

NUOVA

ENOFICE

Anno IX numero 5 - ott. nov. 2019

Bimestrale di informazione e cultura enogastronomica



Organo ufficiale della F.I.C.E.

La rivista delle Confraternite Enogastronomiche



in questo numero

Il tartufo

**Aceto balsamico
tradizionale di
Modena**

**Civiltà
del convivio**



SOMMARIO

Calendario manifestazione	pag. 3
Editoriale Presidente F.I.C.E.	pag. 5
Editoriale Direttore Responsabile	pag. 6
SPECIALE - Il Tartufo	pag. 7
Territorio • Cultura • Gastronomia - Aceto Basamico di Modena	pag. 10
NOTIZIE DALLE CONFRATERNITE	
Accademia Italiana della Costina – Coarezza di Somma Lombardo (Varese)	pag. 14
Ordine Lomellino della Rana e del Salame d'Oca – Vigevano (Pavia)	pag. 16
Confraternita del Bagnet del Dolcetto e del Moscato di Mango – (Cuneo)	pag. 17
Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa – Cortemilia (Cuneo)	pag. 18
Dell'Antica Cunsurtarija dal Tapulon – Borgomanero (Novara)	pag. 20
Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo - Sizzano (Novara)	pag. 21
Confraternita del Bollito e della Pera Madernassa di Guarene – (Cuneo)	pag. 22
Confraternita Cavalieri della Birra – Garlasco (Pavia)	pag. 24
Accademia della Castagna Bianca di Mondovì – Mondovì (Cuneo)	pag. 25
Academio dai Cjarsons – Forni Avoltri (Udine)	pag. 27
Enohobby Club Confraternita Panormita – Palermo (Palermo)	pag. 28
Confraternita dei Grass – Piacenza (Piacenza)	pag. 30
Associazione Amici Ossola Enogastronomica Domodossola (Verbano Cusio Ossola)	pag. 31
Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana – Ancona (Ancona)	pag. 32
Club Enogastronomico Viterbese – Bagnaia (Viterbo)	pag. 34
NEWS DAL DIRETTORE	
Mezzano di primero	pag. 35
Sutrio	pag. 37
Leggende e tradizioni: i giorni della Befana	pag. 39
Intervista a Alessandra Vaccari	pag. 40
Civiltà del convivio - dispensa n. 2 gli ospiti a tavola	pag. 42
RICETTE DELLE CONFRATERNITE	
Gnocchi di ricotta alla Feltrina	pag. 44
Paniscia alla Novarese	pag. 45
L'Acquacotta	pag. 46
COLLABORAZIONI	
Alimentazione e il benessere della pelle	pag. 47
Non solo panettone	pag. 48

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 2020

MESE DI GENNAIO 2020

SABATO	11	- Raduno Confraternite piemontesi
DOMENICA	12	- Confraternita del Tabar – Convivio 2020
VENERDI'/DOMENICA	17/19	- Congrega dei Radici e Fasoi – Incontro con le Confraternite
DOMENICA	19	- Antica Cunsurtarija dal Tapulon – Convivio 2020

MESE DI FEBBRAIO 2020

DOMENICA	02	- Confraternita della Frittola calabrese – Capitolo 2020
DOMENICA	23	- FICE – Assemblea Generale 2020

MESE DI MARZO 2020

VENERDI'/DOMENICA	06/08	- Confraternita del Pampascione Salentino – IX Convivium “Madonna te li pampasciuni”
-------------------	-------	--

MESE DI APRILE 2020

DOMENICA	05	- Confraternita del Gorgonzola di Cameri – Convivio 2020
SABATO	18	- Esperti Degustatori Aceto Balsamico Tradizionale di Modena – Cena col Re della Tavola
DOMENICA	19	- Ordine dei Maestri Coppieri di Aleramo – 65° Capitolo
VENERDI'/MARTEDI'	24/28	- Confraternita dei Bigoi al Torcio – 16° Festa dei Bigoi 2020
SABATO/DOMENICA	25/26	- Associazione Culturale Europea LA TAVOLA VENETA – Festa per il trentennale

MESE DI MAGGIO 2020

DOMENICA	17	- Imperial Castellania di Suavia – Convivio 2020 – Festa del 50°
----------	----	--

MESE DI GIUGNO 2020

DOMENICA	07	- Circolo Enologico dei Colli Berici – 40° Anniversario del circolo
DOMENICA	07	- Consiglio Grande della Credenza Vinicola di Caluso e del Canavese – Tornata 2020
DOMENICA	14	- Circolo Enogastronomico Lombardo “LA FRANCIACORTA” – Convivio 2020

MESE DI LUGLIO 2020

GIOVEDI'/DOMENICA	07	- Confraternita del Capunsel di Solferino – Grande Festa del Capunsel
-------------------	----	---

MESE DI SETTEMBRE 2020

DOMENICA	13	- SNODAR – Incontro con le Confraternite 2020
SABATO/DOMENICA	19/20	- Gli Orti di Carignano – La Giostra del Gusto – IV Edizione
DOMENICA	27	- Venerabile Confraternita del Bacala' alla Vicentina – Convivio 2020

MESE DI OTTOBRE 2020

GIOVEDI'/DOMENICA	01/04	- FICE – 39° RADUNO NAZIONALE – AED ABTM – Modena
SABATO/DOMENICA	10/11	- Confraternita del Tortel Dols – Gran Gala del Tortel Dols 2020
SABATO	17	- Consiglio Grande della Credenza Vinicola di Caluso e del Canavese – Festa dei Vignolant

MESE DI NOVEMBRE 2020

DOMENICA	15	- Confraternita del Vino e Panissa – Convivio 2020
DOMENICA	15	- Snodar – Festa della Donna
DOMENICA	29	- Confraternita del Capocollo di Martina Franca – 14° Festa della Grugnata

Editoriale Presidente F.I.C.E.

AFFERMARE VALORI E FINALITÀ DELLE CONFRATERNITE



Carissimi confratelli, anche questo anno sta per concludersi. E' stato un periodo ricco di incontri e iniziative che hanno permesso alla nostra Federazione di farsi conoscere anche al di fuori del nostro circuito. Nuove esperienze sono state fatte e nuove ne verranno in futuro affinché la nostra opera possa continuare e migliorare. Sono molto orgoglioso dell'attenzione e del

successo, anche mediatico, che stiamo riscuotendo, segno tangibile che il nostro impegno e i nostri sforzi non sono vani. Vorrei cogliere l'occasione per ringraziare tutti quanti per la partecipazione sempre attenta e numerosa agli eventi organizzati dalla nostra Federazione e per l'entusiasmo con il quale anche quest'anno avete promosso non solo i prodotti rappresentati dai

vostrici Circoli ma anche la nostra attività federale. Concludo augurando a voi tutti e a tutti i vostri cari un Santo Natale ricco di serenità e di buon cibo...

Buon Natale e Buon anno a tutti

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

A Natale non importa cosa trovi sotto l'albero, ma chi trovi intorno' ha scritto nei suoi 'Aforismi' Stephen Littleword.

Io, da nuovo direttore del giornale Enofice, per questo 2019 posso ben dire di avere trovato attorno al mio abete una meravigliosa 'famiglia' di confratelli e consorelle. Spero, durante il 2020, di incontrarvi tutti anche se l'Italia è davvero grande e Voi siete moltissimi.

Il mio cammino con la Federazione Italiana Confraternite Enogastronomiche presieduta da Marco Porzio è solo all'inizio, ma sono certa che esso diverrà man mano più ricco e interessante.

Ciò che mi propongo, per il prossimo anno, è di andare con voi alla scoperta dei grandi prodotti del Belpaese, di imprenditori noti a livello nazionale e internazionale e di luoghi da ricordare. L'idea è quella di navigare nell'immenso mare di peculiarità italiane, favorendo la conoscenza e la tutela del chilometro zero e delle tipicità.

Dal prossimo numero attendo le vostre lettere, a cui cercherò di rispondere confrontandoci e suggerendoci il modo migliore per celebrare la nostra appartenenza alle confraternite.

A tutti voi auguro di trascorrere il Santo Natale con le persone che

più amate, in un clima di serenità e gioia. Lo stesso vale per San Silvestro, Capodanno e per l'Epifania.

E mi raccomando: durante le festività consumate prodotti tipici italiani, da qualsiasi regione, provincia o paese della nostra Nazione essi provengano. Mangiamo Sano, mangiamo Italiano.

Buon Natale e Buon Anno Nuovo

Il vostro direttore

Milla Prandelli



SPECIALE

IL TARTUFO

Tratto dal libro "Profumo di tartufi" di Lina Brun.

IL DIAMANTE DELLA TAVOLA

Così viene chiamato da molti il tartufo, seguendo l'esempio di Brillat Savarin, che lo definì il diamante della cucina. Appartiene al genere Tuber come le patate, anche se in realtà con queste non ha niente da spartire e cresce nel bosco come i funghi e al pari di questi non ha parti verdi, perché nel tartufo non avviene la fotosintesi clorofilliana. La sua sagoma dipende dal tipo di terreno in cui si è formato: più questo è duro e più il diamante sarà bitorzoluto, in quanto ha dovuto faticare per farsi lo spazio necessario a crescere. Può avere la grandezza di un pisello o raggiungere peso e dimensioni considerevoli. Il nome glielo hanno dato gli antichi romani, che lo chiamavano tufolae terrae, cioè rigonfiamento della terra.

DOVE NASCONO

Nascono a una profondità che può variare da pochi centimetri a 60 ed anche oltre, in casi eccezionali. Il terreno deve presentare la combinazione chimica giusta: quello calcareo è molto adatto. Deve essere permeabile, ma non troppo, ben areato, la stagione non deve essere né troppo piovosa né troppo secca. Gli alberi non devono essere troppo fitti, in modo da non impedire il riscaldamento del suolo. Non tutti gli alberi hanno il privilegio di "ospitare" i tartufi. Oltre gli alberi simbiotici ci sono anche le piante comari che sono importantissime per ombreggiare il terreno.

I tartufi bianchi crescono sulle radici della roverella, del pioppo nero, del pioppo bianco, del pioppo carolina, del pioppo tremulo, del salicone, del salice bianco, del tiglio e del carpino nero.

I tartufi neri prediligono la quer-

cia, la roverella, il leccio, il cerro, il nocciolo, il tiglio, il carpino nero, il castagno, la betulla, gli olmi e gli ontani. E' meglio se gli alberi sono un po' isolati e se si trovano in zone fresche e umide.

LA MATURAZIONE

Quando un tartufo è maturo, comunica la sua presenza con un profumo acuto: i suoi aschi si apro-

no e lasciano uscire le spore assieme con un aroma inconfondibile. Questo avviene per ogni tartufo in un momento preciso del giorno o della notte ed è percepito dal cane e più raramente dal trifulau. Questi prendono nota del giorno e dell'ora in cui hanno trovato un tartufo, infatti c'è una buona probabilità di trovarne un altro l'anno successivo, naturalmente se nessuno ci è arrivato prima di lui. E'



noto che ogni trifulau è geloso dei propri luoghi segreti e che alcuni solo in punto di morte rivelano ai figli quali sono i posti migliori.

IL MESTIERE DEL TRIFULAU

Il nome trifulau è un termine langarolo che indica l'uomo che, accompagnato dal suo cane, va alla ricerca dei tartufi. Il suo è un mestiere antico, che richiede molte qualità e che per lungo tempo è servito per far quadrare magri bilanci famigliari. Oggi può far realizzare dei buoni guadagni, ma lo si pratica anche e soprattutto per passione. Quella del trifulau è una scienza che non si impara sui libri, ma andando ogni giorno, e specialmente di sera, per boschi e per colline adoperando tutti i propri sensi come un animale, annusando un pugno di terra per individuare l'aroma inconfondibile che ne segnali la presenza e che sarà sempre più forte man mano che ci si avvicina. Importante è anche osservare la presenza di una mosca dorata cui il tartufo maturo serve per nutrire i suoi piccoli. Il trifulau, al contrario del cacciatore che si vanta della selvaggina uccisa, falsamente si lamenta della scarsità della raccolta, tanto che a volte, durante le sue uscite, fa delle digressioni per confondere le idee ad un eventuale rivale che malgrado le sue precauzioni di non essere seguito potrebbe individuare il percorso.

IL TABUI – CANE DA TARTUFO

Non esiste una razza speciale per la ricerca dei tartufi, anche se sono particolarmente adatti incroci tra setter e spinone, tra pointer e spinone o tra bracco e spinone. Sono invece molto importanti le qualità individuali dell'animale e l'abilità del trifulau nell'addestrarlo. In passato, anche per problemi economici si adoperavano in genere i bastardini, mentre oggi la situazione è molto cambiata. Considerando quanto valgono ora i tartufi, un buon cane adatto alla ricerca è visto come un investimento, sapendo che in poco tempo questi sarà ripagato. Le qualità necessarie ad un buon cane da tartufi sono soprattutto tre. Prima di tutto deve avere un olfatto par-

ticolarmente sviluppato, poi deve essere docile e anche piuttosto resistente alla fatica, perché spesso deve camminare per ore. Il suo addestramento è un lavoro lungo, che richiede quattro o cinque stagioni di pazienza e di ricerca assidua. L'animale deve dimenticare l'istinto alla caccia e bisogna stare attenti a bloccare sin dall'inizio ogni tentativo di inseguire la selvaggina o scavare per trovare topi o talpe. Bisogna sviluppare in lui la tendenza alla ricerca e inculcargli l'odore del tartufo, cosa che alcuni trifulau ottengono facendolo giocare con tartufi rossetto, non pregiati ed usati per questo scopo. Li avvolgono in stracci affinché non li mangi, poi li sotterrano e glieli fanno cercare per abituarlo a raspare il terreno.

RICERCA DEL TARTUFO

È molto emozionante assistere ad una ricerca del tartufo. Già alla partenza si vede la tensione del cane, felice di partire per la ricerca. Dapprima i suoi movimenti sono disordinati e lo si vede scorrazzare qua e là, poi si fanno sempre più mirati e il suo naso è sempre più vicino al suolo, per meglio captare l'amato odore. Ad un certo punto, quando ha localizzato il tartufo, si blocca e comincia a raspare il terreno e poi, incitato dal padrone, a scavare con frenesia, adoperando le zampe ed il muso. Eccolo finalmente il tartufo! Non è facile estrarlo. Appena compare il suo dorso il trifulau si sostituisce al cane, allontanandolo con complimenti e carezze. Si aiuta con la vangarola o la zappetta se il terreno è argilloso e troppo asciutto o se è situato a una profondità superiore ai 40 cm, poi scava con le mani, lo estrae delicatamente e lo fa annusare al cane, che ora riceve il suo meritato premio, solitamente un grissino profumato



al tartufo. Appena estratto il tartufo, il trifulau lo avvolge con cura in un fazzoletto in cui lo porterà al mercato. I tartufi migliori sono avvolti tutti separatamente. Poi, importantissimo, si preoccupa di ricoprire la buca con terra di risulta e di pressare bene il terreno, per non pregiudicare la formazione di un nuovo tartufo. Lo fa il trifulau nel suo interesse e lo prevede anche la legge. Poi nasconde con cura le tracce dello scavo rimettendo a posto il tappeto erboso e coprendo il tutto con fogliame. Questo per far sì che altri non individuino il posto dove ha trovato il tartufo. E nella sua mente un nuovo posto va ad aggiungersi all'elenco segreto. A questo punto non rimane che vendere i tartufi e questo deve essere fatto al più presto possibile per non perdere tempo, l'acqua che vi è contenuta evapora con una velocità vertiginosa e ricordiamo che per pesare i tartufi si usano bilancini di precisione, come per i gioielli.

COME PULIRLI E TAGLIARLI

I tartufi non si dovrebbero lavare, ma bisognerebbe pulirli delicatamente, spazzolando via ben bene tutta la terra. Il tartufo bianco non si sbuccia. Il prezioso diamante della tavola non si grattugia, come il parmigiano o le verdure e non si taglia con il coltello: Si riduce in sottilissime lamelle grazie al tagliatartufi. Solo così potrà diffondere al meglio il suo inebriante profumo.

