

Direttore responsabile Silvano Cavallet

Anno IX numero 3  
Mag.Giu. 2019

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

# ENOFICE

nuova

ALLA RISCOPERTA DEI MELI  
E DELLE MELE DI IERI

LA FAGIOLINA DEL  
TRASIMENO

LA VOCE DEI CIRCOLI



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

# CALENDARIO MANIFESTAZIONI

## 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	- 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

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 di Mondovì – 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	

## 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,

Si avvicina per tutti noi il momento delle ferie estive che ci serve per ricaricarci in previsione di un autunno che si prospetta pieno come non mai di eventi interessanti cui spero molti vorranno partecipare. Questi primi sei mesi dell'anno sono stati davvero interessanti e costellati da diversi eventi che ci hanno permesso di rinsaldare ulteriormente la nostra amicizia e di accrescere le nostre conoscenze enogastronomiche e non solo. Vi vorrei informare con grande gioia che l'organizzazione del nostro 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 sta procedendo spedita, e stiamo sistemando gli ultimi dettagli per permettere a tutti i partecipanti di essere accolti nel migliore dei modi. Vorrei ringraziare a nome mio e della confraternita organizzatrice fin d'ora le persone che hanno voluto aderire alla nostra iniziativa; sono già più di 200, infatti, le persone che si sono volute iscrivere. Inoltre stiamo lavorando per migliorare la nostra Federazione e ci saranno grandi novità nei prossimi mesi di cui sarà mia cura informarvi tempestivamente. Troverete il programma dettagliato del nostro Raduno Nazionale del 2019 in evidenza sul nostro sito [www.confraternitefice.it](http://www.confraternitefice.it) insieme a tutte le altre notizie pubblicate delle confraternite aderenti alla Fice 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...***



Quanti sono i prodotti che, per decenni o per secoli, hanno rappresentato l'imprescindibile base alimentare dei nostri progenitori (magari neppure troppo lontani nel tempo); e di cui oggi si sono quasi completamente perse le tracce? Decine, centinaia, migliaia o ancora di più?

E' un calcolo assolutamente impossibile anche solo da ipotizzare. Eppure. Eppure se facciamo mente locale al concetto tanto vero quanto poco praticato secondo il quale il cibo è cultura, e cultura vera, allora dovremo tutti sentirci impegnati, prima, a ricercare nelle memorie locali quanto di questo patrimonio rischia di scomparire (quando, addirittura, non sia già troppo tardi); poi, a mettere in atto tutti gli accorgimenti attraverso i quali quei prodotti possano essere riportati a nuova vita.

In questo numero parliamo della 'fagiolina del Trasimeno', che si può tranquillamente iscrivere nel novero dei prodotti meritevoli di essere conosciuti, recuperati e riproposti. Un novero ancora non abbastanza frequentato, certo. Ma che aspetta di essere rimpolpato dal contributo dei Circoli, delle Confraternite, dalle realtà del nostro mondo.

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](mailto:presidente@confraternitefice.it)

[www.confraternitefice.it](http://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>**

## **I FRUTTI DELLA MEMORIA: LE ANTICHE VARIETÀ DI MELO.**

Dalle mele 'orculae' dei Latini, di colore rosso vinoso e raffigurate anche nei dipinti di Ercolano, deriva direttamente la ben nota varietà 'Annurca', oggi largamente coltivata in tutta la Campania, ma anche in altre regioni, come le Marche. Altre varietà note agli autori latini prendono spesso il nome da personaggi che ne iniziarono la coltivazione come 'mala scaudiana', da Scaudio, 'mala malliana', da Mallio, 'mala matiana', da Gaio Mazio, 'mala cestiana', dalla gens Cestia. In altri casi il nome deriva dalle località di provenienza come 'mala amerina', dalla città di Amelia, in Umbria e 'mala scantiana', dalla foresta Scantia, in Campania. Di tutte queste ultime varietà non conosciamo le caratteristiche e le loro denominazioni non sembrano aver lasciato traccia nei nomi delle varietà autoctone attualmente esistenti. Dopo il 1400 la coltivazione del melo tornò a diffondersi largamente anche in campo aperto, sia in Italia sia nel resto dell'Europa. In quel periodo le varietà salvate o selezionate presso i monasteri furono propagate su ampia scala, dando origine per incrocio a cultivar ancora nuove, dalle quali discende larga parte delle oltre 7000 tipologie di melo oggi esistenti nel mondo.



In talune occasioni gli autori latini si soffermarono su alcune caratteristiche salienti delle varietà di mele allora in coltivazione, pur senza indicarne espressamente il nome. E' questo il caso di una varietà citata da Plinio il Vecchio, contraddistinta da frutti di piccole dimensioni, maturazione molto precoce, consistenza farinosa e scarsa

serbevolezza. Queste mele, note forse nell'antichità come mala farinacea o farinosa, potrebbero rappresentare le antenate di un gruppo di antiche varietà indigene, un tempo piuttosto diffuse in varie regioni italiane, il cui periodo di maturazione cadeva già alla fine del mese di giugno e pertanto erano note come Mele di San Pietro e Mele di San Giovanni, in relazione alle date delle ricorrenze delle due festività, 29 giugno e 24 giugno rispettivamente. Per le prime sappiamo che si tratta di una varietà ora quasi scomparsa, della quale si

hanno testimonianze soprattutto per l'Abruzzo, il Veneto ed il Friuli-Venezia Giulia, regioni queste ultime dove erano note come Pomi de San Piero. In territorio abruzzese, fino ai primi dello scorso secolo, le mele di San Pietro erano presenti soprattutto nella provincia di Teramo, nella zona del Gran Sasso e dei Monti della Laga, ma anche sulla costa, a Tortoreto. In periodi ancora precedenti la varietà era coltivata anche altrove, presso Penne e presso Sulmona. A Cerqueto la presenza di questa varietà è ricordata fino a tempi relativamente recenti, insieme alla Mela Nana, che forse corrisponde alla mela di San Giovanni, alla Mela Rosa, alla Mela Gentile (una variante della Mela Rosa), alla Mela Gelata e ad una varietà non ben identificata destinata soprattutto all'alimentazione dei suini. Oggi la Mela di San Pietro non viene più ricordata tra le varietà indigene presenti in Abruzzo, ma andrebbe comunque ricercata. Per quanto concerne le caratteristiche di questa varietà sappiamo che le Mele di San Pietro del Veneto hanno pezzatura piccola, colore della buccia verde-giallo, con sovra colore rosso vivo nelle parti del frutto più esposte ai raggi solari. Molto più diffusa in territorio abruzzese fu in passato la Mela di San Giovanni, ancor più precoce. Per questa varietà abbiamo testimonianza di altre denominazioni quali mele paglierine in Umbria, mele della trebbiatura in Umbria e nel Lazio, mele nane in Abruzzo, nel Lazio, in Umbria e nel Molise. Il frutto della mela di San Giovanni oggi esistente in Umbria presenta buccia liscia, lucida, di colorazione verde con sfumature rosate, che con il procedere della maturazione tende al giallo. La polpa è bianca, piuttosto farinosa e molto aromatica. Il frutto viene raccolto tradizionalmente nel periodo in cui ricorre la festività di San Giovanni Battista, alla fine di giugno. Una varietà con nome e caratteristiche simili si rinviene anche in Toscana e nelle aree interne della Campania. Nel Lazio le mele nane o meline di San Giovanni sono ancora presenti in maniera localizzata sui Monti Lepini, nella provincia di Latina, con alberi alti circa 1,5 metri, che producono sui rami più corti, detti



lamburde, piccoli frutti di forma sferico-appiattita e colore verde-giallo con striature rosate. Nella provincia di Viterbo sono segnalate mele con caratteristiche abbastanza simili, dette anch'esse mele di San Giovanni, che presentano frutti di forma globoso-conica o sferoidale, piuttosto irregolari, di pezzatura molto piccola, con peso medio pari a 39,15 grammi In Abruzzo

attualmente non si ha più notizia della presenza di queste antiche varietà in coltivazione, sebbene siano ricorrenti le testimonianze, anche abbastanza recenti, della loro diffusione. E' probabile comunque che alcuni individui inselvaticiti sopravvivano al margine di boschi nelle aree montane della regione. Confermando quanto affermava Plinio il Vecchio, i frutti di queste varietà precoci non si conservano facilmente e per tale motivo già in passato furono scarsamente apprezzati. Queste mele sono comunque adatte all'essiccazione, che si può effettuare tagliandole a fette ed esponendole al sole estivo, inoltre la mela di San Giovanni per la sua dolcezza e per il suo profumo è indicata anche per la produzione di conserve. La ridotta possibilità di conservazione rende questi frutti poco adatti alla vendita ed al commercio, destinandoli essenzialmente all'autoconsumo da parte dei coltivatori. In passato la presenza di tali varietà a fruttificazione precoce rappresentava certamente una risorsa nell'ambito dell'economia chiusa delle aree isolate, che richiedeva disponibilità di raccolti durante tutto l'arco della bella stagione. In seguito, una volta venuti meno i vincoli dell'isolamento, l'importanza di tale produzione stagionale di nicchia ha perso significato anche nelle zone montane. Questo ne spiega la rarefazione e la scomparsa in Abruzzo ed in tutta la loro antica area di distribuzione, a vantaggio di altre cultivar più moderne ed ampiamente diffuse, dotate di elevata produttività e di frutti di maggiore pezzatura. Altre varietà indigene dotate di frutti maggiormente serbevoli continuano invece a presentare una certa diffusione nel territorio teramano ed in Abruzzo. Un esempio è rappresentato dalla Mela Gelata), ben conosciuta in passato anche in altre aree dell'Italia centro-meridionale, come le Marche, l'Umbria, la Toscana, il Molise, il Lazio, la Campania, la Puglia settentrionale, la Basilicata, la Calabria e persino la Sicilia, nella zona dell'Etna. In



queste regioni essa ha assunto varie altre denominazioni quali: Mela gelata degli Abruzzi, Mela Ghiacciata, Diacciata, Diacciola, Gelona, Oleata, Iaccia (Molise) Mela zuccherina (Lazio), Mela dell'Olio (Toscana). Un'altra varietà strettamente correlata e sovente ad essa assimilata viene invece definita Cerina o Cera ed è presente nelle Marche ed in Abruzzo. La Mela Gelata ha certamente un'origine molto antica, venne infatti ritratta, insieme ad altre varietà tra il 1696 ed il 1699 da Bartolomeo Bimbi (1648-1730), pittore mediceo, che in collaborazione con il botanico Pier Antonio Micheli (1679-1737), realizzò per il Granduca di Toscana Cosimo III De' Medici una sorta di catalogo visivo delle varietà di frutti allora conosciute. Nella descrizione della varietà effettuata da Micheli viene sottolineata la peculiare vitrescenza del frutto: "maculis vitreis foris et intus notato". In quel periodo la Mela Gelata doveva essere ampiamente diffusa nelle regioni centro-meridionali italiane, dove è rimasta frequente fino alla metà del secolo scorso, tanto che ancora nel 1964 rappresentava, infatti, il 20% della produzione melicola in Abruzzo e Molise ed il 9% di quella siciliana.



