

NUOVA

ENOFICE

Anno IX numero 6 - dic. 2019

Bimestrale di informazione e cultura enogastronomica

FEDERAZIONE ITALIANA
CIRCOLI ENOGASTRONOMICI



F.I.C.E.

Organo ufficiale della F.I.C.E.

La rivista delle Confraternite Enogastronomiche



in questo numero

VERMOUTH
una storia
italiana

IL CHINOTTO
da meraviglia
orientale a pianta
industriale

LA NDUJA
di Spilinga



SOMMARIO

Nuova Enofice

bimestrale di informazione e cultura enogastronomica

Anno IX numero 6/2019

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 Pains

www.confraternitefice.it

pubblicità: Marco Porzio

email:

presidente@confraternitefice.it

stamp@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 manifestazione	pag. 3
Editoriale Presidente F.I.C.E.	pag. 5
Editoriale Direttore Responsabile	pag. 6
SPECIALE - VERMOUTH - una storia italiana	pag. 7
SPECIALE - Il chinotto da meraviglia orientale a pianta industriale	pag. 14
SPECIALE - La Nduja di Spilinga	pag. 18
Territorio • Cultura • Gastronomia - La Val Bisenzio	pag. 20
NOTIZIE DALLE CONFRATERNITE	
Magistero dei Bruscelli da Busti Grandi – Busto Arsizio (Varese)	pag. 21
Enohobby Club Confraternita Panormita – Palermo	pag. 23
Confraternita del Capocollo – Martina Franca (Taranto)	pag. 25
Confraternita Dogale della Marca – Mogliano Veneto (Treviso)	pag. 26
Confraternita della Mesc-ciuia – Follo (Spezia)	pag. 27
L'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana – Ancona	pag. 28
Club Enogastronomico Viterbese – Bagnaia (Viterbo)	pag. 30
Confraternita della Castagna Bianca – Mondovì (Cuneo)	pag. 31
Compagnia dei Vignaioli e dei Tavernieri della Comunità di Torgiano Torgiano (Perugia)	pag. 32
Consociazione Enogastronomica "Helicensis Fabula" Borgo San Dalmazzo (Cuneo)	pag. 33
NEWS DAL DIRETTORE	
Ristoranti del Buon Ricordo	pag. 35
Obereggen e lago di Carezza: non solo sci	pag. 36
Dario Loison: dal forno al web	pag. 37
Civiltà del convivio - dispensa n. 3. Le confraternite enogastronomiche	pag. 39
RICETTE DELLE CONFRATERNITE	
Risotto ai due gorgonzola e crema di peperoni	pag. 42
Farinata di grano	pag. 43
Coratella con cipolla	pag. 44
COLLABORAZIONI	
Osteoporosi e alimentazione l'esotico a tavola	pag. 45
	pag. 46



FICE: I NOSTRI EVENTI

Calendario Manifestazioni

FEBBRAIO 2020

DOMENICA	23	- FICE – Assemblea Generale 2020
SABATO/DOMENICA	29/02 01/03	- Compagnie du S.A.R.T.O. – Portique di Chivasso – Convivio 2020

MARZO 2020

DOMENICA	01	- Confraternite Veronesi – 1° Convivio delle Tradizioni Contadine
VENERDI'/DOMENICA	06/08	- Confraternita del Pampascione Salentino – IX Convivium “Madonna te li pampasciuni”
DOMENICA	15	- Confraternita del Bollito e della Pera Madernassa – Convivio 2020
DOMENICA	22	- Sovrano Ordine dei Cavalieri della Grappa e del Tominio – Convivio 2020
SABATO/DOMENICA	28/29	- Confraternita Enogastronomica Veronese del Boncuciar – XLI Gran Capitolo 2020

APRILE 2020

VENERDI'	03	- Associazione Culturale Great International Events – Evento 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

MAGGIO 2020

SABATO	09	- Confraternita del Vino riso e Gorgonzola – Convivio 2020
DOMENICA	10	- Circolo Enogastronomico della Rovere – Convivio 2020
DOMENICA	17	- Imperial Castellania di Suavia – Convivio 2020 – Festa del 50°
DOMENICA	17	- Cuj dal Lundas – Convivio 2020
DOMENICA	24	- Confraternita del Sambajon e dij Noaset - Convivio 2020

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

LUGLIO 2020

GIOVEDI'/DOMENICA	03/06	- Confraternita del Capunsel di Solferino – Grande Festa del Capunsel
-------------------	-------	---



FICE: I NOSTRI EVENTI

Calendario Manifestazioni

SETTEMBRE 2020

DOMENICA	06	- Confraternita dei Persi Pien – Convivio 2020
DOMENICA	13	- SNODAR – Incontro con le Confraternite 2020
DOMENICA	13	- Confraternita del Bagnet del Dolcetto e del Moscato di Mango – Secondo convivio della vendammia
SABATO/DOMENICA	19/20	- Gli Orti di Carignano – La Giostra del Gusto – IV Edizione
SABATO/DOMENICA	19/20	- Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa – Convivio 2020
DOMENICA	27	- Venerabile Confraternita del Bacala' alla Vicentina – Convivio 2020
DOMENICA	27	- Ordine dei Cavalieri della Polenta di Bergamo – Convivio 2020
DOMENICA	27	- Associazione Amici Ossola Enogastronomica – Convivio 2020

OTTOBRE 2020

DOMENICA	04	- Confraternita dla Tripa – Convivio 2020
GIOVEDI'	08	- Confraternita della Bagna Caoda – Convivio 2020
SABATO/DOMENICA	10/11	- Confraternita del Tortel Dols – Gran Gala del Tortel Dols 2020
GIOVEDI'/DOMENICA	15/18	- FICE – 39° RADUNO NAZIONALE – AED ABTM – Modena
SABATO	17	- Consiglio Grande della Credenza Vinicola di Caluso e del Canavese – Festa dei Vignolant
DOMENICA	25	- Accademia della Castagna Bianca – Convivio 2020

NOVEMBRE 2020

SABATO	14	- Magnifica consortereria dei Gamberai – Convivio 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

DICEMBRE 2020

DOMENICA	06	- Helicensis Fabula – Convivio 2020
----------	----	-------------------------------------

Editoriale Presidente F.I.C.E.

AFFERMARE VALORI E FINALITÀ DELLE CONFRATERNITE



Carissimi confratelli,
un altro anno è passato e ritengo sia giusto innanzitutto ringraziare tutti coloro che hanno collaborato con me in questo periodo di grandi cambiamenti atti a migliorare la visibilità della nostra Federazione, dei nostri Circoli e della nostra attività in generale.

Come avete notato stiamo riorganizzando la nostra rivista ampliando i contenuti culturali e a tal proposito vi esorto a pubblicare sempre più sul nostro sito le notizie relative alle attività dei vostri circoli ma anche di tutte le iniziative che meglio rappresentano l'enogastronomia e patrimonio culturale in generale dei vostri territori in modo da inserire articoli legati a tutti i territori italiani. Potremo così far conoscere sempre meglio il nostro costante impegno a favore dei territori su cui siamo presenti.

Spero di incontrarvi tutti a Verona in occasione della prossima assemblea che si terrà il 23 Febbraio. Sarà un momento fondamentale per progettare insieme il nostro futuro e confrontarci sulle nuove regole da darci per meglio amministrare la nostra Federazione. In questa occasione verrà presentato il programma dettagliato del prossimo Raduno Annuale che dal 15 al 18 ottobre 2020 a Modena.

Un caloroso saluto e un arrivederci a presto.

Marco Porzio
Presidente FICE



Editoriale Direttore Responsabile - Milla Prandelli

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



millastrandelli@yahoo.it

Care Consorelle e cari Confratelli, con gioia mi torvo a firmare il terzo numero della rivista Enofice, in cui stiamo, d'accordo con la presidenza e il direttivo, grazie anche all'editore e ai nostri grafici, apportando alcuni cambiamenti che mi auguro vi saranno graditi.

Negli scorsi mesi si è aperto un ampio dibattito sul clima e sui cambiamenti, che tutti noi stiamo vivendo, suggeritici anche dalle temperature delle ultime settimane. E' emergenza? Io lo credo.

Nel nostro piccolo possiamo, anche in qualità di membri di stimate confraternite che all'ambiente sono legatissime, perché da esso provengono i prodotti che amiamo, proteggiamo e promuoviamo, fare molto.

Da gesti apparentemente minimi, ma solo all'apparenza, a impegni più importanti ognuno di noi potrà rendersi protagonista di azioni in difesa del territorio. Cosa possiamo fare nell'ambito dell'alimentazione? Votiamoci alla SOSTENIBILITA'.

Un termine che in questo periodo è a volte usato e abusato, ma che è da ritenersi d'obbligo, specie nel cibo. Serve sostenibilità. Dovremmo essere in grado di prelevare il giusto e non il troppo. Dovremmo, tutti - e noi già lo facciamo meglio di altri - dare valore alle produzioni, al cibo, ai sapori genuini e alle bontà perdute del tempo. Dovremmo cercare la qualità, piuttosto che la quantità. Soprattutto, dovremmo diffondere questo messaggio.

Anche questo è il nostro compito di appartenenti alle Confraternite enogastronomiche italiane.

Possiamo essere i testimoni della sostenibilità, del rispetto per l'ambiente e della cultura del mangiare bene, che significa anche risparmio delle nostre preziose, ma non infinite risorse.

Detto questo vi auguro buona lettura, con la speranza di avere selezionato per voi argomenti interessanti, utili e divertenti.

Attendo le vostre opinioni e i vostri messaggi e suggerimenti

Il vostro direttore

Milla Prandelli



SPECIALE

VERMOUTH - UNA STORIA ITALIANA

Di Maurizio Sironi - berebenenovara@gmail.com



Armando Testa - Re Carpano e la prima FIAT

Il vermouth di Torino è il vino aromatizzato ottenuto in Piemonte a partire da uno o più prodotti vitivinicoli italiani, aggiunto di alcol, aromatizzato prioritariamente da Artemisia unitamente ad altre erbe, spezie.

Il valore alcolometrico varia tra 16% vol. e i 22% vol.

L'aromatizzazione deve avvenire con erbe coltivate o raccolte in Piemonte.

L'Artemisia è obbligatoria e deve appartenere alla specie *absinthium* e/o pontica coltivata o raccolta in Piemonte.

La eventuale dicitura "Vermouth superiore" vale per il prodotto con valore alcolometrico non inferiore a 17% vol, costituito da vini piemontesi per almeno il 50% e aromatizzato anche se non esclusivamente da erbe coltivate o raccolte in Piemonte.

Vermouth, non solo una bevanda

Credo siano pochi i prodotti che possono raccontare una storia così lunga e affascinante come quella del Vermouth. Da quasi 250 anni

infatti il prodotto simbolo della città di Torino è anche portabandiera della capacità tutta italiana di conquistare il mondo con i suoi sapori e le sue tradizioni. Certo, il Gin, con le sue storie di viaggi in mare e di soldati o il Rhum, che subito ci fa venire alla mente avventure piratesche e vascelli col teschio crociato su sfondo nero, sono prodotti affascinanti, buoni anzi buonissimi, ma il Vermouth è tutta un'altra storia.

Non parliamo di bucanieri all'arrembaggio o di follia di massa come nel caso di Rhum o Gin, qui si tratta di raccontare la storia di un prodotto che ha accompagnato i ricevimenti regali, che ha fatto parte, in maniera predominante, della nascita di quello che è il nostro lavoro di miscelazione.

C'è stato un tempo nel quale al bancone dei bar di tutto il mondo si sorseggiava Vermouth parlando di politica, momenti che hanno movimentato intere città, quasi come la tradizione del the delle 17.00 inglese. Sì perché il Vermouth era, specialmente nella città di Torino, non solo una bevanda con i colori del sole che tramonta, ma un momento da condividere.

Vermouth, whermuth o come?

Che il Vermouth sia un prodotto della maestria italiana non vi sono dubbi, ma allora perché ha questo nome che proprio italiano non sembra?

Ci sono molte teorie, tutte giuste o chissà, tutte sbagliate ma una cosa è doveroso ammettere: ognuna di esse concorda sulla origine germanica della parola. **WERMUTH** infatti in tedesco significa **Assenzio**, che come vedremo è il principale ingrediente del nostro orgoglio italico. Altre teorie però ci raccontano la nascita di questa parola. Siamo in Europa, sotto il



Armando Testa - Re Carpano, particolare

dominio del Re Sole, Luigi XIV, impegnato da anni in una cruenta battaglia con Guglielmo d'Orange che regnava su Inghilterra, Olanda e Scozia.

La guerra delle Alleanze, così viene chiamata, si combatteva nel centro Europa e qui, i soldati del re francese riportarono spesso che gli avversari in terra germanica usassero infondersi coraggio prima delle battaglie bevendo un liquore rosso e amaro. Da qui un'altra delle teorie sul perché la parola Vermouth abbia origini tedesche.

