

NUOVA

ENOFICE

Anno IX numero 4 - sett. ott. 2019

Bimestrale di informazione e cultura enogastronomica

FEDERAZIONE ITALIANA
CONFRATERNITE ENOGASTRONOMICHE



F.I.C.E.

Organo ufficiale della F.I.C.E.

La rivista delle Confraternite Enogastronomiche



in questo numero

**38° Raduno
nazionale
F.I.C.E.**

**Lampascione
Storia e Ricette**

**Lumaca
di montagna**

SOMMARIO



Calendario manifestazione	pag. 3
Editoriale Presidente F.I.C.E.	pag. 4
Editoriale Direttore Responsabile	pag. 5
SPECIALE - 38° Raduno Nazionale	pag. 6
Territorio • Cultura • Gastronomia - Lampascione	pag. 11
Territorio • Cultura • Gastronomia - Lumaca di montagna	pag. 15
LIBRO FICE - Qui starete benissimo ricette e storie	pag. 17
NOTIZIE DALLE CONFRATERNITE	
Helicensis Fabula - Borgo San Dalmazzo (Cuneo)	pag. 18
Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo - Sizzano (Novara)	pag. 19
Accademia dello Stoccafisso all'anconitana - Ancona	pag. 20
Confraternita Dogale della Marca - Mogliano Veneto (Treviso)	pag. 22
Confraternita dogale della marca - Mogliano Veneto (Treviso)	pag. 23
Club Enogastronomico Viterbese - Bagnaia (Viterbo)	pag. 24
Confraternita dei Bigoi al Torcio - Limena (Padova)	pag. 25
Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo - Sizzano (Novara)	pag. 27
Circolo Enogastronomico Lombardo "La Franciacorta" - Rovato (Brescia)	pag. 28
Il saluto a Vinicio Bernardi	pag. 30
Civiltà del convivio	pag. 31
RICETTE DELLE CONFRATERNITE	
Tapulone di Borgomanero	pag. 34
Tortél Dóls	pag. 35
Ricetta dei "Radici e Fasoi"	pag. 37
COLLABORAZIONI	
Osteoporosi ed alimentazione	pag. 38
Non solo maiale	pag. 40

Nuova Enofice

bimestrale di informazione e cultura enogastronomica

Anno IX numero 4/2019

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

Milla Prandelli

Hanno collaborato:

Marco Porzio

Renato Paini

www.confraternitefice.it

pubblicità: Marco Porzio

email:

presidente@confraternitefice.it

stampa@confraternitefice.it

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

Si ringraziano particolarmente tutti i privati, le associazioni, gli enti e le aziende che hanno collaborato e condiviso la finalità culturale.

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



CALENDARIO MANIFESTAZIONI

FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI CALENDARIO MANIFESTAZIONI ANNO 2019-2020

MESE DI NOVEMBRE 2019

SABATO/DOMENICA	09/10	- Compagnia dei Vignaioli e dei Tavernieri di Torgiano – 42° Convivio
DOMENICA	10	- Ordine Obertengo dei Cavalieri del Raviolo e del Gavi – Convivio d’Autunno 2019
VENERDÌ/DOMENICA	15/17	- Enohobby Club Confraternita Panormita – Convivio 2019
DOMENICA	17	- S.n.o.d.a.r.– Festa dedicata alla Donna
DOMENICA	24	- Confraternita del Vino e Panissa – Convivio 2019
DOMENICA	24	- Confraternita del Capocollo – 13° Festa della Grugnata

MESE DI DICEMBRE 2019

DOMENICA	01	- Helicensis Fabula – Convivio 2019
----------	----	-------------------------------------

MESE DI GENNAIO 2020

SABATO	11	- Raduno confraternite piemontesi
VENERDÌ/DOMENICA	17/19	- Congrega dei Radici e Fasoi – Incontro con le Confraternite
DOMENICA	19	- Antica Cunsurtarija dal Tapulon – Convivio 2020

MESE DI APRILE 2020

DOMENICA	05	- Confraternita del Gorgonzola di Cameri – Convivio 2020
----------	----	--

MESE DI GIUGNO 2020

DOMENICA	07	- Circolo Enologico dei Colli Berici – 40° Anniversario del circolo
DOMENICA	14	- Circolo Enogastronomico Lombardo “LA FRANCIACORTA” – Convivio 2020

MESE DI OTTOBRE 2020

GIOVEDÌ/DOMENICA	01/04	- FICE – 39° RADUNO NAZIONALE – AED ABTM – Modena
------------------	-------	---

Editoriale Presidente F.I.C.E.

AFFERMARE VALORI E FINALITÀ DELLE CONFRATERNITE



Carissimi confratelli, condivido con piacere la gioia per il processo di miglioramento che sta coinvolgendo la nostra Federazione in questo periodo e in particolar modo in queste ultime settimane in cui molte cose sono state fatte, con la speranza che tutti ne vogliate essere partecipi. Innanzitutto, in occasione del 38° Raduno Nazionale Fice che si è svolto all'inizio di ottobre, hanno fatto il loro esordio i nuovi collari del direttivo Fice e sono state presentate le nuove brochure che sono a disposizione di tutte le Confraternite per farci conoscere ancora meglio.

Sempre in questa occasione abbiamo consegnato i primi kit formati dallo spillino e dalla toppa ricamata con il logo Fice da applicare a mantelli e gonfaloni come senso di appartenenza. Continueremo a distribuirli a tutte le Confraternite iscritte in occasione dei loro convivi, ma vi ricordo che sono anche disponibili per tutti gli associati con un piccolo contributo, pari al costo, affinché tutti si possa esibire con orgoglio l'adesione alla Federazione.

Non ultimo e certamente non

meno importante è stato presentato il libro "QUI STARETE BENISSIMO – Ricette e storie delle Confraternite Enogastronomiche Italiane" il testo realizzato da me in qualità di Presidente della FICE in collaborazione con NOMOS EDIZIONI, che ha incontrato un notevole interesse e che spero possa essere veicolo di incontro con chi ancora non conosce la nostra realtà grazie alla distribuzione in tutte le librerie.

Infine, ve ne sarete resi conto proprio ricevendo la copia che state leggendo, abbiamo riorganizzato la nostra rivista "NUOVA ENOFICE" cercando di ampliare i contenuti culturali e di migliorare la veste grafica per renderla sempre più accattivante.

Colgo quindi l'occasione per ringraziare il nuovo direttore responsabile che da questo numero ha deciso, assieme al suo staff, di condividere con noi questa sfida e il consigliere Renato Pains che mi sta dando un grande aiuto nel realizzare questo progetto, ma permettetemi anche di ringraziare Silvano Cavallet che ha rivestito il ruolo di direttore responsabile della rivista fino al numero scorso

dando il suo contributo a questo percorso di rinnovamento.

Ho lasciato in ultimo il ringraziamento più caloroso che, a nome mio e della Confraternita organizzatrice, è doveroso a tutte le persone che hanno voluto partecipare al nostro 38° Raduno Nazionale Fice che si è tenuto dal 03 al 06 ottobre 2019 a Moncalieri (To) rendendolo un evento davvero ben riuscito.

Ma soprattutto il mio personale grazie è per la Confraternita della Tripa di Moncalieri che con enorme sforzo, con grande amicizia e puntuale preparazione ci ha accolto in occasione del Raduno facendoci trascorrere splendide giornate.

Vi ringrazio ancora per la sentita 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
Presidente FICE



Editoriale Direttore Responsabile - Milla Prandelli

IL MIO RINGRAZIAMENTO E SALUTO AL DIRETTIVO E A TUTTI I SOCI DELLE CONFRATERNITE ADERENTI ALLA FEDERAZIONE



millastrandelli@yahoo.it

“Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non ha mangiato bene”, diceva la scrittrice inglese Virginia Wolf, trovandomi assolutamente concorde.

Cibo e bevande non sono solo nutrimento del corpo, ma ancor più lo sono dell'anima e del cuore.

E io, oggi, più che mai, sono emozionata e sento i palpiti nel petto nel dare il saluto al direttivo e a tutti i soci delle confraternite aderenti alla "Federazione Italiana Circoli Enogastronomi-

ci", di cui faccio parte per tramite la Confraternita Enogastronomica Bresciana della Grappa, Vini e Antichi Sapori.

L'emozione nell'assumere la direzione del giornale che ci racconta e rappresenta è tanto grande quanto grande è la mia passione per tutto ciò che narra l'italica bellezza e tra di esse le ricette tradizionali, i prodotti tipici, i distillati e il ' nettare di Bacco'.

L'Italia è, a mio parere, un insieme vario e variegato di meraviglie, che cercherò e cercheremo di descriverci in un viaggio a 360 gradi con-

dotto tra quanto di ineguagliabile ci offrono la penisola e le isole.

Attendo i vostri suggerimenti, le idee e i commenti, certa che si creerà uno spazio armonioso di confronto e di scoperta delle nostre bontà.

A tutti auguro di incontrarci presto a tavola e di ritrovarci, come dice la tradizione, con le gambe sotto a un tavolo.

Il vostro direttore

Milla Prandelli



SPECIALE

GRANDISSIMO SUCCESSO PER IL 38° RADUNO NAZIONALE F.I.C.E. OTTOBRE MONCALIERI (TO)

FEDERAZIONE ITALIANA
CIRCOLI ENOGASTRONOMICI



La Confraternita d'La Tripa di Moncalieri ha ospitato il 38° Raduno Nazionale FICE

Il 38° Raduno F.I.C.E.- Federazione Italiana Circoli Enogastronomici si è svolto a Moncalieri, Langhe e Torino dal 3 al 6 ottobre 2019, ad organizzare l'evento, unitamente alla Federazione, è stata la Confraternita d'La Tripa di Moncalieri che ha festeggiato il suo 50°anno accademico. Erano ben 47 i Circoli aderenti all'evento per un totale

di oltre 300 persone. Sono state giornate molto intense per i partecipanti al Raduno, sia dal punto di vista enogastronomico che culturale.

Giovedì 3 ottobre pomeriggio i partecipanti sono stati accolti per un aperitivo di benvenuto, a base di prodotti tipici locali, nel Giardino delle Rose adiacente al Castello di Moncalieri, dalle autorità locali nella persona del Sindaco Paolo Montagna, del Presidente FICE Marco Porzio e del Gran Pri-

ore Reggente della Confraternita d'La Tripa Livo Poggio, ha avuto così inizio il 38° Raduno Nazionale F.I.C.E. E' seguito poi il trasferimento in autobus al "Museo dell'Automobile di Torino" con la visita guidata che ha fatto "viaggiare" con la fantasia e nel tempo i visitatori partendo dall'automobile a molla di Leonardo del 1478 per arrivare ai giorni nostri. La giornata si è conclusa con la cena di convivio presso il Ristorante "Ca Mia" di Moncalieri.



Venerdì 4 ottobre c'è stato il Tour delle Langhe, Patrimonio Unesco, passando per i luoghi più caratteristici e panoramici di questo incantevole territorio, con sosta al Belvedere di La Morra per ammirare questi luoghi mozzafiato e fare qualche scatto fotografico. A metà mattina gli ospiti si sono trasferiti nel salone del chiostro del Castello di Barolo, dove il Presidente FICE Marco Porzio ed il Gran Priore Reggente della Confraternita D'La Tripa Livio Poggio, hanno salutato il Sindaco Renata Bianco, prima donna, seppur con un riconoscimento onorario, ad

essere ammessa in questa Confraternita di soli uomini. Ha portato il suo saluto anche il Presidente Proloco Barolo, Italo Cabutto. C'è stata poi una presentazione sulle "Origini del Barolo" da parte di Federico Scarzello, Presidente Enoteca Regionale Barolo e Assessore con delega al vino e all'agricoltura del comune di Barolo rimarcando che questo vino porta il nome del territorio, cosa inusuale nei secoli scorsi, e ricordando che al Barolo è stata data la definizione di "Re dei Vini e Vino dei Re". Ha fatto seguito nel cortile esterno una degustazione di Barolo d'annata con

assaggio formaggi e salumi tipici in particolare il salame di trippa. Sfilando nelle vie cittadine, con i variopinti paludamenti, i partecipanti sono arrivati alla cantina Marchesi di Barolo dove, prima si è svolto nel ristorante un pranzo con piatti prelibati ed ottimi vini e dopo, è stato il momento di una interessante visita guidata alla cantina. In serata nel Castello Reale di Moncalieri presso il "Salone della Cavallerizza" ha avuto luogo una sontuosa cena degna di questo luogo.



Sabato 5 ottobre i partecipanti al Raduno hanno fatto, in autobus, un piccolo tour della città di Torino, recandosi poi in una delle zone più panoramiche della città, la Basilica di Superga, per visitare le Tombe Reali dei Savoia e il monumento dedicato al Grande Torino. Per mezzogiorno gli organizzatori hanno scelto "Eataly Torino", qui

è stato servito il pranzo presso la "sala dei Duecento" e la "sala Punt e Mes" con degustazione finale di cioccolato tipico piemontese. Anche il pomeriggio è stato molto interessante con la visita guidata al famoso e rinomato Museo Egizio di Torino. Per la cena di gala i presenti si sono trasferiti al Ristorante Hermitage di Avigliana, incante-

vole location sulle sponde dei laghi. Durante la serata è avvenuta la consueta "chiamata" delle Confraternite con lo scambio dei doni. Ogni Confraternita ha omaggiato alla Confraternita d'La Tripa un prodotto, un libro o altro segno del proprio territorio. La stessa cosa ha fatto La Tripa per tutti i partecipanti.



Domenica 6 ottobre giornata conclusiva del Raduno ha avuto inizio con ritrovo delle Autorità, Confratelli, Commendatori d'Onore, Rappresentanze, Ospiti ed Amici in Piazza Vittorio Emanuele II a Moncalieri, per trasferirsi poi in corteo alla "Collegiata di Santa Maria della Scala" dove si è svolta una commovente Santa Messa per le Confraternite, accompagnata da una bellissima corale. All'uscita da Messa, il corteo dei paludati, accompagnati dall'Associazione Filarmonica Moncalieri, ha sfilato per le vie cittadine sino al salone delle Feste del Castello Reale di Moncalieri, qui il Gran Priore Reggente della Confraternita d'La Tripa di Moncalieri ha salutato i partecipanti ed in presenza delle Autorità si è svolta la solenne cerimonia di apertura del 50° anno accademico della Con-

fraternita d'La Tripa di Moncalieri. Durante questa cerimonia Indro Neri, editore, scrittore, giornalista, nonché appassionato di gastronomia italiana e straniera ha parlato della trippa di cui è un grande appassionato e conoscitore avendo anche scritto molto in materia. È seguita poi la presentazione ufficiale, in anteprima, del **libro della FICE "QUI STARETE BENISSIMO – Ricette e storie delle Confraternite Enogastronomiche Italiane"**, un libro che racconta la storia e le origini di molte confraternite italiane con le ricette tradizionali del proprio territorio. Trasferimento poi alla "Fiera della Trippa di Moncalieri", giunta alla sua X edizione, dove la Confraternita d'La Tripa, in presenza del Sindaco, ha dato il benestare riguardo alla giusta cottura della trippa che cuoceva nel Pen-

tolone dei Guinness, la cui capienza massima era di 25 quintali, e quindi in presenza delle autorità si è proceduto all'avvio della distribuzione della "Trippa alla Savoiarda", centinaia di persone erano in fila per la degustazione, alla fine sono stati distribuiti 3000 pasti. La parte finale della giornata e del Raduno si è svolta nella Palazzina di Caccia di Stupinigi dove c'è stato il pranzo conviviale e poi il saluto finale a tutti i partecipanti a questo 38° Raduno FICE. Ciascun partecipante serberà nel cuore un bellissimo ricordo di queste 4 giornate, vissute in amicizia e convivialità, oltre che immersi nella cultura di questa bella Italia che non finisce mai di incantare per le sue meraviglie.