COME SI CONSERVANO

Sappiamo che i Greci e i Romani li conservavano in anfore ricoperti di sabbia asciutta, e questo è un metodo usato ancora oggi, solo che le anfore sono sostituite da recipienti in vetro detti albarelle. Oggi ci sono vari modi. Alcuni li conservano in vasi di vetro, affettati, alternati a strati di sale e ricoperti di olio. Naturalmente si parla di tartufi neri, che poi verranno cotti. Quelli bianchi è bene consumarli freschi, il più presto possibile dopo la raccolta. Sulla conservazione dei tartufi si è scritto e si è detto di tutto, ognuno propone un suo metodo e critica quello degli altri. Ad esempio c'è chi propone di

conservarli nel riso, ma altri fanno notare che in questo modo si avrà un ottimo risotto ai tartufi, però questi avranno perso tutto e non saranno più utilizzabili. Un tempo si riponevano in cantina, oggi vengono in aiuto i frigoriferi, con una temperatura tra i 3° e 6°. I tartufi congelati diventano mollicci, quindi si consumano cotti. Oggi si sperimenta anche il metodo della liofilizzazione.

In Italia esistono una decina di specie di tartufi, ma noi soffermeremo la nostra attenzione solo su alcune di esse, le principali.

TUBER MAGNATUM

E' il più pregiato tra tutti i tartufi e lo si chiama anche tartufo bianco di Alba, perché è qui che raggiunge l'eccellenza, Oltre che nelle Langhe lo si trova però anche su tutta la collina a sud del Po, dalla pianura fino ad un'altezza di circa 600 metri, Cresce spontaneamente nel nord e nel centro d'Italia ed in Ischia, Fino ad oggi non si è riusciti a coltivarlo. Il periodo di raccolta va da settembre a gennaio, ma nei terreni più umidi se ne trovano già in estate. Il suo colore è giallo più o meno intenso, con sfumature verde muschio. L'ideale è consumarlo crudo, quando è ancora fresco, perché la cottura gli farebbe perdere le sue qualità più salienti. Si taglia in lamelle sottilissime con l'apposito tagliatartufi:

più le fette sono sottili ed ampia la superficie esposta, più facilmente si liberano le molecole volatili che salgono nelle narici. E questo avviene ancora meglio se il piatto è caldo. I migliori tartufi bianchi hanno odore di aglio e profumano di miele e fieno.

TUBER MELANOSPORUM

Lo si chiama anche nero pregiato di Norcia e Spoleto ed è considerato il migliore tra i tartufi neri. Predilige i terreni calcarei non troppo umidi. Lo si raccoglie durante il periodo invernale e soprattutto nei primi mesi dell'anno. Lo si trova anche in Francia dove viene chiamato tartufo nobile, in Germania ed in Spagna. Può raggiungere un diametro notevole ed un profumo intenso e inconfondibile che mette in risalto il sapore della carne, della frittata, dei salumi e del foie gras. Ultimamente si importa dall'Africa un tartufo che gli è molto simile: tuber indicum, e purtroppo viene spesso venduto al suo posto.

TUBER AESTIVUM

E' uno dei tartufi più comuni e viene anche chiamato scorzone. Lo si trova sia nell'Europa centrale e meridionale, sia in Africa. Il peridio è nero con sfumature marroni, la gleba varia dal rosso al bruno. Ha

un profumo delicato ed aromatico, può raggiungere le dimensioni di una mela. Il suo sapore ricorda vagamente quello dei funghi porcini.

TUBER BRUMALE

E' chiamato anche invernale, lo si trova in autunno e al principio dell'inverno sotto i noccioli e le querce. E' molto meno pregiato del tuber melanosporum, ma a volte lo si confonde con questo. Lo si trova in tutta l'Europa centro meridionale. Il peridio è nero o ferruginoso scuro, può avere dimensioni di un uovo di gallina e anche di più. Ha un profumo molto forte e quando è maturo ricorda la rapa. E' ottimo sulle insalate e sui risotti, costa circa un terzo del tartufo nero pregiato.

TUBER BORGHI

Il nome deriva da quello del suo scopritore, ma lo si chiama anche bianchetto. Lo si trova tutto l'anno, ma soprattutto nei primi mesi. Si sviluppa anche in Asia, Australia e America. Può avere la grandezza di una noce ed a volte viene presentato come tuber magnatum, ma il suo odore è molto più intenso e agliato, quindi non è altrettanto pregiato. Viene usato nelle minestre, nelle zuppe e nei brodi in genere.



Territorio • Cultura • Gastronomia

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA



Associazione
Esperti
Degustatori
Aceto
Balsamico
Tradizionale
di Modena
D.O.P.



rale fermentazione e progressiva concentrazione mediante lunghissimo invecchiamento in serie di vaselli di legni diversi, senza alcuna addizione di sostanza diverse. Di colore bruno scuro carico e lucente, manifesta la propria densità in una corretta e scorrevole sciroposità. Ha profumo caratteristico e complesso, penetrante, di evidente, ma gradevole ed armonica acidità. Di tradizionale ed inimitabile sapore dolce ed agro ben equilibrato, si offre generosamente pieno, sapido con sfumature vellutate, in accordo con i caratteri olfattivi che gli sono propri” (D.M. 09/02/87 relativo alla denominazione di origine controllata).

UN PO' DI STORIA

Non esistono documenti che certifichino con esattezza il periodo ed il luogo in cui l'Aceto Balsamico Tradizionale si sia originato. Prodotti ad esso assimilabili, mosti e aceti variamente miscelati, erano già variamente consumati nelle prime civiltà medio - orientali, nell'antica Grecia ed in Roma imperiale. Richiami all'impiego di aceti agrodolci si susseguono nei secoli; la letteratura antica ne fa ripetuti cenni affiancando ad essi

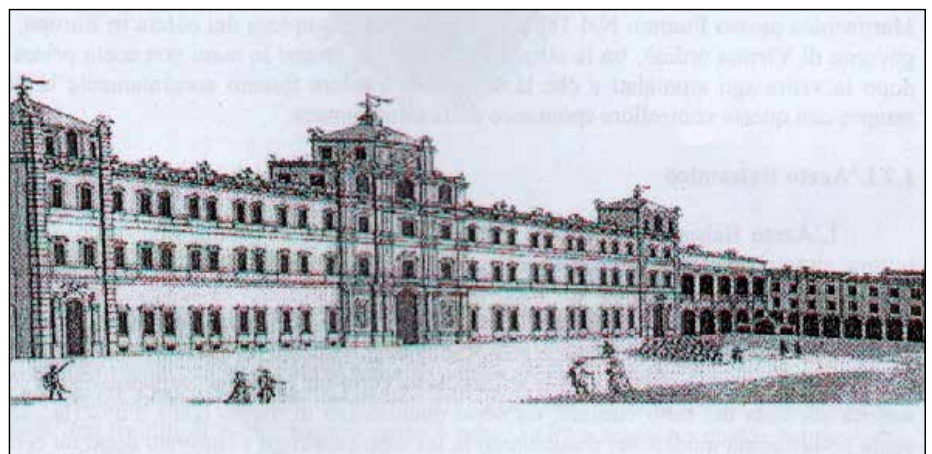


avvenimenti e personaggi storici. Con lo scorrere del tempo la spirale bibliografica tende a spostarsi tra Ferrara e Reggio Emilia facendo infine centro nella città di Modena. In essa, nel 1598, si trasferì da Ferrara la Corte Ducale Estense, ed è da tale ambiente che emergono le prime documentazioni in cui si fa precisa e dettagliata citazione dell'aceto balsamico. Sembra quindi che la ricchezza ducale avesse prima gustato poi fatto proprio un prodotto del luogo, già esistente da tempo tanto da risultare maturo ed apprezzabile. Da allora l'Aceto Balsamico e la città di Modena proseguirono assieme il corso della storia. Il Balsamico diventa così qualcosa di definito, ancorato alla tradizione, un gioiello pregiato frutto di tecniche non più casuali, ma di operazioni curate e sistematiche.

Nel 1796 i francesi di Napoleone Bonaparte, occupata Modena, smantellarono le acetaie ducali

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, d'ora in poi ABTM, è uno dei prodotti più antichi e certamente il più tipico nel panorama delle produzioni agricole alimentari della provincia di Modena. Le sue origini non sono certe, qualcuno ipotizza che la sua nascita sia stata casuale: siccome il Balsamico Tradizionale deriva da naturale fermentazione ed acetificazione seguita da lungo invecchiamento di mosto d'uva cotto, appare lecito ipotizzare che il prodotto sia nato per caso dall'innescarsi di tali processi microbiologici in contenitori di mosto d'uva cotto (la saba, tipicamente usata nella cucina modenese e già conosciuta all'epoca romana ed impiegata come dolcificante, assieme al miele) e successivamente l'intervento umano abbia messo a punto la tecnica produttiva tutt'ora utilizzata. “L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è ottenuto da mosto d'uva cotto, maturato per lenta acetificazione derivata da natu-

Veduta del Palazzo Ducale di Modena in una incisione del 1791
La torre a sinistra custodiva l'acetaia del Duca



vendendone i barili alle famiglie più facoltose della città. Questa imponderata divisione portò, con acceso senso di prestigio, il diffondersi dell'aceto balsamico in diverse abitazioni modenesi. Solo dopo il 1815 si riuscì in parte a ricostruire l'acetaia ducale. Gli anni successivi furono prolifici di documentazioni riguardanti il Balsamico; figura di spicco in tale periodo fu il Duca Francesco IV, che di questo aceto fu attento estimatore. Lo stesso sovrano Vittorio Emanuele II, accolto a Modena il 4 maggio 1859, rimase rapito dal "gioiello nero" trovato nei sottotetti del Palazzo Ducale. L'attrazione fu tale da spingere il Re ad ordinare il trasferimento dei barili migliori in Piemonte nel regio castello di Moncallieri. Nell'anno successivo l'esperto enologo Ottavio Ottavi chiese informazioni, all'ombra della Ghirlandina, presso Francesco Aggazzotti sul come condurre una acetaia (lasciando intuire che il nuovo ambiente stava inducendo lo spegnimento di quell'aceto così radicato in Modena). Prendendo spunto da un manoscritto di un anonimo del '700, l'Aggazzotti rispose con una lettera che diventò, in pratica, la base metodologica per produrre l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

COME SI PRODUCE

Come si è detto, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena deriva dalla fermentazione del mosto cotto ad opera di particolari ceppi di acetobatteri, molto spesso organizzati in colonie batteriche dette "madri", e dalla successiva lenta maturazione ad opera di enzimi che si completa dopo un lungo periodo di invecchiamento, durante il quale avvengono in prevalenza trasformazioni di tipo chimico-fisico.

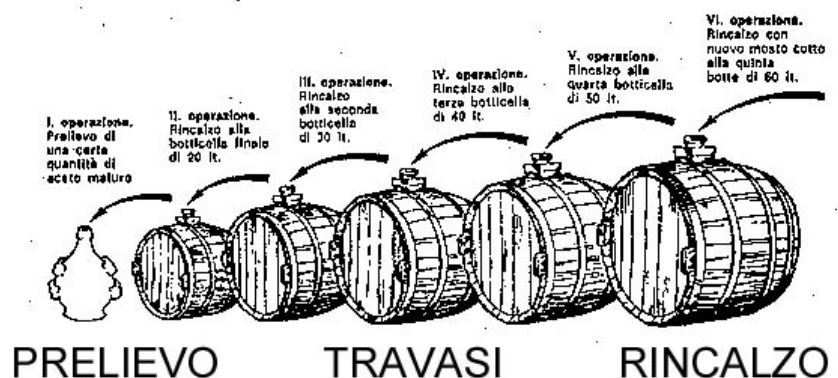
Il mosto impiegato per l'ottenimento di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena proviene da una pigiatura di uve trebbiane e di uve dei tipici vitigni modenesi, quali ad esempio i lambruschi. Prima che il mosto crudo cominci a fermentare, lo si separa dalle vinacce e lo si avvia ai recipienti di cottura a fuoco diretto, ove avviene una lenta concentrazione per evaporazione, a vaso aperto. Con la cottura evapora una quantità d'acqua variabile e si devitalizza la carica microbica



presente in partenza nel mosto, che così perde la sua naturale tendenza a trasformarsi in vino. Al termine della cottura il mosto risulta imbrunito, spiccatamente gustoso e profumato, con un elevato tenore zuccherino. Il mosto cotto, dopo raffreddamento e decantazione, viene posto all'interno di una serie di botti di volume decrescente e legni diversi (rovere, castagno, gelso, ciliegio, ginepro, etc.). La successione delle singole botticelle viene denominata "batteria" (Vedi Fig.1), ed è collocata nei sottotetti delle abitazioni dove è sottoposta alle variazioni di temperatura stagionali.

Per quanto riguarda il numero, la capacità, la sequenza delle botti e la qualità dei legni non esiste una regola fissa; ogni produttore è libero di formare la propria acetaia utilizzando botti e legni a seconda del proprio gusto e della quantità di prodotto che vuole ottenere. Tuttavia il numero minimo delle botti è una serie o batteria di tre: una botte grande dove vengono effettuate le aggiunte di mosto cotto (e dove

avverrà la fermentazione acetica), una botte intermedia dove verrà trasferito il liquido fermentato per la maturazione e una terza, la più piccola, dove sarà travasato il liquido maturo per essere invecchiato. Oggi la tendenza comune è quella di avere una serie di botti di legni diversi con capacità decrescente, che parta dalla botte più grande contenente il prodotto più giovane per raggiungere quella più piccola destinata a raccogliere il liquido più maturo. Non esiste una norma rigida da seguire, ma normalmente le acetaie sono costituite da una serie di botti della capacità decrescente circa del 20-30 % l'una dall'altra. Ad esempio in una serie di cinque botti, se si ipotizza che la più grande sia di 60 litri si avrà una scala decrescente formata da botti di: 50 - 40 - 30 e 20 litri di capacità. Per quanto riguarda i legni l'orientamento generale è quello di mettere botti con legni teneri e porosi all'inizio, così da favorire i processi di evaporazione e di acetificazione (ad esempio il castagno), e legni più duri nelle botti più piccole, ver-





idoneo per la commercializzazione. Il liquido del barile più piccolo viene, dunque, riportato ad un livello di circa $\frac{2}{3}$ del totale con una parte del liquido della botticella immediatamente più grande (tale operazione viene comunemente chiamata travaso). Questa, a sua volta, viene riportata a livello con la terza, e continuando a ritroso fino alla botte maggiore, rinalzata con il mosto cotto dell'annata.

L'ABTM è un prodotto a denominazione di origine controllata DOC, e con Reg.(CE) 813/2000 è stato inserito tra le denominazioni di origine protette dalla Unione Europea (DOP), lo si può trovare in commercio in due età di invecchiamento: un prodotto, ABTM, invecchiato almeno 12 anni, ed ABTM Extra Vecchio, invecchiato almeno 25 anni.

Il prodotto è tutelato dal "Consorzio Produttori Antiche Acetaie di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena" e, soltanto dopo aver superato una serie di controlli organolettici da parte di una commissione di esperti assaggiatori, viene imbottigliato in una bottiglia da 100 cc. unica per legge per tutti i produttori. Ogni singola bottiglia viene numerata e chiusa con un sigillo di garanzia, inoltre per ogni partita di prodotto imbottigliata, il Consorzio trattiene un campione di prodotto a garanzia della qualità del lotto di bottiglie corrispondenti.

so la fine della batteria, per conservare in modo duraturo il prodotto invecchiato (ad esempio rovere e gelso)l. L'alternanza dei legni nella batteria contribuisce a caratterizzare in modo unico il prodotto conferendogli profumi e aromi tipici.

La produzione segue l'andamento stagionale: il gelo invernale dona limpidezza al balsamico e il torrido caldo estivo concentra zuccheri, acidità e sapori, la temperatura mite in autunno e primavera consente le attività microbiologiche. Annualmente, durante la stagione fredda, si preleva dalla botte più piccola della serie un quantitativo di prodotto (mediamente un 25-30% del contenuto totale) ritenuto



L'ABTM A TAVOLA ED IN CUCINA

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, presenta profumi, fragranze e sapori in grado di soddisfare anche i palati più esigenti; è usato come condimento per dare il tocco finale ad una serie vastissima di preparazioni, dalle più raffinate ed elaborate fino a quelle più povere e semplici. Da secoli nella cucina modenese lo si mette sulle carni e sulle verdure lessate, preferibilmente ancora calde e su tutte le preparazioni che utilizzano le uova.