WERH infatti si traduce con arma, la parola **MUT** significa corag-



Cartellone pubblicitario Punt e Mes, Vermouth con una spiccata presenza di china
Armando Testa - Re Carpano e Giuseppe Verdi

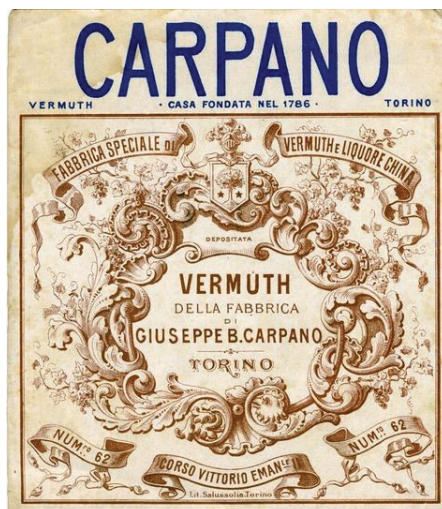
Vermouth

gio. Abbiamo quindi la bevanda che incoraggia i soldati tedeschi. Curioso è che gli stessi aneddoti si possono trovare durante la guerra dei trent'anni, il famoso Dutch Courage degli Olandesi o durante la grande guerra quando i militari italiani ricevevano razioni di Grappa prima dei combattimenti.

In ultimo finalmente arriviamo a Torino, dove un biellese di nome **Antonio Benedetto Carpano** trova lavoro nella bottega **Marendazzo**, locale che poi diventerà proprietà della famiglia ed entrerà nella storia del buon bere. Qui infatti il Carpano mette a punto la ricetta che darà poi vita ai Vermouth così come li conosciamo oggi. Con le sue capacità da liquorista crea, aggiungendo al vino alcol, zuccheri e spezie, il primo Vermouth della storia, Siamo nell'anno **1786** e i Torinesi assaggiano per la prima volta il Vermouth.

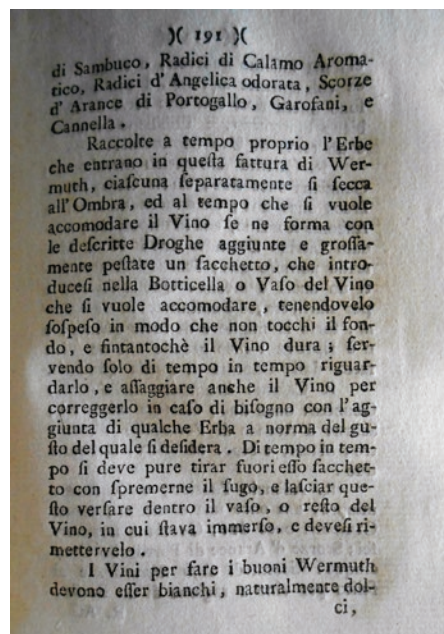
Perchè però si parla di questo episodio mentre stavamo cercando di scoprire le origini del nome Vermouth? Ecco qui la spiegazione: il Carpano, che amava molto la poesia tedesca ed era un appassionato del Goethe autore del Faust decise di omaggiare l'autore tedesco dando al proprio prodotto il nome che già in qualche modo si utilizzava per definire vini speziati. E' da ricordare infatti come già nel XV secolo, in Germania fosse presente un **WERMUTHWHINE**, ossia un vino conciato con spezie e erbe, tra le quali ovviamente l'Artemisia, che in qualche modo potrebbe ricordare quello del Carpano anche se per correttezza è giusto dire che il vino aromatizzato tedesco fosse utilizzato più che altro come medicamento e per via del suo sapore amaro e poco piacevole si discostasse molto da quello di facile beva che conosciamo oggi. Continuando con la storia, il Carpano, fiero della sua creazione, decise di consegnare alla casata dei futuri Re d'Italia alcune bottiglie del suo Vermouth e da qui, anche grazie alla voglia di confermare le origini teutoniche del casato Savoia, iniziò

la fortuna e la diffusione in Torino prima e poi, poco a poco in tutto il mondo, del dolce e piacevole vino aromatizzato che è giunto fino ad oggi, passando però tra qualche burrasca.



Giovanni Cosimo Villafranchi (Saverio Manetti)

Dopo tutte queste parole spese per raccontare del Carpano e della sua creazione è doveroso insinuare un dubbio. Siamo nel 1773, tredici anni prima la nascita di quella etichetta che ormai viene associata al Vermouth, il periodico "Magazzino Toscano" pubblica il volume "Oenologia toscana". Nelle oltre 600 pagine di questa pubblicazione si tratta di vino, di quelli che al giorno d'oggi chiamiamo disciplinari, di come migliorare la coltivazione, aumentare la qualità dei prodotti finiti e soprattutto, per quello che riguarda noi, si descrive il Wermuth germanico, se ne cita la ricetta, le spezie, i tempi



per la realizzazione ma, cosa importante, non viene definito un vino medicamentoso bensì "una delizia per i palati".

Esiste la possibilità che questo libro sia finito tra le mani del Marendazzo, titolare della bottega che fu poi acquisita dal nostro Carpano? E' possibile che la ricetta sia poi stata sviluppata, sfruttata e resa poi famosa dalla azienda Carpano, così come noi la conosciamo oggi?

Quale sia la risposta il fatto è che, in qualsiasi caso, Benedetto Carpano sia l'unico e riconosciuto artefice del successo del nostro Vermouth che, molto probabilmente, sarebbe rimasto confinato tra le pagine di un libro di ricette. E' quindi doveroso attribuirgli la paternità del Vermouth, così come lo conosciamo oggi.



Armando Testa - Re Carpano e Camillo di Cavour

MOMENTI DETERMINANTI

1786 – Come già scritto questa è una data importante per il Vermouth perché a Torino, proprio nel 1786, Benedetto Carpano mette a punto e comincia a vendere quello che diventerà per anni un caposaldo del buon bere. Poco alla volta, dalle sfarzose sale dei Savoia, il vino conciato del liquorista biellese, comincia ad entrare nella vita di tutti i giorni dei torinesi. Dopo Carpano sono molti i produttori che si cimentano nel creare e commercializzare ricette. Gancia, Cora, Martini e Rossi, Callissano (ormai scomparso insieme ad altri) nascono all'ombra della mole e cominciano anche loro a lavorare per creare la storia del Vermouth.

1838 – Un'altra data importante da ricordare è questa, perché fu proprio in quell'anno che il Vermouth cominciò ad attraversare i confini fino ad arrivare alle Americhe. Il vino aromatizzato e fortificato infatti, così come capita per altri prodotti, come il Porto per esempio, risultava essere molto più resistente e quindi adatto alle grandi traversate oceaniche che duravano settimane se non mesi. Il nostro vino italiano infatti, per via delle tecnologie e conoscenze del tempo, non aveva caratteristiche tali da consentirne il trasporto se non nei confini più prossimi dei paesi produttori. Nel 1838 quindi, avendo intuito il potenziale di questa caratteristica del Vermouth, la casa Cora iniziò a imbarcare verso le Americhe le prime casse di Vermouth.

1800 / 1900 – Nell'arco di questo centennio dall'Italia cominciarono i grandi flussi migratori, in principio verso mete più vicine come la Francia e Germania ma poi, in maniera esponenziale aumentarono sempre più persone che dalla penisola decisero di cambiare vita, di cercare la fortuna verso la grande America. Milioni di italiani attraversarono l'oceano in attesa di vedere spuntare l'isola di Manhattan e cominciare così una vita differente. Quelle stesse navi che trasportavano le casse di Vermouth, in qualche modo trasportavano anche la tradizione popolare italiana. Fu quello uno dei periodi di massimo splendore del Ver-



Una nave colma di migranti italiani sul ponte in attesa di intravedere in lontananza le terre d'America.

mouth nel mondo, vuoi appunto perché la popolazione emigrata trovava conforto nel poter consumare un prodotto che ricordasse loro le terre lontane che avevano abbandonato, vuoi perché in quel periodo in America il mondo del bere miscelato stava crescendo sempre più e il Vermouth, con il suo sapore dolce e complesso, poco alla volta entrò a far parte di decine e decine di ricette. Le navi attraversando l'oceano, portarono per tutto il secolo in America non solo una bevanda ma anche una cultura intera.

La vita mondana dell'epoca poteva contare su quella bevanda dal colore e sapore intenso, quasi ammagliante, che sembrava nato apposta per accompagnare i più svariati momenti della giornata. A differenza dei distillati in uso la gradazione alcolica più bassa rendeva facile la beva, mentre i complessi sapori lo differenziavano enormemente dal suo fermentato di partenza: il vino.

Un aiuto arrivò anche dalla possibilità di poter finalmente disporre di ghiaccio in quantità praticamente illimitata che dava quindi la possibilità ai Barman o a coloro che comunque potessero permetterselo di servire drink ghiacciati, come un semplice Vermouth e soda o di creare miscele espresse. L'arrivo del ghiaccio, la conseguente nascita dei primi shaker sono punti di partenza di fondamentale importanza, non solo per il Vermouth, ma anche

per tutti gli altri spiriti, per gettare le basi della miscelazione così come la intendiamo oggi.

Nonostante tutto questo il Vermouth attraversò un periodo buio al punto di venire quasi dimenticato. Anche in questo caso molti fattori influirono sull'andamento della sua lunga storia.

1893 – La Fillossera, probabilmente arrivata da quelle Americhe che stavano facendo anche la fortuna del Vermouth, arrivò in Europa decimando, nell'arco di pochi anni la quasi totalità delle coltivazioni di uva. La realtà vitivinicola europea era in ginocchio, la mancanza di uva infatti non permetteva la produzione di vino e conseguentemente tutti i prodotti da esso derivati iniziarono a scivolare in una sorta di oblio.

1900 – L'Europa bandisce l'Assenzio, la bevanda alcolica a base di Artemisia, che ci porta alla mente la poesia parnassiana di Baudelaire

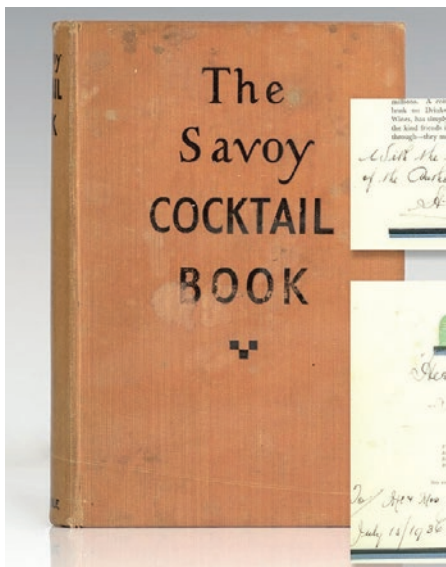
“ E' ora di ubriacarsi per non essere schiavi martirizzati del tempo. Ubriacatevi sempre. Di vino, poesia o di virtù. Come vi pare “

Charles Baudelaire

venne etichettata come colpevole della grande piaga che per l'ennesima volta colpiva la popolazione: l'alcolismo. E' doveroso pensare che le motivazioni fossero anche altre, certamente la grande lobby del vino, che attraversava un periodo difficoltoso, influì, e non poco, sulla scelta di bandire la “bevanda dei poeti”.

Quale sia la vera motivazione il fatto è che l'Assenzio, sparendo, fece di fatto affondare anche la coltivazione di Artemisia.

1914 / 1918 – la Grande Guerra: il 28 giugno 1914 a Serajevo venne assassinato l'arciduca Francesco Ferdinando d'Asburgo Este. Questo assassinio venne reso come pretesto dall'Impero Austro-ungarico, spinto anche dalla convinzione di essere in grado di controllare la situazione di crisi, a muovere guerra verso la Serbia. In soli pochi mesi il conflitto prese forma per quello che viene ricor-



dato oggi. Oltre novanta milioni di soldati furono impegnati in questo conflitto, nove milioni persero la vita, ventun milioni furono feriti. Anche tra la popolazione civile le perdite furono altissime, si stima che più di due milioni di persone morirono per i conflitti o le conseguenti carestie e difficoltà. I paesi in conflitto decisero di razionare una gran parte di materie prime, metalli, alcol, farine. Questo portò logicamente grandi difficoltà nel continuare a produrre Vermouth, dato che lo zucchero veniva utilizzato per le truppe mentre l'alcool trovava impegno come additivo per i carburanti dei mezzi bellici. Solo poche aziende continuarono, seppur in toni molto minori, a produrre Vermouth. Lungimiranti investirono in un futuro nel quale la guerra sarebbe cessata e prima o poi i consumi sarebbero, forse, ricominciati.

1919 – XVIII° emendamento, ovvero il proibizionismo. Dopo quasi un secolo di battaglie contro l'uso, e soprattutto l'abuso di alcolici, il governo degli Stati Uniti d'America approvò il XVIII emendamento, quello che tutti conosciamo come proibizionismo. Nonostante sia tutt'oggi dipinto come un periodo affascinante e glamour, risultò uno dei periodi più difficili per il mondo degli alcolici. Il divieto assoluto di vendita e di consumo, se non in casi eccezionali, tagliò le gambe a tutti coloro che dell'alcol, in un modo o nell'altro, facevano la propria vita professionale. Fu l'epoca degli speak easy, dei whisky distillati al riparo da occhi indiscreti, i famosi moonshine,

dei gin prodotti mescolando alcol di pessima qualità con le spezie più disparate. Fu l'epoca del Rhum che arrivava a bordo di navi dai vicini paesi caraibici e soprattutto fu il periodo d'oro del gangsterismo. Criminali, passati alla storia come Al Capone, dipinti dal cinema e dalla letteratura, spadroneggiavano e di fatto comandavano in tutto e per tutto le città.