Margherita Peta



1. FICE – FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI
2. ACCADEMIA ITALIANA DELLA COSTINA – COAREZZA DI SOMMA LOMBARDO (VARESE)
3. AED - ASSOCIAZIONE ESPERTI DEGUSTATORI ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA – MODENA
4. ASSOCIAZIONE CULTURALE EUROPEA LA TAVOLA VENETA – VENEZIA
5. ASSOCIAZIONE CULTURALE GREAT INTERNATIONAL EVENTS – PINEROLO (TORINO)
6. CIRCOLO ENOGASTRONOMICO "IL SARACENO" – RAVANUSA (AGRIGENTO)
7. CIRCOLO ENOGASTRONOMICO DELLA ROVERE (SAVONA)
8. CIRCOLO ENOGASTRONOMICO LOMBARDO "LA FRANCIACORTA" – ROVATO (BRESCIA)
9. CIRCOLO ENOLOGICO LEONICENO "COLLI BERICI" -LONIGO (VICENZA)
10. COMPAGNIE DU S.A.R.T.O. – PORTIQUE DI CHIVASSO
11. CONFRATERNITA AMICI DEL PORCELLO – SAN PAOLO (BRESCIA)
12. CONFRATERNITA DEI BIGOI AL TORCIO – LIMENA (PADOVA)
13. CONFRATERNITA DEI GRASS – PIACENZA
14. CONFRATERNITA DEL BACCALA' DI COSENZA – COSENZA
15. CONFRATERNITA DEL BAGNET, DEL DOLCETTO E DEL MOSCATO DI MANGO – MANGO (CUNEO)
16. CONFRATERNITA DEL CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA – MARTINA FRANCA (TARANTO)
17. CONFRATERNITA DEL COTECHINOMAGRO – SPESSA (PAVIA)
18. CONFRATERNITA DEL FORMAGGIO PIAVE DOP – BUSCHE DI CESIOMAGGIORE (BELLUNO)
19. CONFRATERNITA DEL GORGONZOLA DI CAMERI –FARA NOVARESE (NOVARA)
20. CONFRATERNITA DEL NEBIOLO DI LURAS – LURAS (SASSARI)
21. CONFRATERNITA DEL PAMPASCIONE SALENTINO – ALEZIO (LECCE)
22. CONFRATERNITA DEL RADICCHIO ROSSO DI VERONA IGP – VERONA
23. CONFRATERNITA DEL SAMBAJON E DIJ NOASET – CHIVASSO (TORINO)
24. CONFRATERNITA DEL TORTELLO CREMASCO – CREMA (CREMONA)
25. CONFRATERNITA DEL VINO RISO E GORGONZOLA – NOVARA
26. CONFRATERNITA DELLA BAGNA CAODA DI FAULE – FAULE (CUNEO)
27. CONFRATERNITA DELLA FRITTOLA CALABRESE – LA QUADARA – SAN FILI (COSENZA)
28. CONFRATERNITA DELLA GRAPPA E DEL TOMINO DI CHIAVERANO – CHIAVERANO (TORINO)
29. CONFRATERNITA DELLA NOCCIOLA TONDA E GENTILE DI LANGA – CORTEMILIA (CUNEO)
30. CONFRATERNITA DELLA PASTA FRESCA – SAN MARTINO DI LUPARI (PADOVA)
31. CONFRATERNITA DELLO SPIEDO TRADIZIONALE BRESCIANO - GUSSAGO (BRESCIA)
32. CONFRATERNITA DOGALE DELLA MARCA – MOGLIANO VENETO (TREVISO)
33. CONFRATERNITA ENOGASTRONOMICA BRESCIANA DELLA GRAPPA, VINI E ANTICHI SAPORI - BRESCIA
34. CONFRIERIE DE GASTRONOMIE NORMANDE "LA TRIPIERE D'OR" – CAEN (FRANCIA)
35. CONGREGA DEI RADICI E FASIOI -SUSEGANA (TREVISO)
36. CONSOCIAZIONE "HELICENSIS FABULA" – BORGO SAN DALMAZZO (CUNEO)
37. CREDENZA VINICOLA DI CALUSO E DEL CANAVESE – CALUSO (TORINO)
38. ENOHOBBYCLUB CONFRATERNITA PANORMITA -PALERMO
39. GRAZIOSO ORDINE DELLE SCURE LAVANDERE – SETTIMO TORINESE (TORINO)
40. IMPERIAL CASTELLANIA DI SUAVIA – SOAVE (VERONA)
41. MAGISTERO DEI BRUSCITTI DA BUSTI GRANDI - BUSTO ARSIZIO (VARESE)
42. MAGNIFICA CONSORTERIA DEI GAMBERAI – SETTIMO TORINESE (TORINO)
43. ORDINE DEI MAESTRI COPPIERI DI ALERAMO – CASALE MONFERRATO (ALESSANDRIA)
44. ORDINE DELL'AMARENA E DEL NEBIOLO DI SIZZANO – SIZZANO (NOVARA)
45. SOVRANO ET NOBILISSIMO ORDINE DELL'AMARONE E DEL RECIOTO DELLA VALPOLICELLA – SANT'AMBROGIO DI VALPOLICELLA (VERONA)
46. VENERABILE CONFRATERNITA DEL BACALA' ALLA VICENTINA -SANDRIGO (VICENZA)
47. CONFRATERNITA D'LA TRIPA – MONCALIERI (TORINO)

LAMPASCIONE

Tratto dal libro del prof. Massimo Vaglio



DIFFUSIONE ED UTILIZZAZIONE

Plinio il Vecchio, che più di altri si è soffermato sull'aspetto commerciale dei lampascioni, afferma che ai suoi tempi ottimi bulbi provenivano da Magara, città della Grecia; i migliori in assoluto però erano quelli provenienti dall'attuale Crimea, poi quelli africani ed infine quelli pugliesi. Ciò dimostra come questi bulbi fossero a quei tempi molto noti ed apprezzati un po' per tutto l'Impero. Oggi non è più così. Infatti i lampascioni non sono ovunque considerati a fini gastronomici, o per lo meno non in modo apprezzabile, e nonostante l'incipiente globalizzazione la lorto roccaforte rimane sostanzialmente la Puglia seguita dalla Basilicata, dalla Calabria e a lunghissima distanza dalle altre regioni meridionali. Lì si ritrova spesso a Roma e nelle grandi città del Nord dove più rilevante è stato il fenomeno dell'immigrazione dalle regioni tradizionalmente utilizzatrici. Fino agli anni venti del secolo scorso dalla sola Provincia di Foggia venivano esportati qualche migliaio di tonnellate di lampascioni all'anno,

successivamente la loro produzione si è andata via via fortemente ridimensionando soprattutto a causa della "battaglia del grano" che portò alla messa a coltura di enormi estensioni di pascoli, loro naturale habitat e ancora più recentemente ad opera delle arature meccaniche profonde. Oggi la produzione locale non riesce a coprire le tuttora notevoli richieste di mercato che vengono soddisfatte facendo ricorso all'importazione specialmente dal Marocco e dalla Tunisia, dove vengono procurati arando grandi estensioni di terre vergini predesertiche. Queste importazioni servono ad alimentare anche diverse industrie conserviere prevalentemente pugliesi che producono lampascioni al naturale e sott'olio esportandoli negli USA, Brasile, Canada dove originariamente venivano acquistati da consumatori italiani e che ormai hanno conquistato anche i palati indigeni.

NOTIZIE STORICHE SUL LAMPASCIONE

Il lampascione veniva usato, oltre che nell'alimentazione, anche nella medicina popolare per le proprietà diuretiche ed emollienti, nel-



la cosmesi per lenire pelli arrossate, secche e screpolate. Già conosciuto agli egizi, greci e romani, le sue virtù furono sperimentate sin dal I secolo d.C. dal famoso medico greco Galeno che lo prescriveva come diuretico, lassativo, depurativo e afrodisiaco, decantandone le virtù, ma mettendo anche in allarme per le flatulenze che il suo consumo comporta. Il poeta Ovidio ne consigliava l'uso nelle arti amatorie fornendo anche una classificazione sulle qualità dei lampascioni in base alla provenienza. Di tale classificazione troviamo conferma nella Naturalis Historia di Plinio ove riporta: "I bulbi di Megara stimolano al massimo grado il desiderio amoroso". A questo punto viene spontaneo immaginare la grande richiesta di tale merce e le più probabili speculazioni da parte dei mercanti tanto che, sotto l'Imperatore Diocleziano, ne venne calmierato il prezzo. Dopo l'epoca romana, ove veniva offerto come cibo propiziatorio nei pranzi nuziali per il suo potere afrodisiaco, il suo apprezzamento continuò in epoche più recenti tanto che diverse



la grandezza di ogni bulbo e lavorano con pochi ma energici e precisi colpi del loro pasante atrezzo. La loro giornata continua generalmente sino a quando non avranno riempito il capace paniere che si sono portati appresso e finisce in paese ad un crocicchio, dove nella stessa serata convertiranno in moneta il frutto del loro duro lavoro. Per codesti indomiti spiriti liberi, questa attività offre un'alternativa al non meno duro lavoro di bracciante agricolo, ma soprattutto il vantaggio di non dover sottostare alle dipendenze di alcuno.

COLTIVAZIONE DEL LAMPASCIONE

In Puglia sino ad oggi la coltivazione del lampascione non è stata ancora praticata se non a scopo sperimentale, ovvero i numerosi tentativi che pur ci sono stati non hanno sortito esiti soddisfacenti. La causa principale, a detta dei ricercatori e degli agricoltori che pionieristicamente si sono cimentati in questa innovativa impresa, risiede principalmente nelle difficoltà della raccolta del bulbo che ha la capacità di insinuarsi nel terreno sino alla profondità di 50 – 60 centimetri. Fra le varie tecniche di

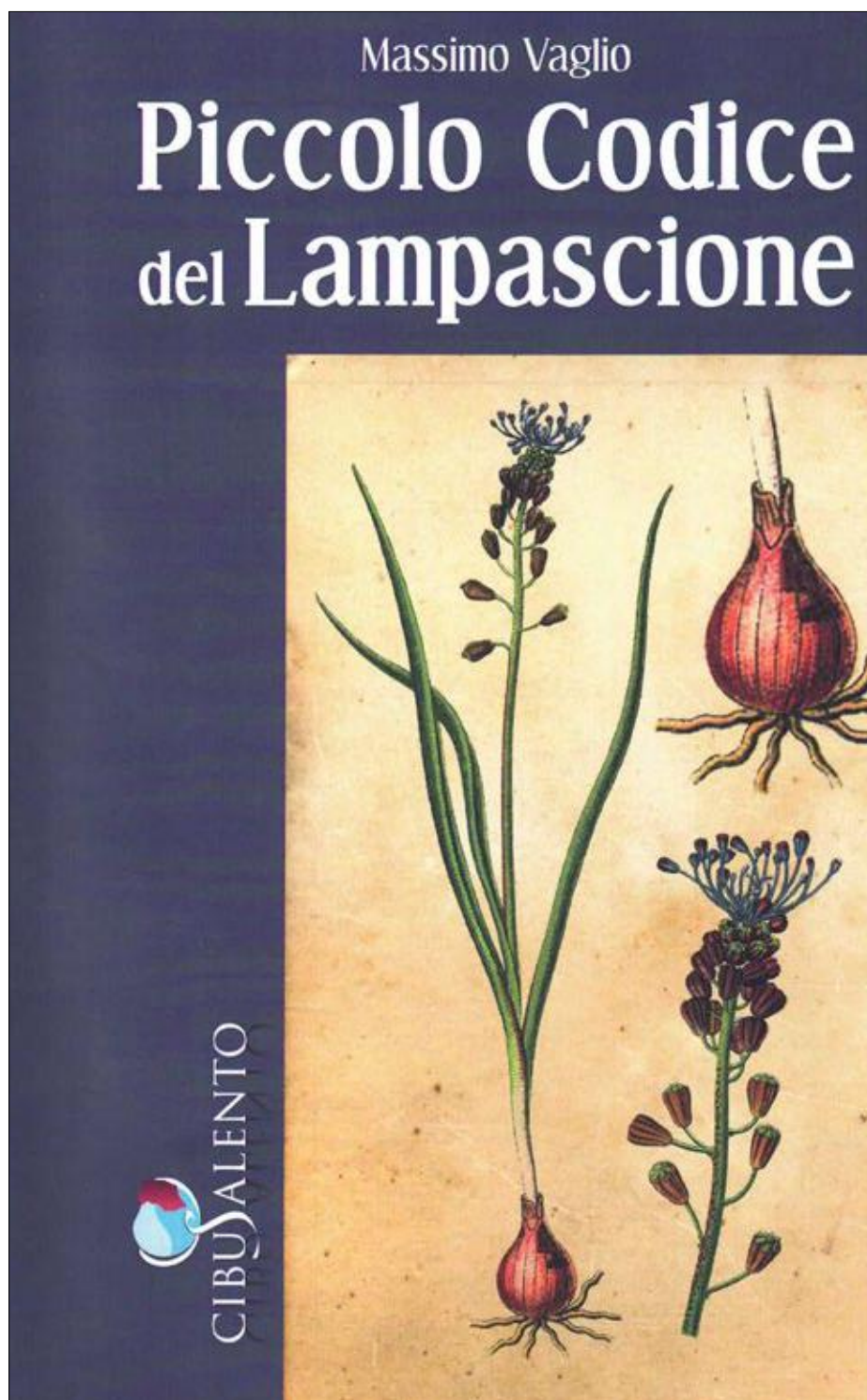
documentazioni tardo medioevali ne attestano la presenza nei menù di corte.