In seguito la varietà si è alquanto rarefatta, ma non è scomparsa. Attualmente nel territorio abruzzese la Mela Gelata è oggetto di coltivazione soprattutto nelle aree collinari e montane ed è molto nota in particolare nel comprensorio di Farindola (Pe). L'appellativo di Mela Gelata, così come la maggior parte degli altri nomi con i quali la varietà è identificata nelle varie zone di presenza, rappresenta un chiaro riferimento alle speciali caratteristiche della polpa, che si presenta di colore verde chiaro ed è a tratti semitrasparente e translucida come



il ghiaccio o la carta unta. Per il resto essa è dolce, profumata, molto gustosa e di consistenza croccante. La vitrescenza della polpa è dovuta alla gelificazione del contenuto di una parte delle cellule, che aumenta la compattezza e la consistenza dei frutti. La buccia è liscia, molto cerosa, di colore verde-giallastro opaco, con sovra colore rosato presente su aree molto limitate più esposte ai raggi solari, caratteristiche queste che giustificano l'uso dei

nomi Mela Cerina o Cera. La presenza sulla buccia di un consistente strato epicuticolare di cere e di cutina impermeabili riduce la traspirazione, previene la disidratazione e protegge da patogeni come funghi e batteri, contribuendo quindi ad aumentare la conservabilità dei frutti, adatti a permanere anche in fruttai esterni riparati. I frutti hanno forma sferico-appiattita e vengono raccolti durante la prima metà di ottobre. La pianta presenta fioritura tardiva che le consente di fruttificare anche negli ambienti di alta collina e di montagna dell'Appennino, dove è marcato il rischio di geli primaverili, decisamente più ridotta è invece la tolleranza nei confronti dell'aridità. L'albero di Mela Gelata richiede impollinazione incrociata, che può essere assicurata da altre varietà autoctone, come la Mela Rosa. La fioritura avviene su lamburde e l'albero nel complesso si dimostra molto vigoroso, anche se non raggiunge grandi dimensioni. La pianta può fare a meno dell'innesto e svilupparsi senza problemi su proprio piede nato da seme, in questo caso, tuttavia l'entrata in produzione risulta piuttosto ritardata. Una volta avviata la produzione di frutti procede poi piuttosto regolarmente nel corso degli anni. L'intenso aroma della Mela Gelata richiama gli animali selvatici che appetiscono notevolmente questi frutti, in particolare sembra che questa varietà di mela sia la più gradita all'orso marsicano (*Ursus arctos marsicanus*), che laddove se ne presenti l'opportunità divora grandi quantitativi di questi frutti durante la stagione autunnale. Per le sue qualità organolettiche la Mela Gelata risulta molto adatta alla preparazione di composte e conserve, anche aromatizzate, da abbinare a formaggi ed altri alimenti salati. Un'altra antica varietà di mela considerata affine alla Mela Gelata ed alla Mela Cerina è la cosiddetta Mela Zitella, ben conosciuta in Abruzzo, ma diffusa soprattutto nelle zone collinari e montane del Molise e della Campania. Si distingue per i frutti di pezzatura medio-grande, di tinta giallo-ocra, dotati di sovra colore roseo o screziato di bruno, nelle porzioni

esposte al sole, in maggior misura rispetto alle varietà simili. La polpa presenta colore bianco, ed è dura e croccante, di gusto dolce e leggermente acidulo, accompagnato da un aroma intenso. Questa varietà predilige versanti asciutti e soleggiati con substrato sciolto e fertile, dove risulta molto produttiva. La maturazione è tardiva, caratteristica che forse è all'origine del nome, ma i frutti sono molto serbevoli. Nell'ambito del panorama della melicoltura nel teramano una varietà indigena che in questo periodo si contraddistingue per la buona diffusione è la cosiddetta Mela Rosa, le cui origini sono da ricercare forse nelle Marche, ma che in un complesso di forme è diffusa in molte zone dell'Italia centrale (Mela Rosa Marchigiana), in Calabria, in alcuni settori dell'Italia settentrionale, come l'Alto Adige (Mela Rosa di Caldaro), la Lombardia (Mela Rosa Mantovana o Mela Rosa Gentile), il Bolognese (Mela Rosa Romana) ed anche oltralpe (Mela Rosa di Boemia). In questo vasto areale sussistono molte altre denominazioni per queste forme di mele quali: Pom Rose, Pom Ros, Rus, Ruslein, Roson, Rusoun, Rosetta, Del Livà, Gentile, Pianella, Durella, Appietta. La maggior parte di queste denominazioni fa riferimento al colore dei frutti che si presenta in genere giallo-verdastro con tipiche sfumature rosse o rosate che diventano particolarmente evidenti ed estese se la maturazione avviene in zone molto soleggiate. Anche queste mele, in diverse tipologie, furono rappresentate da Bartolomeo Bimbi tra il 1696 ed il 1699, a conferma dell'antichità della loro diffusione. Le Mele Rosa, dette in passato anche Appie, potrebbero discendere dalle mele Appie o Appiane citate da Plinio il Vecchio. Si ritiene che la Mela Rosa presente in Abruzzo sia originaria delle Marche, dove la varietà compare in varie forme, caratterizzate da colore della buccia verde o giallo e sopra colore rosso più o meno vivo, talvolta violaceo, in questa regione la varietà risulta ancora particolarmente frequente nell'area dei Monti Sibillini. Queste mele presentano dimensioni medie o medio - piccole, forma piuttosto appiattita e picciolo spesso molto corto. Il profumo dei frutti è intenso e aromatico, la polpa è fine, croccante, leggermente acidula, di colore



bianco-crema.

L'appellativo "rosa" potrebbe derivare non soltanto dalla colorazione assunta dai frutti maturi, ma anche dal profumo prodotto dalla pianta durante la fioritura. La grande diffusione di questa varietà si deve al fatto che un tempo era

ricercata per la sua buona conservabilità. Se è raccolta durante prima decade di ottobre, può essere, infatti, conservata per tutto l'inverno. Con il tempo le sue

caratteristiche organolettiche tendono a migliorare, poiché la polpa compatta diventa più morbida. La Mela Rosa si adatta bene alla cottura e in passato vi era l'usanza di cuocerla nei camini, sotto la brace, o in forno. Queste mele sono utilizzate anche per preparare composte e come ripieno di vari tipi di dolci. L'albero della Mela Rosa presenta dimensioni medie, tende a svilupparsi verso l'alto e fruttifica in maniera piuttosto regolare, prevalentemente su lamburde. Abbastanza affine alle Mele Rosa è la Mela Piana, diffusa soprattutto nell'Abruzzo meridionale e nell'area della Maiella. Il frutto di questa varietà presenta grandezza media e forma rotondeggiante, ma appare decisamente schiacciato e non simmetrico. La buccia è verde-gialla, con sfumature rosse nella parte più esposta ai raggi solari. La polpa è di colore bianco, di gusto leggermente acidulo anche dopo aver raggiunto la maturazione, croccante e piuttosto aromatica. La raccolta della Mela Piana avviene in ottobre e ed i frutti, molto serbevoli, si possono conservare fino alla primavera successiva. Abbastanza simile alla Mela Piana è la Mela Casolana, prodotta in provincia di Chieti nelle zone di Casoli e di Altino. Questa varietà, benché abbastanza nota anche in passato, probabilmente non corrisponde, come si era invece ipotizzato in passato, a quella citata dal Boccaccio nel Decamerone, nella Novella di Frate Puccio, dove con riferimento ad una donna si legge 'fresca, bella e rotondetta che pareva una mela casolana'. La Mela Casolana cui si riferiva il Boccaccio apparteneva quasi sicuramente ad una varietà di nome analogo che prende il nome da Casole Valdelsa, in provincia di

Siena, non lontana da Certaldo. Un'altra varietà denominata Mela Casolana trae origine dal paese di Casole Val Senio in provincia di Ravenna. Tra le varietà di antica origine un posto importante è occupato anche dalla Limoncella d'Abruzzo nota anche con diversi sinonimi, quali Meloncella, Alice, Francese o Limone. Tra questi nella provincia di Teramo era usato spesso quello di Meloncella. La mela Limoncella, sebbene sia coltivata da lungo tempo in



Abruzzo, ha origine meridionale, probabilmente in Campania o in Sicilia e potrebbe essersi diffusa verso nord attraverso la Puglia. Questa varietà è molto rustica e vegeta bene nelle zone montane e collinari, adattandosi ai terreni poveri. Grazie alla sua elevata produttività e ed alla sua resistenza risulta particolarmente idonea ai frutteti amatoriali, anche in concorrenza con le cultivar più moderne. La raccolta dei frutti si esegue alla fine di settembre e la conservazione si può protrarre fino a febbraio. Il frutto è di dimensioni medie o medio piccole (in media di 100-125 grammi di peso) dotato di caratteristica forma oblunga, cilindrico - conico, spesso asimmetrico. La buccia è gialla, alquanto ruvida, caratterizzata da piccole chiazze brune nelle

parti esposte ai raggi solari. La polpa ha colorazione bianco-crema, consistente e non farinosa, aromatica e di gusto acidulo. Durante la conservazione tende a divenire più sapida ed aromatica. Tra le antiche varietà di melo, la Limocella è quella attualmente più coltivata in Abruzzo, al contrario sono molti gli altri tipi la cui consistenza è ormai particolarmente ridotta ed in alcuni casi rischiano la completa estinzione. Tra queste varietà, distribuite soprattutto nel comprensorio della Maiella e nella Marsica, si possono ricordare la Mela Panaia, di origine toscana, la Mela Paradiso, la Mela Cannella, la Mela Tinella, la Mela Ruzza, diffusa anche nel teramano, la Mela Renettona, la Mela Mula, la Mela Mangione, la Mela Appia, la Mela Zaruletta, la Mela Testa d'Asino, la Mela a Sacco, la Mela Cocciona, la Mela Mora, ecc. La sensibilizzazione delle comunità locali, le iniziative dei Parchi Nazionali e della Regione Abruzzo dovrebbero consentire di preservare questo patrimonio di biodiversità per le future generazioni.

