima rapidità. A questo proposito, non è inutile ricordare la scelta operata da Camillo Benso conte di Cavour, al tempo ministro dell'agricoltura del Regno sabauda. Nel 1850 arrivò in Italia l'oidio (mal bianco, nebbia, albugine) Cavour, consapevole dei gravissimi danni che la malattia stava provocando, incaricò la Reale Accademia di Agricoltura di Torino di studiare la malattia (localmente nota come marin) e trovare un rimedio. Lo studio, presentato a settembre del 1851, individuava lo zolfo come rimedio che, adottato con grande tempestività, risultò efficace. Giusto l'opposto di quanto si è verificato per la xylella, ove i rimedi indicati in modo assai tempestivo da EFSA sono stati del tutto disattesi favorendo così la diffusione della malattia. In tema di disegni e piani segreti, poi, non si può non fare un cenno alla caccia all'untore scatenatasi a Milano nel corso dell'epidemia di peste del 1630 (Storia della colonna infame, Alessandro Manzoni), con la condanna a morte e l'esecuzione di Gian Giacomo Mora e Guglielmo Piazza, ingiustamente accusati di aver diffuso la peste 'ungendo' le porte delle case. Per la xylella non si è giunti a questi estremi, certo; ma i pareri dei tribunali e dell'opinione pubblica si sono sostituiti alle conclusioni della scienza, con i risultati - in termini di diffusione della malattia - che sono sotto gli occhi di tutti. Peraltro viene da pensare che se un tal esempio fosse applicato anche alle epidemie da quarantena che interessano la comunità umana, i risultati sarebbero devastanti. E che dire, poi, della grande carestia d'Irlanda del 1845-1850? Se è vero che, per gli effetti in termini di morti ed emigrati, i due fenomeni non sono equiparabili, tuttavia anche in Puglia come già in Irlanda ci si trova di fronte a un disastro per il quale le

pennacchio nel pesco, la bruciatura delle foglie di oleandro, il cancro degli agrumi; è stata segnalata una notevole incidenza anche su prugno, ciliegio e mandorlo.

Diffusione

Canada, Messico, Stati Uniti, Argentina, Brasile, Costa Rica, Peru, Paraguay, Venezuela, Taiwan, Francia, Olanda, Spagna, Italia (prima in Puglia ma, successivamente, anche in altre Regioni del Centro).



concause che hanno agito sono molteplici. Nel caso pugliese hanno, infatti, agito fattori quali la devozione alla dea Natura, i litigi fra i procuratori, i pubblici ministeri e il potere regionale, le contrapposizioni interne alla stessa comunità scientifica e la posizione assunta dal Ministero competente. Mentre una seria a riflessione andrebbe avviata per discutere su come agire nel caso la Xylella cambiasse specificità d'ospite, come il gruppo dei Lincei segnala da tre anni. Insomma la vicenda della xylella è per molti versi paradigmatica e rimanda ad alcune considerazioni più generali che si riassumono nel fatto che il sonno della ragione, che qui si è tradotto nel rifiuto della scienza come metodo generale per indagare la realtà e affrontare i problemi, genera mostri contro cui oggi è più che mai difficile combattere.

Attività dei Circoli

Club Enogastronomico Viterbese UN VIAGGIO NELLA STORIA.

L'evento che il Club Enogastronomico Viterbese ha proposto per il mese di febbraio ha offerto un doppio motivo di interesse: "ritrovare" uno storico locale viterbese e conoscere una giovane realtà vitivinicola che



proviene però da una tradizione di arte e gusto consolidata. La conviviale è stata ospitata, sabato 23 febbraio, nel Caffè Schenardi che ha sede nell'edificio quattrocentesco passato dai Chigi ai Bussi ai Verreschi, con un utilizzo sempre commerciale fino al 1798, quando fu trasformato in Albergo Reale dal romano Giuseppe Cassani. Nel 1818, poi, Raffaele Schenardi 'caffettiere e cuoco' napoletano aprì - al piano terra - un Caffè Ristorante. Agli Schenardi, eredi di Raffaele e proprietari per tutto l'800, si devono sia l'attuale assetto, sia le decorazioni, rinnovati su progetto dell'architetto romano Virginio Vespignani tra il 1855 e il '59. Nei decenni successivi gli ambienti furono in più riprese abbelliti e furono i primi

in città a essere dotati di illuminazione a gas. Oltre la pasticceria vi si producevano birra e gassosa e, nei mesi estivi, vi operava un rinomato gelatiere napoletano. Le sale bianco e oro sono state la giusta cornice della presentazione e degustazione dei vini della Cantina Podernuovo di Giovanni Bulgari, una produzione di qualità ed eccellenza, caratteristiche che Giovanni Bulgari ha acquisito dalla più rinomata tradizione della famiglia: la realizzazione di gioielli preziosi di alto design. La cantina situata nelle colline di San Casciano dei Bagni, progettata da Alvisi e Kirimoto, alleva le uve tipiche del senese, Sangiovese, Cabernet Franc e Sauvignon, Merlot e Montepulciano. Ospite della conviviale Francesco Poggi, direttore commerciale dell'azienda, che ha guidato gli ospiti alla conoscenza e degustazione dei vini più rappresentativi della Cantina Podernuovo, abbinati ad uno spartito studiato per l'occasione.



Arcisodalizio per la ricerca della Spalla cruda suprema.

UNA STORIA LUNGA 850 ANNI.

La 'Spalla cruda' è un salume tipico della 'bassa parmense' e da molti considerato il salume più antico di questa zona. I primi riscontri storici, infatti, risalgono al 1170. Richiede una lunga stagionatura (12/15 mesi) e si ottiene dalla lavorazione delle carni di suini pesanti dai (220/250 kg). Possiamo quindi dire che non si confeziona ma si fa, con le carni e la maestria del norcino, l'antico mestiere che nemmeno la tecnologia d'oggi riesce a relegare nel magazzino dei ricordi. La 'Spalla cruda' può essere preparata con osso (molto rara) oppure senza osso, ma comunque sempre insaccata nella vescica naturale di suino; nella versione con l'osso ('scapola'), sono inseriti tutti i muscoli della spalla e a volte anche parte della coppa. Quella senza l'osso, invece, è ricavata dall'unione della totalità dei muscoli della spalla, sopraspinati e sottospinati, così da fare assumere al salume la tipica forma a pera come il fiocco di culatello; peraltro, distinguibile da quest'ultimo grazie al pezzo di corda che in fase di legatura si lascia cadere penzoloni dalla parte inferiore. Una volta ottenuta la sagomatura della spalla cruda, si procede ad una salatura leggera per 5-6 giorni, quindi alla successiva insaccatura nella vescica e legatura manuale. La stagionatura