Più recente è l'utilizzo del "Tradizionale di Modena" sul pesce crudo e cotto e sulle carni in umido ed arrostate. Molti cuochi famosi lo utilizzano in preparazione originalissime, dagli antipasti ai dolci. Risultati sorprendenti si ottengono sul gelato e sui frutti tropicali, le fragole e le pesche.

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena unito a scaglie di Formaggio Parmigiano Reggiano, ci svela la sua territorialità e la potenzialità della gastronomia emiliana, così come, con le ostriche di Bretagna, manifesta la sua uni-



versalità e il diritto ad occupare un posto di grande rilevanza tra i prodotti gastronomici del mondo intero.

Un cucchiaino di "Balsamico Tradizionale" è un insolito ed originalissimo aperitivo, ma anche a fine pasto, un ottimo digestivo.

UN PRODOTTO DUTTILE E PERMALOSO

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena nell'uso gastronomico è un prodotto estremamente duttile ma nel contempo molto permaloso.

Duttile grazie alla perfetta armonia ed equilibrio tra le componenti dolci-aromatiche e quelle acetiche che lo rendono idoneo all'abbinamento con qualsiasi piatto dall'antipasto al dolce, dalle carni al pesce, dai piatti più elaborati e completi a quelli più semplici, certamente da privilegiare come, ad esempio, una semplice frittata arricchita magari con qualche verdura saltata in padella.

Infatti nell'abbinamento gastronomico l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena incontra come unici limiti la fantasia dello chef e il gusto personale del commensale.

La massima percezione dell'elevata armonia del prodotto si esprimono nella degustazione dell'Extra Vecchio, schietto, sul cucchiaino ad occhi chiusi in silenzio in assoluta meditazione. Provare per credere.

Nel contempo l'Abtm è permaloso, perché esige di essere gustato in purezza, a freddo, direttamente in tavola. Non sopporta elaborazioni, non tollera essere fiammeggiato, rifiuta qualsiasi trattamento ai fornelli. Qualsiasi tentativo di violare queste regole distrugge l'armonia e vanifica oltre venticinque anni di cure, amore e lavoro del produttore.

Tutto questo perché è un condimento, e non un ingrediente, e nelle ricette, in fase di preparazione, deve comparire alla sempre fine, in cucina, se non direttamente in tavola, a diretto consumo del singolo commensale, in quantità a scelta sulla base del gusto personale.



XIII° CONVIVIO DELLA ACCADEMIA ITALIANA DELLA COSTINA DI COAREZZA - STORIA DEL VOLO



Il giorno 1 Settembre 2019 si è celebrato il nostro XIII° Convivio dell'Accademia Italiana della Costina presso IL MUSEO DI VOLANDIA sito nel comune di Somma Lombardo, all'interno del parco del Ticino.

Come ogni anno, abbiamo invitato a condividere la nostra ricorrenza le Confraternite e Associazioni e i Circoli Enogastronomici iscritti alla F.I.C.E., accogliendoli nella cornice di questo splendido museo, dedicato al sogno del volo che nasce dal recupero delle storiche Officine Aeronautiche Caproni fondate nel 1910 nella zona di Malpensa, oltre 60.000 mq. di pura archeologia industriale in cui fare un tuffo nel passato dell'aeronautica e nel futuro dello spazio per una visita indimenticabile.

Sono ben 11 le aree del museo che accolgono alianti, aerei, elicotteri, mongolfiere, satelliti e moduli per l'esplorazione spaziale e tante emozionanti ambientazioni. Il museo dispone inoltre di ampie aree giochi per bambini con tappeti elastici, macchinine, gonfiabili e giochi di ogni genere (anche al coperto) e per i più grandi una ricca sezione dedicata ai simulatori di volo.

Dopo l'accoglienza e la registrazione dei partecipanti al Convivio, abbiamo offerto loro una colazione di benvenuto con la collaborazione del Personale di Volandia, e la visita guidata al museo. Non poteva mancare l'appuntamento in sala conferenza con il Dott. Matteo Maggioni storico del nostro territorio ormai noto ai nostri ospiti, il quale ha saputo magistralmente dare lustro allo sviluppo di mezzi di trasporto nel nostro territorio dal secolo scorso ad oggi.

Maggioni Matteo ci ha raccontato come Coarezza abbia una tradizione corporativa che si perde nei secoli. Oggi alcuni suoi concittadini si sono ritrovati nella prestigiosa "Accademia italiana della Costina", ma fino alla seconda metà dell'Ottocento il ridente paesino sulla riva del fiume Ticino era conosciuto per un'altra corporazione, quella dei "maestri d'ascia": gli abili costruttori delle barche del fiume Ticino. Finita però l'epoca della navigazione sul fiume, i maestri d'ascia di Coarezza si spostarono in altri paesi che si affacciano sul fiume Ticino per costruire quelli che sarebbero divenuti i primi aerei ed idrovolanti in legno. Da questa arte di car-



penteria sorsero le prime grandi aziende aeronautiche d'Italia: l'Officina Meccanica CAPRONI di Vizzola Ticino, la SIAI di Sesto Calende e l'AUGUSTA di Cascina Costa che avrebbero costituito le basi per la nascita dell'odierno polo aeronautico della Provincia di Varese che nella brughiera di Malpensa ha visto sorgere inoltre il suo aeroporto intercontinentale. Da Civiltà del fiume a Porto del Cielo.

Ed eccoci poi arrivati alla chiamata dei Sodalizi ed al tradizionale scambio dei Doni tra l'Accademia e le Confraternite

intervenute omaggiando anche quest'anno un carrè confezionato sottovuoto unitamente ad un'ampolla del segreto "Intingolo Accademico" 2012, lasciando il delicato compito agli omaggiati di cimentarsi nel suo utilizzo.



A condividere il nostro XIII° Convivio, hanno partecipato le seguenti Confraternite:

- FICE rappresentata del Presidente Marco Porzio
- Confr. del Gorgonzola di Cameri NO
- Confr. Enogastronomica Bresciana BS
- Confr. Helicensis Fabula di Borgo San Dalmazzo
- Conf. della Trippa di Moncalieri TO
- Confr. di Sambajon e Duj Noaset TO
- Confr. Amarena e Nebbiolo di Sizzano NO
- Confr. Capunsei di Solferino MN
- Confr. Padellina d'Oro CO
- Confr. del Bollito Misto e Pera Madernasa Guarene CN
- Confr. Vino Riso e Gorgonzola NO
- Conf. Della Grappa e Tomino di Chiaverano
- Confr. Amici del Porcello, Confr. Franciacorta BS
- Confr. della Panissa di Vercelli
- Confr. Cuj dal Lundas VC



Infine, giunta l'ora del pranzo conviviale, per il quale abbiamo ottenuto l'importante collaborazione del Ristorante Corte Visconti di Somma Lombardo ci siamo accomodati a tavola unitamente ai Soci dell'Accademia Italiana della Costina e abbiamo gustato la nostra costina come portata principe del menù.



Ordine Lomellino della Rana e del Salame d'Oca – Vigevano (Pavia)

DECIMA EDIZIONE PER "LOMELLINA A TAVOLA"



Domenica 15 settembre l'Ordine Lomellino della Rana e del Salame d'Oca ha celebrato la decima edizione di "Lomellina a Tavola" nel paese di Sant'Angelo Lomellina, centro di antiche tradizioni agricole.

Dopo la partecipazione alla celebrazione della Santa Messa nella Chiesa di San Michele, un corteo di confratelli accompagnati da rappresentanti di altre Confraternite, Confraternita del Vino, del Riso e Gorgonzola di Novara, Confraternita dei Bruscati di Busto Arsizio e Confraternita dell'Amarena e del Nebiolo di Sizzano (NO), dal Sindaco di Sant'Angelo Lomellina Matteo Grossi e da amici si è por-

tato verso la via principale del paese, arricchito anche dalla presenza di personaggi del corteo storico di Mortara - il podestà, il cancelliere, il capitano della guardia - sottolineando il legame con la prossima sagra inneggiante alla produzione del pregiato salame d'oca.

Punto di ritrovo per il momento conviviale è stato il Teatro dell'Agricoltore, storico edificio sorto alla fine del '700 ed armoniosamente affrescato nel '900 dal pittore Alessandro Mazzucchi.

Questo capitolo di settembre, allietato da musiche e canti riecheggianti le melodie delle aie



e della cascine, all'insegna della condivisione di buoni cibi e dell'amore per le tradizioni del proprio territorio, ha visto anche l'arricchirsi dell'Ordine con l'intronizzazione di quattro nuovi confratelli.



Confraternita del Bagnet del Dolcetto e del Moscato di Mango – Mango (Cuneo)

IL PRIMO CAPITOLO DELLA NOSTRA CONFRATERNITA



Abbiamo dormito poco nei tre giorni precedenti l'8 settembre adrenalizzati per questo nostro esordio nel mondo delle Confraternite.

Siamo rimasti felici per l'adesione al nostro "NR1".

Consapevoli della distanza che ci separa dalla perfezione speriamo comunque di avervi fatto vivere una giornata piacevole tra cantine, filari e castello.

La nostra Confraternita è una piccola realtà, nata da poco ma in fase di consolidamento e di espansione.

Ottima colazione e squisito pranzo con menu e selezione di vini rigorosamente del territorio.

Nella mattinata visita alla cantina Terrabianca per degustarne i vini e aperitivo classico langarolo (soma d'ai, salumi, formaggi, bruschette e uve dolcetto e moscato. E' seguito un ottimo pranzo nell'Enoteca Regionale di Mango all'interno del castello.

Alla fine del pranzo tutti i partecipanti molto soddisfatti della giornata trascorsa dsì sono dati appuntamento al 2020 per il secondo capitolo



Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa – Cortemilia (Cuneo)

IL WEEK END DELLA TONDA TRA BAROLO E NOCCIOLE



I cortemiliesi celebrano la loro dieta con l'ingresso di sei nuovi confratelli e il gemellaggio con i cavalieri delle langhe

Due belle giornate, e non solo per il clima mite e soleggiato, quelle trascorse dalla Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa sabato 14 e domenica 15 settembre tra le colline del barolo e quelle della nocciola. Per celebrare la 19° edizione della loro Dieta i cortemiliesi hanno ospitato ventiquattro confraternite italiane e francesi con oltre cento rappresentanti di prodotti enogastronomici piemontesi, liguri e d'oltralpe.

Il week end del gusto è iniziato alle cantine Rossello di Cortemilia nella mattinata di sabato ed è proseguito nel pomeriggio al Belvedere di La Morra, al Wine Museum di Barolo e al castello di Grinzane dove la delegazione francese, cinquanta persone guidate dagli ambasciatori Paola Valzoano e Marcello Marscio, è stata ospite dell'enoteca regionale Cavour.

I francesi hanno concluso il loro primo giorno in Langa alla locanda del nocciolo di Novello.

La domenica è stata interamente dedicata alla tradizionale cerimonia della Dieta, tenutasi a palazzo Scarampi di Levice.

<Una giornata di festa – ha sottolineato il gran maestro della Confraternita della nocciola Ginetto Pellegrino – per la presenza di tanti circoli amici, italiani e francesi, e per l'ingresso nel nostro sodalizio di sei nuovi confratelli. Un'associazione deve guardare al futuro con fiducia e lo può fare solo se si espande nelle sue attività, nelle idee, nei progetti ma soprattutto nella capacità di coinvolgere altre persone che abbiano passione e voglia di mettersi in gioco. Anche quest'anno la nostra Confraternita è in linea con le aspettative e cresce. Siamo felici per questo>.

I sei nuovi paludati della Tonda sono: Enrica Garesio, Giuseppe Benotto, Fabrizio Brandone, Roberto Casiraghi, Bruno Delpiano, Mattia

Martino.

<Sei persone di provenienza e di origine diversa – ha aggiunto Pel-
lerino – che hanno in comune la passione per la nocciola più buona del mondo. Una promoter del vino, un enotecnico-sommelier che coltiva le nocciole, un giovane trifolau appassionato di cucina, un consulente per l'arte organizzatore di grandi eventi, un tecnico d'esperienza di una grande multinazionale albese innamorato della tonda, uno chef di appena vent'anni che ha già fatto parlare di sé preparando il pranzo del 2 giugno all'ambasciata italiana di Addis Abeba. Grazie alla nocciola si sono incontrati e oggi fanno parte della nostra grande famiglia>.

A Levice si è celebrato anche il gemellaggio tra i cortemiliesi e i pa-





droni di casa dell'Ordine dei Cavalieri delle Langhe guidati dal gran maestro Andrea Vero che ha "intronizzato" nel suo sodalizio Roberto Coro, tra gli autori della mostra "Me Langa", progetto fotografico che racconta i luoghi e le persone del territorio dell'Alta Langa.

<"Me Langa" - ha detto Andrea Vero - è un'esposizione fotografica a carattere documentaristico e artistico partita da palazzo Scarampi e presentata a marzo di quest'anno anche ad Alba, nel palazzo di Banca d'Alba. Continueremo a

proporla al pubblico con una selezione di immagini che raccontino questi luoghi e le sue persone, incrementando a ogni edizione la superficie di territorio visitato e fotografato. Tra gli altri nostri progetti ci tengo a ricordare l'open air scholl "Bimbi liberi" dedicato alle famiglie che scelgono di vivere in Alta Langa con attenzione all'educazione e al rispetto della natura e "Cammino nel Deserto" con cui si vuole riscoprire l'antico pellegrinaggio che dalle nostre colline portava al santuario della Madonna del Deserto,

a cavallo tra le Langhe e l'appennino ligure>.

La cerimonia della Dieta si è tenuta in una sala gremita di rappresentanti delle confraternite italiane e francesi. L'Apro di Alba, con il responsabile dell'Accademia Alberghiera Mario Deltetto, ha realizzato un filmato dell'evento che si è concluso all'Osteria Langhet di Bergolo con un menu dove la nocciola ha trionfato nel salato e nel dolce accompagnata da dolcetti e moscati dei terrazzamenti.



Dell'Antica Cunsurtarija dal Tapulon – Borgomanero (Novara) INTITOLATO AL PRIMO PRESIDENTE LO STADIO COMUNALE DI BORGOMANERO



INTITOLATO AL PRIMO PRESIDENTE DELL'ANTICA CUNSURTARIJA DAL TAPULON "NINO MARGAROLI" LO STADIO COMUNALE DI BORGOMANERO

Da domenica 29 settembre 2019 lo Stadio comunale di Borgomanero, vice capoluogo della provincia di Novara porta il nome di "Nino Margaroli", primo presidente e co-fondatore nel 2003 dell'Antica Cunsurtarija dal Tapulon. Per quarant'anni Margaroli fu dirigente di spicco dell'Associazione Calcio Borgomanero di cui fu dapprima segretario e quindi dal 1984 al 1992 Presidente. Subito dopo la sua scomparsa avvenuta all'età di 91 anni il 23 aprile 2017 l'Antica Cunsurtarija dal Tapulon aveva chiesto all'amministrazione comunale che gli venisse intitolato l'impianto sportivo. La richiesta era stata condivisa all'unanimità e al termine dei lavori di ristrutturazione e riammodernamento dello stadio si è svolta la cerimonia di intitolazione alla presenza del figlio di



Margaroli, Pierluigi. Tra il pubblico presente anche alcune "vecchie glorie" del calcio nazionale, tra cui Domenico Volpati, ex calciatore di Torino, Brescia, Como, Monza e Verona con cui nel campionato 1984/1985 vinse il Campionato di Serie A. Tra gli altri sono intervenuti Carlo Rosa, Roberto Bonan, Enzo Bobice, Gino Turconi, Giorgio De Giuliani e gli ex portieri del Borgomanero Secondo Landoni e Carlo Antonioli, tutti con una militanza nelle serie superiori. E' anche intervenuto Gualtiero Miglio, consigliere regionale della Lega Nazionale Dilettanti Piemonte e Valle d'Aosta. In una festosa cornice di pubblico l'attuale presidente della



PIEMONTE

Cunsurtarija Carlo Panizza, intervenuto alla cerimonia con il Gran Cerimoniere Gigi Mercalli e una folta rappresentanza dell'associazione, ha voluto ricordare l'amico "Nino" che nel 1997 venne eletto "Borgomanerese dell'anno" con la seguente motivazione "Se è vero che lo sport è maestra di vita, Margaroli di questa scuola è stato un grande maestro". All'esterno dello stadio è stata collocata una targa, benedetta dal prevosto di Borgomanero don Piero Cerutti. Dopo l'inno nazionale eseguito dalla banda "La Volpina" di Lesa hanno fatto seguito gli interventi dell'Assessore comunale allo sport Francesco Valsecia, del Sindaco Sergio Bossi e del figlio dello scomparso. Tutti hanno voluto ricordare con grande affetto Nino Margaroli che, come è stato inciso sulla targa collocata all'esterno dello stadio, fu " amante dello sport e della vita, fulgido esempio per i giovani di oggi e di domani".