BREVI NOTE BOTANICHE E PROPRIETÀ NUTRIZIONALI

La parte edule del lampascione, comunemente denominato anche pampascione, è costituita dal bulbo che può raggiungere eccezionalmente i 4 centimetri di diametro ed il peso di 35-40 grammi, anche se generalmente il diametro medio va da due a tre centimetri ed il peso dai dieci ai venti grammi. La forma è ovata piriforme con tuniche esterne dal colore che varia dal bruno al rosso mattone. Generalmente giace ad una profondità di dieci-trenta centimetri ma può insinuarsi anche oltre il mezzo metro. I lampascioni sviluppano 40 Kcal per 100 grammi di parte edula. Hanno proprietà lassative, diuretiche, emollienti, nonché quella di abbassare la pressione sanguigna, diminuire la percentuale di grassi nel sangue e prevenire la formazione di trombi. Stimolano l'appetito, attivano le funzioni digestive ed hanno un effetto antinfiammatorio.

TECNICA DI RACCOLTA

Oggi i migliori lampascioni di Puglia si possono acquistare direttamente dai lampascionari, particolari quanto caratteristiche figure di contadini liberi. Costoro, durante il periodo vegetativo dei lampascioni, armati di una particolare pesante zappa a lama stretta, perlustrano gli incolti e i pascoli magri, naturale habitat di questi bulbi ed una volta individuata una popolazione, stimano a colpo d'occhio, dalla porzione di pianta affiorante,



coltivazione sperimentale quella che viene considerata più promettente consiste nel seminare i lampascioni in uno strato di terra che poggia sopra un telo TNT, ossia di tessuto non tessuto, con l'obiettivo di impedire l'affondamento del germoglio e conseguentemente dei bulbi ad una profondità eccessiva. Il vantaggio di questa tecnica, praticata attraverso semine ad elevata densità ed omogenea distri-

buzione dei semi, risiederebbe sia nella facilità di raccolta del prodotto che nella elevata produzione dello stesso.

LE MADONNE DEL LAMPASCIONE DI ACAYA E GALUGNANO

Straordinariamente nel Salento il lampascione integra anche degli interessanti casi di sincretismo religioso che si concretizza nella venerazione delle cosiddette Madonne dei Lampascioni, ogni primo vener-

di di marzo, nelle suggestive cornici dei piccoli borghi di Galugnano e di Acaya. In entrambe le località la Madonna Addolorata cambia addirittura nome, divenendo appunto Madonna dei Lampascioni. Le celebrazioni religiose si integrano con l'immane devzionale degustazione di lampascioni preparati nei più svariati modi, secondo antiche ricette locali.

Ricette tradizionali

LAMPASCIONI CON LE UOVA

Nettare i lampascioni, tenerli a bagno in acqua fredda per almeno una nottata, quindi lessateli e teneteli da parte. In una padella fate scaldare un filo di olio di frantoio, gettatevi dentro una cipolla tritata molto finemente, appena questa farà leggermente dorata, aggiungete del concentrato di pomodoro diluito con un po' di acqua calda. Fate cuocere la salsa per una ventina di minuti rimestandola e allungandola di tanto in tanto con piccola aggiunta di acqua bollente, quindi unite i lampascioni precedentemente lessati, in quantità tale che coprano in un solo strato il fondo della padella, schiacciateli con i rebbi di una forchetta, aggiustate di sale e lasciate insaporire ancora per qualche minuto.



Coprite il tutto con un adeguato numero di uova, spolverizzate la superficie con una spolverata di canestrato pugliese e tenete sul

fuoco giusto il tempo che l'albume delle uova si rapprenda. Servite subito ben caldo accompagnato con fette di pane casereccio pugliese.

INSALATA RICCA CON LAMPASCIONI

Nettare i lampascioni, tenerli a bagno in acqua fresca, che sostituirte alcune volte per almeno ventiquattro ore, quindi lessateli in acqua salata.

Una volta raffreddati poneteli in una capiente insalatiera e unite patate pasta gialla lessate e tagliate a cubetti, rucola, tonno sott'olio, olive della varietà Cellina di Nardo in salamoia, uova sode tagliate a tocchetti e cipolla cruda tritata. Condite il tutto con abbondante olio di frantoio, rigirate delicatamente il tutto e servite.



ROSE DI LAMPASCIONE FRITTE

Nettare i lampascioni, tenerli a bagno in acqua fresca, che sostituirte alcune volte per almeno ventiquattro ore, inciderli a croce nella parte apicale, infarinateli e friggerli nell'olio di frittura bollente. In questo modo si apriranno assumendo la forma di una rosa. Servirli caldi polverizzati con sale fino.



CONFRATERNITA

Il 16/06/2010 ad Alezio un gruppo di appassionati ha fondato la Confraternita del Pampascione Salentino con lo scopo di valorizzare e far conoscere il prelibato bulbo.

LUMACA DI MONTAGNA

Chiocciola di Borgo San Dalmazzo

Marchio di qualità

PAT (Prodotto agroalimentare tradizionale): dal 2002 inclusa nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Piemonte con il nome commerciale di Lumaca di montagna Chiocciola di Borgo San Dalmazzo (DGR n. 46/2002).

Descrizione

Nell'areale del sud ovest del Piemonte in alcune valli del cuneese appartenenti alle Alpi marittime si è sviluppata una particolare varietà di *Helix pomatia* denominata alpina, tradizionalmente interessata dal particolare allevamento a ciclo biologico parziale, dove le lumache raccolte in estate vengono ingrassate in appositi recinti con l'utilizzo anche di erbe officinali fino al tardo autunno, periodo in cui avviene l'opercolatura.

Elicide di grosse dimensioni, è dotato di una conchiglia globosa molto resistente che può raggiungere i 65 mm. di diametro ed i 35 grammi di peso all'opercolatura.

Trova il suo habitat preferito sia nella fascia forestale del faggio - dai 900 ai 1.600 metri - che nelle praterie alpine al di sopra della faggeta, sino ad arrivare al limite dei 2.000 metri sul livello del mare, modificando gradualmente le proprie caratteristiche fenotiche (non genotiche) ed acquisendo maggior dimensione conchigliare ed una maggior resistenza alle avversità ambientali.

Pregiatissima sotto l'aspetto ga-

stronomico, l'*Helix Pomatia Alpina* si distingue dagli altri elicidi per le elevatissime qualità organolettiche derivanti da un'alimentazione naturale a base di erbe aromatiche di montagna.

La lumaca presenta una carne povera di grassi e discretamente dotata di sostanze proteiche, è quindi facilmente digeribile anche da parte degli stomaci più delicati. Quanto ai carboidrati la loro quantità è così trascurabile da rendere la lumaca un degno rivale del pesce di acqua dolce, piatto di magro per eccellenza. Sono inoltre presenti amminoacidi essenziali e non essenziali, la preziosa vitamina C oltre a ferro e calcio.

Il valore nutritivo medio riferito al tessuto muscolare contiene proteine (12%), grassi (0,6%), glucidi (1,7%), con un potere calorico o energetico totale di circa 80 calorie per 100 grammi di polpa.

La definizione secondo la quale la Chiocciola è "più pesce che carne", cioè "carne di magro", cibo abbastanza nutriente, ma pur sempre rispettoso della regola religiosa del digiuno, fu data da Papa Pio V (1504 - 1572), nativo di Bosco Marengo e Vescovo di Mondovì (Sovrintendente dell'Abbazia di Pedona) che, colto dalla voglia di un piatto di lumache e, di fronte all'obiezione del cuoco che si era in Quaresima, si fece portare il cesto colmo di gasteropodi e, seduta stante, pronunciò la celebre frase "estose pisces in æternum".

Luigi XVI chiama pane dei poveri

la patata; in tal senso, è possibile definire la chiocciola carne dei poveri, avendo entrambi avuto la possibilità di sfamare le popolazioni durante le frequenti carestie che scossero l'Europa nel corso dei tempi.

Un chilo di chiocciola della specie *Helix Pomatia Alpina*, dopo la bollitura prolungata (tre ore circa) in acqua abbondantemente salata, dà la possibilità di offrire 220/250 grammi di polpa, con un calo approssimativamente pari al 75%. Si tratta, quindi, di un prodotto di nicchia, in quanto nelle valli alpine la produzione annua non è superiore ai 200/300 kg di prodotto (non trasformato) ed i cui costi sono paragonabili, se non superiori, a quelli di altri prodotti di nicchia esistenti sul territorio nazionale.

Area di produzione

Le lumache di montagna si producono nelle Alpi Marittime nell'areale che va dalla Valle Pesio alla Valle Maira e in particolare nelle valli che confluiscono su Borgo San Dalmazzo, sede fin dal '500 della famosa Fiera Fredda. Questa zona, vicina al mare, gode di un clima caratterizzato da precipitazioni elevate che favoriscono la presenza di molte specie erbacee, tra cui parecchie erbe officinali, di cui si nutre la lumaca.

Storia e tradizione

L'abitudine di raccogliere le luma-



che e poi ingrassarle è molto antica. Sembra invece risalire ai monaci benedettini dell'abbazia di borgo San Dalmazzo l'espedito di somministrare alle lumache le erbe profumate e aromatiche dei pascoli alpini per aumentarne la sapidità. Per i montanari la vendita delle lumache, in particolare in occasione della Fiera Fredda, nel tardo autunno costituiva poi una importante entrata ed integrazione di reddito. All'inizio del '900 la lumaca era gustata per lo più nelle osterie dove veniva fatto arrostito direttamente sulla stufa, presente all'epoca per riscaldare l'ambiente, e poi estratta dal guscio con il chiodo utilizzato per ferrare i cavalli.

Era l'epoca in cui i trasporti erano fatti con i carri ("cartun") trainati da cavalli ed il chiodo era l'attrezzo più facilmente reperibile in quelle circostanze. A testimonianza di quella vecchia tradizione esiste ancora oggi una ricetta detta "A la Cartõnera".

Le ricette

Esistono varie ricette per gustare la Chiocciola borgarina, ma la preparazione tradizionale che consente di assaporare il mollusco in purezza è quella cosiddetta "A la Cartõnera", si tratta dell'antica ricetta dei carrettieri.

Le chioccioline, preventivamente lavate, vanno buttate in acqua bollente, salata ed insaporita con cipolla, sedano, aglio, carota ed alloro. Dopo tre ore di cottura, il mollusco viene estratto dal guscio con un chiodo da cavallo, strumento che i carrettieri avevano sempre a disposizione ed intinte nella "bagna del cartõnè" (salsa del carrettiere), preparata con olio extra vergine di oliva, sale sciolto in aceto di vino, pepe ed aglio, oppure nell'"Ajè", la saporosa maionese agliata.

Qui di seguito si propongono alcune tra le ricette più note.

La bollitura in acqua salata è effettuata per circa tre ore con aggiunta di cipolla, sedano, carota, aglio ed alloro. Al termine, con un chiodo di cavallo, le chioccioline vengono estratte ed intinte in salsa, quali:

- la Salsa del cartonè (preparata

con olio extra vergine di oliva, sale sciolto nell'aceto, pepe, aglio e profumi vari)

- l'Ajè (maionese tradizionale con aggiunta di molto aglio pestato nel mortaio).

La Lumaca alla borgarina

Dopo la bollitura – sempre della durata di tre ore, in acqua aromatizzata con aggiunta di timo, origano, chiodi di garofano, cipolla affettata, 2 spicchi d'aglio, una carota, un gambo di sedano e qualche grano di pepe – si procede alla estrazione della polpa dal guscio, eliminando il tortiglione. Sia la polpa che il guscio vengono lavati a fondo. A parte è preparato il ripieno, utilizzando burro con l'aggiunta di aglio, prezzemolo, scalogno e pepe finemente tritati e pestati nel mortaio. Il ripieno è collocato nei gusci all'interno dei quali sono anche reinserite le chioccioline. Si avrà cura di colmare eventuali vuoti finali con lo stesso ripieno, passato al pangrattato. Al termine, le chioccioline si mettono in forno ben caldo (180°) ove completano la cottura in circa 10 minuti.

Spiedino di lumaca

Dopo la bollitura – sempre della durata di tre ore - la polpa sarà estratta dalla conchiglia e lavata accuratamente. Sarà quindi preparato lo spiedino intervallando sullo spiedo - in legno - la polpa con un pezzo di cipolla bianca e piccole foglie di alloro. Gli spiedi, infornati in forno preriscaldato (180°), completeranno la cottura dopo 10 minuti circa.

Lumache dorate

Dopo la bollitura – sempre della durata di tre ore - la polpa sarà estratta dalla conchiglia e lavata accuratamente. Si preparerà un'emulsione con uova, latte ed un pizzico di sale. La polpa sarà immersa nell'emulsione, passata leggermente nel pangrattato e fritta in abbondante olio extra vergine di oliva per la doratura.

Nota bene: la bollitura è eseguita sempre in acqua abbondantemente salata; le chioccioline, comunque preparate, saranno sempre servite ben calde



LIBRO FICE

QUI STARETE BENISSIMO RICETTE E STORIE

Ricette e Storie delle Confraternite Enogastronomiche italiane



Con grande piacere e orgoglio vi comunico che la pubblicazione da me promessa sulle confraternite enogastronomiche aderente alla FICE è stata ultimata.

Si chiama infatti "QUI STARETE BENISSIMO – Ricette e storie delle Confraternite Enogastronomiche Italiane" il libro realizzato da me in qualità di Presidente della FICE in collaborazione con NOMOS EDIZIONI.

Vorrei innanzitutto ringraziare la casa editrice e in particolar modo Edoardo Toia (curatore del libro e confratello del Magistero dei Brusciotti) che ha condiviso con me la volontà di realizzare questa pubblicazione per poter sempre più far conoscere la nostra realtà e i nostri nobili obiettivi a cui ci ispiriamo.

Viene infatti rappresentato questo mondo che nell'immaginario comune è fatto di mantelli, riti e ricette segrete ma che oltre alla suggestiva "coreografia" è fatto di solidissima tradizione e di antica conoscenza del territorio e della pratica culinaria. Questo libro è dunque un piccolo scrigno gastronomico di ingredienti e specialità da tutta Italia proposti in una cinquantina ricette della tradizione, ma anche un viaggio nei territori che le custodiscono, raccontati per la prima volta in collaborazione proprio con i circoli e con F.I.C.E.. Ritengo infatti che questo progetto editoriale oltre ad essere un importante strumento di consultazione per tutti i confratelli dei nostri circoli, sarà utile ai lettori per meglio apprezzare le antiche tradizioni enogastronomiche e culturali di cui l'ITALIA è piena e pertanto sarà in vendita nelle migliori librerie d'ITALIA. Ci tengo inoltre a informare tutti i

soci aderenti alla nostra Federazione che i costi per la realizzazione di questo libro sono stati sostenuti interamente da NOMOS EDIZIONI, pertanto siamo riusciti ad avere questo importante edizione senza alcun costo per la FICE. La presentazione in anteprima del libro è avvenuta lo scorso 6 Ottobre a MONCALIERI (TO) in occasione del 38° Raduno Nazionale FICE e da Giovedì 10 ottobre è presente nelle migliori librerie d'Italia. Il prezzo di copertina del libro "QUI STARETE BENISSIMO – Ricette e storie delle Confraternite Enogastronomiche Italiane" è di €

19,90 ma per i confratelli soci dei circoli aderenti alla FICE sarà possibile acquistarlo al prezzo esclusivo di € 14,90 con uno sconto del 25%.