***Se io vendo alcol
lo chiamano
contrabbando,
se i miei clienti lo offrono
la chiamano ospitalità***

Al Capone



*Alphonse Gabriel Capone, meglio noto come
Al Capone*

1933 – Martedì 5 dicembre alle ore 17.27 per la prima volta nella storia della costituzione americana un emendamento viene abolito. Il Volstead Act termina la sua breve ma storica vita. Da quel giorno in America si poté nuovamente acquistare alcol liberamente, il governo ricominciò a rimpinguare le casse con i proventi delle tasse sugli alcolici e la malavita vide

sfumare, nell'arco di un istante, un business da miliardi di dollari. Perché però questo evento che dovrebbe essere visto in maniera positiva, fu in realtà un nuovo smacco per il nostro Vermouth? Negli anni del proibizionismo gli americani avevano iniziato a conoscere e, via via, apprezzare altri prodotti, uno su tutti il Rhum, conosciuto in primis grazie ai grandi contrabbandieri di Mr McCoy ma anche perché molti di loro, nelle brevi fughe bagnate in cerca di divertimento alcolico, arrivarono in quei paesi dai climi tropicali che del Rhum ne facevano una tradizione. Di lì a poco, sulla scia di questo amore e grazie alla geniale visione di alcuni personaggi come Dom the Beachcomber e più tardi Trader Vic nacque quella che possiamo definire la Tiki era, fatta di cocktail a base di Rhum e frutta, colori sgargianti, ombrellini e cannucce serviti in tazze dalle forme più svariate e improbabili. Il Tiki era semplice, per tutti, divertente e spensierato. Un perfetto esempio di marketing.

2000 – Il Vermouth ha passato momenti gloriosi e momenti drammatici fino quasi a sparire, negli eventi più tragici della storia, ma come un orgoglioso personaggio da romanzo è riuscito a sopravvivere e rinascere, fino a diventare, ai giorni nostri, uno dei prodotti fondamentali del buon bere. Vuoi per quella paradossale moda di voler apparire persone di nicchia chiedendo un drink vintage, vuoi per il reale amore da parte di Barman appassionati, vuoi per chissà cos'altro possiamo pensare, stiamo assistendo alla rinascita del Vermouth. Ormai decine di case storiche hanno rispolverato le ricette e nuove aziende nascono per offrirci i prodotti più disparati. Di questo bisogna ringraziare quelle storiche case che anche negli anni bui hanno investito in un prodotto che è l'orgoglio del nostro paese. A tal proposito è piacevole ricordare le magnifiche Lancia del mondiale Rally gruppo B sponsorizzate nei colori di una notissima casa produttrice di Vermouth, oppure la Lotus 80 in Formula 1 e ancora gli immensi cartelloni a bordo pista sul circuito di Monza.



GLI INGREDIENTI DEL VERMOUTH VINO – ALCOL – ZUCCHERO

Partiamo da un concetto importante: non può esistere un buon Vermouth se di base non abbiamo un buon vino. L'idea che possa nascere un prodotto di qualità partendo da una base mediocre, se non pessima, è fuor di dubbio sbagliata. Che ci sia stata l'usanza di conciare il vino per coprire imperfezioni, o che l'utilizzo delle spezie fosse una scelta obbligata per evitare acescenza è indubbio, ma qui si parla di prodotti creati con cura e studio, nei quali tutto, a partire appunto dalle basi, deve essere di qualità. Il disciplinare produttivo del Vermouth di Torino non da specifiche a riguardo del tipo di vino da utilizzare. E' quindi possibile trovare Vermouth con base di vini bianchi o rossi, ma tra tutti, per svariati motivi il più utilizzato è il Trebbiano. Trattasi di un vitigno a maggior diffusione nel nostro territorio, estremamente adattivo e soprattutto dai sapori tendenzialmente neutri adatti a creare un prodotto qualitativamente elevato, pur mantenendo dei costi accettabili per le aziende. La base vinosa viene sottoposta a chiarificazione e refrigerazione per avere un prodotto limpido, stabile ed il più possibile neutro. Arriva poi quella che potrebbe essere considerata come la vera prima fase della creazione del Vermouth ossia l'aggiunta di alcol che serve non solo per fortificare e quindi aumentare la gradazione alcoolica del prodotto finale, ma è anche importante elemento di conservazione: aiuta a mantenere in soluzione i vari elementi della ricetta e crea equilibrio tra essi. La



legge lascia ampio margine sulle materie prime (cereali, zucchero, ecc.) da cui deriva l'alcol. Dopo aver portato il vino alla gradazione alcolica desiderata il passo successivo è l'aggiunta di zucchero, passaggio fondamentale per donare quella morbida sensazione tipica del Vermouth e i suoi tipici colori ambrati. L'utilizzo di zucchero bruciato o di caramello è una scelta lasciata al produttore. La legge lascia infatti molta libertà di scelta a patto di mantenere le dosi obbligatorie. Utilizzare zucchero bruciato darà al prodotto finale un sapore tendenzialmente meno amaro e un colore più vicino al giallo ocra mentre, nel caso di caramello le tonalità saranno più scure, intense e la bilancia del sapore verrà spostata in maniera importante sull'amaro. Come scritto in precedenza, per la quantità di zucchero da impiegare esiste una precisa regolamentazione.

Vermouth extra Dry: contenuto di zucchero grammi 30 per litro e gradazione alcolica non inferiore ai 15 vol.

Vermouth Dr : contenuto di zucchero grammi 50 per litro e gradazione alcolica non inferiore ai 16 vol .

Vermouth Bianco, Vermouth Rosso, Vermouth Rosè: dovranno contenere una quantità di zucchero non inferiore ai 160 grammi per litro e una gradazione non inferiore ai 14.5vol.

Vermouth Rosè si ottiene con una miscela di Vermouth Bianco e Vermouth Rosso.

L'eventuale dicitura **"Vermouth superiore"** vale per il prodotto con valore alcolometrico non inferiore a 17% vol, costituito da vini piemontesi per almeno il 50% e aromatizzato anche se non esclusivamente da erbe coltivate o raccolte in Piemonte.



LE SPEZIE

L'aggiunta delle spezie è un momento importantissimo, il passaggio che darà finalmente vita al Vermouth. Qui il mastro decide se ottenere un prodotto più dolce e amabile, amaro intenso e speziato. La creazione della ricetta di un Vermouth richiede studio e pazienza perché ogni erba utilizzata, anche in quantità minima, sarà in grado di connotare il prodotto finale. Parlando di spezie è ovvio si debba prendere in considerazione la principale di esse: l'Artemisia che per quanto riguarda il Vermouth di Torino deve essere obbligatoriamente di provenienza piemontese.

Nelle ricette di Vermouth troviamo altre decine di spezie e qui di seguito ne elenchiamo una parte. **Artemisia:** erba amaro-aromatica facilmente reperibile nei territori piemontesi, deve appartenere alla specie *absinthim* e/o *pontica*. Famosa per essere la pianta dalla quale si distilla il poetico assenzio è utilizzata in fitoterapia per le sue proprietà espettoranti e sedative.

Achillea: erba amaro-aromatica con crescita diffusa e spontanea in quasi tutto l'emisfero boreale. Viene utilizzata come antispastico e antinfiammatorio con un utilizzo simile a quello della camomilla. **Anice stellato:** droga aromatica della quale si utilizzano i caratteristici fiori a forma di stella che vengono essiccati. Trova impiego come stimolante per l'appetito e per lenire le vie respiratorie.

Angelica: droga amara molto richiesta per la sua utilizzazione come calmante dei dolori (cefalee e ciclo mestruale) e come rilassante dell'apparato digerente. Prima dei pasti combatte l'impotenza.

Calamo Aromatico: droga amaro-aromatica già utilizzata dai romani per le sue proprietà digestive. Oggi è largamente utilizzato nella preparazione di lozioni e creme per cosmesi in considerazione dei suoi spiccati profumi agrumati. Viene altresì usata per i trattamenti dei dolori derivanti da artrite e gota.

Cannella: droga-aromatica di provenienza indiana. Si utilizza la corteccia essicata per le sue proprietà digestive e come antisettico



co nelle infezioni. Dal profumo e sapore pungenti e caratteristici, la sua presenza viene percepita immediatamente.

China: droga amara da sempre utilizzata in erboristeria per le sue capacità di favorire la digestione. Si tratta di una corteccia dal sapore amaro ed elegante che dona al Vermouth un carattere deciso e inconfondibile.

Macis: droga aromatica di origine cinese e filippina. Utilizzata da millenni nella medicina tradizionale orientale vanta proprietà analgesiche e sedative. Ha un sapore pungente e fortemente speziato e spesso, per abbattere il costo delle materie prime, viene sostituita con la noce moscata.

Vaniglia: droga aromatica deriva-



ta da una varietà di orchidea della quale si utilizza il frutto: il baccello. Dona una complessa morbidezza e grande eleganza in cucina come nella liquoristica. Dati i suoi costi elevati, specialmente a ridosso dei conflitti bellici, è l'unico ingrediente per il quale è tollerato l'utilizzo di aromi per la produzione.

PREPARIAMO IL VERMOUTH IN CASA

Ingredienti

1 litro di vino bianco
1 cucchiaino di zafferano
2 " " Cardamomo
2 " " di Chiodi di Garofano
1 stecca di Cannella
Scorza pulita di due arance
Scorza pulita di un limone
Un pezzo di zenzero
3/5 Anice Stellato
1 Stecca di vaniglia
100 grammi di zucchero semolato
1 bicchiere di Grappa

Procedimento per preparare il nostro Vermouth

Prendiamo tutte le spezie e pestiamole in un mortaio avendo

cura di ridurle il più possibile. Aggiungiamo il tutto al vino, preferibilmente bianco. Volendo evitare il passaggio della filtrazione possiamo optare per l'utilizzo di sacchetti per tisane facilmente reperibili in erboristeria. Travasare il tutto in un contenitore ermetico e scordiamoci del nostro barattolo per 20/25 giorni circa lasciandolo riposare possibilmente al buio o coperto con dei giornali. Passato questo periodo procedere alla filtrazione o estrazione dei sacchetti contenenti le spezie. Aggiungere lo zucchero e la Grappa e riporre in frigo o altro luogo freddo per una decina di giorni. Passato questo periodo filtrare nuovamente e imbottigliare. Se ben conservato in frigo potrà durare alcuni mesi.



COCKTAIL

NEGRONI

Ingredienti: Campari 30ml – Vermouth 30 ml – Gin 30 ml – Ghiaccio q.b. – Arance ½ fetta

Versare in un Tumbler basso il ghiaccio che dovrà riempire il bicchiere per $\frac{3}{4}$. Versare il gin, il vermouth e il Campari. Miscelare con lo stirrer e guarnire con mezza fetta d'arancia.

AMERICANO

Ingredienti: Campari 30ml – Vermouth rosso 30 ml – Soda (una spruzzata) q.b. – Ghiaccio q.b. – Arance ½ fetta – Scorza di limone 1. Pelare il limone e pareggiare la scorza con un coltellino, versare in un Tumbler basso il ghiaccio che dovrà riempire il bicchiere per $\frac{3}{4}$, versare il Campari, il Vermouth rosso e una spruzzata di soda. Spremere la scorza di limone per far fuoriuscire gli oli essenziali e poi inseritela nel bicchiere come guarnizione, così come la scorza d'arancia.

VODKA MARTINI

Ingredienti: 3 parti di Vodka – ½ parte di Vermouth Dry – 1 oliva verde – 5 cubetti di ghiaccio.

Mettere i cubetti di ghiaccio nel mixing glass, versare il Vermouth Dry e la Vodka e mescolare energicamente. Filtrare in una coppetta da cocktail precedentemente raffreddata, aggiungere l'oliva

verde infilzata in uno stecchino da cocktail.

SKIPPER

Ingredienti: 1 parte di Vermouth Dry – 3 parti di Scotch Whisky – 4 gocce di granatina – succo di ½ arancia – 1 spicchio di arancia – 5 cubetti di ghiaccio.

Mettere i cubetti di ghiaccio in un mixing glass; aggiungere la granatina, il Vermouth e lo Scotch Whisky. Mescolare energicamente, per rendere il tutto quasi schiumoso, poi filtrare in un tumbler piccolo. Decorare con uno spicchio di arancia e servire con cannuccia.

MANHATTAN

Ingredienti: 1 parte di Vermouth Bianco – 3 parti di Bourbon Whiskey – 1 goccia di Angostura – 5 cubetti di ghiaccio – Amarena (maraschino cherry) per decorare.

Mettere i cubetti di ghiaccio in un mixing glass, versarvi l'Angostura, il Bourbon Whiskey ed il Vermouth Bianco. Mescolare delicatamente, indi filtrare il tutto in una coppetta per cocktail precedentemente raffreddata. Aggiungere la ciliegina come decorazione.

NEGRINI SBAGLIATO

Ingredienti: 1 parte di Vermouth rosso – 1 parte di Bitter Campari – 1 parte di Spumante Brut – 4 cubetti di ghiaccio – una fetta di arancia per decorare.

Versare il Vermouth rosso e il Bitter Campari in un bicchiere tumbler precedentemente raffreddato con i cubetti di ghiaccio. Colmare il bicchiere con lo Spumante Brut e miscelare con lo stirrer. Decorare con una fetta di arancia ad-

giata nel cocktail o posizionata sul bordo del bicchiere.

KNOCKOUT

Ingredienti: 1 parte di Vermouth Dry – ½ parte di liquore di Menta bianca – 2 parti di Gin – 1 goccia di Pernot – 5 cubetti di ghiaccio – 1 fettina di limone per decorare.

Mettere i cubetti di ghiaccio in un mixing glass, versare il Vermouth Dry, il liquore di Menta Bianca, il Gin e mescolare energicamente, indi filtrare in un tumbler piccolo precedentemente raffreddato. Aggiungere il Pernot e decorare con una fettina di limone.

HAIR RAISER

Ingredienti: 1 parte di vodka – 1 parte di Vermouth bianco – 1 parte di Acqua Tonica – 2 cubetti di ghiaccio – Spirale di scorza di limone o lime per decorazione.