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

IL 12 E 13 OTTOBRE A TRET'S IN FRANCIA



Una domenica sotto il cielo blu della Provenza per festeggiare il 28 capitolo della confraternita dei Chevaliers de l'Aiet.

Questa confraternita tutela l'aglio, ingrediente principe dell'Aioli, salsa tipica da accompagnare a pesce, verdure e molluschi.

Alla benedizione delle confraternite e dei loro gonfaloni nella chiesa di Notre-Dame de Nazareth, è seguita la sfilata verso il castello, dove si è svolto il capitolo ufficiale, accompagnato dalla musica e dalle danze di un gruppo folcloristico locale.

Il pranzo in uno splendido Chateau in mezzo alle vigne ha concluso la giornata.

Con l'occasione Alberto Sebastiani delegato della FICE per l'Europa ha portato i saluti da parte della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici.



Confraternita del Bollito e della Pera Madernassa di Guarene – Guarene (Cuneo)

VI CONVIVIO AUTUNNALE DELLA "CONFRATERNITA DEL BOLLITO E DELLA PERA MADERNASSA DI GUARENE"



27 ottobre 2019: una luminosa e mite giornata di sole radioso, nella magnifica Ottobrata in corso, accoglie i Confratelli e i loro Ospiti presso la "Cascina Piedelmonte" di Guarene.

Per la "Confraternita del Bollito e della Pera Madernassa", che dal 1984 celebra il Bollito "Storico Risorgimentale Piemontese", la Cascina più che un "Luogo del Gusto" è un vero Tempio, un sito canonico dello Spirito Gastronomico del Territorio. Alla "Cascina Piedelmonte" infatti, fra fine '800 e inizio del '900 una mutazione genetica voluta dalla mirevole fantasia di Madre Natura dava vita al "Bue a doppia groppa", ovvero a quella meraviglia animale che, con l'impegno testardo e geniale dei patron della Cascina e di alcuni colleghi "temerari" (l'allevamento fu dapprima vietato dal Ministero!) dopo aver superato l'ottusità dei burocrati dell'epoca, sarebbe stata conosciuta internazionalmente come la "Razza Piemontese" e apprezzata così da allevatori, commercianti e gourmets, come unica e esemplare.

Il VI CONVIVIO AUTUNNALE della "CONFRATERNITA DEL BOLLITO E DELLA PERA MADERNASSA DI GUARENE" si è tenuto alla "Piedelmonte" nel quadro dell'iniziativa "Pera Made Roero 2019" (voluta dalle Istituzioni locali, Associazioni e Imprese del Roero Guarenese). Una "tre giorni geo-gastronomica", ricca di eventi), dedicata a questo Territorio, definito Patrimonio

dell'Umanità e protetto dall' UNESCO, (che annovera bellezze naturali e luoghi storici, come le Rocche del Roero), inaugurata il 25 ottobre con la sua presentazione presso il "Resort La Madernassa", (relais de charme condotto con meritato successo dal Confratello Fabrizio Ventura), che ha visto la partecipazione fra gli altri del noto nutrizionista Giorgio Calabrese, e poi proseguita con il convegno specialistico "LANDSCAPEROERO", in tema di salvaguardia e di gestione sostenibile della nostra area, con la abile regia del Confratello Massimo Pozzaglio.

Magistralmente organizzato dal Confratello Mario Roattino, Priore del Sodalizio, al Convivio del 27 ottobre ha fatto l'onore di presenziare anche il giovane, appassionato e brillante Sindaco di Guarene, Simone Manzone, che ha voluto così riconoscere amabilmente l'opera culturale profusa dalla nostra Confraternita per la promozione del Territorio, non solo sotto il profilo enogastronomico ma sociale in senso lato.

La "Cascina Piedelmonte", vero gioiello di architettura agraria, perfettamente restaurato e conservato amorevolmente dalla Proprietà, domenica 27 a pranzo è stata dunque teatro del rinnovato incontro dei Confratelli, (e loro numerosi Ospiti), con le Tipicità enogastronomiche che hanno reso il Roero e dintorni famosi sulle tavole e nelle cucine, anche oltre oceano.

I Formaggi del Cuneese (la "Toma del Marchesato", i due "Bra", il "tenero" e il "duro", il "Raschera" DOP, e il nuovo e interessante "Piemontino", cuginetto dei rinomati "Parmigiano Reggiano" e "Grana Padano", che sta crescendo nel gradimento dei consumatori), prodotti tutti dal caseificio "VALGRANA" di Franco



Biraghi, in Scarnafigi(CN); oltre che i bei Vini DOC del Roero e d'Alba dei Produttori Guarenesi, i bianchi "Favorita" e "Arneis", i rossi "Barbera" e "Nebbiolo", (e all'ottimo menù di cui scriveremo), hanno deliziato i palati dei convitati.

A partire dall'aperitivo, "ufficiato" alle 12.30 in punto nel dehor della Cascina, immerso nel verde, dai promettenti Allievi di Alba Istituto Alberghiero, competenti, gentili e sorridenti, fra sapidi salami, "accughe al verde" commoventi, e certi appetitosi "amuse-bouche in bicchierino" alla spuma di Blu del Moncenisio, Pere Madernassa e croccante di nocciole, si sono "aperte le danze goderecce", benedette da una suadente e fresca "Favorita DOC" (del Confratello Gagliardo) di eccellente fattura, e dai Vermouth di Torino, bianco e rosso "all'antica maniera", dedicati al famoso botanico e liquorista sabaudo, Domenico Ulrich: una chicca entusiasmante, da 16 e 16,5°!

Fra una chiacchiera, un calice e un canape' il tempo è trascorso velo-





ce: passate le 13, dando il suo caldo benvenuto ai convitati il Priore Mario Roattino ha chiamato tutti ai tavoli, elegantemente imbanditi nella "Sala del Camino" (acceso, crepitante e profumato di autunno, appunto), sotto quelle volte a mattoni vivi che ricordano storie lontane, e tradizioni sempre presenti nei nostri Cuori.

Qui si è esibito culinarmente lo Staff del Catering "Belavista" (con una sola "l", mi raccomando!).

La mamma e il figliolo, titolari dell'omonimo ristorante in Castellinaldo, hanno dato il meglio della loro esperienza con i due tradizionali "servizi" di un eccellente e completo Gran Bollito, inframezzati da fragranti agnolotti in brodo, con

"pasta reale" a coté, che hanno appagato e (ri)aperto lo stomaco dei Convitati per il secondo passaggio. Carni, tagli e ammennicoli, da "gran premio" che, nello sciogliersi in bocca, invitavano all'assaggio successivo. Bagnèt "ross" e "verd" da manuale accompagnavano sapientemente il tutto, insieme a "sancrau" (la verza di rigore!), peperoni al Balsamico, carotine saute' e purè di patate (per l'immane cotechino).

Su ogni piatto un Vino abbinato, come si conviene fra enogastronomi esperti! (Ma c'è chi, come il Vostro cronista ad esempio, ha pure "rafforzato" con l'ottima "Barbera d'Alba DOC" del Confratello Ghio-mo gli agnolotti squisiti, annegan-

doli golosamente in un purpureo "sorbir d'agnoli" alla mantovana, elisir di lunga vita dei gourmet gonzagheschi).

Nella generale allegria il Convivio, riuscitissimo, è volto purtroppo al termine: solo la comparsa di un attraente dessert ne ha rinnovato la gioia trascorsa...

E che epilogo! Dedicato ad onorare la Pera Madernassa, la degna Compagna del Gran Bollito per i Confratelli di Guarene, che dal 2005 hanno aggiunto codesto frutto raro e "indigeno" (Madernassa è frazione di Guarene) alla promozione dei valori gastronomici del Territorio.

Ecco allora un sontuoso, aromatico e soffice "dolce da forno" alla Pera Madernassa e Cioccolato bianco (non usiamo volutamente la denominazione "panettone" per non "turbare" i colleghi gastronomi milanesi!), ideato appositamente per l'occasione dal creativo ed esperto "Chef de Cuisine in Guarene", Davide Odore.

Lo Staff di sala lo ha proposto in abbinamento all'originale e sorprendente sidro spumante di Pera Madernassa, il "Sidre' ", servito ben freddo, prodotto a pochi metri dalla Cascina, in località Vaccheria di Guarene: una innovativa e fruttata alternativa locale ai più collaudati Vini da dessert.

(I Guarenesi, diciamo, non mancano certo di ingegno e di impegno nel valorizzare i propri "tesori nascosti"!).

Con un ottimo caffè bollente infine, e gli abbracci e le strette di mano, e le promesse di rivedersi presto, la gradevolissima "giornata conviviale" è volta al termine.

Il Priore Mario Roattino, soddisfatto del risultato ottenuto e gratificato dai tanti complimenti, ha dato dunque a tutti i Confratelli e agli Ospiti l'arrivederci al "Convivio primaverile" 2020.



Confraternita Cavalieri della Birra – Garlasco (Pavia)

8° CAPITOLO DELLA NOSTRA CONFRATERNITA



Il 27 ottobre 2019, si è tenuto l'8 capitolo della "Confraternita Cavalieri della Birra" organizzato dal Confratello Andrea Ambrosini e il suo staff presso il suo splendido locale Einmass, a Costa di Mezzate (BG). Presenti, oltre a numerosi altri Confratelli provenienti da tutta Italia, anche la Confraternita dei Radici e Fasoi e la Confraternita degli Incroci Manzoni, che ringraziamo per essere intervenuti. La confraternita cavalieri della birra in sintonia con le proprie finalità fondanti, oltre ad impegnarsi a salvaguardare e divulgare la cultura brasicola delle birre trappiste d'Abbazia tramandata dai Monaci Cistercensi, ha volutamente organizzato l'evento presso il Castello dei Conti Calepio, BG, sede della "Fondazione

Conti Calepio" che si occupa di disabilità, in modo da destinare a quest'ultima il costo dovuto per l'utilizzo della sala convegni e la visita al castello.

La cerimonia della intronizzazione dei nuovi cavalieri, che quest'anno erano 6, si è svolta in una delle stupende sale del Castello a noi destinate per l'occasione. I nuovi cavalieri hanno tutti un eccellente curriculum professionale nell'ambito enogastronomico, e alcuni di loro in quanto gestori di locali propongono ai loro clienti birre trappiste e formaggi d'abbazia. La giornata è proseguita poi con l'evento conviviale presso il locale Einmass La Torre del confratello Andrea, dove è stato servito un menu studiato per l'occasione, con abbinamento di birre trap-



piste. La manifestazione si è conclusa nel tardo pomeriggio con i saluti e le foto di rito, in modo da permettere ai confratelli più lontani di rientrare.



RELAZIONE AL XX° CAPITOLO SOLENNE DELLA NOSTRA CONFRATERNITA



Si è tenuto Sabato 19 e Domenica 20 Ottobre a Mondovì (Cuneo)

Sabato pomeriggio, accolti dal “patron” Aldo Manfredi e dalla figlia Paola, con una dozzina di ospiti francesi abbiamo potuto visitare la tenuta Bricco Rosso di Farigliano, posta in una impareggiabile posizione panoramica, e poi scendere a Dogliani per una rapido giro alla Bottega del vino che, nelle cantine di un antico convento, funge da vetrina della produzione di tante etichette di “Dogliani” (una delle D.O.C. del dolcetto).

Alla sera, invece, in due dozzine di commensali – tanta è la capienza e locale – dopo una battuta di fassona abbiamo potuto gustare nel ristorantino attiguo allo stabilimento tre primi tipici e le paste di meliga (inzuppate nel vino, come da tradizione) della ditta Michelis.

Domenica le tre aziende “guest stars” (in inglese fa più trendy) protagoniste della mattinata alle nove hanno già calato i loro “biglietti da visita” con una selezione dei loro prodotti utilizzata per la colazione campagnola curata dalla confraternita

a base di formaggi della Beppino Occelli, grissini e paste di meliga della Michelis e vini della Manfredi. Così, nell’ordine, Alberto Milano (per la Occelli), Marco Michelis e Aldo Manfredi hanno poi avuto modo di raccontare a un uditorio attento, e ben disposto da quanto gustato, qualcosa delle loro storie di successo.

E’ stata poi la volta del prof. Teresio Sordo di portare i saluti del politecnico che ci ospitava e narrare in sintesi gli scopi e l’attività dell’Accademia delle Alte Terre, nata presso la sede monregalese dell’università al fine di collaborare tecnicamente a rendere in sostanza più vivibile i territori di alta collina e montagna.

Per finire in bellezza la parte ufficiale del capitolo, prima della canonica chiamata delle confraternite, c’è ancora stata l’intronizzazione di due nuove consorelle: Lidia Cerutti e Paola Prucca, ambedue di comprovate capacità che sapranno mettere a servizio dell’associazione.

Puntuali, con un trasferimento di una dozzina di km, alla mezza eravamo poi all’hotel “La Ruota” dove



siamo stati coccolati con tutti i crismi di bontà dello spartito - con menzioni particolari per il tonno di coniglio, il risotto alla zucca di Piozzo e porcini e il guanciale brasato di fassona - e di cura e snellezza del servizio.



Siamo stati onorati ed allietati dalla partecipazione delle seguenti confraternite:

1. Confrerie de la caboche,
2. Compagnons du beaujolais,
3. Confrerie saint romain en bordolais et pays libornais,
4. Confraria da madeira,
5. Academio dai cjarsons,
6. Antico ordine dei cavalieri di adelasia,
7. Circolo dalla rovere esperti in enogastronomia,
8. Confraternita del gorgonzola,
9. Confraternita vino panissa,
10. Sovrano ordine della grappa e del tomino,
11. Confraternita del sambajon e dij noaset,
12. Confraternita d'la tripa,
13. Confraternita della nocciola tonda e gentile di langa,
14. Consociazione helicensis fabula,
15. Compagnia dei vignaioli.



Academio dai Cjarsons – Forni Avoltri (Udine)

6° CAPITOLO DELLA NOSTRA CONFRATERNITA



Il 13 ottobre 2019 si è svolto il 6° Capitolo della "Academio dai cjarsons" di Forni Avoltri (UD).

Quest'anno l'evento si è realizzato a Sauris, una località della Carnia ad una altitudine di 1300. Il comune comprende dei villaggi dove si sono insediati fin dall'antichità delle popolazioni di lingua germanica a seguito di migrazioni dall'Austria. Il luogo incantevole e immerso in una natura abbellita dai variegati colori autunnali, hanno contribuito a rendere l'evento ancora più gradevole e coinvolgente.

La "Academio dai cjarsons" prosegue nel suo impegno di valorizzare la gastronomia del territorio senza dimenticare le peculiarità culturali ed economiche che caratterizzano le varie comunità della montagna carnica.

La scelta di svolgere il 6° Capitolo a Sauris è stata quella di far scoprire alle Confraternite convenute ed ai numerosi partecipanti una comunità della montagna che ha saputo selezionare e lavorare con esperienza e sapienza i prodotti e le risorse del territorio.