2 - fine

(elaborazione da Nicola Olivieri)

# LA FAGIOLINA DEL TRASIMENO

La Fagiolina del Lago Trasimeno è un prodotto tipico del territorio del Lago Trasimeno in Umbria. La fagiolina è un seme molto piccolo di forma allungata e di color crema (può, però, anche assumere una colorazione varia, con differenti screziature).

## Formidabile alimento degli Etruschi.

Grazie alla infaticabile attività commerciale della civiltà etrusca, la Fagiolina del Trasimeno (scientificamente Vigna Unguiculata, le cui origini botaniche sono da ricercarsi in Africa), si è diffusa nell'Etruria compreso il bacino del Lago Trasimeno, i cui terreni umidi e clima si sono rivelate condizioni ideali per ottenere un prodotto di eccellente qualità che è rimasto immutato nel tempo.



Coltivata fino al dopoguerra, prevalentemente negli orti, ha rappresentato il principale apporto proteico all'alimentazione delle popolazioni locali; infatti le analisi fatte, mostrano dei contenuti di proteine superiori a quelli dei fagioli, da un 5% fino al 15% in più. Inoltre anche il contenuto di lipidi è significativamente più alto e tale fatto è molto importante in quanto nella modesta frazione

lipidica dei legumi in realtà sono contenute la maggior parte delle molecole con attività funzionale. Tali risultati evidenziano quindi un ottimo livello di qualità nutrizionale per la Fagiolina del Trasimeno. Con la fine della mezzadria e del progressivo abbandono delle campagne si è rischiate l'estinzione della Fagiolina perché molto meno produttiva dei Fagioli e maggiormente esigente di manodopera. Oggi la Fagiolina del Trasimeno è un prodotto unico ed irripetibile, che ha "caratteristiche genetiche" specifiche e particolari, al punto che nel 2000 è stata riconosciuta ed inserita tra i Presidi Slow Food e grazie al paziente e assiduo lavoro di alcuni giovani agricoltori e alla collaborazione con l'università di Agraria di Perugia si è scongiurato il rischio di estinzione; successivamente, nel 2002, si è costituito il "Consorzio Fagiolina del Trasimeno" allo scopo di tutelare ed esercitare un'attiva di vigilanza sulla produzione e sul commercio del prodotto, al fine di garantirne la qualità al consumatore, nel totale rispetto del Disciplinare di Produzione. Il Presidio della Fagiolina, che è protagonista della tradizione popolare, oggi conta più di venti soci produttori.

La Fagiolina, è una pianta molto rustica e resistente a parassiti che viene seminata in primavera, non ha grandi esigenze dal punto di vista colturale, ma le difficoltà arrivano nel momento della raccolta; in quanto la fioritura e la successiva maturazione dei baccelli



avviene in maniera scalare; quest'ultima lunga e laboriosa operazione comincia a fine luglio e si protrae fino a settembre. I baccelli raccolti, lunghi non più di 12-15 centimetri, vengono stesi all'aria aperta per ultimarne l'essiccazione e successivamente battuti per liberarne il seme. A questo punto il seme viene vagliato e successivamente confezionato ed etichettato. La coltivazione della Fagiolina è una realtà produttiva di dimensioni molto ridotte. Chi avrà la fortuna di avere tra le mani un sacchetto di Fagiolina del Trasimeno potrà sperimentare un gusto molto particolare che si



distingue per una caratteristica delicatezza, tendente al dolce, con sentori erbacei pronunciati; la buccia risulta sottile e affatto coriacea, rendendola quindi particolarmente piacevole al palato. Le modeste dimensioni del seme rendono semplici e veloci le fasi di preparazione (non è necessario lasciarla in acqua prima della cottura); basterà infatti, sciacquarla e farla bollire in abbondante acqua per circa 45-50 minuti e il risultato sarà un legume morbido, delicato, ma al tempo stesso saporitissimo.

Ideale è assaporarla al naturale, condita con del buon olio extravergine d'oliva, del sale, del pepe e magari uno spicchio d'aglio. Si possono preparare gustosissime portate: bruschette, zuppa Fagiolina e Tartufo, ravioli ripieni, Tagliolini con la Fagiolina. Dal punto di vista salutistico nutrizionale va evidenziato che il contenuto di fibra alimentare è straordinariamente più alto (dal



30% fino al 50% in più) rispetto agli altri fagioli presi a confronto. Ancora più interessante il contenuto di fibra alimentare solubile che è fino al 200% più alta di quella degli altri fagioli presi a confronto. La fibra alimentare attualmente sta assumendo molta importanza dal punto di vista salutistico in quanto è stato osservato che la sua azione benefica non è soltanto indiretta e di tipo fisico provocando un migliore svuotamento gastrico, ma è anche diretta con un'azione "pro-biotica" sulla flora batterica intestinale, agendo quindi non più sullo svuotamento gastrico ma bensì chimicamente direttamente sul processo digestivo. Questa funzione viene espletata principalmente dalla frazione solubile della fibra. Anche il contenuto nella Fagiolina del Trasimeno di zinco, selenio e di vitamina B3 sono molto interessanti aumentando ulteriormente il valore salutistico nutrizionale della Fagiolina. Insomma: si può concludere che la Fagiolina del Trasimeno presenta una qualità straordinaria dal punto di vista salutistico-nutrizionale.



# Attività dei Circoli

## Club Enogastronomico Viterbese CONVIVIALE DI APRILE.

Dopo le feste pasquali, ci siamo ritrovati a fine aprile per un incontro dedicato alla valorizzazione della Tuscia. Un incontro che ci ha permesso di scoprire e approfondire la conoscenza di realtà locali, piccole per dimensioni, ma impegnate nella conservazione e nella promozione delle locali specificità enogastronomiche; che abbiamo degustato dallo spettacolare Belvedere dell'Enoteca di



Montefiascone. Situato a 633 metri di altitudine, sul colle che fin dal Neolitico ha ospitato un piccolo insediamento umano, poi edificato e infine dotato di una possente cinta muraria in epoca etrusca. Da sempre quindi punto di osservazione e rifugio

strategico per il dominio della zona, il mons. Faliscorum fu coronato da papa Innocenzo III con la fortificazione oggi ancora presente, eretta alla fine del 1100 e in seguito ampliata e ristrutturata dai suoi successori. L'inizio della giornata è stato con la visita alla Rocca che ospita il Museo dell'Architettura di Antonio da Sangallo il Giovane dove abbiamo potuto comprendere l'opera del grande artista rinascimentale del quale nella nostra provincia sopravvivono numerose opere con una esposizione di grande interesse architettonico. La visita al museo si è poi conclusa alla Torre del Pellegrino che sovrasta la Rocca e offre un panorama spettacolare a 360° spaziando dall'intero lago di Bolsena, alla Maremma fino al mare, ai Monti Cimini per arrivare alla piana del Tevere. Per il pranzo siamo stati

ospiti dell'Enoteca Provinciale Tuscia situata nelle suggestive antiche stalle della Rocca stessa, dove la passione e la conoscenza dei prodotti locali di Letizia Santini, titolare e sommelier, ci hanno guidato nella degustazione di prodotti, vini e piatti tipici montefiasconesi preparati seguendo la tradizione locale.

E questo è stato lo spartito. Antipasto del Territorio: Selezione di Salumi e Affettati dell'azienda Gam di Montefiascone; Selezione Formaggi e Ricotte dell'azienda agricola Sensi Michele di Montefiascone abbinati a marmellate dell'azienda Reda Giuseppina di Piansano; Bruschettine con paté della casa e verdure stagionali. All'antipasto è stato abbinato la degustazione dell'olio del Frantoio Presciuttini con bruschetta e legumi del Territorio in insalata. Quindi ci sono stati la Zuppa del Focolare con fagioli, erbe dell'orto e finocchio selvatico; lo Spezzatino di Vitella alle erbe locali con insalatina fresca della Valle e, infine, Dolcetti "zuppaioli" e Crostata alla frutta di bosco matura. Con i piatti sono stati abbinati, sotto la professionale guida del delegato FISAR di Viterbo, dott.ssa Cristina Bglioni, Spumante Brut Est! Est!! Est!!! doc della Cantina di Montefiascone Rosicasasso Canaiolo Nero dell'Azienda Agricola Castelli di Marta Veste Porpora Cabernet Franc della Tenuta Ronci di Nepi Ed infine, con i dolcetti, l'Aleatico Colle de' Poggeri della Cantina Stefanoni di Montefiascone



## Accademia della Castagna Bianca CAPITOLO STRAORDINARIO DI PRIMAVERA.

I 5 gradi di temperatura mattutina, con la neve scesa nella notte ad ammantare le vicine montagne, ci hanno fatto abbandonare l'idea di servire la colazione all'aperto nei giardini del Belvedere e scartare il preventivato piano B (riparare nel chiostro del duomo). Abbiamo, così, ripiegato su di un estemporaneo piano C approfittando della attigua bella sala del Capitolo dei canonici. La colazione campagnola è consistita, tanto per entrare subito nel tema della giornata, in una assaggio di petali di filetto e spuma di trota della azienda Agritrutta, salame di trota dalla azienda agricola San Biagio, formaggi Raschera e robiola della Agritomeria a metà strada tra i due allevamenti ittici, il tutto servito e accompagnato da pane di farro o di grani antichi, grissini di mais e vini rosati della Provenza o dal nostro Dogliani, dulcis in fundo le classiche paste di meliga e caffè. Così corroborati, abbiamo attraversato la strada per trasferirci nella Sala Ghisleri (ex cappella del vescovado) ed essere intrattenuti dal confratello agronomo Giorgio Colombo e dalle 'signore delle trote', Delia Revelli e Lorenza Borsarelli (titolari delle citate aziende) su vari aspetti dell'itticoltura: dalla



progettazione degli allevamenti alla fecondazione; dalla schiusa delle uova all'allevamento degli avannotti e poi delle trote (ma anche di altri pesci: salmerini, storioni ecc.) e la loro trasformazione in vari prodotti studiati anche per assecondare le tendenze del mercato e allettare il gusto dei bambini (hamburger, patè, caviale, bottarga, patè, filetti) con particolare attenzione a quell'idi trota salmonata affumicati a freddo. Ai loro sono seguiti gli interventi di due veterinari dell'ASL (i dottori Giovanni Comino e Irma Bovolo) sulla legislazione e i controlli, anche alimentare; mentre dei pregi nutrizionali ha parlato il nostro, sempre presente ed apprezzato, professor Silvio Matteo Borsarelli. E' anche stato ricordato che a