avviene, poi, nelle umide e buie cantine disseminate nelle campagne della zona (indicate nello statuto) dove un microclima unico, ne suggella un perfetto compimento. Il peso si aggira - per la spalla senza osso - sui 2,5/3 kg. L'insieme di tutte queste caratteristiche, fa sì che la 'Spalla cruda' sia un salume tra i più ricercati e apprezzati. Nel dicembre 2006 è nata la 'Consorteria della spalla cruda di Palasone - Sissa' (Pr) col patrocinio del Consorzio del Culatello di Zibello. Nel 2013, su proposta di dieci amici, amanti dello stare bene davanti ad una buona tavola e delle eccellenze del territorio, è nata - a San Secondo Parmense (Pr), la Confraternita, denominata 'Arcisodalizio per la ricerca della spalla cruda suprema', che si è, successivamente, associata alla F.I.C.E. La Confraternita si occupa di pubblicizzare e far conoscere la 'Spalla cruda' attraverso manifestazioni locali e nazionali; anche tramite ambasciatori nominati ogni anno durante lo svolgimento della cena di gala e gara per la ricerca della 'Spalla cruda suprema'. Ambasciatori tra i quali si possono annoverare Cristina Bowerman (chef stellata di fama internazionale); Simone Fracassi (il macellaio più famoso d'Italia) e, poi, medici nutrizionisti, giornalisti.

Accademia della Castagna Bianca LE ATTIVITA' INVERNALI.

11 gennaio. Presentazione del libro 'Pamparato a tavola', di Beppe Prato con interventi di Guido Viale (il dono della semplicità del cuoco autodidatta che partendo dall'ossequazione rispetta



ed esalta le materie prime), Giacomo Lissignoli (la vita in montagna a metà del '900), Mauro Servetti (l'amico), e chiusura con lettura di due poesie.

19 gennaio. 'Dal grano al pane' Relatori: Francesco Manuello (La Ghiandaia) e Enrico Bergamaschi (Agriforno Rosso Gentile) che



hanno parlato delle vecchie varietà tradizionali di frumento (coltivazione e panificazione). Il socio Silvio Matteo Borsarelli, professore di scienza della nutrizione, ha poi richiamato l'attenzione sull'importanza del pane nell'alimentazione quotidiana.

22 febbraio. Galà della trippa (autogestito per la gioia di 27 commensali nei locali di una parrocchia cittadina). In compagnia abbiamo gustato la minestra preparata attenendoci alla

Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo **TRADIZIONALE INCONTRO CON LA** **CONFRERIE DE ST ROMAIN EN** **BORDELAIS.**

E A fine febbraio consueto appuntamento con il Bordolese. E' uno dei più importanti capitoli di Francia, che ha visto la partecipazione di ottantadue confraternite provenienti da tutta Europa (Francia, Spagna, Portogallo, Belgio e Italia). Agli onori nel 2019 la Spagna. Grande

ricetta della confraternita di Moncalieri e poi il 'Morzeddu a la Catanzarisa'. Quindi prosecuzione del ciclo di incontri dedicati a 'I buoni frutti della terra', organizzati in collaborazione con il Comizio Agrario. 23 febbraio. Il Miele. Relatori, oltre al socio Borsarelli (il miele), Samantha Baghino (gli altri prodotti dell'alveare: polline, propoli e pappa reale), Christian Boetti dell'Apicoltura Boetti (la gestione di 800 arnie per la produzione di miele) e Claudio Grossi dell'Azienda agricola Basso Domenica (api tenute principalmente per impollinatura).



accoglienza, il venerdì sera, con la cena a base di prodotti tipici del territorio. La mattinata seguente è stata dedicata alla visita della Cappella di Condat, cui è seguito il pranzo nei saloni della vecchia scuola dell'esercito. Il pomeriggio, poi, sfilata accompagnati





dalla banda, consegna al Gran Maestro, da parte del Sindaco, delle chiavi della città a cui è seguito il capitolo ufficiale. Dopo la presentazione delle confraternite, Alberto Sebastiani ha consegnato il gagliardetto FICE 2019. La giornata si è conclusa con la cena di gala allietata dalla musica di Mickeal Vigneau, campione del mondo di virtuosismo



con la fisarmonica. La domenica, a Libourne, dopo la colazione, sfilata verso la chiesa di S. Giovanni Battista per la messa celebrata dal Vescovo. Quindi al seguito della banda, sfilata verso la piazza principale al mercato regionale per la degustazione di ostriche, trippa, formaggi e vino. Pranzo a bordo del lago, poi trasferimento nel Blaye per visitare le coltivazioni di asparagi e uno chateau per la degustazione di vino. In questa azienda si producono tre milioni di barbatelle di varie



tipologie di vitigni che vengono esportate in tutto il mondo. A conclusione della giornata, cena tipica con i prodotti offerti dalle confraternite. Noi abbiamo portato in degustazione

il gorgonzola e i vini offerti dal Consorzio Nebbioli.

Lunedì, visita a uno chateau con splendida vista sulla Dordogna,

seguita da una visita al sito archeologico di St. Germain, pranzo, visita di St Emilion e gran finale allo Chateau La Valade del Fronsac, accolti dalla famiglia Roux per un'eccellente cena in cantina. Al termine, l'arrivederci ai prossimi appuntamenti: nel 2020, in Portogallo, nel 2021, in Italia.



Congrega dei Radici e Fasoi A CASTELBRANDO, LA SOLIDARIETA' E' DI CASA.