Mettere i cubetti di ghiaccio in un tumbler grande e versarvi la Vodka, il Vermouth e l'Acqua Tonica. Mescolare delicatamente e decorare con spirale di scorza di limone o lime.

MARTINI DRY

Ingredienti: 3 parti di Gin – ½ parte di Vermouth Dry – 5 cubetti di ghiaccio – un'oliva verde – una strisciolina di scorza di limone per decorare.

Mettere i cubetti di ghiaccio in un mixing glass. Versare il Vermouth Dry, il Gin e mescolare energicamente (non shakerare). Filtrare il tutto in una coppetta da cocktail precedentemente raffreddata. Servire con un'oliva verde ed una strisciolina di scorza di limone.



SPECIALE

IL CHINOTTO DA MERAVIGLIA ORIENTALE A PIANTA INDUSTRIALE



Di Arciconfraternita del Chinotto



LE ORIGINI

Il chinotto è un agrume (*Citrus aurantium myrtifolia*) originario delle zone del sud est asiatico dove cresce spontaneo in una ampia zona compresa tra la Cina meridionale, l'Indocina (Vietnam e Cambogia), fino alla penisola malese.

In queste zone il clima è tropicale con alte temperature e piogge praticamente quotidiane e le piante di chinotto crescono all'interno delle foreste locali inframezzate ad altre specie.

Non risulta una coltivazione della pianta e il consumo della stessa può essere considerato episodico, anche se, come per tutti gli altri agrumi asiatici, proprio per il sapore agre, rientra nella composizione di bevande che secondo le credenze popolari possono essere a seconda dei casi rigeneranti, afrodisiache, energetiche e altro.

Si presuppone che già nell'antichità l'areale di diffusione si sia ampliato

fino a raggiungere l'India e in particolar modo le coste occidentali del Malabar dove il clima è affine a quello delle zone di origine.²

Se questa diffusione sia stata il risultato di una espansione naturale oppure dovuta all'intervento dell'uomo è difficile da dirsi, però considerando le caratteristiche di crescita della pianta si può ipotizzare un intervento diretto dell'uomo.

L'interesse per questo agrume era dovuto principalmente all'essenza che se ne poteva ricavare e che era ricercata per tutta una serie di usi profumieri, ricordando che in India i profumi sono usati non tanto in forma liquida ma soprattutto sotto forma di balsami, incensi, e carboncini per bracieri.

Nel 1506 i Portoghesi sotto il comando dell'ammiraglio Francisco Albuquerque occupano tutta una serie di località del Malabar e del Kerala tra le quali la più importante fu la città di Goa probabilmente il porto e centro commerciale più importante e centro spirituale del Cristianesimo indiano.³

Infatti in questa zona gran parte della popolazione era cristiana da tempo immemorabile e si faceva risalire l'evangelizzazione all'apostolo S. Tommaso già al I secolo d.C.⁴

Oggi questa parte di cristianità è stata influenzata profondamente dalla cultura portoghese ed esistono due Chiese: la Siro-Malabarese e la Siro-Malankarese che mantengono

i riti orientali pur essendo cattoliche.⁵

Il dominio portoghese sulle città di Goa, Diu e Damão finirà soltanto nel 1961 a seguito dell'occupazione di detti territori da parte dell'esercito indiano.⁶

I portoghesi occupano le città ma sono pochi e non possono controllare completamente il territorio; l'influenza portoghese sarà essenzialmente commerciale: a partire dal '600 queste località diventeranno il centro nevralgico del commercio con la Cina e soltanto nell'800 con la conquista britannica dell'India la loro importanza andrà diminuendo. I Portoghesi non tardarono a rendersi conto dell'interesse di questo frutto, inizialmente per l'industria profumiera, mentre in seguito si scoprì l'utilità degli agrumi e dei chinotti in particolare come fonti di vitamine sulle navi dell'epoca che facilmente vedevano l'equipaggio falcidiato dallo scorbuto.

Il chinotto fu rapidamente impiantato in Europa e probabilmente furono le coste dell'Algarve a vedere per prime queste nuove piante importate dall'Oriente.⁷



1. Il nome scientifico varia di molto a seconda dell'autore *Citrus myrtifolia* Raf., *Citrus aurantium* L. var. *myrtifolia* Ker Gawl., *Citrus aurantium* L. var. *amara* subvar. *Sinensis*. La nostra associazione che segue la nomenclatura del botanico inglese Swingle si riferisce al chinotto appunto come *Citrus aurantium myrtifolia*. D'altra parte in tutte le pubblicazioni botaniche sembra questo oggi il nome prevalente. Come tutti gli agrumi, i chinotti appartengono alla famiglia delle Rutacee.

2. Il nome comune "chinotto" in italiano deriva direttamente dal portoghese che, a sua volta traduce un termine della lingua del Malabar che lo indicava come "frutto cinese", essendo noto agli abitanti di Goa che l'albero non era autoctono ma importato dalle zone della Cina. In francese si chiama "chinois", in inglese "China orange" o "myrtle-leaf orange", in tedesco "chinotto", in spagnolo "naranja mirtifolia". In quest'ultimo caso il nome sembra derivare dal nome in arabo.

3. A partire dalla fine del '400 i Portoghesi conquistarono tutta una serie di avamposti commerciali nell'Oceano Indiano che al momento della massima espansione (fine '500) comprendeva oltre che agli "Estados da India" anche Hormuz all'entrata del Golfo Persico, gran parte dell'isola di Ceylon, Malacca (da cui deriva il nome di Penisola di Malacca) oggi in Malaysia e Macao in Cina. Macao fu anche l'ultimo possedimento portoghese ad essere ceduto in questo caso alla Cina nel 1999. Tutti gli altri furono persi a partire dal XVII sec. spesso a favore della Gran Bretagna.

4. I cristiani locali definivano se stessi come i "cristiani di Tommaso"

5. Ad oggi gli aderenti a queste due chiese assommano ad oltre 5 milioni di fedeli e sono tra le chiese orientali unite a Roma tra le più fiorenti, raggruppate sotto due arcivescovati maggiori - Annuario pontificio 2009. Inoltre ci sono un altro milione di "cristiani di Tommaso" ancora separati da Roma.

6. In quell'anno dopo accordi tra Lisbona e Nuova Delhi un plebiscito sancì la definitiva fine del dominio portoghese in India.

7. B. Supple, *The state and the industrial revolution 1700 - 1914 in* The Fontana Economic History of Europe, London Glasgow 1971.

IL CHINOTTO IN OCCIDENTE

Il XVII secolo fu probabilmente il secolo d'oro del chinotto in Europa: fu coltivato praticamente ovunque nel bacino del Mediterraneo: dalla Spagna, alla Provenza, all'Italia, nel Nord in Liguria, al sud in Sicilia e Calabria in tutti i casi quasi sicuramente su influenza spagnola.

L'uso industriale era riservato nella sua interezza all'industria profumiera; i centri profumieri di Toledo in Spagna, Marsiglia in Francia, Colonia in Germania, Firenze e Venezia erano i naturali mercati di sbocco dell'essenza di chinotto.¹

L'altro utilizzo e cioè come fonte di vitamine sulle navi era considerato un uso residuale dato la sgradevolezza del gusto del chinotto; fu probabilmente tra i marinai che si prese l'abitudine di mangiare i chinotti con molto zucchero, anche come bevanda e canditi. Si è accennato precedentemente come il nome chinotto in spagnolo sia naranja e si apre il problema di come questo nome di origine araba sia arrivato in Spagna.

Alcuni autori sostengono che la pianta del chinotto fosse coltivata nei territori dell'Andalusia e di Granada già a partire dal XIV secolo.²

Si sostiene che gli arabi fossero venuti a conoscenza del chinotto durante i loro viaggi commerciali verso l'India all'inizio del X secolo e che abbiano importato tale agrume verso la Persia, la penisola arabica e il Maghreb.³

Di qui successivamente sarebbe stato portato appunto in Spagna. D'altra parte un agrume di nome naranja viene citato da diversi autori arabi come coltivato nei giardini intorno a Granada dove viene considerato di grande importanza, e valore, per la confezione di profumi e saponi.⁴

Se l'ipotesi è corretta si potrebbe tracciare un parallelo tra i labo-



ratori profumieri di Granada con quelli del Cairo e di Aleppo; sfortunatamente possediamo solo elenchi generici e non sufficientemente interpretati che non ci permettono di consolidare questa tesi.

E' invece certo l'utilizzo dell'essenza di chinotto ad Aleppo a partire dal XVI secolo. ⁵Molti autori arabi lo menzionano come ingrediente dell'industria saponiera locale, d'altra parte ancora oggi i famosi saponi di Aleppo sono fatti con ricette in parte segrete che si tramandano di generazione in generazione, in alcuni casi contenenti più di 20 essenze diverse.

Per quanto riguarda la Provenza molta confusione è dovuta al fatto che il chinotto viene chiamato indifferentemente brigadier e chinois.⁶

Anche in Francia l'utilizzo è strettamente legato al mondo dei profumi, lo stesso re Luigi XV ne fece piantare alcuni nei giardini di Versailles, incantato dal profumo dei fiori del chinotto.⁷

La fine sia in Francia sia nella penisola iberica della coltivazione su larga scala del chinotto è da datare al 1709 quando un inverno molto rigido seguito da una estate fredda e piovosa fece morire quasi tutte le piante di chinotto.⁸ In queste zone il chinotto finì quasi per scomparire ed è significativo che le industrie profumiere del XIX secolo non tentarono di far ripartire la coltivazione del chinotto, ma si volsero all'Italia dove tale coltivazione si era in parte conservata.

Ancora oggi in Francia gli ultimi alberi di chinotto si ritrovano specialmente nel dipartimento delle Alpi Marittime che corrisponde grosso modo all'antica contea di Nizza che però fino al 1860 faceva parte del Regno di Sardegna. Maggiore resistenza ebbero le piantagioni del Portogallo ma anche qui il declino della coltivazione seguì di pari passo il declino della marineria e dell'industria profumiera di Porto.



8. Si consideri che per la Spagna Toledo rappresenterà un centro profumiero di primaria importanza fino al XVIII sec.; per Colonia si confronti l'utilizzo dell'essenza di chinotto e bergamotto per la famosa Acqua di Colonia

9. R.Floud,D.McCloskey (a cura di) The economic history of Britain since 1700, Cambridge 1994

10. F. Cooper,Decolonization and African society:the labour question in French and British Africa,Cambridge 1996

11. Marcos Larrouche - Quelques prépositions sur l'agriculture des pays arabes - Beirut 1969

12. El hariche W. - Histoire des savonniers Alepiens - Damas 1988

13. E' da notare la storica tesi che la parola brigadier sia di origine occitana mentre chinois è sicuramente francese. Mi sembra che però la confusione resti. I registri dell'Administration du commerce di Marsiglia intercambiano tranquillamente i due termini anche se il frutto è sempre lo stesso: nel 1766 si autorizza il trasporto di 12 casse di brigadiers che però due righe dopo diventano chinois (Reg. III B - 1766/A). Oggi non sappiamo se si trattava effettivamente di chinotti o di aranci amari.

14. Bruchard JF. - Histoire des jardins de Versailles - Paris 1982 ; Jourdan M. - Le roi Louis XV- Paris 1910

15. Una eccezione è costituita dai dintorni di Tolone che manterranno una coltivazione rilevante di chinotti fino alla fine del '700



LA COLTIVAZIONE IN ITALIA

Curiosamente la coltivazione del chinotto in Italia fu più tarda rispetto ai precedenti in Francia e Spagna e sicuramente furono proprio gli spagnoli ad introdurre tale albero nella Penisola.

Le prime tracce sul chinotto le troviamo nel 1657 in Sicilia quando il viceré Francisco de Alvarez nella sua relazione annuale al Re di Spagna ne menziona la coltivazione in ampie zone del palermitano (la conca d'oro) e del ragusano (intorno appunto a Ragusa) lamentando che le prolungate siccità estive non consentono una produzione continua da un anno all'altro.

Un documento del 1672 ci dice che 4 navi della flotta iberica non hanno potuto fare il carico pieno di chinotti (e altri prodotti) proprio per la scarsità del prodotto dovuto alla prolungata siccità.

Il chinotto risulta anche coltivato nel 1662 a Napoli anche se il chinotteto più grande sembra quello all'interno del Palazzo Reale.

Ancora nel 1799 quando Lord Nelson fece perire nel sangue la Repubblica Partenopea, le navi della flotta napoletana si rifornivano di chinotti coltivati lungo la Costiera Amalfitana.

A partire dal 1678 e fino all'800 inoltrato il chinotto è coltivato sul Monte Argentario in quello che era lo Stato dei Presidi vicino a Porto Ercole anche qui su sicura influenza spagnola.

Manca qualsiasi notizia di chinotti sul lato Adriatico, mancanza dovuta di certo alle condizioni climatiche, infatti solo a Lecce si menzionano nel 1755 alberi di chinotto. A Roma e nel Lazio non vi sono tracce di chinotti se non all'interno di ville patrizie come è il caso del chinotteto della villa Doria Pamphily ammirato ancora nel 1841 da Papa Gregorio XVI.

IL CHINOTTO IN LIGURIA

Proprio per le caratteristiche descritte in precedenza il chinotto fu considerato di grande interesse in Liguria a partire dalla fine del '600. A dire il vero i genovesi vennero a contatto con questo frutto già molto prima, quando avevano conquistato l'isola greca di Chio¹⁶ (in greco *Χίος* in genovese Scio); quivi la pianta era già conosciuta con il nome di *Ναρανγία* in quanto importata dai turchi attraverso i loro contatti commerciali con l'India, e che i genovesi adottarono come sostanza profumiera (come d'altro canto fatto dai Turchi); solo successivamente fu introdotta in Liguria ed utilizzata anche come alimento.