Mondovì è stata combattuta e vinta la battaglia, poi copiata da altri comuni, per l'utilizzo nelle mense scolastiche di prodotti locali con, ad esempio, la sostituzione delle trote al pangasio. Al termine, trasferimento per il pranzo, preparato dal ristorante Corsaglia, nella sala delle feste del circolo di lettura dove i ristoratori sono stati, per la terza



volta, più che all'altezza della situazione servendo con cortese sollecitudine gustosi piatti insoliti, con menzioni particolari per la battuta di carne cruda, la minestra di erbe

primaverili servita in scodelle col logo della Confraternita (poi offerte in ricordo con la ricetta della minestra), il tris di dolci alla castagna e la barbera del Monferrato della loro cantina. Prima del dolce, la Confraternita del Formaggio Piave Dop ha deliziato tutti con un generoso assaggio del loro prodotto illustrandone anche con giusto orgoglio le peculiarità. Unico rammarico della giornata non aver avuto una più cospicua presenza di Confraternite. Le presenti, infatti, erano otto, di cui tre esteri: Amis de vin et du cochon en Coeur di Var, Saint Romain en Bordelais et pays Libournais e Confraria gastronomica da Madeira. Gli italiani che ci hanno onorato con la loro partecipazione sono stati l'Academio dai Cjarsons, la Confraternita del formaggio Piave Dop, il Magistero dei Bruscelli da Busti Grandi, la Confraternita d'la Tripa d'Moncalè e la Confraternita del Raschera e del Bruss.

## UNA NUOVA NATA: LA CONFRATERNITA DEGLI AMICI DEL LÜADÈL.

Martedì 21 maggio, a Pomponesco (Mn), si è ufficialmente costituita la Confraternita degli amici del Lüadèl gemellata con l'Arcisodalizio per la ricerca della Spalla Cruda Suprema di San Secondo Parmense. La confraternita si è costituita, presso la trattoria Cav. Saltini, con lo scopo di promuovere un prodotto quasi dimenticato che rischiava di scomparire e allo stesso tempo di promuovere un territorio ricco di storia e tradizioni legato al grande fiume Po. Alla presenza del cerimoniere della Confraternita della Spalla Cruda, Erasmo



Conti, è stata formalizzata la nascita della Confraternita e del gemellaggio di queste due realtà che condividono la

passione per il buon cibo, sano e semplice e legato ai territori di provenienza con lo scopo di farli conoscere ed apprezzare sempre di più. Il dott. Alberto Mazzani, nominato all'unanimità Presidente della Confraternita degli amici del Lüadèl ha sottoscritto il documento in cui si impegna ad onorare lo statuto che sarà promulgato nell'interesse dei confratelli. Siamo felici e lieti di dare questa splendida notizia e di iniziare questo percorso insieme!

## Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana CONVIVIALE 'VISTA PORTO'.

Le città sono vive, si modificano e si evolvono. Accompagnano il percorso dei loro abitanti, i loro mutamenti culturali ed il loro comune sentire. Ancona, 'città di scoglio' non si sottrae a questa regola, regalando a coloro che la incontrano continue novità, pur nel rassicurante solco della tradizione. Ecco come un nuovo Albergo, frutto del sapiente recupero



di un edificio degli anni '50, sorto su di un'antica batteria difensiva del porto, ha saputo interpretare al meglio l'esigenza di offrire ospitalità di pregio ad una clientela sempre più consapevole ed attenta a quei particolari che ne sanciscono l'unicità. Una posizione panoramica di smagliante bellezza e dei servizi di buon livello regalano al cliente emozioni difficilmente rinvenibili in altri contesti urbanistici. L'ultimo piano dell'edificio, costituito da una estesa terrazza che si affaccia sul porto e che sembra toccare l'antistante Duomo, eretto sul colle Guasco, ospita il 'Ginevra Restaurant', luogo denso di suggestioni enogastronomiche, capaci di accompagnare l'ospite in un viaggio quasi onirico fra le fragranze dell'entroterra marchigiano ed il salmastro di un mare che sembra attraversare le vetrate dell'edificio. Qui la cucina è progettata con eleganza e sapienza, coniugando con cura tradizione e innovazione. Questa è la filosofia che il suo guru, lo Chef Paolo Antinori, ha inteso

proporre ai suoi avventori, regalando una esperienza avvolgente ed emozionante, nella dimensione del gusto evoluto. Completa la sensazione di benessere un ambiente dal design moderno e minimal chic, in grado di esprimere raffinatezza di livello internazionale. In cucina è presente una costante ricerca di qualità, con particolare attenzione ai migliori prodotti del territorio, in grado di accontentare e soddisfare anche i palati più attenti ed appassionati. Il menù, continuamente rinnovato, rispecchia la naturale alternanza delle stagioni, rivisitando i piatti più significativi della tradizione marchigiana. E' nella missione dell'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana aprirsi al territorio ed alle proposte che questo è in grado di formulare, nella costante ricerca di una tangibile armonia fra passato e presente, fra tradizione ed innovazione. L'Accademia non poteva, quindi, sottrarsi dall'incontrare una nuova e prestigiosa realtà locale. Nella serata del 10 maggio, i soci dell'Accademia sono stati graditi ospiti del SeePort Hotel, accolti da un piacevolissimo aperitivo di benvenuto presso la terrazza del 'Roof Garden Bar', aperitivo a base di eleganti bollicine in grado di sostenere l'impatto con un panorama mozzafiato. A seguire, negli eleganti locali del ristorante, un menù appositamente studiato per l'occasione, come di seguito riportato. Ovviamente, il protagonista della serata non poteva che essere lo 'Stoccafisso all'Anconitana',





proposto con i dettami dell'antica ricetta dell'Accademia. Un piatto in grado di

### **Circolo Enogastronomico della Rovere CONVIVIO DELLE CONFRATERNITE 2019.**

Si è tenuto a Savona lo scorso 5 maggio l'annuale 'Convivio delle Confraternite' organizzato dal Circolo Della Rovere. L'agenda della manifestazione è rimasta in sospeso sino all'ultimo a causa del

competere con la bellezza del luogo e con la magia di una serata indimenticabile. Doveroso segnalare e ringraziare, oltre allo chef Paolo Antinori, tutti i suoi giovani collaboratori che hanno saputo interpretare al meglio lo spirito della serata. Una positiva menzione alla interessante cantina curata dal sommelier Roberto Cecchetti ed ai piacevoli vini dal medesimo selezionati per l'occasione. La gradevolissima serata si è conclusa con l'unanime convinzione che un nuovo Ristorante sia entrato con merito a far parte della famiglia di quelli che danno lustro ed evidenza all'ospitalità enogastronomica della nostra Città.

maltempo. Il programma originale, infatti, prevedeva che l'incontro con le Confraternite ospiti si svolgesse all'aperto, nei giardini sovrastanti la sede del Circolo, con successivo Corteo nel centro storico della città. Fino all'ultimo si è coltivata la speranza che le condizioni climatiche, spesso così rapidamente variabili in Liguria, potessero virare al bello. Purtroppo il clima è sì cambiato, ma in



peggio: acqua torrenziale, vento fortissimo, freddo invernale! Nonostante le avverse condizioni, però, il Convivio ha raccolto consensi da parte degli Ospiti. I confratelli sono stati accolti nella bella Sala del Centro Diocesano dove, al loro arrivo, è stata servita la colazione 'alla ligure' con focaccia e buzzetto (e ovviamente un caffè caldo, con quel tempo!). Al benvenuto del Presidente del Circolo, Roberto Olivero, sono seguiti i saluti dell'Assessore del Comune di Savona, Pietro Santi, e del Presidente della FICE, Marco Porzio. L'incontro ha avuto quindi inizio con la proiezione di belle immagini di tutte le



Confraternite presenti, sottolineate da continui e simpatici applausi dei presenti. Si è proseguito con l'immane chiamata delle Confraternite e con l'interessante intervento di due relatori, Mario Vergari, della Confraternita del Chinotto di Sestri Ponente, con argomento il chinotto di Savona; e Vincenzo Comelli, produttore ed esperto enologo, sulle produzioni autoctone liguri. Due Confratelli sono stati nominati Soci Onorari del Circolo: Heidi Berujon della Confraternita 'L'Esprit du Vin' e Gianni Terzi, della Confraternita del Cotechino Magro. Un ulteriore riconoscimento è stato consegnato ai due Soci Della Rovere con maggior anzianità di servizio: Mariagrazia Bonfiglio, da 32 anni nel circolo, e Giorgio Zavaglia, da 30 anni di cui quasi due terzi da Presidente. La riunione si è così protratta sino all'ora di pranzo in quanto, su disposizione delle autorità comunali, l'allerta meteo e le avverse

condizioni non consentivano il previsto orto. Con una breve passeggiata sotto i



portici ci si è quindi trasferiti nella sala del Circolo dove è stato servito il pranzo, preparato, come da tradizione, dagli stessi Soci Della Rovere. Il menù, rigorosamente ligure, ha previsto: torta pasqualina e ripieni della tradizione, Ravioli di Baccalà, Sformato di coniglio alla ligure, Composta di chinotti, mousse di cioccolato bianco, polvere di capperi e salvia. Abbinamento con vini liguri: Vermentino Riviera Ligure di Ponente DOP 2018, Pigato Riviera Ligure di Ponente DOP 2018, Granaccia Colline Savonesi IGP 2017, Vermentino Passito Riviera Ligure di Ponente DOC 2016. Al termine del pranzo, calorosi e sentiti applausi e vivissimi complimenti alle brigate di cucina e di sala. A Savona c'erano: la Confrérie Sossons d'Orvaux, l'Helicensis Fabula, i Cavalieri della Grappa e del Tomino, Les Compagnons de Beaujolais, la Confraternita del Bagnet, del Dolcetto e del Moscato, la Confraternita del Chinotto, la Confraternita del Cotechino Magro, la Confraternita del Gorgonzola, la Confraternita della Mesciua, la Confraternita della Nocciola, la Confraternita del Risotto, la Confraternita d'la Tripa d'Moncale', la Confrérie des Chevaliers de l'Aiet de Trets, la Confrérie de l'Esprit du Vin, la Confrérie Olivado de Provence, l'Ordine dell'Amarena e Nebbiolo.