Quello dell'attenzione verso i meno fortunati è un tratto costante dell'attività della Congrega. Un'attenzione declinata anche con azioni concrete. L'ultima, in ordine di tempo, ha avuto per palcoscenico la scenografica sede del maniero di Castelbrando. Qui, erano



centocinquanta – arrivati anche da fuori Regione – coloro che avevano risposto all'invito del Gran Maestro, Antonio Roccon. Una serata che, come da consolidata tradizione, ha coniugato la solidarietà con la cultura. La parte sociale si è concretata, prima con l'acquisto di panettoni confezionati dall'Associazione 'Oltre l'indifferenza', poi, con il sorteggio degli stessi abbinati a confezioni di vino. 'Oltre l'indifferenza' si occupa di ragazzi down le cui condizioni richiedono una continua assistenza. Per questo, la Congrega ha avviato un progetto di collaborazione. La parte culturale ha visto



l'intervento del professor Giorgio Moretti, docente di igiene alimentare presso l'Università degli studi di Padova. Oltre a illustrare le già note proprietà curative dei fagioli, Moretti ha anche illustrato i contenuti della più recente scoperta realizzata dall'ateneo padovano: i fagioli rappresentano un valido intervento per curare alcune tipologie di tumore; e sono un importante presidio per guarire l'osteoporosi. Tra i partecipanti c'erano anche l'assessore del Comune di Susegana, Matteo Bardin, e il presidente della 6^a Commissione consiliare regionale, Alberto Villanova. Nei loro interventi



hanno posto l'accento l'importanza di queste iniziative che rappresentano un contributo fondamentale per la diffusione della cultura solidale. E poi, naturalmente, il momento conviviale con uno spartito che ha previsto il benvenuto con i vini della tenuta della Principessa Isabella Collalto, l'avvio con cotechino accompagnato da pure e lenticchie, la continuazione con i

Radici&Fasioi, e con lo stinco di maiale con patate e verdura mista. Chiusura con uno strudel su letto di cioccolato, caffè e ammazzacaffè. Generale l'apprezzamento per l'evento e l'arrivederci alla prossima occasione



Club Enogastronomico Viterbese ALLA SCOPERTA DEL XOCOATL.

Il mese di marzo ha visto riuniti i Soci del Club per una degustazione introdotta da una parola antica e misteriosa: XOCOATL. Nella lingua Olmeca e Maya indicava, già nel X secolo a.C., una bevanda amara arricchita da spezie, offerta agli dei e bevuta durante i riti sacri dai sacerdoti, dai re e dai dignitari. Era considerata fonte di saggezza ed energia e potente afrodisiaco ed era ricavata dai semi dei frutti di una delicata pianta tropicale, chiamata poi da Linneo 'Theobroma', cibo degli dei, ovvero il Cioccolato. Venerdì 22 marzo presso il ristorante Il Borgo a Bagnaia, con la partecipazione della Cioccolateria



Santori snc di Castiglione in Teverina, lo chef Eugenio Moschiano ha proposto uno spartito a base di questa prelibatezza che se ben si sposa con il dolce non disdegna abbinamenti con il



salato.

La conviviale è stata preceduta da una lezione sul temperaggio del cioccolato, la preparazione di cioccolatini e ripieni, la creazione dell'Uovo di Pasqua condotta dal Maestro Cioccolatiere Giovanni Solombrino. Ma la vita di questi semi e la bevanda che ne scaturisce non fu facile e ci volle oltre un secolo per diffondersi in tutta Europa e farsi apprezzare sotto forma di bevanda calda. La polvere ricavata dai semi tostati fu inizialmente trattata dagli Europei come una spezia, destinata quindi ad arricchire i piatti salati dell'alta cucina rinascimentale. È solo dopo la rivoluzione industriale che alcuni anonimi e geniali maestri di vari paesi europei riuscirono a creare il cioccolato solido che divenne così disponibile per tutti. Nel 1879 il pasticcere Rodolphe Lindt scoprì il 'concaggio', metodo che permise di trasformare la massa sfaldabile, amarognola e sabbiosa, nella forma di cioccolato che si fonde al tepore della bocca e delizia il palato. E' stata una serata all'insegna della curiosità gastronomica, nel corso della quale siamo stati coccolati con i cioccolatini prodotti dai Soci, rivelatisi - quindi - doppiamente buoni.

Ordine del'Amarena e del Nebbiolo LES VIGNOLANTES.

Finalmente a Boudry, sul lago di Neuchatel, per festeggiare insieme ai Vignolantes la Frairie de Printemps nella prestigiosa sede della confraternita, il Castello, che ospita anche il museo della vite e del vino. La



verdi territori, luogo di produzione dell'Emmentaler.

confraternita svizzera è retta da quattro Governatori, quaranta membri del Consiglio e più di trecento associati, che hanno lo scopo di tutelare i vini del territorio, bianchi, rosè e rossi e soprattutto il "non filtrè" primo vino svizzero dell'anno, messo in commercio a gennaio. Numerose sono le partecipazioni dei confratelli svizzeri al nostro capitolo cogliendo l'occasione per visitare il ns territorio. Ospiti d'onore abbiamo ricevuto l'attenzione di tutti i presenti dato che ai capitoli svizzeri non sono invitate altre confraternite. Il nostro Gran Maestro è stato intronizzato quale Agréable Compagnon. In tale occasione è stato donato il gagliardetto della F.I.C.E. Gli chef, i fratelli Maye, titolari del 'I cinque sens', hanno proposto un'eccellente menù di sei portate in abbinamento a sei vini del territorio. Durante il ritorno breve visita nel Bernese con i suoi



Confraternita del Pampascione salentino. VIII CONVIVIUM 'MADONNA TE LI PAMPASCIUNI'.

Il primo week end di marzo ha richiamato nel Salento una folta rappresentanza di confratelli e consorelle provenienti da diverse regioni d'Italia. E' stata un'edizione più affollata del solito e con un programma nutrito che in tre giorni ha coinvolto i partecipanti in un cammino alla scoperta dei luoghi, dell'enogastronomia e della cultura del Salento. Come sempre, la 'Confraternita del Pampascione Salentino' ha organizzato la



manifestazione con l'intento di accompagnare gli amici presenti tra le peculiarità del Salento, cercando di abbinare al puro piacere conviviale diversi approfondimenti relativi alla nostra storia e alle tradizioni locali. Il tutto nel segno della celebrazione della nostra cipolletta violacea, simbolo della cucina povera, e a km 0, a noi tanto cara. Il nostro tour ha avuto inizio a Leverano, centro di origine altomedievale che sorge sulla fertile pianura dell'entroterra salentino in un territorio particolarmente predisposto per la coltivazione e per i vigneti. Qui siamo stati ospiti della cantina Conti Zecca, azienda di prestigio nell'eccellente varietà di vini salentini, impegnata - sin dai primi del '900 - nello sviluppo del ciclo produttivo dalla coltivazione alla vinificazione delle uve dei

propri possedimenti, senza mai alterare i sottili equilibri del luogo. Contemporaneamente alla visita delle aree di produzione, nell'accogliente enoteca abbiamo degustato, guidati dalla passione e dalla competenza di Fabrizio Miccoli, Vice Presidente della delegazione leccese dell'Associazione Italiana Sommelier, alcuni dei vini prodotti negli oltre 320 ettari su cui si sviluppano i vitigni dell'azienda. Da Leverano ci siamo spostati nella vicina Copertino, tra le più suggestive cittadine del Salento, che incanta i visitatori con le meraviglie architettoniche i cui fregi prendono forma dalla caratteristica pietra leccese. Ad attenderci c'era il sindaco, la professoressa Sandrina Schito. Passeggiando tra le stradine del centro storico, abbiamo visitato i luoghi legati a San Giuseppe da Copertino, il Santo dei voli, protettore degli aviatori ma anche degli studenti, in un percorso estremamente coinvolgente. Per il primo appuntamento a tavola abbiamo raggiunto la nostra Alezio, e precisamente il ristorante Le Macare, dove abbiamo apprezzato le proposte della chef, Daniela Montinaro. Ricco, e incentrato sulla zona del Capo di Leuca, il



programma del sabato. In prima mattinata, visita all'oleificio Forestaforte di Gagliano del Capo, azienda creata da Giovanni