Come da programma, interessante è stata la visita al prosciuttificio Wolf, una realtà produttiva che si è ormai ritagliata uno spazio



rilevante nella filiera commerciale dei prodotti della conservazione della carne suina e degli insaccati trattati ancora con accorgimenti artigianali della tradizione.

Accompagnati dalla direttrice del Centro Etnografico di Sauris, la signora Lucia Protto, i partecipanti hanno visitato la chiesa di San Osvaldo dove sono conservate delle preziose sculture lignee del XV secolo di chiara impronta tedesca.

Presso la struttura del Kursaal di Sauris si è svolta l'accoglienza delle Confraternite e lo scambio dei doni.

Dopo il saluto di benvenuto del sindaco di Forni Avoltri Sandra Romanin è stato invitato a portare il suo saluto il presidente della FICE Marco Porzio la cui graditissima presenza e l'intervento sono stati molto apprezzati. Alla chia-



mata erano presenti le seguenti confraternite a cui viene rivolto il più vivo ringraziamento :

- Accademia della Castagna bianca di Mondovì (CN)
- Confraternita del baccalà alla vicentina (VI)
- Circolo enologico leoniceo dei Colli berici (VI)
- Confraternita della polenta di Bergamo
- Confraternita del Formaggio Piave (TV)
- Confraternita bresciana della Grappa, Vini e Antichi Sapori (BS)
- Confraternita del gorgonzola di Cameri (NO)



Enohobby Club Confraternita Panormita – Palermo (Palermo)

L'ENOHOBBY CLUB CONFRATERNITA PANORMITA IN GITA A MARSALA



La Tavola di Mozia ha accettato l'invito del grande Chef Peppe Giuffrè, in rappresentanza della Confraternita Panormita Enohobby, che nel novero delle sue visite enoculturali in giro per l'Europa, ha scelto Marsala per una visita al nostro territorio.

Il gruppone, ben nutrito nelle sue fila, è arrivato in prima mattinata, per una colazione culturale e entrando attraverso l'arco di Porta Nuova si è fermato nello storico seicentesco Palazzi Fici, dove fra gli antichi archi barocchi e le imponenti colonne del vestibolo hanno gustato il tipico pane fritto con lo zucchero, i mustazzoli e un buon caffè, preludio del percorso che attraverso le curiosità e i racconti storici dello Scrivano Piero Pellegrino han portato al Convento del Carmine, meraviglioso e interessante nel suo percorso espositivo, con la mostra dell'artista Consagra, che ha affascinato non poco i presenti, grazie anche all'appassionata presentazione di Gianna Panicola, dell'Ente Mostra Pittura della Pinacoteca di Marsala, che ci ha gentilmente ospitati.

Da lì alle Cantine Fina il passo è breve e ci siam trovati immersi in



una splendida realtà locale, creata in pochi anni grazie alla magia di Bruno Fina, che insieme alla sua famiglia ha seguito il cuore e l'istinto, dando vita a una realtà importante del nostro territorio, che con i suoi nettari profuma le tavole degli intenditori.

Un giro veloce della cantina, guidati dall'anfitrione Marco Fina e con gli occhi colmi di un paesaggio splendido che va da Monte Cofano a Erice, alle Egadi fino a Capo Boeo di Marsala siam saliti sulla terrazza coperta, dove una tavolata elegante e floreale ha ospitato una quarantina di fratelli, pronti a vivere un'esperienza prandiale molto particolare.

Il pranzo è stato vissuto attraverso un percorso originale, con il cuiniere Peppe Giuffrè che insieme all'Archicook Vittorio Mirto ha letto le architetture siciliane trasponendole sui piatti con maestria e fantasia.

Si è cominciato con tre arancine dai gusti originali in zuppa di cardoncelli, rivisitazione culinaria delle tre cupole della Martorana di Palermo. Le squisite busiate trapanesi in morbido e croccante ricordavano le colonne attorcigliate di Maria Santissima dell'Annunziata di Palazzolo Acreide. A seguire, una delicata lampuga su rosse patate al nero d'Avola ci han fatto passeggiare sul selciato usticese di Federico II. Dulcis in fundo le squisite cassatelle e i cappid-



druzzi, magistralmente preparati dall'"Associazione delle cassatelle di Custonaci", che nelle forme facevano intravedere i tipici dammusi di Pantelleria.

La parata culinaria trionfale si è conclusa con le colonne distrutte del tempio G di Selinunte, che si



sono materializzate nei piatti con un ficodindia reso nobile da una colata di cioccolato, una spuma di panna e l'immane tocco finale di Peppe Giuffrè, che con l'ormai celebre ciliegina ha suggellato un pranzo principesco e divertente, reso indimenticabile dai superbi vini Fina, che dal Kebrilla al Caro Maestro, al Taif e al trionfale.



El Aziz ha regalato una giornata indimenticabile, un pranzo unico, raccontato -pietanza dopo pietanza- dal fantastico trio Giufrè-Fina-Mirto.

Scambio di doni fra i Fratelli della Costa e la Confraternita Enohobby, guidata da Rozen Cancilla, tanta simpatia reciproca e la certezza di rivederci presto, per poter vivere insieme le sublimi esperienze che la natura del nostro territorio ci regala.



Confraternita dei Grass – Piacenza (Piacenza)

CONVIVIO PER IL VENTENNALE DELLA NOSTRA CONFRATERNITA



La Confraternita dei Grass, il noto sodalizio di promozione sociale nato a Piacenza nel 1999 con lo scopo di promuovere l'enogastronomia e la convivialità nelle terre piacentine, ha festeggiato il 27 ottobre il ventennale dalla fondazione.

Con l'occasione è stato organizzato un Convivio che ha visto partecipanti confraternite provenienti da tutta l'Italia, sotto l'egida della F.I.C.E., la Federazione nazionale con sede a Verona che riunisce oltre 150 tra confraternite, sodalizi ed associazioni a difesa dell'enogastronomia italiana, fondata nel 1974.

Alla mattina i soci e gli ospiti, tra i quali il Presidente della F.I.C.E. Marco Porzio, hanno partecipato ad una visita guidata alla Galleria Ricci Oddi, presenti il Presidente Massimo Ferrari e il Consigliere Leonardo Bragalini, dove, dopo il discorso di benvenuto del Priore dei Grass Marco Zaccarini, è stato presentato il restauro di un dipinto di Antonio Mancini, finanziato dalla Confraternita dei Grass, che verrà eseguito dal restauratore Giuseppe De Paolis.

Il pranzo si è svolto presso la sede dell'Accademia della Cucina Piacentina, dove i cuochi gentleman dell'Accademia capeggiati dal Vicepresidente Alberto Paganuzzi e dal Consigliere Michele Mauro



hanno realizzato un menù improntato alla più pura tradizione piacentina: antipasto di salumi piacentini e torta di patate e peperoni in agrodolce, pisarei e fasò "bazzotti", bomba di riso, patata ripiena dell'Accademia, ganassino di maiale brasato con polenta, buslan con zabaione caldo ed infine il croccante, il tutto accompagnato dai vini dei colli piacentini della cantina La Torretta.



OSSOLA PROFUMI COLORI SAPORI



Domenica 13 ottobre si è celebrato il 5° Convivio Amici Ossola Enogastronomica intitolato: Alla scoperta dell'Ossola – Profumi Colori Sapori. I Soci si sono ritrovati con l'Accademia delle Costine e la Confraternita del Tapulon (l'Asino) indossando i propri Paludamenti in piazza di Santa Maria Maggiore per accedere poi in Municipio alla Sala del Sindaco.

Il Presidente Portinaro ha posto un sentito ringraziamento a tutti i presenti evidenziando l'aspetto valoriale dell'attività enogastronomica dell'Associazione intrisa di cultura per l'interesse storico, artistico, culturale ed enogastronomico del territorio a cui di volta in volta si riferisce; ha ringraziato della presenza il Sindaco Claudio Cottini che ha posto il saluto dell'Amministrazione evidenziando le caratteristiche artistiche, naturalistiche e storico culturali che richiamano l'interesse turistico al paese; ha apprezzato perciò la scelta della visita ai due Musei, che si possono definire "una chicca di Santa Maria", la Casa del Profumo e il Museo dello Spazzacamino, ha inoltre ricordato l'importanza di Vigizzo "Valle dei Pittori" e della Scuola di Belle Arti Rossetti e Valentini, in commiato ha richiamato all'attenzione di tutti i presenti la bellezza della Villa, sede del Comune, evidenziandone le bellezze artistiche, pittoriche e di architettura strutturale immerse nel circostante verde parco.

Si è poi proceduto alla visita del Museo dello Spazzacamino dove

la guida Graziella Gnuva ha presentato le pagine di storia degli Spazzacamini, soprattutto evidenziando l'emigrazione dei cittadini e l'uso della mano d'opera infantile per la pulizia delle canne fumarie, ha poi accompagnato gli invitati lungo il percorso del museo.

Sempre in mattinata si è proseguito alla visita della Casa del Profumo, i presenti sono stati accolti dalla giovane Sara Ferrari che con grande disinvoltura illustrativa e preparazione ha guidato il percorso presentando la storia dell'Acqua di Colonia invenzione vigezzina di Farina e Femminis e le caratteristiche dei Costumi Vigezzini esposti. Si è conclusa la prima parte storico culturale del Convivio con un aperitivo nella Serra gustando salumi del Salumificio Pierino Bona e formaggi locali della Latteria di Santa Maria per poi ritrovarsi presso l'Albergo Ristorante la Jazza e procedere al momento conviviale enogastronomico.

La tavola è stata preparata con eleganza in conformità al galateo enogastronomico con il grappolo a 4 bicchieri, le doppie posate, quelle da dessert, i tovaglioli a cono rovesciato e la guarnizione di fiori di campo.

Il menù si è caratterizzato con portate autunnali, un antipasto di cotechino e peperoni in bagna cauda addolcito da polentina al gorgonzola; due varietà di primi



risotto ai funghi di stagione e risotto ai mirtilli di bosco; un secondo di coscia intera di maiale al forno servito al taglio, con patate vigezzine al forno e verdure e funghi; un fresco assaggio di toma nostrana di monte; come dessert una omllette norvegese, il tutto annaffiato da barbera d'Asti e bianco Cortese, caffè e liquori.

Al termine il Presidente ha presentato e ringraziato Pietro e Caterina Mellerio per l'accuratezza e bontà gastronomica delle componenti il menù e l'elegante mise en place e servizio.

Con le Confraternite ci si è scambiati i doni di ricordo con i rispettivi distintivi e guidoncini e a tutti un caloroso arrivederci!



Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana – Ancona (Ancona)

STOCCAFISSANDO 2019



Come da tradizione, i soci ed i simpatizzanti dell'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana si sono dati appuntamento, lo scorso 30 ottobre, per condividere l'esito delle attività istituzionali espletate nel corso dell'esercizio sociale e per programmare il lavoro da intraprendere nel nuovo anno.

Una grande festa nel segno dell'amicizia e del dialogo con il territorio, ospitata presso il ristorante "La Fonte" del suggestivo e prestigioso SeeBay Hotel di Portonovo. Non a caso l'Accademia, per festeggiare la XXIII edizione della manifestazione, ha scelto come tema "Ambiente e Futuro", a testimonianza di quanto essa sia vicina ed attenta alle problematiche che ne sono connesse. Nello specifico, il cambiamento climatico in atto coinvolge inevitabilmente anche le condizioni di pesca del merluzzo nelle acque prospicienti le isole Lofoten in Norvegia, costringendo i pescatori locali a vendere il prodotto fresco a mercati emergenti, come la Cina, trascurando le antiche tradizioni di essiccazione del prodotto, sempre più difficili da attuare, poiché anche la più piccola variazione delle condizio-

ni climatiche può influire sul processo. La Norvegia, dove cultura e storia sono così profondamente legate al mare, consapevole che la conservazione dei propri stock di merluzzi riveste un ruolo fondamentale per il futuro, garantisce la tutela di questo patrimonio naturale adottando un approccio olistico nella gestione della pesca mettendo il pesce, il mare, la gente e l'ambiente al centro del proprio interesse.

Questa storia e la sua eccellenza, sono da sempre apprezzate nel nostro territorio, soprattutto nell'entroterra marchigiano, che ne ha saputo cogliere i profumi e le suggestioni, trasformando questo alimento nordico in un cibo evocativo del calore familiare.

Tornando all'evento, i graditissimi ospiti sono stati cordialmente accolti dai componenti del Consiglio Direttivo dell'Accademia e dal Presidente dell'Associazione avv. Pericle Truja. Ad attenderli, un aperitivo di benvenuto, ricco di eccellenze di mare e di terra offerte della nostra regione: uno splendido panorama della cultura enogastronomica delle Marche. Fra le innumerevoli proposte,



ostriche Bèlon e "moscioli" di Portonovo, crocette e raguse in salsa di pomodoro, salumi del Conero, stracciatella e trecce di mozzarella, soffici crocchette di stoccafisso, quest'ultimo anche proposto a condimento di una interessantissima pizza, preparata sul momento per il piacere dei palati più smalziati.

Ricette tradizionali e rivisitazioni fantasiose proposte dagli chef Claudio Api, Marco Cupido e Marco Ravaglia, dal Consorzio la Baia di Portonovo, dalla CO.PE.MO., dalla Trevalli Cooperlat, dal Salumificio del Conero, dall'Arnia del Cuciniere e dalla Degosteria.

Un viaggio così complesso ed articolato fra sapori di straordinaria intensità non poteva non essere accompagnato da bollicine di estrema eleganza, offerte dalla Azienda Agraria degli Azzoni di Montefano.

Terminato il buffet, i presenti hanno raggiunto l'Auditorium Selnunte dell'Hotel, per i saluti alle Autorità ed agli ospiti intervenuti, nonché per assistere all'intrattenimento musicale in programma. Graditissima la presenza di rappresentanze dell'Accademia dello stoccafisso alla Fermana, dell'Accademia dello stoccafisso della Calabria, della Confraternita del bacalà alla Vicentina, degli Amici del Merlin Cocai, della Vulnerabile Confraternita Stofiss dei



Frati di Rovereto, degli Amici del Verdicchio dei Castelli di Jesi, e di Tryn Eiden Gundersen, Direttore Italia del Norwegian Seafood Council. Il Presidente dell'Accademia ha, quindi, relazionato sull'attività espletata nel corso dell'anno sociale ed illustrato le iniziative da intraprendere nel prossimo futuro, al fine di meglio perseguire gli scopi associativi.

L'intrattenimento musicale ha visto protagonista un artista di indubbio talento, Francesco Paladino. Il musicista ha proposto un omaggio intitolato "un punto lontano" dedicato ai cantautori più rappresentativi del repertorio nazionale: Fabrizio De Andrè, Giorgio Gaber, Paolo Conte, Luigi Tenco e Francesco De Gregori.

Il titolo della rassegna trae ispirazione da un pensiero del poeta Francesco Scarabocchi: "Spesso accade di avvertire il bisogno irrinunciabile di una voce che si approssimi alla nostra solitudine come un compagno di viaggio seduto accanto, affabile nella lingua comune, nel senso, nella musica, nella ripetuta ferita degli istanti, nel nascosto precipitare del tempo." Un'atmosfera densa d'emozioni ha condotto i presenti in un viaggio interiore fra la musica dei grandi cantautori e le parole del poeta marchigiano. Fuori programma ma particolarmente apprezzata dal pubblico, la partecipazione straordinaria di Maria Grazia Barboni che ha cantato, accompagnata dalla chitarra di Paladino, una nota canzone d'autore, simpaticamente adattata e

dedicata al protagonista della serata, lo Stoccafisso.