## Compagnia dei Vignaioli e dei Tavernieri di Torgiano PATTO UNIONE ORDINE CASTELLANI DEL CHIARETTO

La Compagnia dei Tavernieri e dei Vignaioli della Comunità di Torgiano viene costituita nel Dicembre 1977 allo scopo di far rivivere lo spirito di quelle antiche Associazioni, affinché tutte le cose vadano felicemente e prosperamente per l'onore e lo stato popolare della Comunità di Torgiano. Gli scopi della Compagnia fanno riferimento agli Statuti del 1379 della 'Città di Perugia, Borghi, Sobborghi e Contado' alla quale anche i Tavernieri del Castello di Torgiano appartennero. L'obiettivo è di promuovere e valorizzare il vino di Torgiano; custodire, alimentare e diffondere le tradizioni del mondo vitivinicolo di Torgiano e contrade vicine; promuovere, attraverso la incentivazione del turismo, la conoscenza del territorio, dei suoi prodotti, della sua cucina; favorire iniziative ed occasioni di incontro a carattere culturale legate al settore



enogastronomico; divulgare la conoscenza dei prodotti della Terra Umbra e quelli di Torgiano in particolare. Nell'ambito di questi fini istituzionali, allo scopo di ampliare gli orizzonti ed incontrare altre Confraternite con lo stesso amore per la vite ed il vino, a fine settembre sono giunti in Torgiano i Confratelli dell'Ordine dei Castellani del Chiaretto di Desenzano del Garda, con i quali è stata

sottoscritta una Carta di Unione' contenente un 'Voto di Fede, Fraternità e Patto di Amicizia'. Dopo i saluti di rito e la



presentazione delle due Confraternite, tra il Camerlengo della Compagnia dei Vignaioli e Tavernieri, Mauro Fico, e il Presidente dell'Ordine dei Castellani del Chiaretto, Luciano Aletto, sono stati scambiati i doni, tra i quali non poteva mancare lo scambio dei vini Chiaretto del Garda ed i vini di Torgiano. Alle cerimonia è intervenuto anche il sindaco del Comune di Torgiano, Marcello Nasini, che ha portato il saluto dell'Amministrazione, sottolineando come la vite, il vino e l'olio siano il fiore all'occhiello del nostro territorio ed intorno ai quali ruotano manifestazioni ed eventi. Ha, poi, posto l'accento - in particolare - su 'Versando Torgiano', manifestazione legata al vino, all'olio nuovo ed all'arte della Ceramica con la realizzazione di 'Vaselle d'autore' in cui, ogni anno, artisti nazionali ed internazionali presentano una loro





interpretazione della 'vasella', tipico recipiente utilizzato per la mescita del vino. Agli ospiti veronesi è stata donata una vasella realizzata nel 2012 da un artista giapponese, mentre la Pro Loco di Torgiano ha, invece, donato un

### Congrega dei Radici e Fasoi CONSEGNA TARGA AL 'NUOVO RANCH'

“Non abbiamo certo la pretesa di surrogare le più famose Guide enogastronomiche. Più semplicemente, crediamo sia giusto che una



realtà come la Congrega, si faccia parte diligente per far conoscere (e per riconoscere pubblicamente) le eccellenze imprenditoriali del nostro territorio”. Il Presidente, Antonio Roccon, ha spiegato con queste parole la decisione della Congrega di assegnare al ‘Nuovo Ranch’ di Ponte di Piave, ristorante della tradizione veneta, la targa che suggerisce la frequenza del locale stesso. “Non è un evento molto frequente, questo; difatti – ha chiosato Roccon – in venti anni di attività, le abbiamo assegnate tre (al ristorante ‘da Gigetto’ a Miane, alla locanda ‘al Gambrinus’ e al ristorante ‘Castelbrando’) cui ora si aggiunge questo”. Tutto è avvenuto in occasione della festa del Patrono di Susegana

'Vinarello' con la skyline di Torgiano, opera pittorica realizzata con la particolare tecnica di diluire i colori con il vino, anziché con il sistema tradizionale dell'acqua. Alla cerimonia era presente anche Chiara Lungarotti che ha portato il saluto dell'azienda di famiglia ed il ringraziamento all'Ordine dei Castellani del Chiaretto per aver scelto di effettuare il gemellaggio con la Confraternita che rappresenta il territorio di Torgiano.



che prevedeva un evento dedicato alla tradizione. Evento che ha visto protagonisti i Radici&Fasoi’, l'ossada di maiale, il cotechino con purée, e la polenta con salame cotto. Oltre al riconoscimento al ‘Nuovo ranch’, la Congrega ha anche voluto premiare il Comitato del Maggio



Suseganese per il pluriennale impegno profuso per l'organizzazione della festa.

## Confraternita del Sambajon e dij Noaset XXXVII TORNATA

Nella Rocca di Verrua Savoia, in ciò che l'uomo ed il tempo ci hanno lasciato della



storica fortezza che ha sconvolto i piani di guerra delle grandi potenze europee nei secoli XVII e XVIII, in questo punto strategico di avvistamento e difesa della via per la capitale sabauda, dominante la valle del Po ai margini delle colline casalesi, domenica 26 maggio 2019 si è svolta la XXXVII Tornata della Confraternita del Sanbajon e dij Noaset di Chivasso. Il titolo della Tornata era "I profit ch'a l'han fait i franseis a Vrua" (detto piemontese traducibile in 'vittoria di Pirro'), prequel della XXXV Tornata "l'Assedio di Chivasso", incontro di due anni addietro nella Tenuta del Cerello, occupata dalla cavalleria francese nel luglio 1705. Appuntamento con la storia a cura del Gran Maestro Roberto Cantamutto che, dopo brevi cenni sulla Rocca, ha parlato dell'assedio del 1625 durante la guerra dei Trent'anni e del duca Vittorio Amedeo II, 'la volpe savoiarda'. Ha completato il ricordo storico l'attuale custode della fortezza, Enrico Giacomasso, che ha rievocato i sei mesi dell'assedio francese nella guerra di successione al trono di Spagna. Nella Tornata ha fatto il suo ingresso in Confraternita Francesca Marino e sono stati mantellati Anna Cattaneo, Pasquale Centin, Franca Corio e Primaria Garoglio. La Tornata

si è conclusa con aperitivo nel parco e pranzo nello storico ristorante 'Antico Palter 1892', a Sulpiano di Verrua. A nobilitare l'incontro c'erano i presidenti della FICE, Marco Porzio, e della Proloco Chivasso L'Agricola, Davide Chiolerio; oltre le Confraternite del Piemonte e Veneto: Associazione Cui dal lundass, Compagnie du S.A.R.T.O. Portique di Chivasso, Confraternita d'la Tripa d'Moncalé, Confraternita del Bacalà alla Vicentina, Confraternita del bagnet, del



dolcetto e del moscato di Mango, Confraternita del gorgonzola di Cameri, Confraternita della Bagna Caoda, Confraternita della Nocciola tonda gentile di Langa, Confraternita del Vino e Panissa, Magnifica Consorteria dei Gamberai, Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo,



Ordine dei Coppieri di Aleramo e Sovrano Ordine dei Cavalieri della Grappa e del Tomino.

## Compagnia dei Vignaioli e dei Tavernieri di Torgiano PATTO UNIONE CONFRATERNITA DEL FORMAGGIO PIAVE DOP

Nell'ambito dei fini istituzionali della Compagnia, allo scopo di ampliare gli orizzonti ed incontrare altre Confraternite con lo stesso amore per la vite, il vino e l'enogastronomia, il giorno 25 maggio sono giunti in Torgiano i Confratelli della Confraternita del Formaggio Piave DOP di Busche di Cesiomaggiore, con i quali è stata sottoscritta una 'Carta di Unione' contenente un 'Voto di Fede, Fraternità e Patto di Amicizia'. La mattinata si era svolta con la visita al Museo del Vino di Torgiano ed alle Cantine Lungarotti con degustazione di alcuni vini. Quindi le due delegazioni si sono



ritrovati presso il Ristorante Si.Ro. di Torgiano per il rituale della cerimonia della firma della "Carta". Dopo i saluti di rito e la presentazione delle due Confraternite, tra Il Camerlengo della Compagnia dei Vignaioli e Tavernieri, Mauro Fico, e il Presidente della Confraternita del Formaggio del Piave Dop, Fabio Bona, sono stati scambiati i doni, tra i quali non poteva mancare lo scambio del formaggio del Piave Dop ed i vini di Torgiano. Con immenso piacere abbiamo avuto modo di conoscere ed accogliere anche



il Sig. Francesco Danesin, Presidente della Confraternita Dogale della Marca, accompagnato dalla sua delegazione, che si era unita in viaggio alla Confraternita del Formaggio del Piave Dop. Abbiamo quindi molto gradito i doni della Confraternita Dogale della Marca e anche a lei abbiamo voluto fatto assaggiare le eccellenze enologiche del nostri territorio.



Dopo un lauto pranzo conviviale ci siamo salutati con l'intento di rivederci quanto prima, magari a Busche di Cesiomaggiore.



## Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo VIAGGIARE TRA BELGIO E ALSAZIA

Tre giorni all'insegna della convivialità e del folklore in Alsazia e Vallonia, alla scoperta delle birre trappiste di Orval, Rochefort e Chimay, con visita alle rispettive abbazie, dove i monaci, oltre alla birra, producono anche gustosi formaggi. Durante il viaggio



sosta in Alsazia, terra di vini importanti e di ottimo cibo, dallo splendido paesaggio in questo periodo reso ancora più caratteristico dalla presenza delle cicogne e dei loro nidi e dalle case abbellite da una quantità infinita di fiori. Saranno un ottimo ricordo la



parte di noi. Il nostro GM è stato insignito cavaliere d'onore e l'accoglienza calorosa riservataci soprattutto per aver avuto il piacere per la prima volta di ospitare una confraternita italiana.