Melcarne, agronomo e ambasciatore dei sapori e dei profumi del Salento in Italia e nel mondo. Il marchio 'Forestaforte' è frutto di tanta passione e il risultato di un impegno rivolto alla ricerca dell'innovazione e al raggiungimento di elevati standard qualitativi nel rispetto delle tradizioni. Nel corso della visita, il dottor Melcarne, oltre a presentare e far degustare i propri prodotti, si è soffermato inoltre sulle problematiche legate agli effetti del batterio chiamato Xylella fastidiosa che negli ultimi anni ha distrutto un numero elevato di olivi secolari presenti in questo territorio. Una zona, quella salentina, in cui l'olivo non rappresenta semplicemente una pianta bensì un elemento fondamentale per la vita e lo sviluppo. Da sempre impegnato nell'opera di sensibilizzazione per tentare ogni



possibile intervento per debellare questo male, Melcarne ha esposto ai presenti le cause della mancata soluzione di questo dramma ambientale. E' seguito il trasferimento ad Alessano, il comune dove nacque don Tonino Bello, scomparso nel 1993 e ricordato come uomo di Chiesa sempre in prima linea per favorire la pace e l'uguaglianza. Dopo aver visitato i luoghi in cui lo stesso visse in giovinezza, c'è stata la visita al cimitero per alcuni momenti di raccoglimento sulla sua tomba. Dopo aver gustato a pranzo le prelibatezze marinare da Mangiamare, ristorante di Felloniche, nei pressi di Santa Maria di Leuca, nel trasferimento verso Gallipoli abbiamo fatto sosta a Presicce, uno dei 'Borghi più belli d' Italia', dove abbiamo potuto visitare i frantoi ipogei e i monumenti



del centro storico. La cena - all'agriturismo Le Site, a Corigliano D' Otranto - ha permesso di gustare i piatti più tradizionali della cucina salentina; e di ufficializzare, alla presenza del Presidente Marco Porzio, il gemellaggio con gli amici di Martina Franca. Al termine, il tradizionale scambio dei doni con le Confraternite presenti. Da parte nostra la scelta è ricaduta sulla composizione di un cestino contenente, oltre ai vasetti a base di pampascioni, anche una pigna in terracotta, realizzata dalle Ceramiche Benegiamo di Cutrofiano: un oggetto tradizionale che vuole essere un simbolo di abbondanza, fecondità e buona fortuna per la famiglia e la casa. Il terzo giorno, poi, visita della splendida Lecce e del Castello Carlo V. E' seguito il trasferimento ad Acaya, città fortificata del XVI° secolo e luogo di riferimento, insieme a Galugnano, per la raccolta dei pampascioni. Qui abbiamo pranzato presso la trattoria Nonno Pici, da anni punto di



riferimento per soci e simpatizzanti della nostra Confraternita, dove abbiamo apprezzato le più svariate pietanze a base del 'muscari comosum'. Abbiamo riservato le prime ore del pomeriggio alla visita del borgo e del castello di Acaya e, successivamente, ci siamo diretti verso Galatina. Il finale della



giornata è stato impegnato dalla visita di questo centro storico, in particolare della basilica di Santa Caterina d'Alessandria, uno dei più insigni monumenti dell'arte romanica pugliese che custodisce magnifici affreschi. A Galatina c'è stato anche l'atto conclusivo della tre giorni, la cena al ristorante Incho, durante la quale lo chef, Mario Manconi, ha proposto un menu di piatti tradizionali rielaborati per l'occasione. Infine i saluti e l'augurio di poterci trovare, sempre più numerosi, alle prossime edizioni del Convivium.



Le Confraternite presenti.

Confraternita del Gorgonzola di Cameri (No); Circolo Enologico Leonicensi Colli Berici di Lonigo (Vi); Confraternita enogastronomica Bresciana della Grappa, Vini e antichi Sapori di Brescia; Confraternita del Capocollo di Martina Franca (Ta); Confraternita del Formaggio Piave DOP di Busche di Cesiomaggiore (Bl); Ordine dell' Amarena e del Nebbiolo di Sizzano (No); Confraternita Dogale della Marca di Mogliano Veneto (Tv)



Sovrano Ordine dei Cavalieri della Grappa e del Tomino di Chiaverano 39° CONVIVIO DELLA SERRA.

La 39^a edizione del Convivio della Serra si è svolto il 24 marzo a Ivrea, nei locali messi a disposizione dalla Società Canottieri Sirio. Una splendida giornata d'inizio primavera e il paesaggio unico della Serra d'Ivrea vista dalle



sponde del lago Sirio, hanno fatto da corona alla manifestazione. A festeggiare con noi, c'erano le Confraternite della Nocciola Tonda Gentile (Langa di Cortemilia), "d la Tripa Di Moncalier", del Gorgonzola di Cameri, del Sambajon e dij Noaset (Chivasso), l'Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo di Sizzano, l'Accademia della Costina di Coarezza, il Circolo della Rovere (Savona), la Confraternita del Vino, Riso e Gorgonzola di Novara, la Helicensis Fabula (Borgo San Dalmazzo) e la Consorteria dei Gamberai di Settimo Torinese. Nel corso della cerimonia è

Confraternita del Gorgonzola di Cameri UN CONVIVIO PARTECIPATO E COINVOLGENTE.