La tradizione vuole che fu un marinaio savonese il primo che coltivò il chinotto e da qui tutta la tradizione culinaria legata allo stesso.

Questa importazione diede il via a due industrie differenti: quella profumiera localizzata a Genova¹⁷ e gradualmente estintasi nell'800; e quella del sapone localizzata a Savona e anche questa trasmigrata a Marsiglia alla fine dello stesso secolo.

Si è quasi certi che in Liguria na-

sca anche la bevanda del chinotto: si dice che i marinai, sulle navi, per consumare i chinotti, li spremessero aggiungendo abbondante zucchero e lasciando riposare il tutto per giorni, in modo da consumarne per tutto il viaggio.

E' dal XVI secolo che nascono in Liguria delle associazioni di produttori di chinotti con lo scopo di fornire meglio e più celermente le navi della Repubblica di Genova; tali associazioni vengono variamente denominate: Societas, Sodalitium, Confraternita ecc. e tutte hanno la prerogativa di vendere e imbarcare per primi i chinotti sulle navi e vengono minuziosamente controllate dal senato della Repubblica.

I chinotti entrano anche a far parte della devozione popolare, infatti è da quell'epoca che nasce la tradizione che tra tutti i portatori di Cristi, potesse portare il Cristo in processione solo colui che riusciva a mangiare un chinotto.

A partire da metà '800 però i gusti cambiano, vengono preferiti gli agrumi più dolci (aranci, pompelmi, mandarini) e anche la capacità di rifornimento di frutta fresca in navigazione si fa più sicura e facile.

L'800 fu probabilmente il secolo d'oro del chinotto in Liguria, dove prese rapidamente campo: alla fine di detto secolo risultava ampiamente coltivato a Bordighera, Sanremo, Cervo, Alassio, Albenga, Pietra Ligure, Finale Ligure, Savona, Varazze, Sestri Ponente, Nervi, Chiavari, Sestri Levante, Lerici, quindi con una diffusione su entrambe le Riviere.

Le produzioni variano anche di molto da un anno all'altro, dovute



16. L'isola fu conquistata dalla Maona omonima e fu possedimento della Repubblica di Genova fino al 1566

17. Si può ricordare a titolo di esempio l'"Acqua di Genova", che nella ricetta originale prevedeva l'utilizzo di ben 5 agrumi diversi

18. Dati reperiti dalle CCIAA pertinenti per provincia

al fatto che la pianta di chinotto risente molto di condizioni climatiche avverse: prima di tutto il freddo specie quello tardivo, ma anche siccità, e molti parassiti.¹⁸

La produzione ebbe un picco intorno alla seconda metà dell'800 per poi decrescere rapidamente dal '900 in poi; solo nella provincia di Savona il declino appare più lento, tanto più lento se si osserva la situazione attuale che vede la coltivazione concentrata tra Finale e Pietra Ligure ed estinta altrove.

A titolo di comparazione si ricorda che la produzione odierna di chinotti, in Liguria non supera i 600 q.li annui.

Un discorso a parte si deve fare dal punto di vista industriale: delle numerose imprese anche a carattere familiare che lavoravano il chinotto solo una sopravvive oggi a livello industriale e cioè la ditta Besio di Savona³.

La ditta Besio si specializza in chinotti tra la fine dell'ottocento e la prima guerra mondiale, quando l'esportazione di chinotti verso la Francia e il nord Europa in generale raggiunge il suo apice.

La produzione riguarda i frutti canditi, le marmellate e soprattutto i chinotti sotto maraschino che sono una specialità prodotta grazie al liquore maraschino che veniva importato direttamente dalla ditta Luxardo di Zara unica azienda produttrice di maraschino, fino al 1918 sotto l'impero Asburgico e seguentemente divenuta italiana dopo la prima guerra mondiale.

La bevanda analcolica zuccherata (il chinotto) viene invece prodotta da una pluralità di aziende anche di piccolissime dimensioni che si approvvigionano di chinotti dalla Liguria ed anche in parte e fino al 1950 dalla zona di Taormina in Sicilia⁴.

Paradossalmente, ma fino ad un certo punto, i produttori di chinotto migliori si situarono in Piemonte, addirittura nella zona di Avigliana (Chinotto Avigliana).⁵

La bevanda è stata fortemente sponsorizzata durante il venten-

nio fascista come "la Coca Cola italiana"; il consumo toccò il suo apice negli anni '50 per poi divenire un prodotto di nicchia, surmontato da altre bevande zuccherate di moda importata dagli USA che hanno allontanato il pubblico giovanile dal chinotto, anche se oggi è difficile trovare un chinotto fatto senza aromi artificiali.

Rimase però l'idea di una bevanda tipicamente italiana, testimoniata anche da una avventura di "Paperino" pubblicata nel 1954.

STUDI SULLA PIANTA DEL CHINOTTO

Pur essendo conosciuta la pianta del chinotto non ha procurato studi sistematici che vadano al di là di semplici istruzioni per la coltivazione.

L'unica eccezione è data dagli studi di Giorgio Gallesio,¹ botanico ligure che appassionato della flora della sua regione si dedicò all'osservazione sistematica dei chinotti.

Nella sua monumentale opera in francese "Traitè du citrus" oltre ad una completa descrizione di tale pianta, ne individua due varietà: il Chinotto comune e il Chinotto Mirtifolio.

Del primo che secondo lui è il più anticamente conosciuto, dice che non produce semi fertili e che quindi, può essere riprodotto solo mediante innesto.

Il secondo ha le foglie lunghe e appuntite come quelle del mirto, ma piccole come quelle del chinotto comune, ed è nano in tutte le sue parti; produce però semi fertili, anche se pochi per frutto.



Nulla dice sul suo utilizzo che all'epoca doveva essere già notevole.

Dopo di lui si cercherà di individuare varie cultivar della pianta (a frutti piccoli, grossi², da seme); la grandezza dei frutti sembra l'unico elemento in grado di distinguere le piante, e l'unico che interessa veramente i coltivatori.

L'ultimo manuale che conservi un capitolo dedicato ai chinotti è il "Manuale di agricoltura" edito dalla Hoepli nel 1908.

CONCLUSIONI

La cultura e la coltivazione del chinotto rappresenta oggi una specificità agro-alimentare della Liguria che sarebbe opportuno sostenere con una apposita legislazione a livello regionale.

Nella vicina Francia la cultura è stata il volano per lo sviluppo del turismo e dell'economia nella Costa Azzurra e su tutta la costa e nell'interno; si è potuto intercettare così l'interesse di quelle persone che stanche di vacanze solo marine hanno sentito il bisogno di saperne di più sui paesi che li ospitano.

E' stato tutto un fiorire di iniziative storiche, artistiche, linguistiche, gastronomiche che hanno riportato in vita modi di vita che si credevano dimenticati (ma non lo erano) da tempo.

In Liguria il recupero di antiche forme culturali potrebbe passare anche attraverso una forma di conoscenza gastronomica che già Cervantes nel '600 aveva osservato "non ultima tra le meraviglie d'Italia".

19. Delle altre si può ricordare la ditta Romanengo di Genova che era specializzata nella canditura del frutto

20. Nel secondo dopoguerra la coltivazione tende a scemare fino quasi ad esaurirsi; attualmente risulta in ripresa grazie al fatto che la ditta Sanpellegrino ha allocato qui il suo chinotteto a fini industriali

21. Oggi le due ditte che utilizzano del vero estratto di chinotto per la bevanda sono sempre in Piemonte: la ditta "Lurisia" e la ditta "Abbondio" quest'ultima a Novi Ligure

22. Giorgio Gallesio (1772 - 1839), nacque a Finale Ligure, laureato a Pavia, consigliere del Dipartimento di Montenotte sotto Napoleone, fu il massimo botanico italiano del primo ottocento

23. In ligure "balouin"

SPECIALE

LA NDUJA DI SPILINGA

Di Giorgio Durante - Presidente Accademia Tradizioni Enogastronomiche di Calabria



La Nduja di Spilinga, fenomeno commerciale degli ultimi anni, diventata icona e patrimonio di tutta la Calabria.

Lungi da me il voler essere accademico ed esaustivo con questo scritto sulla Nduja, ma la Nduja per quanto ormai rinomata in tutto il mondo rappresenta tutt'ora un mondo misterioso tutto da conoscere ed esplorare. A partire dalle sue origini dove le scuole di pensiero sono diverse e spesso contrastanti, L'Accademia delle Tradizioni Enogastronomiche di Calabria, che ho l'onore di presiedere, e nello specifico l'Accademia della Nduja costituita all'interno come gruppo di studio dal 2013, ha da qualche anno intrapreso un'attività di ricerca proprio su questo salume... a proposito salume, preparato o condimento? Il mistero si infittisce. Certo è che un qualcosa di simile, molto simile esiste in Spagna e che tra l'altro si fregia del riconoscimento comunitario come IGP ed è la Sobrasada de Mallorca IGP e la Sobrasada de Mallorca de Cerdo Negro IGP, si legge tra l'altro in un sito dell'isola di Maiorca: En 2010, la sobrasada fue declarada Patrimonio Inmaterial Universal de la Humanidad, por la UNESCO. Salume, questo che nella forma (Insaccato nella Muletta o Orba in Calabria o ancora intestino cieco)

è del tutto identico alla Nduja tradizionale di Spilinga. Anche il colore è del tutto identico ed è dato dal peperone rosso. Proprio la presenza del peperone, però può darci una prima certezza, il peperone ed il peperoncino come altre verdure e frutta che mangiamo regolarmente, sono originarie dell'America. Vi è traccia scritta di come Cristoforo Colombo ne fece dono ai monaci cattolici nel 1493, nel monastero di Guadalupe. Sarebbero i Frati Geronimiti di Yuste e Guadalupe a iniziare la loro coltivazione, e da lì la loro coltivazione si estese rapidamente soprattutto nell'area mediterranea. Per cui la Nduja del Poro e la Sobresada spagnola nella loro configurazione attuale non può avere un'origine precedente. E' altrettanto certo che la soppessata, cioè la carne di maiale, ridotta a trito all'interno del budello nasce prima. E' durante il periodo dell'Impero Romano che si diffonde in tutto il Mediterraneo questa tecnica di conservazione, raggiungendo anche il Medio Oriente. Alcuni studiosi fanno risalire l'origine della sobresada, il cui nome è di indiscutibile origine italiana e viene da soppessata, agli inizi del 1400, infatti nel 1403 il re Martino I d'Aragona fece una nota per la spesa, destinata alla corte siciliana in cui includeva l'acquisto della soppessata. Grazie agli scambi di merce esistente nel XVI secolo, questo insaccato si diffonde per la penisola iberica, arriva a Valencia e poi alle isole Baleari, in Francia e nell'area Mediterranea. Della Nduja invece se ne inizia a parlare molto dopo, e sulla 'nduja gli storici si dividono: c'è chi ne fa risalire la nascita al 1500, portata in Italia dagli spagnoli assieme al peperoncino, cosa accettata dall'Accademia, mentre

altri legano la tradizione all'arrivo dei francesi nella penisola all'inizio del 1800. Dobbiamo però scindere temporalmente l'esistenza di questo insaccato, dalla sua denominazione. Quasi certamente all'origine esisteva ed esiste ancora in tutta la Calabria ma non solo, un insaccato fatto con frattaglie di maiale, parti cartilaginee, trippa, cuore, polmoni, carni rosse sanguinolente, qualche cotica ed altri tagli appartenenti al quinto quarto, finocchietto e peperoncino abbondante, anche in questo caso l'insacco era "nell'orba" termine dialettale per indicare l'intestino cieco o muletta, il nome di questo salume che si consuma dopo brevissima stagionatura e che ha al suo interno anche parti sottoposte a cottura preventiva, è "NNuglia". Le due diverse denominazioni "NNuglia" e "Nduja" come si evince sono molto prossime.