Primo giugno al museo delle campane di

Tellin, paese dove un tempo si fabbricavano campane, si è svolto il capitolo della Confraternita locale, i cui passaggi ufficiali sono scanditi dal rintocco della campana, simbolo del sodalizio. Questa confraternita che tutela le noci e l'ottimo distillato Djage (noci nel linguaggio locale) è composta da persone giovani e goliardiche che hanno rallegrato i convenuti con molte battute divertenti e dissetato i presenti con continui assaggi del loro liquore. Come sempre, chiusura con la cena di gala con ottimi piatti del territorio. Due giugno, Confraternita de la Bietrumè e de la Blanche de Namur, nella città sulla



Mosa, conosciuta soprattutto per la sua birra e i suoi dolci bonbons di caramello, nocciole e cioccolato. Ricevuti alla Maisons des Desserts, la miglior pasticceria della città, per la colazione, siamo stati accompagnati da un Molon (un giullare che un tempo girava la città sui trampoli per raccogliere elemosina per i poveri) che ci ha fatto da guida per la visita dei più importanti monumenti della città. Tre giugno, quarantesimo capitolo della Confrerie du Veritable Flammekueche in un piccolo paesino alsaziano nei pressi di Strasburgo. La Confraternita composta da ristoratori accoglie al pomeriggio i convenuti per la degustazione di tarte flambée a volontà accompagnata da cremant d'Alsace e birra locale con il sottofondo musicale di corni. Al termine della cerimonia, cena di gala con l'omaggio del bicchiere serigrafato per l'occasione.

## Compagnia dei Vignaioli e dei Tavernieri di Torgiano 41° CONVIVIO DELLA COMPAGNIA

Il 10 novembre la nostra Compagnia ha partecipato, sfilando con i paludamenti, alla Rievocazione della 'Guerra del Sale' che si svolge lungo le vie del borgo di Torgiano. Il giorno successivo, poi, festa di San Martino, come da tradizione statutaria, si è svolto il 41° Convivio della nostra Compagnia. Nella



splendida e suggestiva cornice del Castello di Rosciano, si sono date appuntamento le Consorelle ed i Confratelli per la cerimonia di intronizzazione di quattro nuovi associati. Si tratta della professoressa Loretta Bastianini, dell'ingegner Federico Betti, del giornalista

## Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana CINQUE STOCCAFISSI ED UNA CROCETTA ALL'ANCONITANA

Il Fortino Napoleonico sorge sul mare, a ridosso della spiaggia di Portonovo, uno degli angoli più amati e suggestivi della costa adriatica. Unico il panorama che si gode da questa storica struttura del 1810, realizzata per volontà di Napoleone Bonaparte. Negli anni '60 viene sottoposto ad un importante lavoro di recupero, nel rispetto delle linee architettoniche originali. Trasformato in albergo nel 1969, è giunto ai giorni nostri nel pieno della sua bellezza, continuando a rappresentare un simbolo per la splendida baia di Portonovo. È stata proprio questa magica ed esclusiva cornice a ospitare un evento che caratterizza gli appuntamenti della 'Accademia

enogastronomico Jacopo Cossater e del dottor Federico Bibi. Grande l'emozione quando c'è stata l'intronizzazione di



Loretta, compagna e vedova del nostro compianto Camerlengo, Massimo Alberti. Al convivio siamo stati onorati dalla presenza di una rappresentanza della Confraternita del Sambajon e dei Noaset di Chivasso (To) guidati dal loro Maestro di Cerimonie, Riccardo Biolo, con il quale c'è stato il rituale scambio di doni. Dopo la cerimonia ci siamo tutti ritrovati nella Sala Armi del Castello per la cena di gala, con un ricco spartito di prodotti del territorio

dello Stoccafisso all'Anconitana'. Affidare all'estro ed alla buona volontà di alcuni soci la preparazione dello stoccafisso, condividendo le proprie tradizioni familiari, ha consentito agli amanti di questo piatto prelibato di apprezzarne appieno la ricchezza e l'unicità del suo sapore. Un'occasione particolarmente gradita per condividere, assaporare e commentare - all'insegna dell'amicizia - il risultato del lavoro dei 'cuochi' che si sono generosamente prestati per l'evento. Circa cento ospiti hanno aderito all'invito, accolti in uno dei giardini più esclusivi del Fortino Napoleonico, a ridosso del mare. Profumi salmastri e vista sul golfo hanno fatto da cornice ad una elegante 'mise en place' preparata con maestria, su sapiente indicazione del maître del noto ristorante.



Non una competizione, nessuna gara, né vinti né vincitori, ma esclusivamente il piacere di condividere con amici una parte delle proprie tradizioni, dei propri ricordi, del calore di quei sentimenti che la frenesia di questa società tenta, inutilmente, di allontanare. Ad accogliere i graditi ospiti, un cocktail di benvenuto, in grado di accompagnare nel migliore dei modi la magica atmosfera del tramonto. 'BiancoNero', delicatissimo moscato con eleganti profumi di yellow rose, proposto dalla cantina Moroder, ha accompagnato sfiziosi antipasti fritti, a prova dei palati più esigenti. Quindi, un risotto Carnaroli stagionato 22 mesi, ai gamberi, zenzero e profumo di lime, di estrema eleganza e carattere, piatto ampiamente apprezzato dai commensali, che ne hanno scoperto l'attrattiva amplificata da un superbo Verdicchio dei Castelli di Jesi classico 'Terre Cortesi', prodotto dalla Azienda Vinicola Moncaro, un must del nostro territorio, apprezzato ben oltre i confini delle Marche. A seguire, il momento clou della serata. Cinque

stoccafissi preparati da altrettanti soci dell'Accademia. Come già detto, nessuna competizione fra i tavoli, ma solo il piacere di proporre – ciascuno con la propria ricetta – un antico piatto della tradizione cittadina, ormai conosciuto ed affermato in tutta la Nazione. Dicevamo cinque cuochi disposti a mettersi alla prova ed a sottoporsi ai giudizi dei presenti, tutti particolarmente esperti ed amanti del piatto protagonista della serata e, giustamente, esigenti. Ben riconoscibili per aver indossato i prescritti grembiuli da cuoco forniti dall'Hotel Fortino Napoleonico, i nostri amici hanno accompagnato e servito agli ospiti il prodotto del loro lavoro, oltre 20 chili di stoccafisso della migliore qualità, preparato con la perizia e l'amore che questo piatto richiede, per poter essere apprezzato in tutto il suo valore. Ai fornelli, non potevano mancare il Presidente dell'Accademia, Pericle Truja,

e la Vice, Paola Bellini, unitamente ai componenti del Consiglio Direttivo Cassandra Mengarelli e Giandomenico Papa. La cinquina vedeva la partecipazione di un nuovo socio, Andrea Pistoli, d'ufficio iscritto nella categoria dei "giovani". Unanime il giudizio positivo espresso dai presenti nei confronti di tutti i piatti proposti, circostanza che ha gratificato il lavoro dei cuochi e, soprattutto, dell'intera Accademia, molto legata a questa manifestazione. Lo stoccafisso è stato accompagnato, per questa occasione, da un'altro piatto fondamentale della tradizione cittadina, le crocette all'anconetana, magistralmente preparate dal socio Arvedo Masini. Una squisitezza marinara, proposta nel pieno rispetto della tradizione, a sigillo di una serata veramente indimenticabile. La cena non poteva trascurare una nota di dolcezza, colmata magistralmente da una Bavarese al Verdicchio brut, frutti di bosco e biscotto morbido al pistacchio. Una cena di tale valore,

### **Club Enogastronomico Viterbese CONVIVIALE NEL SEGNO DEL GENIO DI VINCI**

Quest'anno ricorrono 500 anni dalla morte di Leonardo da Vinci, avvenuta il 2 maggio 1519 ad Amboise (Francia), e il nostro Club ha celebrato l'italiano più famoso nel mondo con un incontro ispirato alla gastronomia del suo tempo, ai banchetti di cui fu stupefacente regista e ai tanti appunti sul cibo e sulla cucina che ha lasciato sparsi tra i suoi scritti e disegni. Sabato 1° giugno presso il ristorante Il Borgo



consumata in un luogo magico e suggestivo alle pendici del Conero, non poteva non prevedere un momento musicale, per suggellare il sentimento di amicizia e di condivisione che caratterizza il comune sentire dei soci dell'Accademia e dei loro graditi ospiti. L'occasione è stata fornita da un nuovo socio dell'Accademia, stimato professionista e cantautore per passione, l'avvocato Gianni Marasca. Accompagnato da uno storico musicista anconetano, Pino Gulizia, Marasca ha presentato una serie di brani classici del repertorio degli anni '60 e '70, concludendo la serata con alcune canzoni da lui composte ed interpretate in maniera coinvolgente. Una serata di particolare glamour che verrà certamente riproposta l'anno prossimo, nella migliore tradizione dell'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana.



abbiamo gustato gli ingredienti della cucina rinascimentale con i quali lo chef Eugenio Moschiano ha preparato piatti ispirati ai suggerimenti di Leonardo, assaggiando la zuppa preferita dall'artista e scoprendo che tra le più disparate invenzioni "attribuite" al genio fiorentino c'è anche il panino!! Seguendo le tappe principali degli spostamenti che Leonardo ha intrapreso cercando le occasioni più adatte ad esprimere il suo genio artistico e scientifico:

abbiamo iniziato con il contado toscano e con la Firenze medicea per trasferirci poi a Milano e infine abbiamo accompagnato il Maestro nel suo ultimo viaggio in Francia. Il menù, anzi la "lista dei servizi" è stato accompagnato da aneddoti, curiosità e notizie sul rapporto tra Leonardo e la gastronomia tenuto con maestria e simpatia dalla socia dott.ssa Barbara De

## **Confraternita del Formaggio Piave Dop FERRO, SPADE E MINIERE IN PROVINCIA DI BELLUNO**

“Nacque la guerra di Germania per diverse cagioni. Le principali furono (...) per le Miniere di ferro, che havevano Venetiani per lungo tempo posseduto oltra l’Alpi della Italia, le quali venivano portate in zoldo del territorio Bellunese, ivi si lavorano con gran copia di edifici. Essendo il ferro che si lavora in Belluno, di gran lunga migliore, più perfetto de tutti li altri che se ritrovano in questo stato. A questo tempo le vene di ferro vengono portate dal Col di Santa Lucia, ora giurisdittione del Reverendissimo di Trento. (...) Questo Ferro e Azzale (acciaio) si adopera gran parte del paese, e specialmente nelle Fucine, che danno doi milie spade all’anno di ogni sorte”. Monica Sandi ha iniziato da questa pagina della ‘Historia della città di Belluno’ di Giorgio Piloni, la sua narrazione su uno degli affascinanti aspetti della storia bellunese: la produzione di spade e il loro commercio. Per lavorare il ferro occorrono miniere di facile accesso, con una materia prima di buona qualità (siderite magnesio fero), legna per forni e aria per ossigenarli. Così le prime produzioni in scala media si hanno là dove si trovano insieme questi elementi. In provincia, soprattutto Agordino e Zoldo come, tra l’altro, attestano numerosi toponimi: Forno, Fusine, Fornesighe, Brusadaz, Pian del Forno, Molin, Pian del Bus, Livinal del Bus, Vallinferna, Miniere, Forno di Canale, Fursil. Notizie sulle miniere di questo sito sono presenti in documenti del 1177; e in documento del 1185 si legge che i principali forni del Bellunese e di Zoldo erano già in attività. Il massimo rendimento si ebbe intorno alla metà del 1600,