Domenica 14 aprile si è tenuto il 19° Convivio annuale della Confraternita del Gorgonzola di Cameri. La partecipazione al Raduno annuale della nostra Confraternita è sempre importante. Anche quest'anno quasi 200 confratelli hanno voluto essere presenti

stato dato un riconoscimento ai nostri confratelli Ivano Gastaldo Brac e Mauro Nalin Mauro per i dieci anni di presenza nella Confraternita. Il Gran Maestro, Alessandro Revel Chion, ha poi parlato dei laghi dell'Anfiteatro morenico della Serra d'Ivrea, originatisi nel periodo tra circa 1,3 milioni e 130.000 anni fa, ad opera del Ghiacciaio Balteo che fuoriusciva dall'attuale Valle d'Aosta. L'argomento era, naturalmente, attinente al luogo dell'incontro. Il lago Sirio è, infatti, di tutta la serie di invasi, il più rappresentativo in termini di localizzazione e di fruibilità. La vicinanza a Ivrea, e l'essere stato tutelato nel tempo dal punto di vista ambientale, ne ha fatto un richiamo turistico di grande portata. In totale i laghi sono 12, ognuno con proprie caratteristiche che li rendono interessanti e degni di essere visitati. Si tratta di (in ordine di grandezza): lago di Viverone, lago di Candia, lago Sirio, lago Pistono, lago di Bertignano, lago di Campagna, lago Nero, lago di Alice, lago San Michele, lago di Moncrivello, lago di Meugliano e lago di Maglione. In conclusione, è stata ricordata l'importanza che ha avuto nel tempo passato l'utilizzo dell'acqua che affluiva o defluiva da questi specchi d'acqua per diverse attività economiche. Prima di iniziare i lavori conviviali nel ristorante del Circolo Canottieri Sirio, ci si è dati appuntamento al prossimo anno per il 40° Convivio della Serra.

alla nostra tavola e hanno ben rappresentato 34 Confraternite da diverse



regioni di Italia e anche dalla Francia e dal Portogallo. Questa continua conferma dell'ottimo lavoro che la nostra Confraternita sta svolgendo non può che farci piacere, sia perché significativo dell'apprezzamento verso il prodotto che tanto ci sta a cuore e che cerchiamo di promuovere e di far conoscere, sia perché viene ripagato il nostro sforzo di proporre e far visitare sempre nuove realtà artigianali e non presenti sul nostro territorio. Quest'anno abbiamo accolto i nostri amici confratelli nella splendida cornice della Cantina il 'Roccolo di Mezzomerico', una realtà storica che non smette mai di proporre vini di ottimo livello e che ha dimostrato vivo interesse nei confronti della nostra attività. Nel corso della mattina sono intervenuti per un saluto anche il sindaco di Mezzomerico,



Pietro Mattachini, e il signor Fabio Leonardi della ditta Igor. Dopo la colazione e la visita siamo stati accolti dal Ristorante Farese presso il quale si è svolto come ogni anno il pranzo, ricco di portate tramite le quali poter degustare il nostro magnifico gorgonzola, sia nei nuovi abbinamenti che il ristorante non manca mai di proporre, sia in purezza e con abbinamenti classici che non possono mai mancare. Durante la cerimonia dello scambio dei doni, prima della chiamata delle numerose Confraternite, abbiamo accolto due nuovi Confratelli, Marco Mottini e Maurizio Ghilarducci, che speriamo possano aiutarci nell'opera di diffusione delle tradizioni



enogastronomiche del nostro territorio nella quale siamo impegnati. Come ricordo dell'appuntamento, e anche per poterne continuare la degustazione, tutti i partecipanti, prima di salutarci, hanno ricevuto un omaggio del nostro prodotto gentilmente offerto dalla ditta Igor.

Le Confraternite presenti

Accademia Della Castagna Bianca Mondovì (Cn); Accademia Italiana Della Costina, Coarezza di Somma Lombardo (Va); Antica Cunsurtarija dal Tapulon, Borgomanero (No); Associazione Enogastronomica del Genovesato e dell'Oltregiogo Obertengo (Ge); Cavalieri dell'accademia Di San Giorgio – Delegazione Di Modena; Cavalieri Di San Michele e del Roero, Canale (Cn); Circolo



della Rovere - Esperti In Enogastronomia (Sv); Circolo Enogastronomico Lombardo 'La Franciacorta', Rovato (Bs); Confraria Gastronomica da Madeira – Academia Madeirense Das Carnes, Madeira

(Portogallo); Confraternita Amici del Porcello, San Paolo (Bs); Confraternita D'la Tripa, Moncalieri (To); Confraternita del Bollito e della Pera Madernassa, Guarene (Cn); Confraternita del Cotechinomagro, Spessa (Pv); Confraternita del Riso del Vino e del Gorgonzola (No); Confraternita del Sanbajon e dij Noaset, Chivasso (To); Confraternita del Vino e Panissa (Vc); Confraternita della Bagna Caoda, Faule (Cn); Confraternita della Mesc-Ciua, Follo (Sp); Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa, Cortemilia (Cn); Confraternita Enogastronomica



Bresciana della Grappa, Vini e Antichi Sapori (Bs); Confrerie De Saint-Romain En Bordelais Et Pays Libournais (Francia); Congrega dei Radici e Fasoi, Susegana (Tv); Consociazione Helicensis Fabula, Borgo San Dalmazo (Cn); Cuj dal Lundas (Vc); Magistero dei Bruscelli Da Busti Grandi, Busto Arsizio (Va); Ordine dei Maestri Coppieri di Aleramo, Casale Monferrato (Al); Ordine dell'Amarena e del



Nebbiolo di Sizzano (No); Ordine Obertengo del Raviolo e dei Gavi, Gavi (Al); Pegaso – Confraternita Varzese Accademici del Salame, Varzi (Pv); Sovrano et Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto, SNODAR Sant'Ambrogio di Valpolicella (Vr); Sosson D'orvaux, Delegazione italiana; Sovrano Ordine dei Cavalieri della Grappa e del Tomino, Chiaverano (To); Venerabile Confraternita del Bacalà alla vicentina, Sandrigo (Vi).



Confraternita del Formaggio Piave Dop

LEPANTO: UNA SVOLTA PER LA STORIA.