Vi indico di seguito i riferimenti della casa editrice:

Nomos Edizioni

Busto Arsizio - via Piave, 15
Milano - via San Senatore, 10

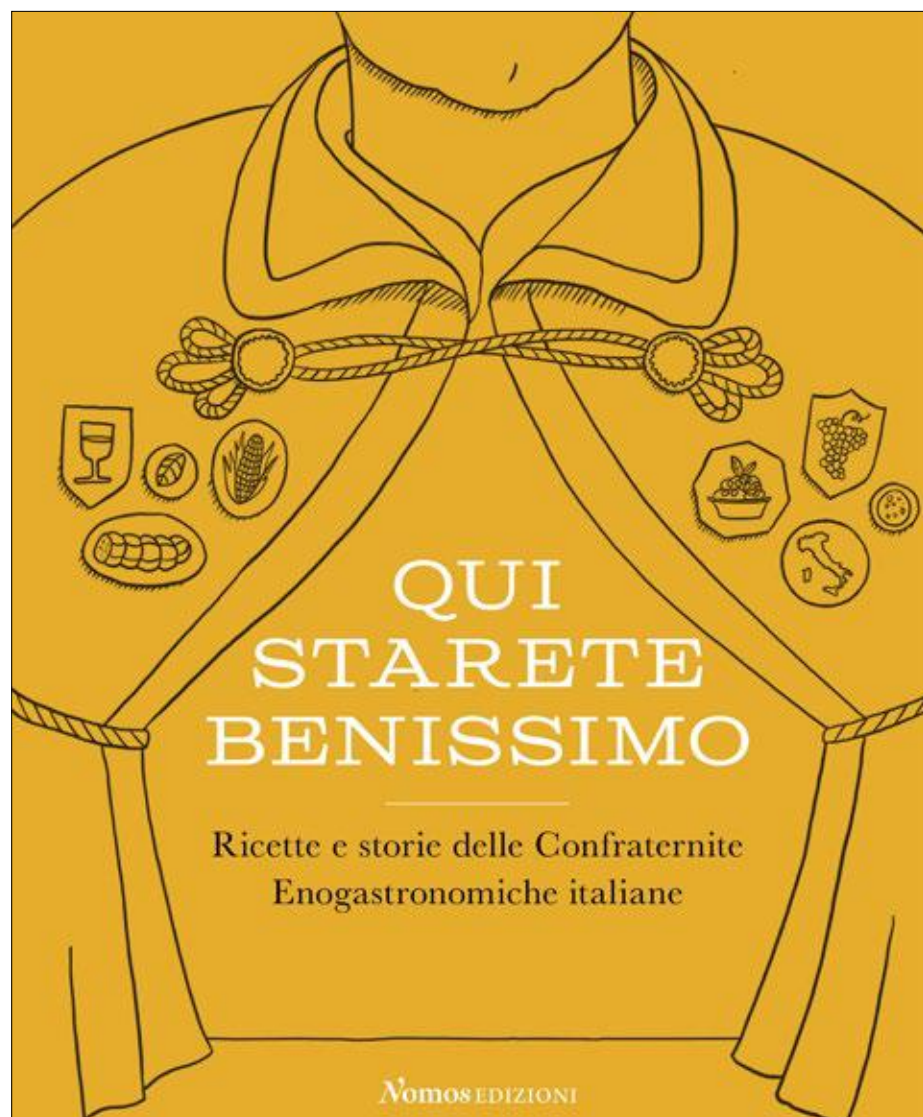
T. +39 0331.382.339

www.nomosedizioni.it

ordini@nomosedizioni

Il Presidente FICE

Marco Porzio



HELICENSIS FABULA - Borgo San Dalmazzo (Cuneo)

SEMPRE PIÙ INTERNAZIONALE LA CONSOCIAZIONE HELICENSIS FABULA



Il Gran Siniscalco intronizzato confratello della consociazione locale

Il primo semestre di attività del 2019 dell'Helicensis Fabula di Borgo San Dalmazzo si è concluso con l'importante trasferta in terra francese per il capitolo dell'"Academie des Confréries du Languedoc e du Roussillon", evento al quale era presente anche il presidente europeo della Ceuco, Consiglio europeo delle Confraternite enogastronomiche. La delegazione borgarina, composta dal Gran Siniscalco Sergio Cavallo, dal Balivo Fabio Armando e dai confratelli Danilo Macangno e Marco Peresani, è stata accolta con tutti gli onori quale delegazione di ambasciatori italiani. Sono stati giorni intensi di attività culturale, enogastronomica e di rafforzamento di rapporti personali tra persone di tradizioni diverse con gli amici francesi.



Nell'occasione il Gran Siniscalco Sergio Cavallo è stato intronizzato quale confratello de "La Commende Majeure de Roussillon", fondata nel 1374. Nel secondo semestre, oltre alle consuete trasferte per i capitoli delle consociazioni amiche, l'appuntamento finale che tutti attendono sarà, come sempre, il Convivium Magnum di dicembre,

quest'anno giunto alla XL edizione, nei giorni precedenti all'edizione 2019 della Fiera Fredda, la 450ma. Alla manifestazione, come sempre, oltre alle numerose confraternite dell'Italia centro-settentrionale con le quali s'intrattengono profondi rapporti "fraterni", da alcuni anni l'Helicensis Fabula ha valicato le Alpi con uscite presso quelle "de l'Escagot du Roussillon di Perpignan" e "de l'Escargot de Bourgogne", per i forti legami culinari stretti con le confraternite locali che sponsorizzano il nostro medesimo prodotto, la chiocciola. La Consociazione Helicensis Fabula, è la formula abbreviata di "Helices mespilaque comedientium Pedonensis Fabula Virum", denominazione latina della Consociazione pedonese delle Nobili Persone che banchettano insieme con lumache e nespole".

Una singolare confraternita che si impegna a "mantenere, difendere e valorizzare" la tradizione culinaria ed economica delle sue manifestazioni tipiche più specifiche. La Consociazione enogastronomica Helicensis Fabula è aperta a tutti coloro che si sentono sensibili ed attratti dalle tradizioni locali, culturali e della buona cucina, povera come quella delle nostre vallate, ma ricca di sapori, anche attraverso incontri nelle scuole materne, elementari e medie. L'Helicensis Fabula ritiene quanto mai importante mantenere vivo il ricordo di ciò che è la tradizione della vita contadina, per poter guardare al futuro con maggiore serenità.

Chi vuole avvicinarsi a questo mondo non deve fare altro che contattare il Gran Siniscalco ed il Balivo dell'Helicensis Fabula (Sergio Cavallo, Francesca Spatolisano, Fabio Armando) proponendosi all'indirizzo di posta elettronica helicensisfabula@libero.it.



L'attività svolta ed il forte impegno profuso in questi anni hanno visto l'Helicensis Fabula affermare il proprio ruolo nell'enogastronomia locale ed all'interno della Fice-Federazione Italiana Circoli Enogastronomici, testimoniati dalle numerose presenze ai Convivium Magnum.

Nelle foto allegate:
- la delegazione borgarina
- il neo intronizzato Sergio Cavallo
- il Gran Siniscalco Sergio Cavallo con il Presidente europeo Ceuco



Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo - Sizzano (Novara)


RICONOSCIMENTO DE.CO. ALL'AMARENA DI SIZZANO



Grazie al lavoro di tante persone ma soprattutto grazie al lavoro svolto dalla Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo di Sizzano, con atto di Giunta Comunale n° 24 del 28 Marzo 2019 il comune di Sizzano (Novara) ha riconosciuto

la DE.CO. AMARENA di Sizzano. Riteniamo sia un grande riconoscimento per uno dei prodotti che rappresentiamo.



**COMUNE DI SIZZANO**
PROVINCIA DI NOVARA
C.A.P. 28070 - CODICE FISCALE 80001380030

Prot. n. 2156
Sizzano, 14.06.2019

Al Presidente
Confraternita del Nebbiolo
e dell'Amarena - Sizzano

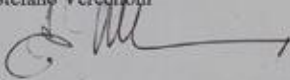
Egr. Signor Presidente

con la presente sono lieto di informarLa che questa Amministrazione Comunale con atto di Giunta Comunale n. 24 del 28.03.2019 ha riconosciuto la De.Co. Amarena di Sizzano.

Questa De.Co. andrà a riprendere una grande tradizione sizzanese, e darà impulso alla ripresa della coltivazione dell'Amarena e quindi ne trarrà beneficio l'intero territorio, gli operatori e tutta la Comunità.

Questo risultato è stato conseguito con il lavoro di tanti, ma anche grazie e soprattutto alla Sua richiesta formale di tutelare l'Amarena di Sizzano con una De.Co.

Cordialmente

L'Assessore all'Agricoltura
Stefano Verzelloni


SIZZANO - Corso Italia, 10 - Tel. (0321) 820214 / 820618 - Fax (0321) 820598
e-mail: municipio@comune.sizzano.no.it



Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana - Ancona

L'ACCADEMIA PER LA CITTÀ OMAGGIO AL MOSCIOLO



See Bay Hotel, Portonovo di Ancona, 18 luglio 2019. I moscioli sono cozze che crescono in modo naturale nel tratto di mare compreso fra Pietralacroce e Sirolo. Sono mitili selvatici, dal gusto unico, la cui pesca è controllata e limitata.

Slow Food, dal 2004, ha costituito il Presidio del Mosciolo Selvatico di Portonovo, a tutela del valore di questo mollusco. Ciò che lo rende esclusivo è, quindi, la sua riproduzione spontanea su una scogliera rocciosa, ricca di alghe e di nutrienti, particolarmente adatta alla sua proliferazione.

L'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana, attenta ai prodotti di eccellenza del territorio, segue da sempre con grande interesse ed apprezzamento la cultura del mosciolo, così profondamente radicata nel territorio attiguo al promontorio del Conero.

L'occasione è stata valorizzata da una proposta culturale molto apprezzata dai soci dell'Accademia, in quanto rivolta ad uno dei luoghi più amati e visitati dagli Anconetani: "La Chiesetta di San-

ta Maria di Portonovo"; la presentazione del libro così intitolato, scritto da Stefania Sebastiani, con foto di Maurizio Bolognini. La pubblicazione documenta la storia della chiesa romanica di Santa Maria, situata all'estremità della baia di Portonovo.

Il volumetto affronta le tematiche inerenti l'aspetto storico - ambientale, con particolare riferimento all'evoluzione paesaggistica, prima e dopo la grande frana che modificò completamente la baia. Presso l'auditorium "Selinunte" del See Bay Hotel di



Portonovo, dopo i saluti rivolti dal Presidente dell'Accademia, avv. Pericle Truja, ai numerosi ospiti ed alle autorità intervenute all'evento, l'autrice ha piacevolmente intrattenuto i presenti, regalando suggestioni ed atmosfere legate ad un luogo davvero magico, dal fascino immutato nel tempo.

La presentazione è stata preceduta da una interessantissima relazione tenuta da Maurizio Sebastiani, Presidente di Italia Nostra, sul tema "La fruizione pubblica della Chiesetta di Santa Maria di Portonovo dal 1993".

A conclusione, la proiezione dell'audiovisivo "La pietra e il tempo" del fotografo Maurizio Bolognini. Quindi, brindisi di benvenuto nella suggestiva e panoramica



terrazza del See Bay Hotel a base di bollicine, frutti di mare e pizza, preparata sul momento, con un condimento d'eccezione, lo stoccafisso all'anconitana.

Ai tavoli, un menu dedicato al frutto di mare sopra ricordato, dal tema "omaggio al mosciolo", declinato in ogni sua più classica e caratteristica preparazione, in collaborazione con Slow Food, condotta di Ancona e Conero.

Prima di assaporare le prelibatezze proposte dall'Accademia, Roberto Rubegni, convivium leader della locale condotta, ha sapientemente raccontato e descritto le peculiarità di un alimento di così alto rango, incontrastato protagonista della serata: il mosciolo, preparato in ogni sua sfaccettatura per conquistare il palato degli ospiti, particolarmente competenti in materia.

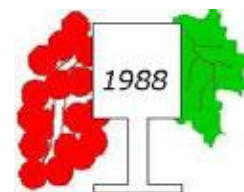


Ecco scendere in campo “la patata in potacchio con moscioli selvatici di Portonovo al finocchietto”, quindi una chitarrina in salsa di moscioli, dai profumi intensi con note vegetali di macchia mediterranea. A seguire, il mosciolo nelle sue preparazioni più classiche: gratinato al forno, farcito in umido, alla parmigiana croccante, e l'immancabile pepata al pomodoro. A conclusione di questo trionfo culinario, una delizia firmata da Giampaoli Dolciaria, “Mosciolchock”, guscio di cioccolato fondente con mousse alla

fragola e mora del Conero, guarnito da piccola composta di frutta. Questo intenso ed esaltante menu non poteva non essere accompagnato da interessantissimi vini del territorio: spumante brut, Marche Chardonnay, Verdicchio dei Castelli di Jesi e spumante di Moscato. Il “mosciolo selvatico di Portonovo” ha sicuramente incantato e convinto i presenti all'evento, ospiti che l'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana attende sempre più numerosi alle proprie iniziative, rivolte a raccontare la storia e la cultura del nostro amato territorio.



11 MAGGIO 2019: VISITA AZIENDA CONTE D'ATTIMIS-MANIAGO



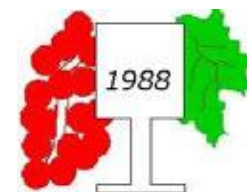
Sabato 11 maggio 2019 la Confraternita Dogale della Marca ha organizzato una visita didattica all'Azienda "Conte D'Attimis - Maniago" di Buttrio in provincia di Udine. Si tratta di un'importante cantina situata nel comprensorio della DOC "Colli Orientali", con una tenuta di oltre 110 ettari, le cui origini risalgono al 1585 e che vanta una centenaria tradizione vitivinicola. In questa zona i vitigni della tradizione, come Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia istriana, Picolit, Verduzzo, Pignolo, Schioppettino, Refosco dal Peduncolo Rosso e Tazzelenghe, rappresentano un baluardo contro l'omologazione del gusto. La tenuta del Conte D'Attimis-Maniago è posta su rilievi di 200 metri di altitudine originatisi circa 40/50 milioni di anni fa, dando vita a terreni che oggi si presentano come un'alternanza di strati di marne ed arenarie, che in regione sono chiamate "ponca".