Sono stati, quindi, chiamati sul palco gli chef ed i ristoratori che hanno collaborato all'evento. Ultimati i saluti e ringraziamenti di rito, l'evento è proseguito nei saloni dell'Hotel con la cena dedicata, ovviamente, al Re della tavola, lo stoccafisso. Aprono due piatti di sicuro interesse gastronomico: i "Maltagliati con baccalà, ceci e ciccherchia", presentati dal Ristorante Alberto Berardi, e "Risotto Vialone nano con baccalà, ricci di mare e cavolo romanesco con zafferano", proposto dall'Osteria della Piazza. Quindi il clou della serata, lo Stoccafisso, declinato ed interpretato secondo i canoni della tradizione, da rinomati e storici ristoratori cittadini: Ristorante Gino, Trattoria Carotti, Ristorante Giardino e Adino Messi per la Fonte di Portonovo, ciascuno dei quali ha de-

liziato i commensali con i sapori ed i profumi della propria cucina. Questo inno allo Stoccafisso non poteva non essere accompagnato dal vino di riferimento delle colline Marchigiane, il Verdicchio dei Castelli di Jesi, proposto dalla Azienda Agricola Cimarelli Luca di Staffolo. Come dessert "Cedro napoletano a sorpresa" gelato preparato ed offerto da "La Golosa" di Endrio Severini. Infine, è doveroso ricordare i prodotti da forno del Panificio Alberto Lucci di Ancona, mentre caffè e liquori sono stati gentilmente offerti dalla Distilleria Varnelli di Muccia, Macerata.

Una piacevolissima serata, conclusa con l'augurio di rincontrarsi per il prossimo "Stoccafissando 2020".



Club Enogastronomico Viterbese – Bagnaia (Viterbo)

LA NOSTRA CONFRATERNITA IN VISITA AL LAGO DI BOLSENA



Gli appuntamenti del nostro Club alla ri-scoperta del territorio della Tuscia sono proseguiti con il mese di ottobre sulla riva sud del lago di Bolsena, il più grande lago vulcanico d'Europa.

Girando per viuzze e piazzette abbiamo conosciuto la storia e le curiosità di un piccolo villaggio di pescatori che entra nel feudo del-

la potente famiglia Farnese, e percorrendo il tracciato delle mura medievali siamo giunti alla torre con l'orologio che domina il paese. Accompagnati da una studiosa di storia locale ci siamo addentrati tra i borghi che componevano il castello, e abbiamo conosciuto i personaggi e gli aneddoti più interessanti della storia di Marta.



Abbiamo proseguito la parte enogastronomica presso una vecchia osteria, La Jolanda, un tempo frequentata dai pescatori ed oggi diventata una trattoria tipica, ancora gestita dai discendenti della "Zi' Jolanda".

E qui il nostro palato si è deliziato con i latterini e l'anguilla fritta, il coregone marinato, l'antica minestra di quadrucci con la tinca, il coregone alla griglia con le patate locali e per finire la pesca, tipico dolce martano, con la cannaiola, un vino tipicamente locale.



MEZZANO DI PRIMIERO

Di Milla Prandelli

'In medio stat virtus'. Lo sanno bene a Mezzano, pittoresco villaggio del Trentino sito tra Fiera e San Martino di Castrozza. Il paese, entrato a gran merito tra i Borghi più Belli d'Italia, ha fatto virtù del suo passato ricco di sfaccettature. Conteso per anni da Italia e Austria, Mezzano nei secoli è stato oggetto di continue dominazioni: dagli Scaligeri ai Lussemburgo, dai Tirolesi agli Asburgo, da quella napoleonica a quella bavarese. Di ogni periodo i suoi abitanti hanno conservare ogni esperienza e ogni influsso rielaborati in una propria, forte e fiera identità culturale. Siamo nella valle del Primiero, non lontano da Fiera, tra i centri di Imer e Siror. C'è chi vuole che l'origine etimologica sia latina, da 'medianum': in mezzo e chi invece fa risalire il nome alla nobile casata feltrina De Mezzan. Certo è che la versione tedesca del nome-Mittelsdorf avvalorava la prima tesi. Mezzano in tutte le stagioni manda in scena uno spettacolo tutto suo, di quelli che incantano. Il passato, legato a doppio nodo alla ruralità montana, qui non si limita a sopravvivere, ma è vivo, si fa presen-

te, palpita ed emoziona. Rinasce nelle antiche case contadine in pietra e legno sapientemente ristrutturata, nel campanile a cipolla di San Giorgio dai chiari richiami tirolesi che nell'800 fu dipinto a due colori; nelle piazze abbracciate alle fontane, nelle facciate impreziosite di iscrizioni e affreschi, nella storica 'lisièra' e cioè il locale dove si produceva il sapone e si faceva il bucato secondo rigidi rituali e precise gerarchie restituita al paese da un attento restauro e negli orti, che sono addirittura 250 in un paesino che conta appena 1600 abitanti. In essi si trovano tutti gli elementi della tradizione agricola del Trentino: ortaggi, fiori, odori e piante da frutto. Ecco andare in scena la tradizione nei 'Tabià' ovvero le vecchie stalle in disuso, che narrano ancora il rito del filò: le storie raccontate dagli anziani nelle sere d'inverno. Da visitare assolutamente vi sono il 'Tabià del Rico': un piccolo ma interessantissimo museo etnografico zeppo di oggetti che raccontano vita e lavori di un tempo, raccolti in tanti anni con amore e passione da Mary Orsinger e

intitolato al padre Enrico, il 'Tabià del Checo' che espone le eccellenze di alcuni artigiani e produttori agroalimentari locali tra cui Zeni scultori, Gianluigi Zeni, Artelér, Artistica legno GT, Macelleria Bonat, Bionoc' e La Rondine e infine il 'Tabià de la Gema', situato in una delle più caratteristiche case del paese, che viene utilizzato come teatro nelle serate di Mezzano Romantica. Nel periodo natalizio troverete aperte anche 'la Stalla dei Presepi', che contiene una quindicina di presepi a diverso tema fra storico, classico, moderno, immaginario realizzati in vari anni dall'artista Mario Corona e la 'Stalla "In nome de Iesu"', che contiene delle scene che raccontano la vita e la passione di Cristo realizzate anch'esse dall'artista Mario Corona. Il suo nome si ricollega alla frase che contadini e boscaioli pronunciavano un tempo all'inizio della giornata lavorativa, per mettere il loro lavoro nelle mani della protezione divina. Mezzano, grazie a una geniale intuizione dell'Amministrazione Comunale, oggi è noto anche come il 'paese delle cataste'. Il borgo, difatti, propone una nuova forma d'arte, unica nella sua semplicità. Ma che cosa si deve aspettare il visitatore, che a volte incappa quasi per caso in questo borgo-gioiello alle porte di Fiera di Primiero? Lungo gli stretti vicoli, ai piedi delle antiche facciate, al cospetto dei tipici ballatoi, nelle piccole piazze, nei cortili, sotto le scale, negli anditi e sui poggioli la tradizionale scorta di ceppi per l'inverno si fa bella e prende forme inattese: restituisce vicende passate, consegna sogni, reinterpreta eventi storici, racconta dei padroni di casa. La mostra permanente si chiama "Cataste e Canzèi" e a ogni angolo riserva una sorpresa: il volto in lacrime, la navetta del telaio, la grande pannocchia pro-



prio sopra il pollaio, il paesaggio di legnetti che pare un intarsio, la rappresentazione di una canzone popolare, fiori giganteschi e finestrelle tra i ciocchi da cui pendono pizzi e cascate di gerani. A realizzare le opere sono stati talenti locali, studenti di istituti d'arte, ma anche artisti affermati invitati dal Comune perché realizzino in paese le loro grandi installazioni. Un dono quello dei 'canzèi', come si chiamano nel dialetto locale, che si rinnova e trasforma nel tempo, facendo del centro storico di Mezzano uno straordinario museo all'aperto, che val la pena visitare e rivisitare. Perché non solo acqua, sole e vento rendono le installazioni sempre un po' diverse alla vista e al tatto, ma anche perché ne spuntano di nuove in continuazione. Al momento questi capolavori di parsimonia, perizia e accuratezza sparsi per Mezzano sono una trentina. Mappati in una comoda cartina e segnalati con targhe che ne riportano il nome dell'autore e la data di creazione, possono essere scoperti semplicemente passeggiando per il paese anche grazie alla App Mezzano Romantica, che conduce i visitatori nel vivo del borgo.

MEZZANO DI PRIMIERO E LE TIPICITA'

Mezzano è anche sapore. In paese di possono acquistare la mortandela: salume tipico di Trentino e Alto Adige. La troverete in varie versioni: classica, lavorata col ginepro, ai mirtilli, al pepe, al peperoncino, alla prugna, ai funghi

porcini locali: a seconda del gusto, sono infarinate con farina di mais o crusca. Ancora, da assaggiare c'è anche la lonzetta di suino, dal gusto morbido e delicato, è proposta anche nella versione macerata in quelli che qui chiamano sappi, ovvero le mele meno belle da vedere ma gustosissime da mangiare. La carne salada, leccornia trentina altrove molto speziata, è qui dolce e armoniosa, di un rosso rubino assai invitante. Non manca per gli appassionati nemmeno la selvaggina che si declina in squisiti filetti stagionati di cervo e capriolo lasciati insaporire nel Prosecco e in succo e scorza d'agrumi. Completano l'offerta speck, pancetta, cotechini, salami, salamini e sopresse. In paese c'è anche un birrifico artigianale che produce 11mila litri di birra di una quindicina di tipologie, distribuiti in tutta Italia, e ovviamente acquistabili e degustabili direttamente nel birrifico. I formaggi, in paese, sono ottimi. Dalle vicine malghe e dalle stalle arrivano il Trentingrana, a latte crudo, ricco di calcio e a basso contenuto lipidico, dall'aroma e profumo caratteristici, il Primiero nelle versioni fresco, stagionato o di malga, il Fontal, con stagionatura minima di due mesi, il Dolomiti, fresco, a pasta tenera, dall'aroma dolce che ricorda il sapore del latte, il Rettangolare, da taglio e una squisita Ricotta affumicata. Una nota a parte va dedicata al Botiro di Malga di Primiero, favoloso burro da panna cruda non pastorizzata rigorosamente di malga, di produzione esclusivamente estiva

e limitatissima, oggi presidio Slow Food. Con il Botiro si spalma una storia antica che qui hanno saputo recuperare: ai tempi della Sere-nissima, il miglior burro in vendita a Venezia era quello che proveniva dagli alpeggi del Primiero. Grazie a un mastro-casaro oggi si sono recuperati i segreti della lavorazione, le cui fasi -dall'affioramento alla trasformazione- possono essere seguite a Malga Fossernica di Fuori, nella Valle del Vanoi. Zangola per la sbattitura, mani esperte per l'impasto e stampi di legno intagliati per i panetti tornano protagonisti. Il Botiro, per la sua fragranza particolare e il suo bouquet di profumi, va degustato preferibilmente fresco, con pane, marmellata, miele o zucchero ma anche con carne salada o trota affumicata.

INFORMAZIONI SU MEZZANO DI PRIMIERO

Nel Trentino orientale, a 90 km da Trento, nella Valle del Primiero.

640 metri s.l.m.

Ospitalità in albergo, b&b, agriturismo, appartamenti e garni

Area camper L'Arca: 25 piazzole attrezzate - viniciosimion@vodafone.it - 3420716262

Personalità: Riccardo Schweizer (1925-2004), tra i più apprezzati artisti trentini, e Davide Orler (1931-2010), pittore e tra i maggiori esperti e collezionisti al mondo di icone russe e greco-bizantine.

APT di riferimento Azienda per il Turismo Primiero San Martino di Castrozza (www.sanmartino.com)



SUTRIO

Di Milla Prandelli

Bellissima, meravigliosa Carnia. Magica tutto l'anno, a Natale la perla del Friuli diventa un vero e proprio incanto. Ogni paese della zona si veste di luci e di colori, anche se tra i tanti ad essere imperdibile è il borgo di Sutrio, disteso ai piedi dello Zoncolan: la località sciistica più importante della regione. Sutrio, difatti, nel periodo natalizio si anima con una straordinaria rassegna di presepi. 'Borghi e Presepi' prenderà il via il 22 dicembre e fino al 6 gennaio 2020 metterà in mostra decine di straordinari presepi allestiti nei cortili delle sue case più antiche e lungo le strade del centro storico, in un piacevole e curioso percorso che porta a scoprire anche gli angoli più belli del paese, addobbati con grandi alberi di Natale in legno da riciclo, realizzati dagli artigiani del paese. A realizzare i presepi esposti sono non solo gli artigiani di Sutrio e dei paesi della Carnia, ma anche di altre regioni italiane come l' Alto Adige e Veneto e

straniere, ad iniziare da Slovenia e Carinzia. Molti sono pure quelli creati dagli abitanti del paese, che ne espongono di varie foggie e dimensioni sui davanzali, sui balconi, sotto i portici delle loro case. A fare da cornice alla rassegna sono in programma un caratteristico Mercatino dell'artigianato, scene di Presepe vivente con rappresentazioni dei vari momenti della Natività, degustazione di specialità tradizionali, musica e molto altro ancora. 'Cuore di Borghi e Presepi' è il Presepio di Teno, un vero e proprio capolavoro di sapienza artigianale e minuziosa pazienza, realizzato nel corso di ben 30 anni di lavoro da Gaudenzio Straulino (1905-1988), maestro artigiano di Sutrio. Esposto in un'antica casa del paese, riproduce in miniatura gli usi e i costumi tradizionali di Sutrio, che vengono animati grazie ad una serie di perfetti ingranaggi meccanici, con l'alternarsi del giorno con la notte, le figure in movimento, l'acqua che scorre



nei ruscelli. Più che un presepio nel senso tradizionale del termine, quello di Teno è uno straordinario spaccato etnografico sulle tradizioni, la vita, i lavori, le usanze della montagna carnica. La fienagione in montagna ed il trasporto del fieno a valle su gerle e slitte, le donne che filano e tessono, il lavoro al mulino e quello alla segheria, il trasporto del corredo nuziale nella nuova casa della sposa, la festa dei coscritti che attraversano il paese sul carro infiocchettato...:

decine e decine di scene, realizzate con minuzia filologica, descrivono la vita e i ritmi di un tempo e lasciano incantati grandi e piccoli. Per vivere a pieno l'atmosfera natalizia, si può alloggiare nelle accoglienti stanze (o meglio mini appartamenti con cucina arredati di tutto punto) dell'Albergo Diffuso Sutrio Zoncolan ricavate dalla ristrutturazione di antiche case del paese e delle sue frazioni (www.albergodiffuso.org).



I GIORNI DELLA "BEFANA" IN VALCAMONICA

Di Milla Prandelli

L'inizio di gennaio in Valcamonica, la più grande delle valli del bresciano, è davvero magico. E non solo perché la 'Befana' se la farà da padrona nei cieli e tra i comignoli e gli animali parleranno, ma anche perché saranno celebrate alcune feste che affondano le loro radici in tempi remoti, quando nel nord Italia dimoravano i celti. La festa più curiosa ed attesa è però quella che si celebra ad Andrista la notte tra il cinque e sei gennaio, nella splendida Valsaviore, dove i giovani del paese, durante una colorata messa in scena, vanno nei boschi armati di "tacole" (una specie di raganella) a caccia di un essere mitologico: il Badalisc, che ricorda in parte il più noto basilisco, ovvero il famoso "serpente-gallo, gallina o rospo" che popola le montagne del nord Italia. Il Badalisc, quando viene costruito per la festa, è realizzato come una grande serpe con dei tratti che ricordano una capra oltre agli altri animali già citati. Nella rievocazione storica il mostro è sempre accompagnato da un giovane, da un vecchio, da una vecchia e da una signorina,

che simboleggia l'attrazione sessuale della bestia per le giovani umane. I panni della "bella" sono sempre vestiti da un adolescente di sesso maschile. Attorno al Badalisc ci sono inoltre anche tante vecchie befane e pastori che percuotono bidoni del latte e usano bastoni. Una volta catturato il Badalisc viene portato per le strade del paese legato fino a quando in piazza si svolge una sorta di processo in cui il biscione svela i segreti del paese. Il discorso si chiama l'"intifunada". La sera si conclude con una cena in cui è servita la polenta. Nel passato le donne non potevano assistere al discorso del bestione mitologico. Se lo facevano venivano punite con un periodo di astensione dalla comunione. Il Badalisc, a Andrista, non è inteso come un essere crudele, ma importante per la comunità: utile a chiarire i problemi sorti nel corso dell'anno. al termine della festa, la sera del sei gennaio, viene lasciato libero di tornare nei boschi, ma invitato a ripresentarsi l'anno successivo. A Prestine, Ceto e Cemmo, ma anche in qualche altro centro



camuno, come già raccontava il Canossi nel 1930 "si offrono vino, nocciole, noci e castagne". L'usanza si chiama 'Gabinot' o 'Gabinat' e a Prestine è un vero e proprio evento. Il termine dovrebbe derivare dal tedesco 'Geben-Nacht', ovvero 'Notte dei doni'. Di prima mattina, all' Epifania, se vi recherete a Prestine, salutate col termine Gabinat. Riceverete in cambio una focaccia, come si fa da centinaia d'anni. A Vezza d'Oglio, in alta Valle, le tradizioni sono diverse, perché alla vigilia della "12esima notte" la popolazione attende l'arrivo dei Magi accendendo fuochi e falò. Di fronte alla frazione Davena, sulla neve, viene anche realizzata una stella a cinque punte luminosa, davvero spettacolare da vedere. Un'ultima nota riguarda la 'Befana', o le 'befane' della Valcamonica, la cui origine si perde nelle tradizioni agrarie pagane. La 'Befana', in questo caso, serviva a rappresentare la morte e la rinascita della natura, un po' come in Germania e in altri paesi nordici accade con 'Berchta', che è un personaggio molto simile.