La battaglia di Lepanto e le sue conseguenze. Argomento di grande interesse, quello affrontato nel corso dell'ultimo incontro della Confraternita del Formaggio Piave dop. Un approfondimento, proposto da Stefano Calabro e Franco Zambotto, con due approcci solo apparentemente distanti tra loro. Calabro ha raccontato il momento storico e gli attori principali dell'evento; Zambotto, per parte sua, ha proposto una carrellata su alcuni dei cibi che rappresentavano la quotidianità per le genti venete dell'epoca. Cibi che, poi, sono stati proposti nel tradizionale convivio finale. La battaglia di Lepanto (conosciuta anche come 'battaglia delle Echinadi o Curzolari'), rappresentò uno dei momenti focali della guerra di Cipro – e, più in generale – dello scontro tra le flotte dell'impero ottomano e quelle cristiane (una coalizione ad assetto



variabile, per la verità) della Lega Santa. Sullo sfondo, la contesa tra due figure di grande spessore: Carlo V e Solimano il magnifico. Nel campo occidentale, le diverse visioni circa le strategie da adottare emersero fin da quando si dovette scegliere a chi affidare la guida della coalizione. Che finì per essere assegnato a comando a don Giovanni d'Austria, con

Marcantonio Colonna come luogotenente generale. Quale punto di raccolta – oltre 200 galere (per la maggior parte fornite da Venezia) accompagnate da 6 galeazze veneziane – fu scelta Messina, per la sua posizione baricentrica. Qui, a inizio settembre del 1571, si completò la preparazione. Tuttavia, a causa delle differenti velocità di crociera delle imbarcazioni, la flotta cristiana si riunì a Cefalonia solo a inizio ottobre. La battaglia permise di apprezzare sia le doti dei comandanti occidentali, sia la superiorità tecnica delle navi. In particolare quella delle galeazze che potevano aprire il fuoco anche dalle fiancate. Venezia, d'altra parte, aveva anticipato di qualche secolo la costruzione in serie delle imbarcazioni; quella tecnica che fece parlare di una rivoluzione quando fu applicata dagli Stati Uniti con la produzione delle Liberty. Accesa da questioni economiche – il controllo dei traffici – la guerra si chiude per le stesse ragioni. Nel 1573, infatti, Venezia stipulò una pace separata con la Turchia, ridisegnando la mappa del potere nel Mediterraneo. Ma come (e cosa) si mangiava nel Nord Est ai tempi di Lepanto? Il dato di maggior rilievo è quello connesso all'autonomia. Le comunità, le famiglie devono essere, il più possibile, autosufficienti. Pasta fresca (l'essiccazione sarà introdotta solo molto più tardi), carne d'anatra (non richiede particolari cure, solo la presenza di fossi e corsi d'acqua), uso costante della farina di



mais anche per i dolci. Proprio su tre piatti – i ‘bigoli’, l’anatra e i ‘zaeti’ – si è concentrato il racconto di Zambotto. I bigoli derivano il nome dalla particolare forma, arcuata, che richiamava quella del ‘bigol’ il giogo che si portava sulle spalle per trasportare due secchi, agganciati alle sue estremità. Strumento rimasto in uso, nel Bellunese, fino oltre la metà del secolo scorso, come ‘zempedon’. L’anatra, poi, per la sua diffusione e il facile reperimento, era perfetta sia per garantire il condimento dei bigoli, sia come piatto a sé stante. Quanto ai ‘zaeti’, l’originaria diffusione interessò soprattutto Bellunese e Alto Friuli, per poi diventare uno degli emblemi dei dolci di Venezia. Zambotto ha anche ricordato come l’alimentazione possa essere guidata, oltre che dalle condizioni del territorio e delle produzioni, anche da motivazioni di carattere mistico e ideale.



All’indomani di Lepanto, infatti, ci fu un intervento ufficiale della Chiesa che stabilì, per il mese di ottobre, l’obbligo di festeggiare la Madonna del Rosario (indicata come la protettrice dell’armata cristiana) con cibi che facessero ricordare proprio la battaglia di Lepanto. La pratica del rosario era stata introdotta dallo spagnolo Domenico di Guzman, poi santo, fondatore dei Frati Predicatori (comunemente chiamati ‘domenicani’) che – secondo la tradizione - durante la sua permanenza a Tolosa, ebbe una visione della Vergine che, come risposta a una



sua richiesta per avere uno strumento per combattere- senza violenze - l’eresia albige, gli consegnò il rosario. Destinato a diventare, nel corso dei secoli, la preghiera più diffusa non solo per combattere le eresie e una delle più tradizionali orazioni cattoliche. Come, appunto, successe all’indomani di Lepanto.

Confraternita del Gorgonzola di Cameri

LA CONFRATERNITA A 'LA VITA IN DIRETTA' SU RAI UNO.

Mercoledì 17 aprile la Confraternita del Gorgonzola di Cameri è stata protagonista di un collegamento nel corso della trasmissione di Rai 1 "La vita in diretta". Intervistato dalla giornalista Raffaella Longobardi, Marco Porzio, e una rappresentanza dei nostri Confratelli, hanno potuto dare una testimonianza diretta della nostra attività volta a tutelare e promuovere il Gorgonzola, prodotto tipico delle nostre terre che speriamo trovi ancor maggiore diffusione tramite questo tipo di iniziative. Grazie al lavoro dei titolari e del





personale del Ristorante Farese di Fara Novarese, nostra sede sociale, e grazie al supporto della famiglia Leonardi della ditta Igor che ci affianca e ci sostiene sponsorizzando costantemente la nostra attività abbiamo potuto ben figurare e presentare le molteplici sfaccettature di questo



formaggio che ben si presta a fare da re sulle tavole di tutta Italia.



I FRUTTI DELLA MEMORIA: LE ANTICHE VARIETÀ DI MELO.

Tra i frutti serbati per la stagione fredda, il posto d'onore spetta alle mele che, oggi come ieri, rappresentano la principale risorsa della frutticoltura nelle zone temperate e nelle aree montane. Tuttavia nel corso degli ultimi decenni la tipologia delle mele che compaiono sulle nostre mense è notevolmente mutata ed al posto delle numerose varietà locali vengono diffuse solo le poche *cultivar* di rilevante importanza commerciale. A Cerqueto rimane ancora molto viva la memoria delle antiche varietà di melo che spesso erano parte integrante dell'economia, del paesaggio e della vita sociale e quotidiana nel corso delle stagioni. Il soffermarsi su questo patrimonio di diversità agronomica, prima che il declino dell'agricoltura montana e l'impatto della globalizzazione non ne determinino la scomparsa definitiva, può rappresentare la premessa per una futura riscoperta e valorizzazione. Il territorio abruzzese, grazie alla complessità della sua morfologia, custodisce ancora una numerosa serie di antiche varietà colturali, talvolta di origine molto remota, che lo rendono depositario di un importante patrimonio di biodiversità agronomica. La scarsa sensibilità nei



confronti della tutela delle varietà locali ha posto seriamente a rischio nel corso degli ultimi decenni la possibilità di sopravvivenza di una parte di questa preziosa risorsa che proviene dal passato della nostra agricoltura e si è sviluppata in armonia con le caratteristiche del territorio. In tempi più recenti si è registrata una significativa rivalutazione delle antiche