La presenza francese in quella parte di territorio compreso tra Pizzo e Vibo che degrada con l'altopiano del monte Poro fino quasi a Rosarno, vide la presenza di Gioacchino Murat, questa ha probabilmente contribuito a denominare "Nduja" quel tipo di insaccato, che nel territorio del Poro rispetto ad altri aveva una trituratione più fine e un'aggiunta di pepe rosso e peperoncino maggiore. E' peraltro noto che i francesi chiamano andouille, un insaccato realizzato con la trippa di maiale, e distribuito a quanto pare da Murat ai Lazzari napoletani e nei porti dove approdava. Anche in Piemonte esiste un termine simile, il "salam d'la duja", ma il taglio delle carni è ben altro. Il territorio dove però si diffonde e si produce la 'Nduja è prevalentemente quello dell'altopiano del Poro e del piccolo paese di Spilinga, a pochi chilometri dalla

più blasonata Tropea, anche se ormai è prodotta in tutta la regione ed è diventata patrimonio di tutta la Calabria. Oggi il trito finemente sminuzzato è composto prevalentemente da pancetta, lardo e carne e da una parte consistente che è rappresentata da peperone secco e peperoncino che possono raggiungere il 30-40 per cento della massa totale. La "Nnugglia" continua ad esistere come pure la Nduja che però è diventato un insaccato di grande successo. I caratteri distintivi della Nduja sono in primis la piccantezza, gli odori soprattutto del peperone e dell'affumicatura con essenze locali, il suo colore rosso pieno, la sua consistenza e le sue sfumature che ci trasportano ai sapori di una volta, a quelli di una gastronomia tradizionale che persiste nel tempo e nella cultura di un territorio compreso tra mare e monti. La Nduja è un salume versatile, ricco di sfumature, con un grande valore nutrizionale e, soprattutto, con un grande valore emotivo e coinvol-

gente, oggi oltre ad essere un salume ha acquisito anche il valore di ricercato condimento, arricchisce, pizze, con le quali ha conquistato Londra, arancini, ripieni vari e anche piatti a base di pasta. E' indubbio che oggi la Nduja è un fenomeno, dal fatturato di diversi milioni di euro, cibo dei contadini un tempo oggi ricercatissimo quasi salame-condimento. Oggi presentato, pure in vasetto assume le caratteristiche di una sorta di Nutella rossa, tanto per citare la più famosa delle creme spalmabili, rossa e piccante per certi versi anche afrodisiaca e coinvolgente, anche per via del calore dato dal piccante e degli odori che sprigiona messa all'interno dei sempre più diffusi scaldia Nduja, una sorta di mini camino del XXI secolo intorno al quale di discute, si beve, si stringono amicizie. E' in una di queste serate che l'Accademia, partner di diverse iniziative con Onas (Associazione Nazionale Assaggiatori di Salumi) lancia alla sua Presidente Bianca Piovano, un auto-

rità riconosciuta nel mondo della norcineria nazionale, la proposta di inserire questo salume spalmabile, nell'ambito dei salumi di interesse ONAS, che significa individuare dei descrittori oggettivi per addivenire nel futuro ad un eventuale profilazione sensoriale della Nduja. Passaggio obbligato per ogni salume che vuole aspirare ad ottenere un riconoscimento anche nell'ambito delle certificazioni comunitarie, coinvolgendo necessariamente anche il consorzio di tutela dei Salumi DOP di Calabria e la sua Presidente Stefania Rota, per l'apporto che potrebbe dare, in termini di esperienza e di valorizzazione.

Giorgio Durante- Presidente Accademia Tradizioni Enogastronomiche di Calabria



LA VAL BISENZIO, TRA BOLOGNA E PRATO

Articolo realizzato da Franco Mioni – Giornalista ASA



Esistono ancora territori leggermente marginali alle grandi vie di comunicazione, non così conosciuti seppur inseriti in contesti già noti, che possono costituire delle vere e proprie scoperte a volte oltre ogni aspettativa e con una vasta gamma di interessantissime realtà.

Nel cuore dell' Appennino Tosco - Emiliano tra Prato e Bologna, dove ci portano sia la strada Val di Setta che la ferrovia direttissima per Firenze, incontriamo la Val Bisenzio.

Piccoli antichi borghi, resti di castelli medievali, pievi romatiche e ville rinascimentali inserite nel verde di vallate o al riparo di montagne costituite in splendide riserve naturalistiche con flora e fauna protette; zone dove gli eventi socio-economici hanno lasciato suggestivi reperti di archeologia industriale delle vecchie fabbriche tessili, di cartiere, fonderie e mulini.

Qui le tradizioni secolari degli usi e costumi sono sopravvissute grazie alla custodia pervicace degli abitanti ed oggi vengono mantenute e riproposte grazie all'entusiasmo di chi ne ha compreso l'importanza per la valorizzazione dei luoghi ed il conseguente afflusso di turismo e di benessere.

E così non solo l'artigianato dei tessuti, delle ceramiche, del legno e dei metalli sono rinati, ma ritroviamo anche i profumi, i colori e i sapori dei prodotti della terra e degli animali, degli antichi alimenti e dei piatti caratteristici della cucina popolare. Pochi chilometri al di là dell'Appennino e tutto cambia: paesaggio, storia, lingua, tradizioni, prodotti agroalimentari.....

Venendo da Bologna, attraversata la galleria dell'Appennino e scesi dal treno a Vernio, una bre-

ve strada conduce alla Riserva Naturale "Acquerino-Cantagallo", un vero e proprio polmone verde di quasi 20.000 ettari tra torrenti, vallate, colline e montagne con foreste secolari di faggi e castagni. Troviamo qui una inesauribile fonte di manifestazioni con proposte di visite e passeggiate naturalistiche, convegni tematici e degustazioni di prodotti tipici presso i rifugi e i Centri Visita. Dall'autunno all'estate vengono proposte mostre micologiche, feste delle castagne, passeggiate nei boschi a piedi, in bicicletta e a cavallo (esiste una "ippovia"), visite alle sorgenti del Bisenzio, percorsi botanici alla scoperta di erbe officinali e selvatiche, ricostruzione di accampamenti medievali con mercatino di spezie e profumi.

Seguendo la valle del Bisenzio incontriamo poi la Rocca Cerbaia ed il complesso monastico della Badia di Vaiano con importanti scavi archeologici; troviamo qui anche vasti uliveti di Moraio,

Leccino e Frantoio per un olio extravergine di gran pregio.

Dalla parte opposta della valle il confine col Mugello è segnato dai monti della Calvana, dove la razza bovina omonima costituisce una delle eccellenze locali, con carni di qualità pari alla famosa Chianina. Poco oltre Vaiano ecco la splendida villa rinascimentale "Il Mulinaccio", sede di mostre di artigianato e di deliziose lezioni di cucina dedicate al percorso del gusto rinascimentale. Tutt'attorno nella zona è stata recentemente costituita ed inaugurata la prima "Strada dei Biscotti" d'Italia, coinvolgendo i forni artigianali che si tramandano secolari tradizioni tipiche: dal celebre biscottino di Prato ai "brutti boni", agli zuccherini, agli amaretti.

Infine il pane, "la bozza" senza sale per i cibi saporiti della cucina pratese come... la mortadella. Sì, tutto vero: piuttosto diversa da quella bolognese, ma con la stessa documentata antica storia.



Magistero dei Bruscelli da Busti Grandi – Busto Arsizio (Varese)

IN 450 PER UL DÌ DI BRUSCELLI: SOLD OUT ANCHE A MALPENSAFIERE



Si è tenuto Giovedì 14 Novembre 2019 il tradizionale appuntamento del secondo Giovedì di novembre che quest'anno ha traslocato a MalpenaFiere per accogliere più persone in più rispetto alle passate edizioni.

Per ovviare alle sempre maggiori richieste di iscrizione alla serata, quest'anno il Magistero dei Bruscelli di Busti Grandi aveva deciso di spostare la serata dalla storica location della sala delle feste del Museo del Tessile (capace di contenere al massimo 300 ospiti) alla sala Enrico Dell'Acqua del complesso fieristico di via 11 Settembre.

Ma anche in questo caso la voglia di polenta e bruscelli ha avuto la meglio: i 450 posti a disposizione sono stati bruciati in meno di un mese e anche stavolta gli organizzatori hanno dovuto dire con rammarico dei "no, non c'è più posto". Assente il Gran Maestro del Magistero Antonio Colombo, in convalescenza, a guidare le "danze" della serata è stato il suo vice Bruno Ceccuzzi storico esponente del Magistero e presidente del Distretto Urbano del Commercio che ha fatto notare a tutti i presenti che manifestazioni come "Ul dì di bruscelli" portano lustro alla città e soprattutto tengono vive le nostre radici.

Questa importante manifestazione, aperta a tutta la cittadinanza, ha visto la presenza dell'amministrazione comunale ottimamente rappresentata dal sindaco Emanuele Antonelli, dall'assessore ai grandi eventi Paola Magugliani, dall'assessore all'urbanistica Giorgio Mariani, mentre la vicesinda-

co e delegata all'identità e cultura Manuela Maffioli è passata solo per un saluto visto che la serata, come ormai spesso a Busto, era ricca di appuntamenti di rilievo.

Il sindaco, in occasione del suo intervento ha fatto notare che in questa sala era presente uno spaccato della città e come gli abitanti di Busto Arsizio tengano molto a questa serata perchè si celebra una delle tradizioni cittadine più sentite; infine ha ringraziato il Magistero per l'impegno con cui la coltiva di anno in anno.

Inoltre per far ben comprendere il ruolo e gli scopi delle confraternite enogastronomiche era presente alla serata l'ing. Marco Porzio presidente della FICE (Federazione Italiana Circoli Enogastronomici) che nel suo intervento ha spiegato a tutti i presenti l'importanza dell'esistenza di questi circoli e il grande impegno svolto per mantenere vive e tramandare alle future generazioni le tradizioni culturali e storiche dei singoli territori.

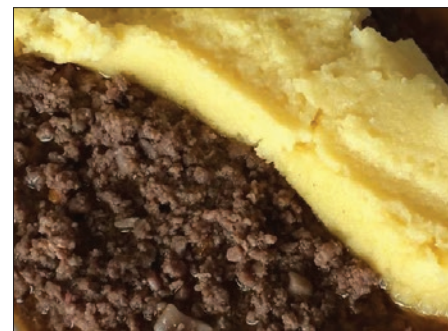


Tra gli ospiti anche gli Amici della Vigna di San Vitale di Gorla Maggiore, un'altra nuova confraternita con cui il Magistero ha instaurato un gemellaggio.

Il Menu era dettato dalla tradizione, con la polenta e bruscitti grande protagonista, grazie ai 200 chili di carne fornita dalla macelleria del confratello Gianfranco Piran, rigorosamente tagliata al coltello, cucinata dal cuoco Gino Valenti e dalla squadra di Davide Crespi con il suo catering. Ma anche con altre specialità come i salamini di cavallo e il celebre dolce Pulenta e Brusciotti della pasticceria Campi.

A fare da "contorno" l'immanca-

bile Ginetto Grilli con le sue chiacchiere e poesie dialettali, tra cui il testo della canzone anti-spreco "Bon appetitu", con quel verso così coerente con la serata, "vanzananza un zicu". Non avanzarne neanche un po', che è quel che puntualmente succede con il pentolone dei Brusciotti.



EVENTI DI NOVEMBRE E DICEMBRE

28° CAPITOLO E FESTA DEGLI AUGURI



Interessante e divertente evento vissuto al 28° Capitolo della Confraternita Panormita Enohobby, associazione che assorbe con cultura e goliardia il profumo del vino, abbinando conviviali a visite sul territorio italiano, gemellandosi con le varie confraternite sparse sulla penisola.

Domenica 17 novembre l'incontro ci ha visti immersi nella splendida Palermo con la Confederation Europeenne des Gourmets rappresentata dal Console Nazionale Notaio Gioachino Furitano ed il Console per la Sicilia Dott.

Gerlando Pinzarro e con i rappresentanti della Tavola di Mozia dei Fratelli della Costa, il Luogotenente Sonia Luisi ed il Segretario Pietro Pellegrino, simpatici e spumeggianti ospiti.

Appuntamento nella Piazza Bellini di Palermo, su cui si affacciano le Chiese di S. Maria dell'Ammiraglio o Martorana e di San Cataldo, costruita questa sui resti delle mura puniche che circondavano la città. La visita del monastero è cominciata dal chiostro, abbellito dalla splendida fontana del Marabitti, da cui si accede al laboratorio dei famosi dolci dei trionfi di gola, di minne di vergini, fedde del cancelliere, frutta di martorana ripiene, nucatoli, cous cous dolce, panino di Santa Caterina, muscardini, cannoli e sussameli, specialità che hanno indotto tutti al peccato di gola, nonostante il luogo sacro. Quindi tutti abbiamo assistito alla funzione religiosa della S. Messa domenicale, celebrata nella splendida Chiesa di Santa Caterina, Chiesa imponente, barocca, ricca di intarsi, colon-



ne, marmi mischi. Dopo la messa vissuta nella splendida chiesa ci siamo spostati nella prestigiosa sede del Grand Hotel Piazza Borsa, antica sede amministrativa ed economica delle finanze palermitane, oggi suggestiva ed elegante location per incontri e vacanze. Nell'elegante atrio della costruzione è stato servito l'aperitivo, accompagnato dalle specialità dello street-food palermitano fatto di arancine, panelle, caponata, fritturine etc.

Una volta spostatici nel salone delle feste dell'Hotel Borsa, la Presidente Rozenn Cancilla Ziniti, che indossava i paludamenti della Confraternita, come tutti i Soci presenti, ha porto il benvenuto a tutti gli ospiti, dando il via al cerimoniale dell'intronizzazione di cinque nuovi soci, previo l'ascolto del nostro inno nazionale e dell'inno europeo.

Emozionati ed investiti da un'ondata di applausi dei numerosi partecipanti i nuovi confratelli hanno ricevuto il collare ed il mantello di porpora e prestato il giuramento solenne, bevuto il vino della Confraternita ed hanno cominciato a far parte della Confraternita. La cena squisita, la simpatica compagnia, i brindisi hanno allietato la serata in un clima di affettuosa fratellanza. Divertente il finale dei Fratelli della Costa che hanno concluso con un fragoroso golpe de canon la fine del nostro incontro.



Il giorno 17 Dicembre invece siamo stati protagonisti della Consegna borsa di studio "Mario Ziniti" e Festa degli Auguri Enohobby Club.

La storica dimora dei Florio di Piazza Principe di Camporeale di Palermo, sede del Circolo Unione, Presidente il Barone Benedetto Caffarelli, ha accolto i soci dell'Enohobby Club per una lieta serata finalizzata alla consegna della Borsa di Studio "Mario Ziniti" ed allo scambio degli Auguri.