INTERVISTA A ALESSANDRA VACCARI

giornalista del quotidiano l'Arena di Verona e nuova dama dello Snodar.

Di Milla Prandelli

Alessandra Vaccari è una delle cinque nuove dame dello Snodar: il Sovrano Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto della Valpolicella. La Vaccari, giornalista professionista iscritta all'ordine regionale del Veneto, ha iniziato la carriera di giornalista negli anni Novanta al Gazzettino-Nuovo veronese, quindi nel 1992 è stata assunta a L'Arena dove da allora si occupa di cronaca nera seguendo i fatti più sanguinosi degli ultimi trent'anni. Ha collaborato con il Giornale e con la Rai. Visto la sua passione per la geopolitica e i reportage di guerra. Dal 1998 documenta le vicissitudini dei teatri operativi internazionali. Quindi guerra nei Balcani, guerra civile in Paesi africani come Costa d'Avorio e Burundi, ma anche entrando da clandestina in Birmania per documentare la resistenza Karen fino ad arrivare ai più recenti viaggi in Afghanistan. E' stata anche in Sri-Lanka nel dopo tsunami. Insignita dell'onorificenza di 'ufficiale' dal presidente della Repubblica, tra gli altri si è aggiudicata il premio del Senato per un reportage sui militari italiani in Aghanistan. E' nell'elenco dei giornalisti accreditati dal ministero della Difesa per essere aggregata alle nostre truppe. Impegnata nel sociale segue alcuni gruppi di volontariato con i quali collabora fattivamente.

Alessandra sei una delle nuove dame-cavaliere dello Snodar. Quali sono le tue emozioni in questo momento?

La cerimonia della nomina è stata davvero emozionante. La cappella di Villa Quaranta è molto intima, con dipinti suggestivi, quindi scenografia ideale per un

rito che rimanda al 1300. E poi il suono del gong, i mantelli dei cavalieri, la spada con la quale ti nominano cavaliere e dama, il sorso di recioto che ti 'inizia'. Insomma un tuffo nel passato, che alle volte è salutare, considerando che siamo sempre di corsa.

Le Dame-Cavaliere dello Snodar vengono insignite del titolo per i loro meriti nella diffusione della cultura di amarone e recioto e più in generale della Valpolicella. Tu che cosa hai fatto e soprattutto scritto per meritare questo riconoscimento?

Verona è la sede di Vinitaly, e ogni anno attraverso il nostro giornale, L'Arena, dedichiamo ampio spazio a questo avvenimento. La cultura del vino a Verona è molto sentita. Si dice spesso che i Veneti bevono molto, a Verona si beve bene, ci sono molti appassionati di vino e della sua produzione. Anche a me piace conoscere quello che bevo, da sempre vorrei fare un corso per sommelier, è il tempo libero che mi manca.

Come rappresenterai lo Snodar in futuro?

Cercherò di meritarmi questa nomina, continuando a portare il vino e la Valpolicella in giro per il mondo e nel mio piccolo, nel mio territorio.

Tu sei una giornalista di cronaca nera e sei anche una collega accreditata ad operare in aree sensibili. Come nasce la tua passione per l'enologia, che è, di fatto, un argomento apparentemente lontano dal tuo ambito di lavoro?

Il vino è magia. Da quanto piantumi una vite, il tipo di terreno, persino il tipo di materiale che usi per tenere su i filari. Odorare



un calice, scoprire quali profumi si sentono è eccitante. Un tempo amavo soltanto le bollicine, negli ultimi anni mi sono appassionata ai rossi. E i nostri sono i migliori.

Parliamo di te. Sei diventata giornalista giovanissima. Da dove è nata la tua passione?

La mia passione è nata dalla voglia di vedere con i miei occhi quello che di solito si legge attraverso gli occhi degli altri. Mi piace raccontare, essere nei posti in cui accadono i fatti. Mi piace incontrare persone completamente diverse. Dico sempre frequento ergastolani e prefetti. Il mio lavoro mi permette di farlo.

Che cosa metti nei tuoi pezzi?

Cronaca. Il più possibile. Poche sbavature, pochi aggettivi. Verità.

Quali sono stati i momenti più difficili della tua carriera?

Sono stata fortunata. Da quando ho iniziato ho sempre avuto un contratto, anzi sono state pure



contesa tra testate. Ma erano altri tempi, l'editoria andava alla grande. A questo lavoro ho dato tutta me stessa. Lo rifarei. Le soddisfazioni che mi ha dato sono state più delle delusioni.

Quale il pezzo più difficile scrivere?

Mi occupo di cronaca nera. Raccontare il dolore degli altri è spesso faticoso, sia psicologicamente che fisicamente. Per fare cronaca nera serve davvero 'un fisico bestiale', come cantava Carboni. Appostamenti, attese, equilibrismi, minacce, lettere anonime, c'è, di tutto, se lo fai bene.

Puoi raccontarci qualche particolare dei tuoi reportage all'estero?

Ognuno ha avuto una storia a sè. A cominciare dal Kosovo. Erano le prime volte che uscivo e mi sono fatta la guerra nei Balcani, anche Serbia e Macedonia. Era una guerra così vicina e così lontana. L'Afghanistan è un Paese meraviglioso, affascinante, martoriato da decine di anni di guerre. L'ho vissuto con le nostre truppe e anche dall'altra parte, vivendo con la popolazione. E sono stati sentimenti completamente diversi. Le guerre civili di Costa d'Avorio e Burundi sono difficile da raccontare perchè noi ragioniamo con la

testa di chi vive bene, e in pace. In Birmania con i Karen, è stato toccante vedere come un popolo possa vivere in serenità con niente e rischiando che i propri villaggi vadano a fuoco ogni giorno

C'è stato qualche caso, all'estero, in cui hai trovato Amarone o Recioto?

Magari!, anche se fuori, nei teatri bevo al massimo un birra in lattina. Meglio non bere. Ed essere pronti ad ogni evenienza



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.

Le dispense vengono riproposte nella stessa veste grafica e ortografica come redatte dall'autore, così come i contenuti, sia pur vittime, in alcuni passaggi, dell'usura del tempo e delle nuove normative per poter far ben comprendere a tutti i lettori la grandezza del personaggio di Francesco Mazzoli precursore per molti aspetti per la sua opera di valorizzazione della cultura enogastronomica italiana e non solo.



DISPENSA n. 2 del Novembre 1996

LA DISPOSIZIONE DEGLI OSPITI A TAVOLA

Nella Dispensa n° 1 abbiamo dato cenno sul SERVIZIO A TAVOLA generalmente oggi adottato e sul suo PREPARARE UNA TAVOLA.

Vediamo ora la disposizione degli OSPITI A TAVOLA, operazione comunissima ma abbastanza "spinosa". In quanto è facile incorrere in errori o "gaffes". Tanto da fare una citazione, fu appunto per una errata assegnazione di un posto a tavola che Firenze – siamo nel 1300 circa – le potenti casate dei Cerchi e dei Donati trovarono motivo per scannarsi a vicenda. Per la qual cosa il nostro sommo Dante ci rimediò l'esilio.

Dare ad ogni commensale il "suo" posto a tavola è un fatto di intelligenza, psicologia, stile e buon gusto.

COSA PRESCRIVE L'UFFICIALITÀ del CONVIVIO

(regole tratte dal testo del Ministero degli Interni in dotazione alle Prefetture Italiane).

Da tenere presente, anzitutto, che il numero delle Signore (signorine comprese) deve essere, possibilmente, pari a quelli dei Signori affinché il tavolo risulti più "equilibrato". E' che i sessi vanno alternati tra loro. E' necessario diramare gli inviti, scritti, preferibilmente, a mano. Viene tollerato il cartoncino a stampa: Ricevuto l'invito gli ospiti devono confermare (o meno) la propria presenza.

Abbigliamento. Deve essere precisato nel cartoncino di invito (abito da mattino, da pomeriggio, scuro, da sera ...). Comunque ecco le principali regole da osservare.

Colazione ufficiale (a mezzogiorno). SIGNORI: abito scuro, SIGNORE: vestito elegante, completo di cappello e guanti (questi ultimi devono essere tolti prima de accedere alla sala da pranzo).

Colazione non formale. SIGNORI: abito di passeggio. SIGNORE: abito

da mattino.

Pranzo ufficiale (sera) SIGNORI: marsina o smoking. SIGNORE: abito da sera (senza cappello) e guanti (da togliere prima di accedere alla sala da pranzo).

Pranzo non formale (sera) SIGNORI: abito scuro o da passeggio. SIGNORE : abito da mezza sera o da pomeriggio (senza cappello) , con guanti (da togliere prima di accedere alla sala da pranzo).

Omaggi floreali. Per colazioni e pranzi ufficiali è buona norma inviare FIORI (preferibilmente rose) accompagnati da un biglietto da visita con una frase di ringraziamento. Se la colazione o il pranzo rivestono carattere di alta ufficialità le rose devono essere inviate PRIMA. Ed in numero di 12. Se le colazioni ed i pranzi non rivestono carattere di ufficialità prevale la consuetudine di inviare rose in numero dispari inferiore a 12 . Ed



il giorno DOPO. Nelle colazioni o pranzi a carattere AMICHEVOLE gli ospiti possono recare di persona fiori od altro dono (cioccolatini, vini o liquori di produzione particolare, un oggetto d'arte personalmente eseguito dall'ospite, ecc...). E' d'obbligo la stretta osservanza dell'ORARIO).

I posti a tavola. Nelle cerimonie pubbliche la **precedenza** è sempre attribuita in relazione alla "carica" che rivestono i partecipanti. A tavola la precedenza è determinata invece dal rango **personale** di ciascun invitato. L'invito è pertanto da considerarsi rivolto alla persona e non alla carica. Può capitare quindi che in una cerimonia ufficiale si debba cedere tale precedenza alla "personalità" di un altro ospite. Nelle colazioni e nei pranzila persona invitata non può DELEGARE altri a rappresentarla.

Presidenza della tavola. Il posto della **presidenza** della tavola deve essere di fronte alla porta principale o alle finestre che danno sull'esterno (purchè non si debba volgere le spalle ala porta principale). Oppure, mancando tali condizioni, il posto che riceve più luce dalla sinistra. Il **posto d'onore** è alla **destra** di chi regge la presidenza della tavola. Tale presidenza spetta sempre alla "padrona di casa". In sua vece può essere assunta da altre Signore della famiglia ospitante o dalla Consorte della personalità di rango più elevato tra i coadiutori di chi invita. Di fronte alla padrona di casa siede il consorte .

Procedure di servizio. Si servono PRIMA le Signore di maggior riguardo. Poi la padrona di casa. Quindi le altre Signore presenti. Si passa poi agli ospiti maschili cominciando da quelli più importanti. Il " padrone di casa " viene servito per ULTIMO. Se le Signore sono dello stesso **rango** si da la precedenza a quella più " anziana " .Oppure anche a turno, affinché tutte le Signore abbiano un " primo servizio ". Alla destra della padrona di casa siede l'**ospite di riguardo** più importante. Alla destra del padrone di casa la consorte dell'ospite di riguardo più importante .

Una cena tra amici

In **colazioni e pranzi** tra amici tutto potrebbe andar bene. Però non è vero. Anche in questo caso l'occhio ed il tatto dei **padroni di casa** devono operare in modo di dare collocazione agli ospiti. Anche se amici. Tenendo presente che c'è il commensale poco loquace e quello comunicativo ; c'è la Signora che è tale. E c'è quella che tale vuol essere. C'è l'anziano e c'è il giovane, C'è chi è di casa e chi invece al suo primo approccio. Ciè l'intellettuale e la quinta elementare. Bisogna dunque fare in modo di mettere tutti a proprio agio. Può capitare di avere uno o più ospiti di un certo riguardo. Sarà allora cura dei padroni di casa fare, in anticipo, oculate scelte degli invitati, onde avere una cordialità generale. Se si mettono due 2musoni" l'uno accanto all'altro - tanto per fare un esempio - è

ovvio che si crea una zona d'ombra. Si possono verificare due eventualità.

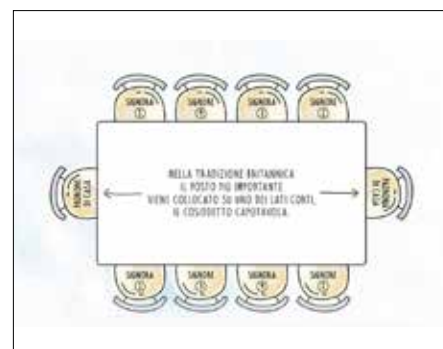
SE LA PADRONA DI CASA HA IL SERVIZIO IDONEO (Cameriere e cuoca)

I giovani siedono al centro tavola: Gli anziani alle estremità, con il padrone o la padrona di casa. L'**ospite di riguardo** sta seduto ala destra della padrona di casa. Alla destra della padrona di casa sta invece la consorte dell'ospite di riguardo. In mancanza della consorte il posto va alla Signora più di riguardo o più anziana. I padroni di casa stanno ai lati opposti della tavola (anche se rotonda) . L'uno di fronte all'altra. Si servono PRIMA le Signore incominciando da quella di più RIGUARDO o da quella più ANZIANA. Poi la padrona di casa. Quindi i Signori, incominciando da quelli più importanti, il padrone di casa va servito per ULTIMO. Gli inviti possono essere fatti anche per telefono. L'abbigliamento è quello da pomeriggio per le colazioni. Per i pranzi, abito scuro per Signori, abito elegante per le Signore.

SE LA PADRONA DI CASA NON HA IL SERVIZIO IDONEO (Cameriere e cuoca)

Qui alcune regole vengono sacrificate in omaggio all'amicizia ed alla praticità. In quanto gli ospiti sono di "casa" ed il numero limitato.

La padrona di casa, al fine di provvedere al servizio di tavola e di cucina, sta dalla parte del locale di servizio, ed è contornata dalle "amiche" con le quali disinvoltamente può chiacchierare tra un piatto e l'altro, ed essere eventualmente aiutata senza dare intralcio agli altri ospiti, il padrone di casa sta all'altro capo della tavola, tra due ospiti di riguardo. Quanto sopra vale anche nel caso di un TAVOLO ROTONDO.



RICETTE DELLE CONFRATERNITE

GNOCCHI DI RICOTTA ALLA FELTRINA

Confraternita del Formaggio Piave – Busche di Cesiomaggiore (Belluno)



Ingredienti per 4 persone Difficoltà media

200 gr di formaggio Piave Vecchio grattugiato
400 gr di ricotta
200 gr di farina tipo "00"
3 uova
80 gr di pancetta sale, pepe q.b.

Preparazione

Lavorare la ricotta con un cucchiaio di legno fino a quando sarà ben liscia. Incorporare il formaggio Piave grattugiato, le uova intere, la pancetta tagliata a dadini, il sale e il pepe. Lavorare, amalgamando l'impasto ottenuto, con due etti circa di farina.