Questi terreni sono straordinariamente vocati alla viticoltura e le coltivazioni vengono effettuate secondo la tradizione ma nel rispetto dei più moderni dettami della gestione integrata delle risorse economiche ed ambientali. Dopo un'ottima accoglienza da parte del Conte Alberto d'Attimis, persona con una nobile ed antica passione per il vino, sono stati visitati i vigneti sovrastanti la cantina dove abbiamo avuto modo di verificare, oltre alla spettacolare Location della tenuta, anche l'elevata qualità della coltivazione in pianta. Si è poi proseguito con la visita della cantina, piena di storia e di profumi, dove abbiamo avuto modo di ammirare moderni impianti di vinificazione ed antiche botti di stoccaggio ed affinamento. Modernità e storia che si fondono in un interessante connubio pieno di profumi e sapori. La degustazione degli ottimi vini prodotti dall'azienda è avvenuta nel corso di un pranzo nella foresteria della cantina, con uno spartito davvero eccellente: antipasti di salumi locali, tra cui un ottimo prosciutto crudo, zuppa di orzo e fagioli, goulash con patate e contorni. Il tutto accompagnato da una selezione di vini dell'azienda. Per finire una spettacolare cubana con un piccolit d'annata davvero sublime.



Confraternita Dogale della Marca - Mogliano Veneto (Treviso)

6 GIUGNO 2019: SERATA CON I VINI UMBRI



Giovedì 6 giugno 2019 presso la storica trattoria Da Bimbari a Campocroce di Mogliano Veneto, la Confraternita Dogale della Marca di Mogliano Veneto ha organizzato per i propri Soci una serata enogastronomica dedicata ai vini Umbri. Il tema della serata è stato scelto per illustrare le esperienze avute da alcuni soci della Confraternita nel corso di alcune recenti visite in terra umbra.

In particolare il socio Adriano Dorigo ha avuto modo di far conoscere una bella azienda agraria - La veneranda di Montefalco, che sta ottenendo ottimi risultati nella produzione di vini ed olio di qualità, mantenendo nel tempo vitigni storici come il Sagrantino, il Sangiovese ed il Grechetto.

Il Presidente Francesco Danesin, assieme al Cerimoniere Fabio Spessotto, hanno illustrato ai presenti la loro recente esperienza di viaggio fatta nella regione Umbra,

in particolare nella zona di Torgiano con la visita guidata alle Cantine Lungarotti, organizzata e curata dalla locale Confraternita dei Vignaioli e Tavernieri.

Dopo una breve presentazione delle zone vinicole umbre, la serata è continuata con la degustazione di alcuni vini umbri in abbinamento a piatti della tradizione veneta proposti e magistralmente eseguiti della famiglia Zorzi, titolare della trattoria Da Bimbari.

Lo spartito ha avuto il seguente sviluppo: crostini caldi spalmati con il cremoso di Norcia, tipico salume umbro spalmabile, a cui è stato abbinato un Montefalco Grechetto DOC della cantina La Veneranda. gnocchi di patate fatti in casa al sugo bianco d'anitra abbinati ad un Grechetto IGT 2018 Fattoria Del Pometo della cantina Lungarotti. capretto al forno con patate abbinato ad un Montefalco Sagrantino DOCG 2015 della cantina La Vene-



randa. Per concludere la serata si è provveduto a degustare un formaggio Piave DOP stravecchio abbinato ad un Rubesco Riserva Vigna Monticchio 2012 della cantina Lungarotti.

Al termine della serata, il Presidente Francesco Danesin, a nome della Confraternita Dogale della Marca ha consegnato ad Achille Zorzi, titolare con la famiglia della storica trattoria Da Bimbari, il piatto ricordo della Confraternita, come attestato di ringraziamento per l'ottima cucina presentata.



Club Enogastronomico Viterbese - Bagnaia (Viterbo)

LE PROTAGONISTE DELLA TEVERINA



Il Club Enogastronomico Viterbese è stato presente alla serata organizzata dalla delegazione FISAR di Viterbo presso il Museo del Vino, posto nelle antiche cantine del Conte Vaselli a Castiglione in Teverina, un incontro con "Le protagoniste della Teverina": sei produttrici di questo splendido nettare.

Con la conduzione della delegata Fisar, Cristina Baglioni, è intervenuta Karen Casagrande, già nominata miglior enologa per l'anno 2010, che ha presentato, accompagnato e degustato, dando un tocco di eleganza e professionalità, il wine tasting delle aziende Cotarella, La Pazzaglia, Madonna delle Macchie, Paolo e Noemia D'Amico, Doganieri Miyazaki e Mottura.



Confraternita dei Bigoi al Torcio – Limena (Padova)

15 ANNI VISSUTI INTENSAMENTE, GUARDANDO ALLA TRADIZIONE E AL SOCIALE



Un palcoscenico magnifico e scenografico – Villa Contarini a Piazzola sul Brenta - PD - sul quale mandare in scena una rappresentazione coinvolgente e destinata a restare nella memoria dei partecipanti. Questo il progetto, pensato e realizzato dalla Confraternita dei Bigoi al torcio De.Co. di Limena - Padova, per celebrare nel migliore dei modi i primi quindici anni di vita e di attività. All'invito hanno risposto una ventina di Confraternite, non solo venete, che hanno potuto apprezzare il lavoro di un'attenta e impeccabile regia. In una giornata ancora di piena estate, ritrovo e accoglienza delle Confraternite erano stati previsti nella Sala consiliare del Comune di Piazzola. Di qui ha preso le mosse la sfilata che ha portato le Confraternite a percorrere il tratto finale di Viale Camerini, ad attraversare l'omonima piazza e ad entrare nel parco della Villa la cui scalinata è servita da set per le foto di rito. La parte ufficiale dell'incontro si è tenuta nella 'Galleria delle Conchiglie (più conosciuta come 'Sala delle Conchiglie'), uno spazio, ora chiuso da vetrate, che era in origine un loggiato aperto. Un luogo unico per le decorazioni presenti: rilievi e

cornici, infatti, sono stati realizzati usando conchiglie che riproducono un repertorio di forme tratte - in larga parte - dal mondo marino. Nei suoi tre lustri di vita, la Confraternita ha raccolto e distribuito (lo ha rimarcato il primo cittadino di Limena, sede della Confraternita, Stefano Tonazzo) oltre 365.000 € euro che sono stati destinati a sostenere progetti di solidarietà avviati dalle realtà operanti sul territorio; e a contribuire alla spesa alimentare delle famiglie bisognose di Limena. "Un risultato – ha chiosato Tonazzo – che è frutto dell'impegno di centinaia di volontari che si mettono a disposizione ogni volta che sono chiamati. Tra l'altro, la Confraternita non conosce i destinatari del contributo destinato a famiglie bisognose, che è gestito dal Comune". I valori profondi del 'terzo settore' sono stati ripresi anche dal sindaco di Piazzola, Walter Milani. "Mi verrebbe da sostenere che, nel tempo, il 'terzo' è forse diventato il 'primo settore'. Perché sono proprio queste realtà che riescono a garantire una valida azione quando l'intervento pubblico mostra i limiti della sua capacità operativa". Ma anche un altro aspetto è stato



ripetutamente rimarcato nei diversi interventi che si sono succeduti. E cioè essere, il cibo, una delle più importanti (se non la più importante) manifestazioni della cultura di un popolo. Dunque, trasmettere – alle nuove generazioni, in ambito locale; ma anche fuori del proprio contesto, la conoscenza del cibo locale; e valorizzarne le specifiche qualità deve essere la stella polare dell'attività di più soggetti; tra i quali spiccano certamente le Confraternite. "Per questo – ha ricordato il consigliere regionale Maurizio Conte (che con i colleghi Cristina Guarda e Franco Gidoni ne ha seguito il complesso iter) – la Regione ha voluto dar corpo alla fondamentale funzione che le Confraternite svolgono in tema di promozione terri-





toriale. A ben vedere, infatti, voi siete preziosi ambasciatori del gusto e delle eccellenze venete. Anzi, rappresentate un importante, basilare valore aggiunto per il Veneto". Valorizzare prodotti e tradizione deve continuare a essere l'obiettivo delle Confraternite. Lo ha sostenuto l'onorevole Roberto Caon, membro della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati. "Il Veneto – ha detto Caon – è la prima regione turistica italiana e, per garantire che questo patrimonio non vada disperso, è necessario coinvolgere sempre più le giovani generazioni". Dell'essere la Confraternita dei Bigoi al torcio una realtà degna di apprezzamento, si è fatto interprete il presidente regionale, Luca Zaia. Impossibilitato per precedenti impegni a partecipare ("E mi spiace davvero tanto") Zaia ha però fatto arrivare una sua lettera nella quale manifesta il suo compiacimento per i 15 anni di attività della Confraternita; dichiarandosi sicuro che questo lodevole impegno continuerà ancora a lungo. Il saluto della FICE (la Federazione Italiana Circoli Enogastronomici) è stato portato dalla consigliera Annalisa Mancini. "C'ero, 15 anni fa, alla nascita della Confraternita e mi auguro di essere per festeggiare altri importanti traguardi di questa e di altre realtà FICE". Un complesso vivo e in costante crescita, la FICE, che – come ha ricordato Fabio Bona, presidente del Collegio dei Revisori – "annovera ben 115 soggetti in ogni parte del

Paese". Anche Bona ha espresso il proprio compiacimento per la giornata che attesta tutte le qualità del sodalizio presieduto da Gianni Duregon. Confraternite ambasciatrici del gusto e della tradizione locale? "Certo – ha ricordato Loris Bartolomei, tesoriere dell'Unione Cuochi del Veneto. Per questo, il mio impegno sarà volto ad avviare una sempre più stretta e proficua collaborazione tra cuochi e Confraternite. Una collaborazione dalla quale entrambi potranno ricavare elementi di crescita". Chiusa la parte ufficiale, c'è stata la visita guidata a Villa Contarini, uno scrigno di suggestioni per tutti. Quindi il pranzo, con i 'bigoi al torcio' a recitare, ovviamente, la parte di primattori. E prima del commiato (con l'impegno di ritrovarsi nelle prossime occasioni in calendario) la Confraternita dei Bigoi al torcio ha consegnato alle autorità, ai rappresentanti delle Confraternite intervenute e ad alcuni collaboratori, un ricordo dell'evento. Per festeggiare il nostro anniversario c'erano: . La Venerabile Confraternita del Baccalà alla vicentina, la Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale, il Club dei 12 Apostoli, la Confraternita del Cavallo, il Circolo Enologico Leoniceo Colli Berici, la Confraternita della Corniola cornedese, la Confraternita del Formaggio Piave, la Confraternita del Folpo, l'Ufficiale Magistero dei Bruscitti di Busto Grande, la Confraternita del Raboso Piave, la Congrega dei Radici e Fasioi, la Confraterni-

ta della Pasta Fresca, lo SNODAR, la Confraternita della Soppresa di Bassano, l'Imperial Castellania di Suavia, l'Associazione Culturale europea Tavola Veneta, la Confraternita del Risotto alla Saonarese, l'Ingorda Confraternita del Musetto, Pegaso Confraternita Varzese Accademici del salame.



Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo - Sizzano (Novara)

VISITA ALLA CONFRERIE DE LA FIGUE DE SOLLIÈS PONT



Alberto Sebastiani, delegato Fice per l'Europa assieme ai rappresentanti dell'Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo di Sizzano hanno partecipato al convivio organizzato dalla Confrerie de la Figue a Solliès Pont in Francia.

Sabato 31 agosto appuntamento in Provenza alla confraternita del fico violetto. In un tipico villaggio provenzale si è svolta la 23a fiera con un grande mercato di piante, frutti e prodotti tipici locali, passeggiate nei frutteti, degustazioni, musica e gare sportive.

La giornata è iniziata con l'accoglienza per la colazione, cui è se-

guito un grande defilé accompagnato da un gruppo folcloristico, un'orchestra jazz e cavalli verso il palco per la cerimonia inaugurale della fiera, l'incontro con le autorità e la benedizione delle confraternite e dei loro gonfaloni.

E' seguito poi il capitolo ufficiale durante il quale il ns GM è stato intronizzato dal sindaco e ha consegnato il gagliardetto della FICE. L'amministrazione ha poi offerto un ottimo aperitivo nel castello, ora municipio della comunità. Ha concluso l'evento un pranzo tutto dedicato ai fichi.



CONVIVIO 2019 GRANDE SUCCESSO PER LA NOSTRA CONFRATERNITA



Il Circolo bresciano ha festeggiato anche i 30 anni di fondazione in occasione del 28° "Incontro in Franciacorta", svoltosi domenica 9 giugno. Ben 29 sono le Associazioni ed i Circoli Enogastronomici aderenti alla Fice (Federazione Italiana Circoli Enogastronomici) che hanno risposto alla chiamata per questa giornata in Franciacorta, per un totale di 170 partecipanti, principalmente del Nord Italia e una anche d'Oltralpe.

L'accoglienza ospiti è stata organizzata ad Adro all'Azienda agricola Ferghettina, rinomata cantina in Franciacorta, dove i soci del Circolo La Franciacorta, con la supervisione di Fiorenzo Tonolini, hanno preparato un sostanzioso buffet di prodotti locali da offrire ai partecipanti, abbinati ai Curtefranca della cantina. Gli ospiti hanno quindi visitato la cantina a gruppi, accompagnati dalla signora Laura Gatti, titolare della Ferghettina, e dai suoi collaboratori. È seguita la degustazione finale di tre Franciacorta della cantina: Brut, Satèn e Rosé.

Attraversando i verdeggianti vigneti di Franciacorta, i partecipanti delle confraternite enogastrono-

miche hanno raggiunto il lago d'Iseo, ed il Ristorante Aquarium di Clusane, dove all'aperto si è svolta la parte ufficiale della giornata. Il presidente Eligio Costanzi ha salutato i presenti con i ringraziamenti di rito ai numerosi partecipanti, alle Amministrazioni di Rovato ed Adro che hanno dato il patrocinio e che per altri impegni istituzionali non hanno potuto presenziare. Il Consorzio Franciacorta era rappresentato dal vicepresidente Laura Gatti, che ha illustrato ai presenti le peculiarità del territorio franciacortino. Ringraziamento anche per gli sponsor e le numerose cantine di Franciacorta che hanno contribuito alla realizzazione della giornata.