Già da diversi anni l'Enohobby Club si pregia accompagnare alla laurea in Enologia e Viticoltura uno studente meritevole dell'Università di Palermo, che frequenta i Corsi triennali nella sede distaccata di Marsala, secondo l'idea e la volontà del Fondatore del Club Mario Ziniti, che volle anche impegnare il sodalizio in un'opera sociale.

Dopo l'ascolto del nostro Inno Nazionale ed Europeo, la sera del 17 dicembre scorso, alla presenza della Professoressa Stefania Chiarelli che rappresentava il Corso di Laurea, il nostro Presidente Rozenn Cancilla Ziniti, ha consegnato il Premio allo studente Stefano Chiarelli che, ringraziando, ha dichiarato di voler continuare con impegno la strada intrapresa, volta al continuo miglioramento della qualità dei nostri vini siciliani.

Proseguivano gli scambi augurali nel clima di affettuosa convivialità.



Confraternita del Capocollo – Martina Franca (Taranto)

FESTA DELLA GRUGNATA 2019



Nella rustica, ma accogliente atmosfera della Masseria Cicerone, immersa nel cuore della Murgia e avvolta da 100 ettari di bosco di fragno, quercia e roverella dove pascolano liberi cavalli, mucche, suini, ovini, si è svolta domenica 24 novembre la tredicesima Festa della Grugnata organizzata dalla Confraternita del Capocollo di Martina Franca. La Confraternita ha individuato questa Masseria per tanti motivi, primo fra tutti l'eccezionale valore paesaggistico della zona dove si coltivano oliveti, mandorleti, vigneti, frutteti. Inoltre la Masseria Cicerone un tempo, costituiva un vero e proprio centro agricolo, in cui si svolgevano le attività legate alla coltivazione del terreno e all'allevamento del bestiame e in un'economia povera come quella tipica di queste zone, la masseria era spesso

l'unica fonte di lavoro per le famiglie dei vicini centri abitati. Oggi l'Agriturismo Masseria Cicerone, ripristinato in tutta la sua bellezza naturale conservando i trulli, gli elementi autentici come i pavimenti in pietra, le mangiatoie, le colombiere, i muri a secco, l'aria, esprime l'amore, la passione, la tradizione e il rispetto per la terra da parte della famiglia D'Onghia. La Festa della Grugnata è stata inoltre allietata dalla presenza del Trio "Donne Incanto" che hanno intrattenuto i numerosi ospiti con un omaggio al grande musicista gourmet Gioacchino Rossini del quale sono stati presentati anche aneddoti e curiosità musical-gastronomiche. La Festa è stata anche l'occasione per la consegna da parte del Priore Dino D'Arcangelo degli Attestati di partecipazione al Corso Base di degustazione del vino tenuto dal Sommelier Enzo Scivetti nei mesi di ottobre e novembre. Graditissimi ospiti sono stati tre rappresentanti della Confraternita del Cotechino Magro di Spessa Po, in provincia di Pavia, a significare la stima e l'affetto di cui gode la Confraternita del Capocollo di Martina Franca in tutta Italia. Il menù della giornata ha proposto formaggi e salumi prodotti dall'azienda nonché piatti



ti della tradizione contadina come frittate, fave, focacce, verdure ed ortaggi di stagione e carni locali al "fornello". Per il dessert una giovane consorella si è cimentata nella realizzazione della famosa torta Guglielmo Tell, suscitando l'approvazione di tutti i convenuti. Appuntamento al prossimo anno!



QUANDO OSARE CREA PIACERE: IL VINO DOLCE A TAVOLA



Proseguendo nel programma di serate didattiche di degustazione, giovedì 21 novembre 2019 nello splendido contesto di Villa Condulmer a Zerman di Mogliano Veneto, si è tenuto un evento di cultura enogastronomica dal titolo "Quando osare crea piacere: Il vino dolce a tavola" organizzato dalla Confraternita Dogale della Marca di Mogliano Veneto con lo scopo di promuovere, valorizzare e diffondere la cultura enogastronomica. Gli onori di casa sono stati fatti dal Presidente della Confraternita Francesco Danesin, il quale, oltre ad illustrare lo scopo dell'incontro, ha spiegato ai numerosi ospiti intervenuti, le finalità e gli scopi dell'attività della Confraternita. Nel corso della serata didattica sono stati presentati quattro vini dolci italiani ed altrettanti francesi, direttamente selezionati dalla Confraternita. Si è iniziato illustrando le classificazioni dei vini dolci (vini passiti, vini spumanti, vini liquorosi o fortificati e vini aromatizzati) per poi passare alla descrizione sia dei processi di vinificazione/affinamento che del profilo delle aziende produttrici degli otto vini in degustazione, concludendo con la loro degustazione abbinata ad alcune pietanze. Come consuetudine in queste serate, per migliorare l'apprendimento sulla degustazione dei vini, è stata sottoposta ai presenti una scheda di valutazione da

compilare con i giudizi sugli otto vini assaggiati. Il primo assaggio è stato di due vini spumanti dolci (un Recioto spumante di Gambellara DOCG dell'Azienda Dal Maso di Montebello Vicentino (VI) ed uno Champagne Demi-Sec della Maison Canard-Duchêne), accompagnati ad un pan brioche con spuma di gorgonzola dolce DOP. La seconda coppia presentata ha riguardato vini ottenuti da uve vendemmiate tardivamente ed appassite in pianta (un Gewurz Traminer Vendemmia Tardiva - Trentino Doc Superiore dell'azienda Donati Marco di Mezzocorona (TN) ed un Bollenberg Vendanges Tardives Domaine Valentin Zusslin dell'Alsazia) accompagnati a dei tortelli di zucca con salsa di taleggio e granella di amaretti. La terza proposta ha riguardato vini prodotti dalla pigiatura di grappoli con pochi acini a seguito di aborto floreale spontaneo o ottenuti da uve attaccate da muffa nobile (un Picolit DOCG Friuli Colli Orientali dell'azienda Conte d'Attimis-Maniago di Buttrio (UD) ed un Sauternes Gran Cru Classe' 2011 dello Château de Myrat) accompagnati da un piatto di foies gras d'anatra con pane caldo tipo baguette. L'ultima proposta di degustazione ha visto l'assaggio di due vini aromatizzati o fortificati (un Barolo Chinato dell'azienda Marchesi di Barolo (CN) ed AOP Banyuls Tradition 4 Ans Domaine Vial Magnères), abbinati a due

preparazioni a base di cioccolato, un salame al cioccolato e una barretta di cioccolato fondente al 70% cacao. Il dibattito che si è sviluppato durante la piacevole degustazione ha consentito di evidenziare la possibilità di utilizzare i vini dolci, solitamente proposti per accompagnare i dessert o per la semplice meditazione, anche per abbinamenti enogastronomici a tutto pasto. Le degustazioni hanno poi evidenziato la differenza organolettica e di scuola enologica tra i vini dolci italiani e francesi; in generale i vini italiani denotano una maggiore dolcezza e persistenza, proprio perché vengono prevalentemente proposti in accompagnamento ai dessert, mentre quelli francesi, nonostante un rilevante residuo zuccherino, presentano delle notevoli acidità che ne consentono di norma un utilizzo più variegato. Al termine della serata, magistralmente condotta dal dott. Fabio Balan, esperto enologo e profondo conoscitore dei vini francesi e del loro territorio, il Presidente Francesco Danesin, a nome della Confraternita ha consegnato al relatore una copia del volume "Qui starete benissimo", edito con il contributo della Federazione Nazionale dei Circoli Enogastronomici, dove sono raccolte le storie e le ricette delle Confraternite Enogastronomiche Italiane, tra cui anche la Dogale della Marca.



Confraternita della Mesc-ciua – Follo (Spezia)

GRANDE SUCCESSO PER IL NOSTRO 3° CAPITOLO



Domenica 17 Novembre 2019, si è svolto il III° Capitolo della Confraternita della Mesc-ciua, evento patrocinato dal Comune di Follo (SP) e dalla Regione Liguria.

La nostra Confraternita è associata alla Federazione Italiana Circoli Eno-gastronomici ed alla Unione Lugustica.

La giornata cominciata con un aperitivo di benvenuto sul molo Mirabello accanto l'Arsenale Militare della Spezia, è proceduta con la visita al Museo Navale della Marina unico nel suo genere.

Al termine si è potuto ritrovare la giovialità e la convivialità, seduti ai tavoli dell'Antico Ristorante "La Gira" dove si sono assaporati i piatti tipici liguri.

Moltissime le figure istituzionali presenti, il Vice Sindaco di Spezia, il Vice Sindaco di Follo, per il Comune di Parma il Direttore generale, il Direttore dell'Archivio di Stato, l'Assessorato agli eventi di Follo.

La Fice era rappresentata da Gianni Terzi che ha portato i saluti da parte del presidente e di tutto il consiglio direttivo.

Gli amici della Confraternita del Cotechino Magro, dell'Antica Consurteriaria dal Tapulon, l'Arciconfraternita della Spalla Cruda, l'Ambasciata Sossons d'Orvaulx uniti a tantissimi Ospiti graditi hanno dato lustro alla giornata.

Il piatto che noi rappresentiamo



La Mesc-Ciua, è una povera zuppa dei portuali che nasce dalla mescolanza storica di cereali e legumi conditi con il fantastico olio

ligure e un pò di pepe macinato, si riproporrà il prossimo anno con un nuovo evento.



L'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana – Ancona

GEMELLAGGIO CON L'ASSOCIAZIONE AMICI DEL VERDICCHIO



L'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana, da oltre venti anni, ha assunto l'impegno di preservare e tramandare la cultura di un cibo profondamente radicato nella città di Ancona, lo stoccafisso.

La tutela della tradizione enogastronomica di questo pesce, costituisce il "core business" dell'Associazione e di tutti coloro che in essa operano.

Si tratta di un avventuroso viaggio che l'Accademia ha inteso affrontare potendo contare su di un equipaggio appassionato ed esperto, costituito da tutti i soci, nessuno escluso, pronto ad impegnare le proprie energie nel più alto e disinteressato valore dell'amicizia e della condivisione.

Ed è proprio attraverso il viaggio che si realizzano gli incontri, sempre densi di stimoli e di nuove esperienze.

A ridosso della costa Adriatica, su di un territorio collinare particolarmente vocato per ospitare vigneti di rara bellezza, ecco l'incontro con l'Associazione Amici del Verdicchio dei Castelli di Jesi, un sodalizio nato nel 2014 da un gruppo di amici ed estimatori dell'ormai famoso ed apprezzato vino, con l'obiettivo di valorizzare un prodotto di eccellenza e al contempo promuovere il territorio attraverso la creazione di percorsi enogastronomici. Quale migliore occasione per



poter assecondare ed accompagnare il percorso dello Stoccafisso all'Anconitana sulle tavole dei suoi estimatori?

Per suggellare e festeggiare il "naturale" incontro, le Associazioni si sono date appuntamento in uno dei ristoranti più rinomati della città Dorica, l'Osteria della Piazza, guidata dall'emergente chef Elis Marchetti.

Assolte le rispettive presentazioni e scambiati calorosi saluti da parte dei Presidenti delle Associazioni gemellate, Pericle Truja per l'Accademia dello Stoccafisso e Maurizio Ricci per gli Amici del

Verdicchio, tutti i presenti hanno proceduto alla formalizzazione dell'evento con la sottoscrizione di una pergamena commemorativa.

Molto apprezzato lo scambio di Magnum di Verdicchio, riportanti il logo di ciascuna Associazione, realizzato magistralmente a mano da un giovane artista anconetano.

Il menù proposto per l'occasione è stato presentato con dovizia di particolari dall'ospite della serata, Elis Marchetti.

Lo chef, oltre all'indubbia professionalità dimostrata, ha saputo comunicare a tutti i presenti la



sua passione, il suo incontenibile entusiasmo e la sua generosità, quest'ultima manifestata condividendo il merito del buon esito della serata con tutti i suoi collaboratori.

Lo stoccafisso non poteva non occupare un posto d'onore in gran parte delle portate proposte, secondo una raffinata e moderna declinazione, sapientemente studiata per soddisfare anche i palati più esigenti.

Merluzzo al vapore al sesamo nero su crema di renetta all'alloro, come pregustativo di benvenuto.

Terrina di stoccafisso alle nocciole salate con perle di Norvegia, gocce di broccoli e chips di bottarga, per antipasto.

A seguire, come primo piatto, Filo di chitarra allo zenzero di Elis Marchetti con ragù di stoccafisso al

profumo di rosmarino, quindi un Trancio di stoccafisso all'olio evo e erbe aromatiche su crema di castagne in bauletto croccante.

Per concludere dolcemente la serata, Mousse al passion fruit su cialda al fondente con gremolata di mandorle e miele. L'esaltante complessità delle proposte culinarie servite per l'occasione necessitava la presenza di una Cantina in grado di sostenere il confronto. Piacevolissima scoperta il Podere Santa Lucia di Monte San Vito.

Quattro i vini sapientemente accostati a ciascun piatto: Spumante brut metodo charmat, Verdicchio dei Castelli di Jesi classico biologico "Romita", Verdicchio dei Castelli di Jesi classico superiore "Gianni Balducci", Vino e visciole,

vini accuratamente selezionati ed illustrati da Emanuele Pierandrei, in rappresentanza del Produttore.

La serata si è conclusa con il comune augurio che da questo gemellaggio possano non solo rafforzarsi i rapporti fra le due Associazioni ma, soprattutto, crearsi le favorevoli condizioni affinché i rispettivi territori di riferimento possano trarre reciproco beneficio dalla collaborazione in atto.