varietà locali, che oltre a rappresentare un aspetto non trascurabile della cultura del territorio, possono costituire una rilevante risorsa genetica ai fini dello sviluppo di un'agricoltura veramente sostenibile. Tra le specie arboree in coltivazione in Abruzzo, il melo (*Malus domestica*) è quella che annovera il maggior numero di antiche varietà, essendo rappresentato a livello regionale da oltre venti tipi di origine più o meno remota. Queste antiche varietà autoctone spesso presentano una distribuzione estesa ad altri settori dell'Italia centrale o

centro-meridionale, ma talora si rinvengono solamente in aree molto ristrette del territorio abruzzese, dove costituiscono preziose tipicità selezionate localmente. Il considerevole livello di biodiversità raggiunto in Abruzzo ed in Italia dalle varietà di *Malus domestica* si deve alla lunga storia della melicoltura nel nostro territorio, affermatasi già in epoca preromana e proseguita in maniera pressoché indisturbata per tutti i secoli successivi fino ai nostri giorni. Le motivazioni del successo del melo risiedono in primo luogo nella notevole rusticità della specie, che consente la diffusione della coltura anche nelle zone montane ed altocollinari, dove per motivi climatici viene meno la risorsa dei fruttiferi di origine mediterranea e mediorientale. Mentre questi ultimi sono pervenuti in territorio italiano per lo più in epoca romana ed hanno avuto successo soprattutto nei settori dove il clima presenta una connotazione di tipo mediterraneo, la coltura del melo, praticata da epoche precedenti, si è affermata anche nelle più remote vallate montane. Grazie a questa capillare diffusione nel corso dei secoli il melo ha dato origine ad una grandissima molteplicità di varianti e di cloni, spesso selezionati in condizioni di isolamento geografico e pertanto esclusivi di alcune aree. Il melo coltivato (*Malus domestica* Borkh) appartiene alla grande famiglia delle Rosacee ed in particolare alla sottofamiglia delle Maloidee o Pomoidee, che comprende generi come *Malus* (i meli), *Pyrus* (i peri), *Cydonia* (il cotogno), *Cotoneaster* (i cotognastri), *Chaenomeles* (i cotogni giapponesi), *Mespilus* (il nespolo), *Eriobotrya* (il nespolo del Giappone), *Sorbus* (i sorbi), *Crataegus* (i biancospini). In questa sottofamiglia quelli che vengono considerati frutti spesso botanicamente sono degli pseudocarpi o falsi frutti, che assumono la denominazione scientifica di pomi (dal latino *pomum* ‘mela’). Nei pomi, come avviene nel melo, nel pero, nel cotogno e nel nespolo, i tessuti che circondano i semi derivano sia dall’ovario del fiore, costituito da due a cinque capsule (carpelli) contenenti i semi, che rappresenta il vero frutto e corrisponde al torsolo, sia dai tessuti del ricettacolo florale e del calice (ipanzio), che



crescono intorno all’ovario, finendo per formare la porzione prevalente del falso frutto. Di recente studi genetici hanno accertato che i meli in coltivazione non derivano dal melo selvatico europeo (*Malus sylvestris* Miller), ancora abbastanza diffuso nei boschi montani abruzzesi, ma il loro unico antenato selvatico sarebbe la specie *Malus sieversii*, che

vegeta oggi sulle montagne dell'Asia centrale, nel Kazakistan meridionale, in Uzbekistan, in Kirghizistan, in Tagikistan, in Afghanistan settentrionale ed in Cina, nella regione di Xinjiang. *Malus sieversii* è un albero deciduo oggi abbastanza raro allo stato selvatico, raggiunge un'altezza compresa tra i 7 ed i 12 m e produce frutti del diametro di 7 cm. Questi frutti sono i più grandi tra quelli delle quasi 50 specie selvatiche appartenenti al genere *Malus* e sono paragonabili per dimensioni a quelli dei meli coltivati. Una peculiarità che contraddistingue questa specie è la colorazione rossa delle foglie durante il periodo autunnale, caratteristica che si è conservata solo in una porzione ridotta delle varietà di melo coltivate. La coltivazione di *Malus sieversii* è iniziata probabilmente sui versanti boscosi della catena del Tien Shan in Kazakistan e da queste aree si è poi gradualmente diffusa verso il resto dell'Asia centrale, la regione del Mar Nero, il Medio Oriente, la Grecia e l'Europa orientale, favorita dalla tolleranza della specie verso le rigide temperature invernali dei suoi luoghi d'origine. Ancora oggi la parola *alma*, che nella lingua delle popolazioni del Kazakistan indica la mela, figura in numerosi toponimi, tra cui il nome della principale città dello stato, Almaty, che significa 'piena di mele'. Dopo l'introduzione in Europa le varietà in coltivazione hanno subito forse un certo grado di ibridazione con il melo selvatico europeo (*Malus sylvestris*), tuttavia le recenti analisi eseguite sul DNA di alcune antiche varietà in coltura e l'aspetto d'insieme dei meli coltivati testimoniano, che gli effetti di questa ibridazione, se pure si è verificata, sono in genere abbastanza limitati. Vi sono evidenze che durante il decimo secolo A. C. il melo venisse coltivato nel territorio dell'attuale Israele, al di fuori dell'area di distribuzione di *M. sieversii*, pertanto la domesticazione della specie nei suoi luoghi d'origine deve sicuramente collocarsi in periodo piuttosto anteriore. Resti di semi di mela sono stati rinvenuti



in Europa in alcuni siti neolitici, questo è avvenuto anche in provincia di Teramo, all'interno della Grotta di Sant'Angelo, situata presso le gole del Salinello, nonché negli scavi eseguiti nell'area di Campo di Fiera, a Teramo. Questi semi sembrano appartenere alla specie selvatica europea (*Malus sylvestris*), i cui frutti, di sapore aspro perché ricchi di tannino, non possono essere consumati subito dopo la raccolta, ma probabilmente venivano conservati in luoghi protetti, come le grotte, dalle antiche popolazioni europee. Qui si lasciavano riposare tra la paglia, tra la neve o in buche scavate nel terreno, per essere poi consumati durante la stagione invernale, dopo un periodo di ammezzimento, favorito dal freddo. L'ammezzimento, che determina la trasformazione dei tannini in zuccheri, è una pratica ancora utilizzata per i frutti del pero selvatico, del nespolo europeo e del sorbo domestico. I frutti del melo selvatico potrebbero inoltre aver trovato utilizzo in rituali dedicati alle divinità ctonie, destinati a propiziare la fertilità dei campi. Questi rituali spesso avevano