La parola è poi passata a Marco Porzio, presidente Fice, che ha ricordato come il prossimo raduno nazionale, organizzato dalla Confraternita d'la Tripa, si svolgerà a Moncalieri (To) dal 3 al 6 ottobre 2019 e, visto l'interessante programma delle quattro giornate, ha consigliato agli interessati a prenotare prima possibile. Costanzi ha poi fatto la chiamata delle Confraternite; ognuna ha omaggiato il Circolo ospitante di un prodotto riguardante il



proprio territorio di appartenenza. Il Circolo enogastronomico La Franciacorta ha omaggiato i gran Maestri delle Confraternite con una bottiglia di Brut Ferghettina, un calice per il Franciacorta ed il libro "Rovato Capitale della Franciacorta - Storia, Arte e Paesaggio" scritto da Stefano Belotti, Ivano Bianchini e Daniele Piacentini.

A fine chiamata, come da consuetudine, la foto di gruppo, quest'anno con il bellissimo sfondo del lago d'Iseo. Il pranzo all'Aquarium, curato dalla Famiglia Gatti (in particolare la signora Letizia all'accoglienza, Massimo direttore di sala e Ottavio chef), ha visto numerosi piatti della tradizione locale, gli antipasti di pesce di lago ed il manzo all'olio secondo l'interpretazione dello chef Ottavio. Una torta finale, celebrativa dell'anniversario di Fondazione, ha visto concludersi questa piacevole giornata in Franciacorta. A tutti i partecipanti, nel momento del saluto finale, è stata omaggiata una bottiglia di Franciacorta, gentilmente offerta dalle cantine di Franciacorta che hanno aderito all'evento. Conclusione citando una frase di Molière: "Grande è la fortuna di colui che possiede una buona bottiglia, un buon libro, un buon amico".



Arrivederci al 2020!

Questo l'elenco delle Confraternite enogastronomiche partecipanti al gran raduno in Franciacorta:

1. A.S.A. Associazione Stampa Agroalimentare, Milano
2. FICE - (Federazione Italiana Circoli Enogastronomici)
3. Accademia Italiana della Costina, Coarezza (Va)
4. Associazione Culturale Europea Tavola Veneta, Venezia
5. Circolo Enologico Leonicense " Colli Berici", Lonigo (Vi)
6. Club del Bongustaio, Brescia
7. Commanderie Cassis et Berry, Berry (Francia)
8. Compagnie du S.A.R.T.O PORTIQUE, Chivasso (To)
9. Confraternita Amici del Porcello, San Paolo (Bs)
10. Confraternita del Bollito e della Pera Madernassa, Guarene (Cn)
11. Confraternita del Cotechino Magro, Spessa (Pv)
12. Confraternita del Gorgonzola di Cameri, Fara Novarese (No)
13. Confraternita del Tortel Dols, Colorno (Pr)
14. Confraternita del Tortello Cremasco, Crema (Cr)
15. Confraternita della Bagna Caoda, Faole (Cn)
16. Confraternita della Polenta di Vigasio, Vigasio (Vr)
17. Confraternita dello Spiedo Tradizionale Bresciano, Gussago (Bs)
18. Confraternita d'la Tripa, Moncalieri (To)
19. Confraternita Enogastronomica Bresciana della Grappa, Vini e antichi sapori, Brescia
20. Confraternita Enogastronomica Feltrina e delle Dolomiti La Caminaza, Feltre (Bl)
21. Confraternite della Vite e del Vino, Trento
22. Congrega dei Radici e fasioi, Susegana (Tv)
23. Imperial Castellania Suavia, Soave (Vr)
24. Ordine dei Cavalieri della Polenta, Bergamo
25. Ordine della Padellina d'Oro, Cermaenate (Co)
26. Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo, Sizzano (No)
27. Serenissima Signoria dei Vini del Piave, Oderzo (Tv)
28. Snodar - Sovrano e Nobilissimo Ordine Amarone e Recioto, Sant'Ambrogio (Vr)
29. Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina, Sandrigo (Vi)



Bella Combriccola dell'Asparago Verde – Altedo (Bologna)

IL SALUTO A VINICIO BERNARDI



Non se n'è andato, si è avviato.

In dignitoso silenzio, una delle Sue caratteristiche più apprezzabili.

Affabile e misurato, persona operosa e onesta come poche, si è sempre adoperato per il bene della propria Comunità, sia da responsabile dell'Ufficio postale di Altedo che come Sindaco.

Appassionato cultore dei prodotti del territorio e della civiltà della tavola e del convivio, insieme agli amici di sempre Sandro Bignami, Gino Occa, Ugo Pezzoli, Roberto Trentini e Gianni Nobili ha per decenni lavorato per le realtà agricole produttive e la valorizzazione dell'immagine della terra altedese.

È stato Sindaco del Comune di Malalbergo dal 1980 al 1985 ed anche nel Suo pur convinto impegno politico mantenne sempre un rigoroso rispetto per l'avversario. A tal proposito è giusto notare il ricordo struggente con cui l'attuale Sindaco di Malalbergo Dott.ssa Monia Giovannini lo ha onorato al termine delle esequie.

Il 1° settembre 2001 costituì "La Bella Combriccola dell'Asparago Verde di Altedo" ("Bele` Bale dal Spèrz Vàird d'Altài") che da subito aderì alla F. I. C. E. (Federazione Italiana Circoli Enogastronomici) e di cui è stato Presidente fino alla Sua scomparsa.

Nel 2008 organizzò ad Altedo, con la collaborazione del "Comité Européen de Tourisme et Gastronomie", della Regione Emilia-Romagna e del Comune, il Raduno Nazionale delle Confraternite aderenti alla FICE. Fu tra i fondatori della "Sagra dell'Asparago Verde di Altedo", manifestazione che presiedette dal 1990 al 2005 e furono gli anni più esaltanti di tale attività.

Certamente il risultato più eclatante che in quegli anni ottenne fu il riconoscimento europeo IGP (Indicazione Geografica Protetta) per il Verde prodotto dell'agricoltura altedese. Negli anni della Sua presidenza furono organizzate kermesse gastronomiche con l'Asparago Verde in numerose città italiane ed europee.

Grazie al Suo indomabile entusiasmo riuscì in varie occasioni ad ottenere la presenza di grandi cuochi ad Altedo: personalità come Igles Corelli, Bruno Barbieri, Chicco Cerea e tanti altri Chef stellati onorarono la Sua manifestazione, che arrivò in quegli anni ad eccelsi livelli di interesse e collaborazione da parte della stampa nazionale specializzata e dei più prestigiosi critici enogastronomici come Luigi Veronelli ed il Conte Nuvoletti. Ideò infine e rese famoso il Concorso Gastronomico Nazionale "Una ricetta con l'Asparago Verde di Altedo", che metteva in palio annualmente il mitico "Asparago d'Oro".



Tanti amici e collaboratori lo ricordano con profonda, sincera stima e grande simpatia stringendosi con affetto alla moglie Lucia e al figlio Salvatore. Grazie di tutto Vinicio. Ciao Capitano!

FRANCO MIONI
Ufficio Stampa
della "Bella Combriccola
dell'Asparago Verde di Altedo"



CIVILTÀ DEL CONVIVIO

Dispense di FRANCESCO MAZZOLI



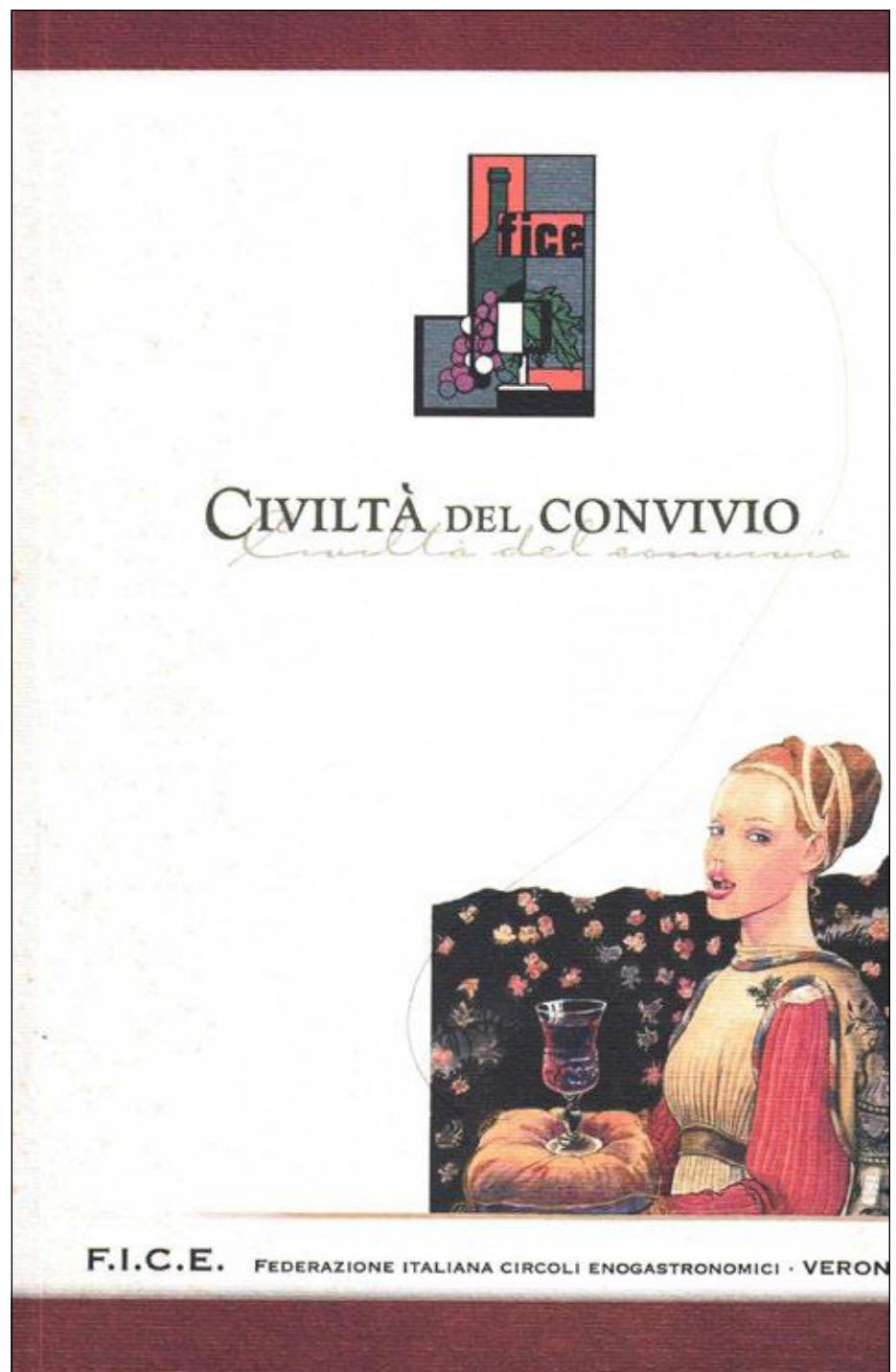
Nella ricorrenza del centenario della nascita di Francesco Mazzoli riteniamo far cosa gradita ai Confratelli pubblicare i testi in originale delle 20 dispense della Civiltà del Convivio redatte dal nostro indimenticabile maestro, fondatore della FICE e per anni sommo Presidente.

Francesco Mazzoli, Biografia

Francesco Mazzoli nasce torinese nel 1919, di ceppo friulano. Più tardi sarà savonese per attività e veneto da pensionato. Persona eclettica, ha attraversato con il "secolo breve" tutti i campi che la vita mette a disposizione all'essere umano. Ha servito per anni l'amministrazione pubblica parastatale. Ma prima, durante e dopo non ha mai tralasciato l'occasione di programmare tante attività. In breve: alla RAI di Genova come operatore dell'allora neonato TG in bianco e nero. Collaboratore di varie testate giornalistiche liguri e milanesi (Secolo XIX, Corriere Vinicolo); critico d'arte per il quotidiano "Il Lavoro" di Genova; fondatore di associazioni a carattere musicale, artistico ed enogastronomico. Tra le quali una cine amatoriale, nel cui campo ottenne premi sia in Italia che all'estero. È stato socio fondatore del Circolo "Amici della Lirica Renata Scottò", celebre soprano savonese. Negli anni '50 inizia la collaborazione con il Secolo XIX. Nel 1970 prende, a Genova, la tessera di giornalista. Ha retto l'ufficio stampa del CONI di Savona. Uomo notissimo in Liguria, Piemonte e Lombardia per la sua opera di valorizzazione dell'enogastronomia italiana e ligure in particolare. Per cui anche amico e, talvolta, consulente, di Veronelli e Buonassisi. Ebbe il "Rhadum d'Oro" a Rho (MI), la "Pergamena d'Onore" della Serenissima Signoria dei Vini del Piave, Oderzo (TV),

la Targa "Corrado Gnani" a Caluso (TO), la Croce di Cavaliere dallo Stato, l'"Aurum d'Oro" e la targa di "Embajador de Honor" dalla CEUCO, Conseil Européen des Confréries Enogastronomiques, Bayonne, France; nel 1975 fu tra i

fondatori della FICE, Federazione Italiana Circoli Enogastronomici, della quale tenne le redini fino al 2004 per poi divenirne Presidente Onorario. È sua opera l'istituzione del bimestrale "ENOFICE" - a diffusione nazionale - del quale è stato



anche direttore. Risale al 1979 il suo primo contatto con l'editoria: "La Liguria nel Bicchiere". In musica: inizia con l'umile mandolino e finisce con il pianoforte. La laurea in Lingue e Letterature Straniere (GE), gli

permise di vagare per l'Europa alla ricerca di piatti e vini "del posto". Critico d'arte, aveva dimestichezza con una molteplicità di artisti liguri e non: da Mangini a Rossello, a Scavino, all'epigono futurista Farfa,

Lucio Fontana, Guido Bruno, Antonio Siri, Aligi Sassu, Porcù, Agenore Fabbri, Treccani, Fieschi...e con le scrittrici Gina Lagorio e Milena Milani.

DISPENSA n°1 del marzo 1996

LA RIVOLUZIONE A TAVOLA

Comincia una sera di Giugno del 1810. Alexander Borisovitch Kurakin è Ambasciatore dello Zar a Parigi, dove impera Napoleone. Il russo è anche amante della buona tavola. Ed a casa sua organizza, spesso, banchetti di cui parla tutta la città. Quella sera, stanco di vedere tavolate cariche di vassoi di cibo, di trofei di zucchero, di candelieri, di fiori e bomboniere, Kurakin decide di far mettere sulla mensa soltanto fiori. E ordina che le pietanze vengano servite, dai valletti, una dopo l'altra. E che, dopo ogni portata, i tavoli vengano sgombrati per lasciare spazio ai piatti successivi. Sembra un'innovazione da poco ma, in realtà, è nato il "servizio alla russa", modo

di servire che ancora oggi viene seguito in tutti i pranzi privati ed i ristoranti. Che i francesi, poi, lo abbiano fatto proprio (perché nato a Parigi) questo è un discorso a parte.