Dominicis. Al termine del convivio c’è stata la consegna dei distintivi e delle tessere associative ai nuovi iscritti, Simona Sebastiani e Salvatore Martines; in attesa della lettura della promessa, che è in calendario per il prossimo mese di novembre.

quando il materiale estratto permetteva il funzionamento contemporaneo di ben nove forni, otto veneti e uno vescovile. Tra i diversi manufatti prodotti, particolare rilievo avevano le spade. Una produzione che richiedeva grandi abilità. Lo spadaio non doveva solo sapere lavorare il ferro, ma avere un’approfondita conoscenza del materiale, delle tecniche di forgiatura e tempratura dell’acciaio; e saper valutare il bilanciamento della spada. Per questo, ci



doveva essere un lavoro di squadra. La bottega, infatti, era piena di professionalità diverse: dai garzoni al molatore, ossia l’artigiano a cui spettava la rifinitura e l’imbrunitura della lama, una volta che era stata forgiata. Ma il circuito era assai ampio; c’erano i lavoratori del cuoio, i sellai che creavano i foderi delle spade e i cinturoni. Per non parlare dei minatori, dei canopi (operai specializzati di origine tedesca, boema, ecc.), trasportatori, zattieri, i cavaatori di pietra (Bolzano Bellunese, Libano e Tisoi). Ma qual’era la



Castello di Andraz e miniere del Fursil



**Siderite magnesifera**  
Minerale ferroso ricco di manganese che si prestava alla fucinatura di lame che all'epoca venivano forgiate con la tecnica detta "a stoffa" cioè si univano a caldo, ossia martellandole assieme, lamine di acciaio e ferro finché si saldavano per bollitura.

dimensione della produzione? Lungo il torrente Ardo “..vi sono undici mulini, sei magli d’acqua, tre fucine che fanno fin 25 mille spade all’anno di ogni sorte” (dalla relazione di Marco Antonio Miari 1574). Trent’anni più tardi (1609) Francesco Zen scriveva di “Tre fusine, una è di Andrea Ferrara nella città, che può far al presente quattro mille spade all’anno, et le doi altre lontane dalla Città circa un miglio nel loco di Fisterre , l’una tenuta da Pietro da Formegan, che può fare circa doi mille spade all’anno che con le spadette sariano in tutto sei mille spade d’ogni sorte, e nell’altra di Pietro Bressanet compagni si fanno badili et zappe, la qual roba vien poi dispensata in parte in quella valle, sul Trevisan, et in parte nel Padovan”. Qualità oltre che quantità. Al punto che, verso la fine del 1500, i fratelli Ferrara a Pietro da Formegan, anziché limitarsi a incidere una lettera identificativa, presero a firmare per esteso le lame prodotte. L’apice del successo fa raggiunto quando le botteghe bellunesi

completavano le lame con else (fornimento) e impugnature sempre più raffinate ed eleganti. Come il ‘quadrotto’ che diventerà il tratto distintivo della produzione. Le spade diventano sempre più eleganti e con esse si forniscono anche foderi e cinturoni. Come e perché si esaurisce il distretto della spada? Intanto, dal ‘600, con l’apparire sulla scena delle armi da fuoco, cambiano le tecniche di combattimento. Venezia, riferimento della produzione bellunese, sposta in Val Trompia (delocalizzazione ante litteram!) la produzione delle armi da fuoco. E poi, comincia a scarseggiare sia la materia prima, sia il legname necessario ai forni. La produzione diventa via via sempre più antieconomica e le maestranze emigrano sia verso altri centri italiani (Brescia, Friuli, Maniago che poi produrrà coltelli) sia verso oltralpe. L’attento lavoro di molti ricercatori ha, fortunatamente, permesso di far conoscere persone (Pietro, Andrea e Zandonà Ferrara, Pietro da Formicano (Antonio, Giorgio e Zammaria–Antonio Da Romagno–Simeon Mamani o Manani) Biagio da Lamon, Giorgio e Giuseppe Giorgiutti di Agordo, Francesco Del Pizzol, Bernardino e Francesco Barcelloni) la cui fama è sopravvissuta - per a verità, molto più all’estero che dentro i partri confini - al tramonto della produzione.



**UNA BUONA LAMA**  
Forgiatura, amalgama del ferro con l'acciaio e la tempera => si forgiavano lame aventi un'anima bollita a strati alterni di acciaio dolce e di ferro, incamiciata in acciaio più duro, poi cementazione degli strati con carbone animale (escrementi animali e residui organici) e tempera della lama (acqua, urti vegetali, sali inorganici, oli, urina animale e umana). Pg. 26

Una lama di grande qualità poteva avere 18 strati

**DUREZZA E DUTTILITÀ**

La produzione di spade a Belluno arriva fino agli inizi del Settecento come a Sestavalle, che fa parte del distretto bellunese.

## **Club Enogastronomico Viterbese** **ALLA SCOPERTA DELLA TUSCIA**

L'incontro che chiude l'attività del primo semestre è un altro appuntamento alla scoperta del nostro territorio, che ci sorprende con luoghi ricchi di storia e leggenda. Abbiamo infatti visitato un angolo della Tuscia nel quale il tempo si è fermato al 1649, quando i Farnese sfidarono con superbia il Papato e della loro città-gioiello non rimasero che le rovine, oggi inglobate in un rigoglioso bosco che circonda Castro, città fantasma. Durante la passeggiata, accompagnati da una



## **Confraternita della Soppresa di Bassano del Grappa** **VENTI ANNI DI IMPEGNO: FESTEGGIATI I PRIMI QUATTRO LUSTRI.**

Si racconta che, all'inizio, c'era una competizione tra amici, tutti produttori di quell'insaccato noto come 'soppresa'. Una sfida come usava negli ambienti dove l'attenzione per i prodotti alimentari e la loro lavorazione, era massima. Poi, da confronto era uscita una proposta: perché non mettere assieme le esperienze per puntare, anche, alla promozione del prodotto? Ecco: venti anni fa, proprio da questi presupposti, nasceva la Confraternita delle Soppresa di Bassano del Grappa. Da allora, di strada ne è stata fatta molta e, per festeggiare i 20 anni, il presidente Bruno Valle ha chiamato a raccolta amici e confratelli. In tanti - alla fine erano

guida esperta, abbiamo percepito la potenza della Natura che tutto si riprende e colto, come in una foto, la vita della città fermatasi il giorno in cui tutto è stato saccheggiato e distrutto. E dopo la cultura storica non poteva mancare la cultura enogastronomica: conclusione della mattinata presso l'agriturismo Radichino a Ischia di Castro: l'azienda fu fondata negli anni '50 da Carmelo Pira che dalla terra nuragica portò un piccolo gregge di pecore sarde e l'esperienza casaria di generazioni. L'azienda è passata dai 60 ettari iniziali agli attuali 250, tutti in regime biologico certificato da oltre 25 anni. Oggi i fratelli Pira, Gianni e Tonino, creano pluripremiati formaggi a latte crudo, mentre le sorelle Pira, Piera e Francesca, elaborano i prodotti dell'azienda fondendo la tradizione sarda con le caratteristiche della cucina della Tuscia. Il menù ha proposto una cucina ricca e genuina a basso impatto ecologico, con prodotti realizzati in azienda, o comunque a filiera corta, come carne e salumi, formaggi, olio, miele e verdure.

rappresentate ben 18 Confraternite - si sono ritrovati nella accogliente cornice dell'agriturismo 'al Covolo' di Crespano del Grappa, pronti ad affrontare una sfida assai impegnativa con gli insaccati della



Confraternita e non solo. Perché già la colazione di benvenuto proponeva anche



trippe alla parmigiana! L'appuntamento aveva anche un altro significato. Da qualche anno, infatti, quattro Confraternite (con i padroni di casa, anche la Pasta Fresca, il Circolo Leonicensi dei Colli Berici e il Formaggio Piave dop) hanno deciso di organizzare assieme la propria festa annuale. Dopo l'avvio a Mel (2017, Piave) e l'incontro di Castione di Loria (2018, Pasta Fresca), ora è toccato alla Soppressa. Dopo la messa - col celebrante che ha rimarcato i valori della condivisione e della socialità che, da sempre, connotano il mondo delle Confraternite - c'è stato un primo momento di ufficialità. Il presidente Valle, ringraziati tutti presenti, ha tratteggiato rapidamente la storia della Confraternita.



“Oggi – ha commentato Valle – cresciamo ancora in numero e questo, anche per la giovane età di alcuni nuovi confratelli, è un segnale molto importante”. Ben otto i nuovi associati (Giuseppe Bisson, Alberto Braggio, Giuseppe Campagnolo, Camillo Ferraro, Sergio Gazzea, Emanuele Gottardo, Matteo Silvano Lazzarotto e Gianfranco Piotto), cui Valle ha rivolto questo invito “Sono certo che vorrete sempre essere all'altezza degli ideali che ci uniscono, e che contribuirete, in modo concreto a rafforzarli. La nostra Confraternita ha lo scopo di valorizzare la degustazione della carne suina insaccata, tipico prodotto veneto realizzato con modalità di lavorazione assolutamente tramandate di generazione in generazione. A voi il compito di saper cogliere quest'occasione e di trasmetterla ad altri”. Nello spirito delle 4 Confraternite, c'è stata anche l'intronizzazione di una nuova associata della ‘Piave’: Italina Ferro. Presente anche il presidente nazionale della FICE, Marco Porzio, che ha espresso il plauso delle Federazione per l'importante traguardo raggiunto. “E sono



certo – ha chiosato Porzio – che questo, lungi dall’essere considerato un traguardo, sarà piuttosto inteso come un punto di partenza per puntare a nuovi obiettivi”. Si è passati, quindi, a confrontarsi con lo spartito predisposto per l’occasione. Piatto della Confraternita

che, nell’occasione, festeggerà i suoi primi quarant'anni.