luogo nelle grotte, ambienti che evocavano l'intimità con la terra dispensatrice di raccolti. L'impiego del melo selvatico nell'alimentazione umana è quasi scomparso a seguito dell'introduzione del melo domestico, tuttavia i piccoli frutti di *Malus sylvestris*, del diametro di 3–4 cm, nelle zone montane hanno continuato a trovare utilizzo per l'alimentazione del bestiame, tanto che in passato la specie è stata frequentemente oggetto di tutela, alla stregua di un vero albero fruttifero. Per questo motivo la specie è entrata a far parte, anche con



esemplari di ragguardevoli dimensioni, della copertura vegetale delle 'difese', antichi boschi aperti destinati al pascolo del bestiame, diffusi nelle aree montane dell'Abruzzo e delle regioni meridionali vicine. Nel teramano, nell'area dei Monti della Laga e del Gran Sasso, si ha notizia dell'impiego fino a tempi abbastanza recenti dei frutti di *Malus sylvestris* per la preparazione di una bevanda fermentata, una sorta di sidro, talvolta colorato di rosso con le bacche del sambuco, che veniva denominato "cacce e mitte". Questa

espressione è identica al nome di un vino pugliese, il Cacc'e Mmitte, vino DOC di colore rosso rubino carico, prodotto nella zona di Lucera, in provincia di Foggia. La somiglianza dei nomi potrebbe non essere casuale, ma rappresentare un'ulteriore testimonianza degli scambi culturali intercorsi tra i territori montani abruzzesi e l'area del Tavoliere delle Puglie, che per secoli fu sede dei pascoli invernali per le greggi provenienti dall'Appennino. Il melo selvatico in Abruzzo è una specie ancora abbastanza frequente nelle aree collinari e montane, mentre è divenuto più raro nelle zone di pianura, dove sono scomparse le coperture boschive. Vegeta, infatti, spesso al margine e nelle radure dei boschi, soprattutto dei querceti, in genere al di sotto dei 1400 m di quota, mostrando una certa predilezione per le zone rocciose calcaree abbastanza asciutte. Il melo domestico spesso compare anch'esso con esemplari inselvaticati nelle siepi, lungo i bordi stradali ed al margine dei boschi prossimi alle zone abitate. I caratteri che consentono di effettuare la distinzione delle due specie riguardano soprattutto le foglie, che nel melo domestico sono più tomentose, soprattutto nella pagina inferiore, inoltre in questa specie si può osservare una sottile peluria anche sui peduncoli dei fiori e sui piccioli dei frutti. Anche attraverso l'osservazione dei fiori si possono cogliere delle differenze, infatti, nei meli coltivati spesso il colore dei petali assume tonalità rosate più o meno marcate, mentre in *Malus sylvestris* essi sono sempre bianchi, in aggiunta la fioritura del melo domestico è solitamente più tardiva rispetto a quella della specie selvatica. Un'altra caratteristica distintiva dei meli coltivati è l'assenza di spine, che invece generalmente compaiono all'apice dei rami nel melo selvatico. Il melo domestico in alcune antiche varietà autoctone sembra

riproporre alcuni caratteri propri di *Malus sylvestris*, tra cui le ridotte dimensioni dei frutti. Questa somiglianza potrebbe essere conseguenza di ibridazioni avvenute localmente tra le due specie con l'introggressione di geni del melo selvatico in alcune varietà coltivate. Questo trasferimento di geni potrebbe aver avuto luogo, ad esempio, durante il periodo alto-medioevale quando la coltivazione di *Malus domestica* si ridusse fortemente a causa della decadenza dell'agricoltura ed alcune delle varietà di melo, già conosciute in epoca romana, furono preservate solo presso i pomarii annessi ai monasteri, che spesso rappresentarono vere isole di sopravvivenza delle antiche colture, immerse nel vasto mare delle selve e degli incolti. L'arboricoltura praticata nella Grecia antica e presso i Romani utilizzava diverse varietà di melo, alcune delle quali sono pervenute sino a noi con poche modifiche, proprio grazie a questa importante opera di conservazione messa in atto presso i monasteri durante il periodo di disgregazione dei sistemi agricoli della tarda romanità determinato dalle invasioni barbariche. In alcuni casi anche la denominazione attuale di alcune antichissime varietà sembra derivare direttamente dai nomi in uso in epoca romana. Ne sono un esempio le mele dette oggi Appie o Appiane, profumate e di colore rosso, che, in base ad un passo di Plinio il Vecchio, potrebbero essere state selezionate in Italia da un certo Appio, membro della famiglia Claudia. Le mele Apie o Melapie (in greco melapion), di origine greca, trarrebbero invece il loro nome dal greco apion 'pera', per la loro affinità di aspetto con le pere. Un'altra varietà ben nota in epoca romana era quella detta orcula perché coltivata presso il lago d'Averno, in Campania, considerato dagli antichi Greci l'ingresso dell'Orco, a causa delle emissioni di gas tossici di origine vulcanica che provenivano dal fondo del lago ed allontanavano gli uccelli acquatici dalla superficie del bacino, detto per questo in greco Aornon (non popolato da uccelli), termine da cui deriva il nome attuale.

1 - continua



(elaborazione da Nicola Olivieri)

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

I CAPUNSEI DI SOLFERINO

INGREDIENTI (per 5 persone). Pane grattugiato 400 grammi, burro fuso 200 grammi (150 per l'impasto, 50 per il condimento), brodo di carne 1/2 litro, 5/6 amaretti, 1 spicchio di aglio schiacciato, foglie di salvia, noce moscata, formaggio grana grattugiato 200 grammi, 2 uova intere.



Preparazione. Scottare il pane con il burro fuso bollente. Aggiungere il brodo caldo e mescolare con un cucchiaino di legno. Lasciar riposare l'impasto e quando sarà freddo aggiungere gli amaretti ben tritati, la noce moscata, l'aglio, ed il formaggio grana grattugiato. Per amalgamare il tutto, aggiungere le uova.

LAVORAZIONE. Prendere una piccola quantità di impasto e lavorarla con le mani cercando di creare una forma affusolata con i bordi schiacciati.

COTTURA. Immergere 30-40 Capunsei nel brodo bollente di carne o di dado. Dopo 20/30 secondi sono cotti. Raccoglierli dalla pentola con un mestolo forato ed adagiarli nel piatto. Servirli con burro fuso al sapore di salvia e abbondante formaggio grana grattugiato.



Il fondatore
Francesco Mazzoli

*Affermare valori
e finalità delle
Confraternite*

Nuova Enofice
bimestrale di informazione e
cultura enogastronomica
Anno IX - numero 2/2019
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.

Mario Santagiuliana
ex Presidente

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