È un cambiamento radicale nelle abitudini.

Prima della "rivoluzionaria" idea del principe russo, il pasto era regolato dal cosiddetto "servizio alla francese". Che comprendeva tre gruppi di portate. Per primi venivano serviti, tutti insieme ed in gioiosa confusione, gli ANTIPASTI, le MINESTRE, i PIATTI DI MEZZO ed i PRIMI.

Sgombrato il tavolo venivano serviti gli ARROSTI ed i cosiddetti piatti di RESISTENZA (a base di

carni varie). Infine venivano presentati i DOLCI, la piccola PASTICCERIA, i GELATI, la FRUTTA ed i FORMAGGI.

La prima portata era già sul tavolo quando ancora gli invitati non avevano preso posto. Quindi si ritiravano i vassoi ed arrivava la seconda. Era uno stile sontuoso. Ma presentava qualche inconveniente: i cibi rimanevano troppo a lungo sulla tavola e si raffreddavano. Le carni venivano portate tutte assieme ancora da tagliare. Il che obbligava spesso il padrone di casa, aiutato da coinvitati più volenterosi, a difficili esercizi con forchetta e coltello.



PRE Kurakin...

Disegni di Mario GONTIER - Pinerolo (TO)

POST Kurakin...



COME APPARECCHIARE

UNA TAVOLA: una cena tra amici.

A parte il valore dei cibi e dei vini serviti, vogliamo rinfrescare la memoria dettando alcune regole essenziali: che governano, oggi, l'arte del BEN CONVITARE.

COME APPARECCHIARE LA TAVOLA:

la tovaglia sarà di colore tenue in modo che possa gentilmente mascherare sbriciolature varie provocate da qualche commensale un tantino distratto. E che un "bianco neve" porrebbe troppo in risalto. È consigliabile l'uso del **MOLLETTONE**, sia per attutire i rumori, sia per proteggere il tavolo, sia per assorbire eventuali macchie di acqua o vino.

I PIATTI: disponete sulla tavola piatti mezzani (che possono essere anche colorati o decorati con figurazioni variate), sui quali porrete il **tovagliolo** disteso o piegato (meglio piegato perché di bucato). Detti piatti vanno tolti al primo servizio. Se hanno funzione di **segnaposto** possono rimanere per tutto il pasto.

A destra del piatto mettete il **coltello** da tavola con la lama rivolta all'interno ed il manico verso il bordo del tavolo. Subito accanto, alla sua destra, **la posata da pesce** (se lo spartito lo prevede). A sinistra la **forchetta** (manico verso il bordo del tavolo) con i rebbi in su. Il **cucchiaino** va posto a destra del coltello, con l'incavo in su.

Concetto base: le posate si prendono sempre partendo dall'esterno; andando, di mano in mano, verso il piatto. In testa al piatto si disporranno, partendo da destra, il **coltellino da frutta** ed il **cucchiaino da "dessert"**. A sinistra la forchettina. I piatti di portata non devono avere il fondo colorato o decorato. Fattori questi che condizionano negativamente la valutazione cromatica delle vivande in essi presentate.

I BICCHIERI: trovano posto di fronte al piatto, partendo dalla punta del coltello e disposti, possibilmente, in diagonale ed in questa sequenza: **Vino rosso, Vino bianco, Acqua**. Il **calice** per lo spumante va messo tra il Vino bianco ed il Vino rosso (se usato per l'antipasto). Quello da "dessert" tra il Vino rosso

e l'Acqua. Ma può essere posto in tavola anche al momento dell'uso. Non devono essere colorati, né istoriati, né sbalzati od intagliati. Il colore impedisce la valutazione cromatica del vino. Gli sbalzi, od intagli, ecc..., Specie se sostanziosi e fitti, confondono per la rifrazione della luce. L'ideale sarebbe servire i vini in bicchieri bianchi e completamente lisci. Sia ha così la possibilità di osservare il vino nelle sue componenti di limpidezza, brillantezza e colore.

IL PANE: trova posto alla **sinistra** del piatto, in un piattino. Con, a fianco, qualche grissino.

I FIORI: sarà cosa gentile disporre, in centro tavola, una o più (ciò dipende de numero degli ospiti e pertanto dalla lunghezza del tavolo), composizioni floreali. Non emananti profumi. Basse di misura: in quanto i commensali debbono avere la possibilità di vedersi e dialogare senza effettuare movimenti di corpo e di testa.

CONTENITORI VARI: in tavola va posto solo il contenitore del **sale**. Quelli per olio, aceto, senape, ecc..., si mettono al momento dell'uso. Ed in centro tavola, in modo da dare a tutti la possibilità di servirsene con agio. Il piattino per **l'insalata** si colloca alla sinistra del piatto. Quello per il **burro e la salsa** va alla destra del piatto, vicino alla punta del coltello.

STUZZICANDENTI: non vanno posti in tavola. Durante il pasto non ci si pulisce i denti.

PORTACENERE: non va posto in tavola. Durante il pasto **NON SI FUMA**.

IL SERVIZIO A TAVOLA: il vino va servito sempre da destra. Le **minestre** si servono da destra se a piatto pronto. Da sinistra se da vassoio. I piatti e la posateria devono essere cambiati ad ogni portata. Come pure i bicchieri ad ogni vino. Si può abbinare un vino ad ogni piatto. Il ché non implica nessun problema di digestione od altro. Ciò che complica le cose non è la varietà dei vini; ma la quantità e la qualità bevute. **RICORDARE:** non è il bicchiere che va al vino. Ma il vino al bicchiere. Pertanto, alla mescita, il bicchiere non va alzato in alcun modo. **Prima** di servire il "dessert" si toglie il pane, la saliera e tutti gli altri contenitori di eventuali salse. Al "dessert" si serve prima il dolce e poi la frutta. **RICORDARE:** nello stilare uno spartito si può passare dal pesce alla carne. Ma **non** viceversa.

SEQUENZA DELLE PORTATE:

sequenza CROMATICA: dal colore più tenue a quello più intenso.

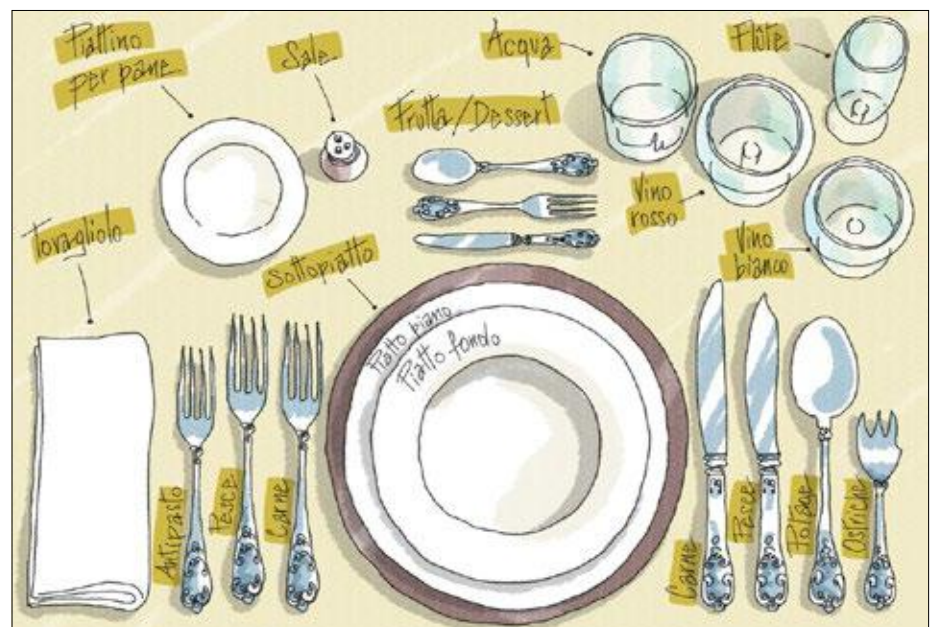
sequenza di PROFUMI: dal meno intenso al più vivace.

sequenza GUSTATIVA: dal meno saporito al più sapido.

SEQUENZA DEI VINI:

sequenza CROMATICA: dal colore più tenue a quello più intenso.

sequenza di PROFUMI: dal meno intenso al più vivace.



RICETTE DELLE CONFRATERNITE

TAPULONE DI BORGOMANERO

Antica Cunsurterija dal Tapulon – Borgomanero (Novara)

(Ricetta originale approvata dall'Antica Cunsurtarija dal Tapulon)



Ingredienti per 4 persone:

1 Kg di polpa d'asino
macinata grossa
2 spicchi d'aglio
1 rametto di rosmarino
2 foglie di alloro
½ litro di vino rosso
(Boca doc)
50 grammi di lardo
1 noce di burro
2 cucchiaini di olio di oliva
sale e pepe

Preparazione

Sul tagliere batto il lardo con un coltello pesante. In una casseruola metto il lardo, l'olio, l'aglio un po' schiacciato con le mani, l'alloro e il rosmarino e li faccio rosolare dolcemente.

Una volta dorato tolgo l'aglio, aggiungo la carne con sale e pepe e la cuocio, separandola con i rebbi di una forchetta, finchè non si asciuga.

Unisco ora, fino a coprire la carne, il vino rosso. Quando il vino prende bollore, abbasso il fuoco. Cuocio a fuoco lento per circa 45/60 minuti finchè la carne risulti abbastanza asciutta.

Aggiusto se necessario di sale e pepe e rinfresco con una noce di burro.

Dopo aver tolto gli aromi, l'alloro e il rosmarino, servo il tapulone caldo, accompagnandolo con della fumante polenta o patate in umido.



RICETTE DELLE CONFRATERNITE

TORTÉL DÓLS

Confraternita del Tortél Dóls - Colorno (Parma)



Ingredienti per 10 persone:

Ingredienti per 100 tortelli

MOSTARDA

1.50 kg di pere nobili
1.50 kg di cocomero bianco (zucca da mostarda)
1 kg mele cotogne
2 limoni
300 gr di zucchero per ogni kg di frutta pulita e mondata
1 gr ca. di senape per ogni kg di frutta pulita e mondata

Preparazione:

Pulire e tagliare a fette tutta la frutta, unire lo zucchero e lasciare a macerare per 1 notte. Il giorno dopo colare il succo che si è venuto a formare, versarlo in una pentola e portare a ebollizione.

Lasciar bollire per alcuni minuti a pentola scoperta e infine versare nuovamente il liquido sulla frutta. Lasciare macerare durante la notte e ripetere l'operazione per altri 2 giorni.

Il quarto giorno far bollire succo e frutta a pentola scoperta per 2 ore. Lasciar freddare e infine aggiungere 1 gr circa di senape per ogni kg di frutta.

Invasare. La mostarda sarà pronta per l'utilizzo dopo circa 2 mesi. NB: Secondo la ricetta tradizionale, la mostarda deve essere rigorosamente fatta in casa. Una volta invasata, può essere conservata a lungo in luogo fresco e riparato dalla luce diretta. La frutta utilizzata per preparare la mostarda è autunnale.

RIPIENO

600 gr di mostarda
400 - 450 gr di pan grattato
1 l di vin cotto (ricavato facendo bollire lentamente il mosto d'uva affinché di 3 parti ne rimanga

1) Far scaldare il vin cotto evitando che arrivi a bollore e scottare il pan grattato. Lasciar freddare. Tritare finemente la mostarda, incluse le fette di limone, versarla nel composto a temperatura ambiente e amalgamare tutti gli ingredienti lavorando a mano. Il ripieno deve risultare piuttosto morbido e non troppo asciutto, perciò se necessario aggiungere altra mostarda.

Lasciare riposare per 2 giorni.

NB: Un buon cuoco assaggia sempre! Se il ripieno risulta troppo dolce, prima di lasciar riposare è possibile aggiungere fino a 2 cucchiaini di marmellata di susine.



PASTA

800 gr di farina di grano tenero 00
8 uova intere

Disporre la farina a fontana e rompere al centro le uova. Amalgamare e lavorare a mano fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Se il composto dovesse risultare troppo asciutto e difficile da lavorare aggiungere lentamente un poco di acqua a



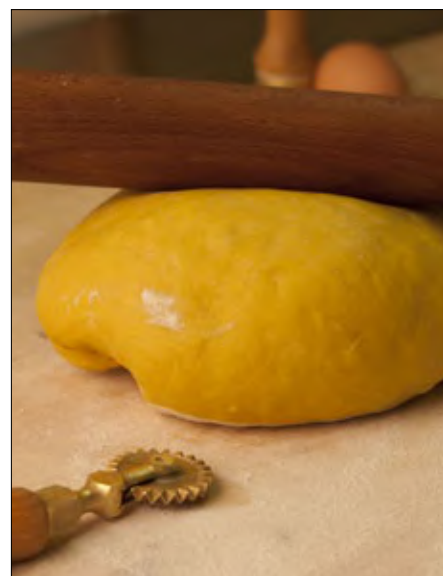
temperatura ambiente.

Formare una palla, coprire con uno strofinaccio e lasciar riposare almeno mezz'ora.

Sezionare l'impasto in parti più piccole e tirare con il matterello su un'asse di legno fino a ottenere una sfoglia sottile ed elastica. In alternativa utilizzare la macchina sfogliatrice.

Tagliare strisce di sfoglia di circa 10-12 cm in altezza.

Creare delle palline di ripieno e posizionarle lungo un lato della striscia a una distanza di circa 1 cm dal margine. Ogni pallina dovrà essere separata dalle altre di circa 4-5 cm. Spennellare con un po' d'acqua la sfoglia intorno alle palline e piegare la striscia



a metà per il lato lungo, fino a coprire il ripieno. Premere bene per far aderire le due parti di sfoglia.

Dividere i tortelli con la rotella tagliapasta.

Far bollire in acqua salata fino a che non galleggiano. Scolare con una schiumarola.



CONDIMENTO

In rosso – Far fondere il burro aggiungendo doppio concentrato di pomodoro per rendere la salsa rosata. Spolverizzare con Parmigiano Reggiano grattugiato.

In bianco – Far fondere il burro e spolverizzare con Parmigiano Reggiano grattugiato.