## Le Confraternite presenti.

Presidente FICE - Federazione Italiana Circoli Enogastronomici- Marco Porzio, Confraternita del Gorgonzola di Cameri, Confraternita La Caminaza, Pegaso - Confraternita Varzese Accademici del Salame, Confraternita del Cotechino magro, Confraternita Cavalieri della Birra Artigianale - Gruppo Treviso, Confraternita della Pasta Fresca, Confraternita del Formaggio Piave DOP, Congrega dei Radici e Fasoi, Circolo Enologico Leonicensi Colli Berici, Confraternita Dei Nostalgici del Tabar di Sant'Antonio Abate, Confraternita Helicens Fabula, S.N.O.D.A.R - Sovrano et Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto, Imperial Castellania di Suavia, Club 41 Venezia, Amici di Merlin Cocai, Confraternita del Baccalà alla Vicentina, Confraternita déi Fasoi in salsa còl busoèa forte de Bassàn, Academio dai Cjarsons.



ore 09.45 Ritrovo nella splendida cornice dell'Agriturismo **Al Covolo** di Crespano del Grappa (TV) per festeggiare insieme i **20 ANNI della Confraternita della Sopressa di Bassano del Grappa** e il rinnovo del sodalizio con le Confraternite: **TABARIN DELL'AMICIZIA**

ore 10.00 Colazione di benvenuto con trippa alla parmigiana, pancetta, porchetta della casa, sopressa fresca della Confraternita accompagnata da prosecco, raboso e acqua. Colazione dolce con caffè e brioch per chi lo desiderasse.

ore 11.00 SS Messa

ore 12.00 **Cerimonia dell'INVESTITURA dei nuovi Confratelli.**

ore 12.30 **Foto ricordo dell'evento con i paludamenti sociali.**

ore 13.00 **Pranzo del Ventennale**  
**Piatto della Confraternita** abbinato al Tai rosso del Circolo Enologico Leonicensi. Tagliatelle con ragù della casa tagliato a punta di coltello abbinato con vino Raboso. Gran spiedo di carni miste abbinato con vino Raboso con contorni di patate arrosto e fritte e verdure cotte e crude.  
 Carpaccio d'ananas con gelato alla vaniglia abbinato con vino Prosecco di Valdobbiadene.  
**Millefoglie del Ventennale**  
 Caffè e rasentini con Grappe di Bassano del Grappa.

ore 16.30 Presentazione delle Confraternite con lo **Scambio dei Doni** e saluti

Le adesioni devono pervenire entro e non oltre **Mercoledì 26 Giugno 2019**

Quota di partecipazione alla manifestazione:  
**Euro 25,00 adulti ed Euro 15,00 per i bambini fino a 10 anni.**

Presidente Sig. Vallo Bruno - E-mail [vallo.bruno@varese.it](mailto:vallo.bruno@varese.it) - Cell. 348 6764570

**AFFRETTATEVI  
 POSTI LIMITATI**



Via Madonna del Covolo, 154 - 31017 Crespano del Grappa (Treviso) tel. 0423-538980 - 338-8330663

[www.confraternitadellasopressa.it](http://www.confraternitadellasopressa.it)

(sopressa stagionata 18 mesi, lardo legato e impacchettato, guanciale, speck), tagliatelle con ragù della casa tagliato a punta di coltello, gran spiedo di carni miste, carpaccio d’ananas con gelato alla vaniglia e millefoglie del ventennale. IL tutto accompagnato da Tai rosso del Circolo Leonicensi, Raboso e Prosecco di Valdobbiadene. Prima del tradizionale scambio di doni, presente anche il consigliere regionale Maurizio Conte che ha ricordato la legge con la quale il veneto ha istituito il registro delle Confraternite, c’è stata la consegna di una targa ai fondatori della Confraternita: Leonida Diego Bussolaro, Bruno Ottavio Valle, Bruno Neri, Ennio Bussolaro e Mario Astuni. Poi la conclusione e l’arrivederci al 2020 quando a organizzare l’incontro delle quattro (in verità, l’anno prossimo ne entrerà una quinta: quella della Corniola Cordenese) sarà il Circolo Leonicensi



## Confraternita del Formaggio Piave Dop SEDICI CONFRATERNITE SALGONO A NATE DI BORGO VALBELLUNA.

La prima edizione, giusto un anno fa, aveva avuto un indubbio successo. Scaturito dal pretesto di rinnovare il gemellaggio tra la 'Piave' e lo SNODAR, l'incontro aveva visto la presenza di altre sette Confraternite, salite alla sede degli alpini a Nate di Borgo Valbelluna (Belluno). Così, a dodici mesi di distanza, la 'Piave' ha pensato di replicare l'appuntamento e di invitare altre realtà venete del mondo delle Confraternite. Un invito che è



stato prontamente accettato dallo SNODAR, dall'Imperial Castellania di Suàvia, dalla Pasta Fresca, dal Circolo Leoniceno dei Colli Berici, dalla Soppresa di Bassano, dalla Polenta di Vigasio, dai Bigoi al Torcio, dalla Corniola, la Dogale della Marca, dal Raboso e dall'Incrocio Manzoni, dai 12 Apostoli, dalla Tavola Veneta, dal Baccalà alla vicentina, dall'Ingorda del Musetto e dai Radici e Fasioi. L'incontro è stato caratterizzato anche da un altro importante momento: una valutazione della legge regionale che ha istituito il Registro delle Confraternite e del relativo regolamento attuativo. Un confronto nobilitato dalla presenza dell'assessore regionale Federico Caner e dei consiglieri Franco Gidoni e Maurizio Conte. Se unanime è stato l'apprezzamento per il contenuto della legge ("Va ricordato – ha commentato Fabio Bona, presidente della 'Piave' - che il Veneto è una

delle prime regioni a deliberare in questo settore”), qualche osservazione è stata mossa al regolamento, un po' troppo complesso e forse eccessivamente burocratico. Recependo le osservazioni, l'assessore Caner si è riservato di convocare, dopo l'estate, una riunione per delineare le necessarie integrazioni. A Nate c'era anche Stefano Cesa, sindaco del neonato comune di Borgo Valbelluna, risultato del referendum di primavera che ha determinato l'unione di Trichiana, Mel e Lentiai. Tempi contenuti per la, davvero molto partecipata, parte ufficiale dell'incontro. Con i saluti delle autorità che hanno posto l'accento sulle enormi potenzialità in capo alla rete delle Confraternite nell'ottica di promozione dell'enogastronomia veneta. “Oggi registriamo – ha detto Caner – un altro riconoscimento molto importante: le Colline del Prosecco sono, infatti, state inserite nel novero delle realtà patrimonio mondiale dell'umanità”. Parole di plauso per l'iniziativa, che rinsalda legami già forti tra le Confraternite venete, sono arrivate da Antonio Bortoli, direttore generale di Lattebusche. Che ha anche, celiando, affermato che “Dobbiamo imparare molto dall'attività della Confraternita del Formaggio Piave dop, perché non è certo facile riunire in questo ambiente un assessore, due consiglieri regionali e il sindaco di uno dei più



importanti comuni del Bellunese!”. Dopo la messa c’è stata anche l’intronizzazione di un nuovo confratello della ‘Piave’. Paludamenti,

versione estiva (la cipolla in luogo della pancetta rosolata) del piatto ormai conosciuto anche lontano dai confini



medaglia di san Lucio e forma di Piave sono stati consegnati a Paolo Remini. Tante Confraternite e uno spartito di particolare spessore. Dalle 10, gli ospiti erano accolti con caffè, dolcetti e stuzzicanti fette di insaccati. Dietro le quinte, intanto, Antonio Roccon e i suoi collaboratori della Radici&Fasioi lavoravano alacremente per preparare la

regionali. Appena un po’ più appartati, sudavano i responsabili della polenta e dello spiedo, che avrebbero rappresentato il ‘piatto di mezzo’ della giornata. Conclusa con i dolci (una straordinaria passerella di prodotti realizzati dalle sapienti mani delle ospiti; per loro, un piccolo omaggio delle ‘Piave’) e un freschissimo gelato Lattebusche. Come ricordo dell’incontro 2019, la ‘Piave’ aveva chiesto al proprio confratello, Giuseppe De Lazzer, di realizzare un ‘cuc’. Si tratta, come ha ricordato lo stesso autore, di un fischietto, realizzato in creta, che imita perfettamente il verso del cuculo. Le abili mani degli artigiani bellunesi ne realizzavano, soprattutto, in forma di animaletti. Per questa occasione, invece, De Lazzer ha pensato a uno spicchio di formaggio (Piave, ovviamente) nel quale si trova benissimo anche un topolino



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

### CJARSONS



Ingredienti per 4 persone

Per la pasta gnocco: kg. 1 di patate farinose, 400 grammi circa di farina 00, 2 uova intere, sale.

Per il "pastum" (ripieno): kg. 0,5 di ricotta fresca, una manciata di uvetta sultanina, 120 grammi di amaretti sbriciolati, prezzemolo tritato q.b., 1 uovo, 1 cucchiaio di cannella in polvere, un pizzico di sale.

Preparazione.

In una terrina amalgamare insieme la ricotta, gli amaretti, l'uvetta, la cannella, il prezzemolo, l'uovo e il sale; mettere in frigorifero e lasciare riposare. Nel frattempo



lessare e schiacciare le patate; lasciare raffreddare, quindi aggiungere le uova, il sale, la farina e impastare il tutto. Fare dei grossi gnocchi e schiacciarli con le dita fino a formare dei dischetti. Mettere un cucchiaio di impasto in ogni disco e chiuderlo a cappello. Farli bollire in abbondante acqua salata e condire con burro fuso, ricotta affumicata e cannella.





Il fondatore  
Francesco Mazzoli

*Affermare valori  
e finalità delle  
Confraternite*

Nuova Enofice  
bimestrale di informazione e  
cultura enogastronomica  
Anno IX - numero 3/2019  
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](http://www.confraternitefice.it)  
pubblicità: Marco Porzio  
email:  
[presidente@confraternitefice.it](mailto:presidente@confraternitefice.it)

[stampa@confraternitefice.it](mailto:stampa@confraternitefice.it)

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

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



Mario Santagiuliana  
ex Presidente