Fare delle palline, infarinarle e poi friggerle in poco burro. Servire gli gnocchi conditi con sugo di pomodoro o ragù di carne.



RICETTE DELLE CONFRATERNITE

PANISCIA ALLA NOVARESE



Confraternita del Vino Riso e Gorgonzola - (Novara)

Ingredienti:

300 gr Riso
Verdure per brodo
100 gr Mortadella di fegato
200 gr Fagioli borlotti
Cotenne di maiale
2 coste di sedano
1 carota
50 gr Lardo
50 gr burro
1 verza media
2 porri
Vino rosso
sale, pepe
1 piccola cipolla
200 gr Pomodori da sugo
o passata

Preparazione:

La vate e tritate grossolanamente tutte le verdure, poi mettetele (tranne la cipolla) in una grande casseruola. Unite le cotenne tagliate a listarelle (circa cm. 1 x 3) ed i fagioli versti sulle verdure almeno un litro e mezzo d'acqua. Salate e pepate e poi fate cuocere a fuoco medio per circa 2 - 3 ore.

Nel frattempo tritate il lardo, la mortadella di fegato e la cipolla. In un capiente pentola (una volta si doveva usare rigorosamente un tegame di rame stagnato) fate soffriggere questo battuto, unite il riso rosolatelo bene bagnandolo infine con un abbondante bicchiere di vino



rosso corposo, evaporato l'alcol aggiungere poco alla volta il minestrone precedentemente preparato comprese le verdure. Quando il riso sarà quasi pronto levate il recipiente del fuoco, fate riposare per alcuni minuti e poi servitelo ben caldo.



RICETTE DELLE CONFRATERNITE

L'ACQUACOTTA

Club enogastronomico Viterbese



Ingredienti

1 kg di cicoria
4 patate
500 g. di pomodori maturi
mentuccia fresca
peperoncino piccante
mezzo aglio
cipolla
sale
olio extravergine di oliva
400 g. di baccalà
4 uova
pane raffermo

Il piatto

Cotto in acqua, questo il significato facilmente comprensibile della parola "Acquacotta", il piatto più diffuso nella cucina della gente di campagna e dei Butteri, famosi cavalieri maremmani guardiani delle mandrie di buoi, che per sopperire alla povertà delle risorse utilizzavano i frutti

dei campi, spesso quelli selvatici e spontanei, insieme al pane raffermo, fatto nel forno di casa e che dopo alcuni giorni induriva

Preparazione

Prendere un grosso tegame o una pentola preferibilmente di coccio con un litro d'acqua, aggiungere le patate sbucciate tagliate a pezzi, il peperoncino piccante a pezzetti, quattro spicchi d'aglio privato della buccia, la cipolla tagliata a fettine, i pomodori spezzati e il baccalà tagliato a filetti non piccoli. Mettere la pentola sul fuoco a metà fiamma e lasciar cuocere per circa un'ora. Intanto a parte far cuocere parzialmente la cicoria per renderla più tenera ed eliminare il sapore amaro e poi aggiungerla con la mentuccia con gli altri ingredienti sino a comple-



tare la cottura. Se intanto l'acqua dovesse ridursi aggiungere piccole quantità d'acqua calda. A cottura ultimata versare nei singoli piatti, contenente il pane raffermo tagliato a fette, il liquido di cottura e poi aggiungere la cicoria, una patata, un pezzo di baccalà e un uovo in camicia. Attendere qualche minuto e guarnire con un giro di olio.



COLLABORAZIONE

CORRELAZIONE POSITIVA TRA ALIMENTAZIONE E BENESSERE DELLA PELLE

in collaborazione con:

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



La pelle, l'organo più grande del nostro corpo, troppo spesso viene considerata un involucro passivo, priva di una sua vita propria, incapace di interagire con il mondo interno ed esterno al corpo umano. Questo organo complesso, il cui mistero in toto ancora non è stato svelato, svolge un ruolo da protagonista quanto tutti gli altri apparati nel contribuire alla salute generale dell'organismo umano. Sempre più spesso sentiamo affermare "siamo quello che mangiamo" e in effetti l'equilibrio e la salute di un individuo sono molto influenzate dallo stile di vita, specialmente per quanto riguarda l'alimentazione.

Anche l'organo pelle, con tutte le sue funzioni di protezione, termoregolazione, difesa immunitaria e neurosensoriali risente come tutte gli altri sistemi della qualità della nostra alimentazione.

La pelle, palcoscenico di tutta una serie di evidenze patologiche, mostra senza pietà quanto il suo aspetto si modifichi con l'invecchiamento, il sovrappeso e le malattie metaboliche. Un organo interno danneggiato, rimane invisibile: tocca alla pelle, organo spia per eccellenza, raccontare cosa accade e dove accade.

Infatti, la pelle ed i suoi annessi (unghie e capelli) riflettono lo stile di vita e le scelte alimentari: una dieta sana e bilanciata aiuta l'intero organismo. Premesso che ogni essere umano è, per motivi genetici, unico e irripetibile, la protezione che si può offrire con le abitudini alimentari non è da sottovalutare, anche se persino la dieta più corretta non è in grado di prevenire o guarire tutte le dermatosi, né può regalare a tutti una bella pelle luminosa.

I cibi sono i nostri primi "nutraceutici" ovvero "integratori": lo sapeva la saggezza popolare e l'empiria di

un tempo, lo conferma la scienza oggi. Nei cibi troviamo molti elementi e tante molecole per il corretto funzionamento dell'organismo e indirettamente anche per la salute della pelle.

Quali sono le basi del benessere cutaneo?

Fondamentale è il microcircolo, vale a dire la rete dei piccoli vasi sanguigni che hanno il compito di portare sangue, e quindi nutrimento ed ossigeno, ai tessuti. Questi piccoli vasi, detti capillari, devono mantenersi il più possibile elastici: solo in questo modo si costringono e si dilatano regolarmente, favorendo il corretto flusso sanguigno e il fisiologico ricambio cellulare. Alterazioni del microcircolo sono all'origine di malattie cutanee quali la couperose, la secchezza cutanea o, al contrario, un'anomala produzione di sebo nelle forme acneiche.

Per regolarizzare il microcircolo si consigliano alimenti ricchi di flavonoidi, antocianosidi, vitamina C e complesso vitaminico B, presenti soprattutto nei frutti di bosco (mirtillo, ribes nero, lamponi,

freschi o in confettura) che non devono mai mancare in una prima colazione completa.

Dove si trovano le fibre?

Altri consigli utili: cuocere poco gli alimenti; preferire il pesce alla carne per quanto riguarda l'apporto proteico; limitare l'alcool preferendo il vino rosso a quello bianco; usare molte spezie ed erbe aromatiche; condire possibilmente "a crudo" con olio extra vergine di oliva.

In conclusione: abbiamo voluto sottolineare l'importanza tra alimentazione ed integrità della pelle. L'invecchiamento della pelle è un processo lento e graduale, purtroppo progressivo. Solitamente guardando due fotografie del viso a 10 anni di distanza ci si accorge che siamo invecchiati e la nostra pelle lo testimonia. Per questa ragione la prevenzione e la giusta alimentazione devono essere adottate fin dall'età giovanile, tenendo conto che non sarà solo la pelle a beneficiarne, ma tutto il nostro organismo.



In collaborazione con **VINI & CUCINA
BRESCIANA**

NON SOLO PANETTONE

in collaborazione con:

Simone Massenza
Giudice Internazionale
di Food e Degustatore
Professionista



Il variegato mondo dei dolci tradizionali natalizi in Italia.

Si avvicina il periodo dell'Avvento, e con esso le Feste, i regali, i colori e la più classica delle sfide italiane, quella fra Pandoro e Panettone.

Sebbene i dolci natalizi, originari rispettivamente, di Verona e di Milano siano ormai i protagonisti indiscussi delle nostre tavole in questo periodo, non solo ormai in Italia, ma nel mondo intero, grazie alla loro bontà, al loro successo commerciale ed allo zampino della globalizzazione, il panorama dolciario tradizionale è decisamente più variegato e composto da un antico e fitto sottobosco.

Le origini dei dolci più famosi

Panettone fa rima con Milano, e qui, mescolando storia e leggenda (tanta), prende vita uno dei dolci più antichi dell'avvento; lasciando da parte il "Pan di Tone", il noto sguattero al servizio di Ludovico il Moro che, impastando gli avanzi in cucina, rimediò, con scaltrezza italiana, al dolce bruciato dal cuoco di corte, il "Paneton" non è altro che un grande pane, un panone, un panon... un panaton per l'appunto. Squarciando il velo delle leggende, ne contiamo almeno quattro differenti nella tradizione meneghina, il dolce milanese per antonomasia non è altro che il pane dell'antica cerimonia, prima pagana, poi cristiana, del "Ceppo e del Pane", dove, durante la notte di Natale, o prima del Solstizio d'Inverno, la famiglia riunita attorno al camino faceva ardere un grande ciocco bene-augurante nel fuoco, ornato di fronde e mele, mentre il capofamiglia spezzava un pan(ett)one di frumento di grandi dimensioni, cereale allora pregiato e costoso, che non si consumava abitualmente, sul

quale era incisa una croce, e ne dava un pezzo ad ognuno, per augurare ricchezza e prosperità dopo l'inverno. Questo pane col tempo evolse, prima trasformandosi nel Pan de Sciori (pane dei signori), con l'aggiunta di burro, zucchero e zibibbo, ed infine arrivando al Panettone, con uova, burro, cedro candito ed uva sultanina, rimanendo però basso fino all'Ottocento.

Figlio della stessa cerimonia è il Tronchetto, dolce natalizio piemontese, che nella forma vuol proprio riprendere e ricordare il cippo bene-augurante; dolce d'origine francese (è un parente stretto del Buche ne Noel transalpino), non è altro che un pan di Spagna arrotolato, farcito e ricoperto con una crema a base di uova, burro, mascarpone, marroni, panna, cioccolato e brandy, poi inciso per ricordare le venature del legno.

La tradizione dei "panoni" di Natale arricchiti è diffusa in tutto il Nord Italia, ed è figlia di una cultura antica, povera e contadina, che ha cercato di realizzare, con quello che il territorio e l'economia le permettevano, il suo dolce bene-augurante, da potersi permettere una volta all'anno. Nel Trentino-Alto Adige troviamo lo

Zelten, un pane basso dolce, farcito con frutta secca, uova e fichi, che deve il suo nome al tedesco "selten" (a volte), proprio per sottolineare l'eccezionalità del produrre, in una società così povera, questo dolce.

La tradizione lombarda

Tornando in Lombardia troviamo la Bisciola della Valtellina; una pagnottella tradizionalmente di grano saraceno arricchita con frutta secca, burro, uova e miele (lo zucchero dei poveri), oggi realizzata nella versione ricca e moderna con l'aggiunta d'uvetta e fichi.

Sempre dalla stessa regione, la più prolifica d'Italia di dolci dell'avvento, l'Anello di Monaco, la Spongarda, il Pan Mataloc, il Matoch ed il nostrano Bossolà.

L'Anello di Monaco, una ciambella alta a pasta lievitata farcita con una crema a base di frutta secca e glassata, è il dolce tradizionale mantovano di questo periodo; inventato nel '700 dal pasticciere svizzero Adolf Putscher (numerosi erano i pasticceri svizzero-tedeschi, specialmente provenienti dal Cantone dei Grigioni, che si erano trasferiti a cercar fortuna in questa città durante la domi-





nazione Austriaca, portando la loro cultura gastronomica), è l'evoluzione del Kugelhupf, dolce natalizio della cultura germanica. Il nome da una parte vuole esprimere la forma del dolce (una ciambella appunto), dall'altra dare una connotazione, seppur grossolana, delle sue radici, in un mondo, allora non cosmopolita, che non distingueva granché fra Austria, Svizzera o Germania.

Nella vicina Crema nasce la Spongarda, che già dal nome ricorda i dolci poveri delle nostri Valli; la radice morfologica è appunto "Sponga" (spugna) per ricordare che nasceva come una semplice e povera focaccia dolce, morbida e spugnosa; oggi è invece una torta ripiena di miele e frutta secca. Da Como arriva il Pan Mataloc, un antico panettone basso, farcito con frutta secca, canditi e fichi, ed il Matoch, la sua evoluzione moderna con l'aggiunta di miele ed amaretti. Ed infine il Bossolà, il dolce bresciano dell'avvento per antonomasia, conosciuto nella nostra Bassa come Bissolà o nel mantovano come Bisulan; una ciambella al burro, molto soffice e ben lievitata, semplicemente ricoperta di zucchero. E' un dolce antichissimo, basti osservare la sua semplicità, probabilmente del IV secolo a.C., portato dai Galli Cenomani. Il suo nome deriva dal celtico "Bès 'mbesolat", che significa serpente (bìs in dialetto bresciano) attorcigliato, per ricordare la sua forma ad anello, in una cultura in cui questo simbolo è di buon auspicio; il serpente che si morde la coda rappresenta potere e rinascita.

Nel resto d'Italia

Nella vicina Verona troviamo il Naldalin (dolce natalino), precursore del più celebre Pandoro inventato dal pasticciere Domenico Melegatti nel 1884; simili nella forma a stella e negli ingredienti, ma più basso e semplice, viene inventato per celebrare, nel Natale del 1263, l'anniversario del primo anno di Verona sotto la Signoria della famiglia della Scala.

A Bologna troviamo il Panone, una pane natalizio arricchito con frutta secca, frutta candita (non solo agrumi) e mosto cotto d'uva (oggi sostituito dal cacao o dal cioccolato e da un goccio di cognac).

Da Genova, ma diffuso in tutta la Liguria, il Panduce (pane dolce), noto anche all'estero come "Genoa Cake" (torta di Genova). È un panettone molto basso e piuttosto compatto, farcito, come il panettone, con uvetta e cedro candito, ma dalla forte aromatizzazione (influenza latino-italica giunta attraverso le vicine Emilia Romagna e Toscana), con zibibbo, semi di finocchio, bergamotto, e con l'aggiunta dei locali pinoli; è un dolce adatto ad essere tenuto in cambusa nella stiva delle navi durante i lunghissimi viaggi in mare, che può durare, prima di seccarsi, almeno sessanta giorni. Anche qui, come per il cugino milanese, esiste la tradizione di tenerne da parte una fetta da mangiarsi a San Biagio (3 febbraio) per proteggersi dai malanni della gola.

Spostandoci un po' più a sud, troviamo l'altra grande famiglia di pani arricchiti, quella dei pani speziati di radice latina. Il Panfor-

te di Siena, diffuso poi in tutta la Toscana, è il dolce natalizio per eccellenza in questo territorio; dolce medievale preparato dagli speciali del tempo, conosciuto anche come Pane Natalizio o Pane Aromatico, era una focaccia povera arricchita con miele e frutta.

Deve il suo nome al fatto che, sovente, la frutta utilizzata non era perfettamente essiccata, causando una fermentazione ed una certa acidità, da cui il nome (panforte, dalla intensa acidità). Oggi è prodotto con frutta candita, miele, pepe e spezie. Molto simile il Pampepato (in Umbria) o Panspeziale (in Emilia Romagna), diffuso in Italia Centrale, da Ferrara e Terni; nato probabilmente nei conventi, e trasferitosi poi nelle corti nobiliari, è un impasto povero arricchito con frutta secca, frutta candita, pepe e spezie, impastato con cacao, caffè, liquore o mosto cotto d'uva. Ed infine nel Lazio troviamo il loro capostipite, il Pangiallo; nato in epoca imperiale romana, era il dolce per festeggiare il solstizio d'inverno e favorire il ritorno del sole.

Viene realizzato con un impasto di frutta secca, miele e cedro candito, ricoperto da una pastella all'uovo e zafferano, per donargli il colore giallo e bene-augurante del sole. Il Belpaese si dimostra, ancora una volta, anche in tema di dolci natalizi, un territorio ricchissimo, variegato, che non smette mai di sorprendere; che non siano le prossime feste l'occasione giusta per un bel viaggio alla scoperta di queste dolci tradizioni?

Senza farci mancare comunque anche una bella fetta di Panettone artigianale.



NUOVA
ENOFICE