RICETTE DELLE CONFRATERNITE

RICETTA DEI "RADICI E FASIOI"



Congrega dei Radici e Fasoi - Susegana (Treviso)

Ingredienti per 4 persone:

300 grammi fagioli borlotti,
Lamon o Cuneo;
1 costa di sedano;
1 cipolla piccola;
1 carota piccola;
Sale e pepe q.b.;
Inoltre:
300 grammi di radicchio di
campo;
Olio extra vergine di oliva;
1 testa d'aglio;
1 rametto di rosmarino;
4 alici sott'olio;
100 grammi di pancetta molto
grassa tagliata a dadini
Aceto di vino

Preparazione

Mettere a mollo in abbondante acqua i fagioli alle ore sedici del giorno prima. (cenno storico). Quindi portare in ebollizione i fagioli in una pentola con abbondante acqua, con il sedano, la cipolla, la carota, sale e pepe, a fuoco lento, per circa un'ora. Preparazione del soffritto: Tagliare una testa d'aglio, in camicia, di traverso, e soffriggerla in una padella con dell'olio extra vergine di oliva, fino a farla diventare di color biondo chiaro. Togliere l'aglio, levare la padella dal fuoco ed intingere subito un ramoscello di rosmarino, per qualche secondo. Aggiungere le alici e con una forchetta sminuzzarle. Una volta pronti i fagioli, togliere tutta l'acqua ed una parte di fagioli interi. Aggiungere il soffritto e con un minipimer frullare il tutto: quindi aggiungere i fagioli interi messi da parte. Se necessario aggiungere un poco di acqua precedentemente tolta, facendo attenzione che si formi una pu-

rea consistente, perché si deve attaccare al radicchio. Questo piatto va consumato con la forchetta e non con il cucchiaino. Pulire bene il radicchio, sminuzzarlo a mano ed asciugarlo. Preparare su un tegame il soffritto della pancetta, con poco olio, fino ad una colorazione biondo scuro. Togliere il tegame dal fuoco ed irrorare il soffritto con l'aceto. Mettere il radicchio in una terrina, salare, pepare ed aggiungere il soffritto. Mescolare bene e preparare le quattro porzioni versando sopra un mestolo di fagioli. Il piatto va consumato con un buon bicchiere di vino rosso, preferibilmente Raboso. Buon appetito!!!



COLLABORAZIONE

OSTEOPOROSI ED ALIMENTAZIONE

in collaborazione con:

di **Prof. Riccardo Raddino**
Professore associato
Sezione di Malattie
Cardiovascolari



L'osteoporosi è determinata dalla perdita di massa ossea che inizia in genere dopo i 40 anni. Ciò è dovuto in parte alla diminuzione della densità del tessuto osseo che procede con l'invecchiamento, mentre nel sesso femminile, dopo la menopausa, rappresenta una condizione patologica specifica e progressiva. Le fratture ossee spontanee o facilitate da traumi anche lievi sono il rischio più grave. Ogni anno solo in Italia si contano oltre 70 mila fratture dovute all'osteoporosi. I segmenti scheletrici più colpiti sono l'anca, le vertebre e le coste. La prevenzione, attraverso un'alimentazione adeguata, rappresenta una strategia fondamentale per contrastarne l'evoluzione. Per

quanto l'osteoporosi sia un fenomeno più complesso di una semplice carenza di calcio nella dieta, consumare più calcio è senza dubbio un ottimo consiglio. L'apporto adeguato di calcio attraverso gli alimenti richiede l'assunzione di almeno 800 - 1.500 mg al giorno, oltre che un adeguato apporto di vitamina D, la quale svolge un ruolo chiave nella fissazione del calcio al tessuto osseo.

Prevenzione dell'osteoporosi

La terapia preventiva dell'osteoporosi rappresenta il mezzo più efficace per correggere tutti quei fattori che riducono la mineralizzazione dell'osso, esponendolo al rischio di fratture e lesioni irreversibili. L'evoluzione

della demineralizzazione ossea può essere rallentata agendo su più fronti, dallo stile di vita all'esercizio fisico oppure ad una alimentazione equilibrata.

Stile di vita

Condurre uno stile di vita sano e corretto significa evitare il consumo e l'abuso di alcolici, di caffè e di sigarette, tutte abitudini che compromettono l'equilibrio tra la quantità di calcio che introduciamo nell'organismo e la quota eliminata con le urine. Allo scopo di favorire la sintesi della Vitamina D a livello cutaneo, meccanismo fondamentale per l'assorbimento del calcio e del fosforo, è indispensabile inoltre esporsi con continuità ai raggi solari.



Esercizio fisico

L'esercizio fisico regolare e adeguato all'età è in grado di aumentare la massa ossea riducendo la sua demineralizzazione e favorendo i processi di assorbimento e fissazione del calcio a livello del tessuto osseo. In tale ambito è consigliata un'attività fisica aerobica e moderata, come lunghe passeggiate a piedi o in bicicletta ed anche esercizi a corpo libero.

Alimentazione

Generalmente si ritiene che il calcio sia necessario soltanto durante il periodo della crescita per la corretta mineralizzazione delle ossa, dei denti e della contrazione dei muscoli scheletrici. In realtà il tessuto osseo si rigenera in continuazione durante tutte le età della vita e se l'assunzione alimentare di calcio non è in grado di sopperire alle perdite giornaliere, si instaura un grave deficit per l'organismo che può condurre nel tempo ad una graduale rarefazione del tessuto osseo con le note conseguenze. Pertanto è assolutamente necessario seguire sempre una corretta alimentazione privilegiando il consumo di alimenti (latte, formaggi, yogurt, gelati, verdure, salmone) ricchi di calcio, soprattutto in particolari periodi della vita che richiedono quantità maggiori del prezioso minerale, come l'adolescenza,

la gravidanza, l'allattamento, la menopausa e l'età senile.

La donna sana in menopausa può avere la stessa alimentazione della donna sana in età fertile; il diverso assetto ormonale non comporta differenze nella alimentazione, in particolare sul corretto apporto alimentare di cereali e derivati, carni magre e pesci, ortaggi e frutta fresca, olio extra vergine di oliva e latte parzialmente scremato. Una buona fonte di calcio è rappresentata anche dall'acqua, per cui è buona norma berne almeno un litro e mezzo al dì (circa 8 bicchieri). Alcuni alimenti possono rallentare l'assorbimento del calcio: si consiglia ad esempio di non superare il consumo di 35 gr. di fibre al giorno. Il calcio è contenuto anche in vari tipi di vegetali: cavoli, bieta, rucola, radicchio, frutta secca e legumi.

Consigli utili

Il comportamento ideale per la salute del tessuto osseo deve prevedere la disponibilità di tempo libero per praticare un'adeguata attività fisica e per migliorare la alimentazione: seguire pertanto una dieta equilibrata e ricordare che ogni alimento ha un suo preciso ruolo nel contesto della dieta quotidiana. Non è corretto eliminare in modo indiscriminato interi gruppi di alimenti favorendo la prevalenza di altri. Non si deve

esagerare con l'assunzione di latte e formaggi, nonostante il loro cospicuo contenuto in calcio; è consigliabile preferire latte parzialmente scremato e tra i formaggi scegliere quelli a minor contenuto di sale e grassi.

È utile associare nella dieta quotidiana ortaggi di colore giallo, verde e frutta fresca, poiché un'alimentazione cromatica con uva, kiwi, arance, carote, peperoni e broccoli rappresenta un'ottima fonte di calcio, di altri sali minerali e di vitamine indispensabili al mantenimento di svariate funzioni metaboliche.



In collaborazione con **VINI & CUCINA
BRESCIANA**

NON SOLO MAIALE

Cervo, capra, oca, i protagonisti alternativi della salumeria italiana

in collaborazione con:

Simone Massenza
Giudice Internazionale
di Food e Degustatore
Professionista



Se si parla di salumi, risulta imprescindibile non pensare al binomio Italia e suino; la nostra storia nazionale testimonia la presenza stabile della produzione di insaccati già dall'epoca etrusco-romana, nonostante l'invenzione sia da ricercarsi altrove.

Un po' di storia

I salumi nascono nel Mediterraneo orientale, fra Egitto e Grecia, nel 1.200 a.C., come testimoniano le iscrizioni della tomba di Ramsete III e gli scritti ellenici di Omero ed Aristofane, ma è solo nel mondo italico che trovano il loro sviluppo più compiuto e si inventano i primi prosciutti, salami e mortadelle, già dal X secolo a.C.; da qui, fino ai nostri giorni, l'Italia resterà l'indiscussa capitale mondiale degli insaccati. La parola "Salume" deriva dal latino tardo "Salumen", che, a sua volta, deriva dal latino antico "Sal" (sale), ed indicava semplicemente un qualunque prodotto a base di carne conservata sotto sale (quindi anche di pesce o di qualunque altro animale differente dal suino); i salumi non sono altro che l'evoluzione naturale della carne essiccata (prima al sole, poi affumicata ed infine sotto sale), unica via, in un mondo privo di refrigerazione e tecniche di conservazione, per poter mantenere salubri i cibi deperibili.

Suino e non solo

Il suino ha semplicemente preso il sopravvento, via via nei secoli, prima per la sua facile reperibilità in natura, es, successivamente, per l'altrettanto facilità d'allevamento.

Fortunatamente alcuni superstiti di queste antiche tradizioni sono giunti, sani e salvi, fino a noi; tutti conosciamo bene la nota Bresaola della Valtellina

I.G.P. (di manzo) o il Salame di Mortara I.G.P. (oca), ma sopravvive un mondo antico e variegato fatto di piccole produzioni artigianali di nicchia, sparse da Nord a Sud, che raccontano molto della nostra storia.

In Lombardia

Più precisamente nella Valtellina e nella Val Chiavenna (ma con incursioni anche nella nostra Val Camonica), troviamo la Slinzega; conosciuta già nel '400, è sostanzialmente una piccola bresaola di cervo, cavallo o manzo, realizzata, come economia, impegnando i ritagli avanzati della lavorazione del posteriore o del collo dell'animale, che vengono salati e, successivamente, tenuti in salamoia per una decina di giorni, per poi essere aromatizzati con alloro, cannella, garofano, ginepro, aglio e pepe, ed infine lavati col vino, per poi essere stagionati un paio di mesi. In Lomellina, bassa lombarda occidentale, è sopravvissuto il Salame della Duja, conosciuta già nel '700, chiamato ecumenico se rea-

lizzato interamente con carne d'oca, o misto se viene unito al maiale o al vitello. Nasce dalla tradizione ebraico-italica, dove, per motivi religiosi (regime alimentare kosher) si doveva trovare un sostituto per il suino in numerose ricette tradizionali.

Imbudellato tradizionalmente con le pelle del collo d'oca (oggi è concesso anche il budello naturale), è sottoposto ad una prima stagionatura, successivamente viene ricoperto di strutto, per poi finire con una lunghissima ulteriore stagionatura, che può protrarsi anche oltre i tre anni. Sempre nelle valli della nostra regione troviamo anche il Violino di Capra, oggi Presidio Slow Food, un prosciutto ricavato o dalla coscia, o dalla spalla dell'animale allevato allo stato semi-brado (in alcune zone si utilizza anche la pecora, il capriolo od il camoscio), che deve il suo elegante nome sia alla sua forma (la gamba sembra il manico dello strumento musicale, ed il muscolo la cassa armonica), che alla tecnica per affettar-



lo; il prosciutto si posiziona fra spalla e mento e, con la mano destra, si utilizza il coltello a mo' di archetto.

La carne viene salata, aromatizzata con sale e ginepro, e stagionata.

Piemonte e Val d'Aosta

Dalla Lombardia ci spostiamo nel vicino Piemonte, più precisamente nel Monregalese, dove troviamo le Bale d'Aso o Bal 'd Luc (Palle d'Asino);

un insaccato fresco, simile ad un cotechino ma di forma sferica, arricchito con sale, pepe e noce moscata, che si consuma fresco, senza stagionatura, dopo una bollitura di un paio d'ore.

Rimanendo in Piemonte, ma concentrandoci sul Canavese e la Valsesia, scopriamo la Susiccia d' Crava, un salame misto ottenuto dalla lavorazione del 50% di carne di capra, unito a pancetta e lardo di maiale ed una piccola parte di carne bovina.

Nella piccola Val d'Aosta, troviamo la Mocetta, il prosciutto di coscia si stambecco (oggi si utilizza il cervo) dalla lunghissima stagionatura.

Veneto e Friuli

Sempre in settentrione, ma questa volta nel Veneto, troviamo il Falso Parsuto (falso prosciutto), un prosciutto ottenuto dai due petti d'oca lungamente affumicati, dal gusto dolce ed aromatico. Rimanendo nel Tri-Veneto, troviamo nel Friuli la Pitina, unico esempio di salume italiano di carne trita non insaccata; si tratta sostanzialmente di una polpetta di carne, originariamente di daino, camoscio o cavallo, successivamente anche di capra o pecora, avvolta da una panatura di farina di mais.

Nasce dall'esigenza, da parte dei bracconieri locali, in un tempo in cui la caccia era un diritto nobile, di nascondere alle autorità l'animale ucciso di frodo, che veniva così nascosto, dopo essere stato trasformato, nei sacchi delle granaglie.

Sempre nella Venezia Giulia scopriamo la Pita, Pitina o Petuccia, un insaccato misto di ovino, caprino, bovino, suino e selvaggina; alla carne tritata vengono aggiunti sale, pepe ed erbe aromatiche di montagna, per poi o

realizzarne polpette che vengono affumicate, o imbudellarla per realizzare salami che vengono anch'essi prima affumicati, ed infine stagionati.

Italia centrale

Spostandoci in Italia centrale, e più precisamente nell'Alto-Lazio, troviamo le Coppiette di Marmemma; striscioline di carne essicata, aromatizzate con pepe, peperoncino, finocchio e rosmarino; nate come metodo di conservazione delle parti magre del cavallo, vengono prima cotte al forno, poi essiccate, ed infine stagionate per un paio di mesi.

Sempre dall'Italia centrale arriva la Salamella di Tratturo, antico prodotto tradizionale dei pastori transumanti dell'Abruzzo; un piccolo salame di pecora che esiste in quattro versioni: fresco, affumicato con legno di ginepro o quercia, stagionato o sott'olio. All'impasto di carne ovina si aggiungono pancetta e lardo stagionati, sale, pepe, cumino ed aneto.

Sardegna

Concludiamo il nostro viaggio approdando in Sardegna, dove scopriamo il Presutto 'e Brebei, un prosciutto di pecora sarda, dalla forma a pera allungata, salata a secco con una miscela di sale, pepe, noce moscata, peperoncino, aglio e prezzemolo, per poi essere affumicato con legno e mirto, ed infine stagionato.

Conclusioni

Come sempre, quando parliamo dell'Italia gastronomica, non fanno eccezione i salumi alternativi, si apre un nuovo mondo da ri-scoprire, fatto di storia, cultura e tradizioni secolari, se non millenarie, con una varietà di prodotti, sapori e profumi, unica e riconosciuta nel mondo.

Non vi resta che metterci mano, o meglio, metterci bocca, e portare queste delizie sulla vostra tavola o ricordarvene nei vostri viaggi, per avere un motivo in più per continuare a scoprire il nostro Belpaese.





NUOVA
ENOFICE