FESTEGGIAMO LA NASCITA DI NAPOLEONE BONAPARTE



250 anni fa nasceva Napoleone Bonaparte e la nostra Associazione non poteva tralasciare un simile importante momento storico che ha influenzato tutta l'Europa. Tutto si può dire di Napoleone Bonaparte, stratega, statista, condottiero carismatico e dispotico, ma certo non è definibile come buongustaio!

Non era interessato a piatti elaborati e banchetti sontuosi, considerava il cibo semplice nutrimento ed era esigente solo in fatto di pane.

Domenica 24 novembre abbiamo scoperto quali piatti hanno formato il suo gusto spartano e quali i sapori di cui può aver avuto nostalgia durante le lunghe campagne militari.

Abbiamo gustato i piatti della ter-

ra d'origine del Corso più famoso, caratterizzati dai prodotti del territorio, legati alla cucina toscana e ligure, una cultura gastronomica che abbiamo conosciuto nell'agriturismo "L'Angelo del Focolare" con vini giunti appositamente dalla Corsica.

Ma soprattutto la nostra socia Barbara De Dominicis in una in-

teressante e precisa relazione ci ha fatto scoprire pregi e difetti gastronomici di Napoleone entrando nella sua vita privata.

Questa giornata è stata anche l'occasione per i nuovi Soci di entrare ufficialmente nel Sodalizio con la lettura della "promessa".



Confraternita della Castagna Bianca – Mondovì (Cuneo)

PRESENTAZIONE 18° QUADERNO DELLA NONNA



Venerdì 6 dicembre nella sala "Gioda" del Comizio Agrario di Mondovì abbiamo presentato il 18°quaderno della nonna con le ricette raccolte nel passato anno scolastico da alunni delle scuole elementari e medie del Monregalese ed avente per oggetto il riso in tutte le sue declinazioni locali.

Dopo il saluto del presidente dell'ente, l'unico sopravvissuto degli oltre 300 esistenti ad inizio '900, per primo ha parlato il nostro rettore, Guido Viale, leggendo, a testimonianza della secolare tradizione piemontese del riso, ri-

cette contenute ne " il cuoco piemontese perfezionato a Parigi" edito a Torino nel 1766 e "la cucina sana economica ed elegante secondo le stagioni" di Francesco Chapusot (capo cuoco dell'ambasciatore d'Inghilterra a Torino) pubblicato a dispense da La Gazzetta del Popolo nel 1846.

Ha poi fatto una carrellata delle oltre 40 ricette pubblicate, fra le tante raccolte, soffermandosi su alcune povere ed altre cucinate in particolari occasioni e particolarmente sull' "antico risotto gentile all'aglio" di cui sarebbe poi stato offerto un assaggio (risultato gradito anche ai non amanti di questa liiacea).

E' stata poi la volta del confratello Silvio Matteo Borsarelli, cattedratico di scienza dell'alimentazione umana, di parlare per una mezz'oretta delle peculiarità e virtù del candido cereale dando anche consigli per la preparazio-

ne - quale l'invito a lavare quello raffinato - ed il consumo, caldeggiando quello dell'integrale per il contenuto in fibre e in colina che è importante anche per il buon funzionamento del sistema nervoso.

Tra le altre cose ha spiegato i benefici che possono derivare anche dal consumo di riso rosso, ad es. ricco di antiossidanti, ma ben altra cosa dal riso rosso fermentato che, grazie alla monacolina può aiutare significativamente ad abbassare il colesterolo e a tenere sotto controllo la glicemia.



Compagnia dei Vignaioli e dei Tavernieri della Comunità di Torgiano Torgiano (Perugia)



XLII CAPITOLO DI SAN MARTINO



Torgiano ed un piatto in ceramica commemorativo del XLII Capitolo di San Martino.

E' seguito, come è tradizione, il pranzo di Gala con il vino novello e le castagne arrosto.

Presenti i confratelli con le loro famiglie ed amici.



Si è tenuto a Torgiano sabato 9 e Domenica 10 Novembre il nostro capitolo di San Martino.

Sabato a Torgiano abbiamo potuto assistere alla Rievocazione storica della Guerra del Sale (1540).

Domenica si è tenuto presso lo splendido Castello di Rosciano il capitolo ufficiale.

Alla presenza del Presidente nazionale F.I.C.E Ing. Marco Porzio alle 12,30 al Castello di Rosciano ha avuto luogo la cerimonia di intronizzazione dei nuovi confratelli Giacomo Giorgi, Carlo Valente, Matteo Minelli, Gianfranco Ciarletti e Lanfranco Bartocci.

Ha presieduto il Camerlengo Mauro Fico con il collegio dei Rettori.

Al termine si è proceduto allo scambio dei doni; il Presidente nazionale Porzio ha consegnato il gagliardetto sociale e i nuovi pins e toppe ricamate a nome della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici, mentre in qualità di presidente della Confraternita del Gorgonzola di Cameri (Novara), ha consegnato una confezione del rinomato Gorgonzola sia nella veste dolce che piccante mentre la Compagnia di Torgiano ha donato una confezione dei vini di



Consociazione Enogastronomica "Helicensis Fabula"
Borgo San Dalmazzo (Cuneo)



CELEBRATO IL XL CONVIVIUM MAGNUM DELL'HELICENSIS FABULA



40 anni e non sentirli, il segreto della consociazione borgarina Celebrato il XL Convivium Magnum dell'Helicensis Fabula.

In occasione della 450ma Fiera Fredda di Borgo San Dalmazzo, domenica 1° dicembre 2019 la Consociazione Enogastronomica "Helicensis Fabula" ha celebrato il proprio XL Convivium Magnum.

Si tratta di un importante traguardo, sia per la manifestazione principale di Borgo San Dalmazzo, la Fiera Fredda, giunta alla 450ma edizione, sia per la consociazione borgarina che ha raggiunto i 40 anni di età e di attività.

L'incontro è iniziato alle ore 10,00 presso il Santuario di Monserrato, che dalla collina osserva l'abitato dell'antica Pedona, con la consue-

ta colazione a base di salumi e formaggi del territorio e lo spiedino di chioccioline, preparata dal vicino Ristorante Amunse.

Dopo il saluto ai presenti e l'intervento del Dr. Gian Paolo Beretta, sindaco della Città di Borgo San Dalmazzo che ha definito gli intervenuti "ambasciatori delle proprie eccellenze", il Gran Siniscalcato ed il Balivo (Sergio Cavallo, Francesca Spatolisano, Fabio Armando), hanno condotto la cerimonia d'intronizzazione dei nuovi consoci nelle persone di Tiziana Romano di Torino e Bernardino Dalmasso di Cuneo, che, come da tradizione, hanno gustato lo spiedino di lumaca e bevuto un calice di vino, quella onoraria di Cristian Izard di Perpignan e Arlette Braghini della Borgogna e la chiamata delle confraternite e consociazioni intervenute, anche dalla Francia, alla presenza di Marco Porzio, presidente di FICE, Federazione italiana circoli enogastronomici, quali:

Confrérie de l'Escargot du Roussillon, Confrérie de l'Escargot de Bourgogne, Confraternita d'la Tripa 'd Moncalè, Magistero dei Brusciotti da Busti Grandi di Busto Arsizio (Va), Confraternita del

Gorgonzola di Cameri (No), Consiglio della Grande Credenza vinicola di Caluso e del Canavese Erbaluce di Caluso (To), Accademia della Castagna Bianca di Mondovì, Confraternita del Cotechino magro di Varzi, Pegaso Confraternita Varzese Accademici del Salame di Varzi, Confraternita della Costina di Brescia, Confraternita del Bollito e della Pera madernassa di Guarene d'Alba, Sovrano Ordine dei Cavalieri della Grappa e del Tomino di Chiaverano (To), Confraternita del Sambajon e dij Noaset di Chivasso (To), Confraternita del vino e panissa di Vercelli, Associazione Cuj dal Lundas di Vercelli, Confraternita della Nocciola tonda e gentile di Langa di Cortemilia, Compagnie du S.A.R.T.O. Portique di Chivasso, Confraternita della Bagna Caoda di Faule e lo scambio dei doni.

La giornata è stata anche l'occasione per celebrare il gemellaggio ufficiale con la Confrérie de l'Escargot de Bourgogne di Blaisy-Bas (Côte d'Or), legata alla nostra amata Consociazione da lunga amicizia nel nome della Chiocciola e con la Confraternita Varzese Accademici del Salame di Varzi, quale patto di amicizia per





operare unitamente nella salvaguardia della migliore tradizione gastronomica tipica locale.

È seguita la visita allo splendido Santuario della Madonna di Monserrato ed all'esposizione di presepi, grazie alla collaborazione dell'Associazione Santuario di Monserrato ed il suo presidente Cristian Peirone, luogo suggestivo e tanto caro ai borgarini, dal quale si gode di un panorama che spazia fino alle Langhe.

I lavori conviviali si sono svolti nel Ristorante Ruota Due di Frazione Andonno di Valdieri, rigorosamente a base di prodotti tipici della zona e, soprattutto, di Helix Pomatia Alpina, secondo uno spartito provato ed approvato nel massimo rispetto della territorialità, come impegno dell'Helicensis Fabula e costume del ristorante.

La Consociazione Helicensis Fabula, è la formula abbreviata di "Helices mespilaque comedientium Pedonensis Fabula Virum", denominazione latina della Consociazione pedonese delle Nobili Persone che banchettano insieme con lumache e nespole". Una singolare confraternita che si impegna a "mantenere, difendere e valorizzare" la tradizione culinaria ed economica delle sue manifestazioni tipiche più specifiche.



RISTORANTI DEL BUON RICORDO: NOVE LOCALI ENTRANO A FARE PARTE DEL SODALZIO

L'unione è il primo sodalizio italiano formato da ristoratori nel 1964

Di Milla Prandelli

Nove nuovi ristoranti sono entrati nell'Unione Ristoranti del Buon Ricordo: la prima associazione di ristoratori nata in Italia. Sono quindi 103 i locali, di cui 10 all'estero fra Europa e Giappone, che fanno parte del sodalizio, fondato nel 1964 per salvaguardare e valorizzare le tante tradizioni e culture gastronomiche italiane, che allora correvano il rischio di perdersi sotto la spinta dell'omologazione del gusto e la moda della cosiddetta cucina internazionale, mentre la cucina tipica delle regioni era, come scrisse Vincenzo Bonassi, "sconosciuta o negletta". A una felice e puntuale idea di Dino Villani, uomo di cultura e maestro di comunicazione a cui si devono, fra l'altro, il primo concorso di Miss Italia, il Premio Suzzara ideato con Zavattini, l'idea di far diventare il 14 febbraio la Festa degli Innamorati, si associò

un gruppo di ristoranti di qualità con l'obiettivo di ridare notorietà e prestigio alle tante espressioni locali della tradizione gastronomica italiana, a quell'epoca poco valorizzata. A caratterizzare ciascun ristorante, e a creare fra loro un trait d'union, è oggi come un tempo il piatto-simbolo dipinto a mano dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare su cui è effigiata la specialità del locale, che viene donato agli ospiti in memoria di una piacevole esperienza gastronomica da ricordare. Per conoscere da vicino i Ristoranti del Buon Ricordo e le loro specialità, si può consultare il sito www.buonricordo.com o sfogliare la Guida 2020 appena pubblicata, in distribuzione gratuita nei ristoranti associati e scaricabile dal sito. I ristoranti dell'URBR rappresentano al meglio la straordinaria ricchezza

e poliedricità della cucina regionale italiana, di cui sono custodi e propositivi protagonisti contemporanei. Alle loro tavole si vive un'esperienza conoscitiva ed emozionale, si riscoprono antichi sapori dimenticati nell'archivio della memoria e se ne gustano di nuovi sapientemente composti. Perché il Buon Ricordo guarda avanti. Non è solo tutela della tradizione gastronomica del Bel Paese, ma anche e soprattutto valorizzazione in chiave contemporanea di queste radici: questa è la linea lungo cui si sta muovendo con decisione il Consiglio direttivo dell'associazione, presieduto da Cesare Carbone del Ristorante La Manuelina di Reco e coordinato dal Segretario generale operativo Luciano Spigaroli del Ristorante Al Cavallino Bianco di Polesine Zibello.



News del direttore

OBEREGGEN E LAGO DI CAREZZA: NON SOLO SCI

Dal 6 al 22 marzo le piste della Val D'Ega in Trentino Alto Adige diventano una "tavola bianca per il manzo delle Dolomiti"

Di Milla Prandelli



Il rinomato "Manzo del cuore" delle Dolomiti a marzo sarà il protagonista assoluto di un'iniziativa che porterà direttamente in pista, nei rifugi di Obereggen e Carezza e nei ristoranti aderenti, la miglior carne bovina della zona: proveniente solo da allevamenti dell'altopiano della Val d'Ega. Il panorama culinario si unirà dunque a quello proposto dalla natura, creando l'immagine di un'enorme tavola bianca, alla quale sarà possibile sedersi senza nemmeno togliersi gli sci, mentre la tradizione enogastronomica incontrerà la creatività dei più fantasiosi interpreti dei fornelli. L'occasione offerta sarà non solo quella di degustare il prelibato manzo, ma anche di assaggiare altri sapori tipici della zona, come le tradizionali mezzelune, che qui si chiama-



no Schlutzkrapfen, o le grigliate, che richiamano numerosi appassionati dei piatti di carne. Ad essi si aggiungeranno altri piatti e prodotti regionali tipici dell'Alto Adige, come i canederli, gli spatzli, lo speck e molto altro, accompagnati da succhi alle erbe fatti in casa o da vini pregiati. La Val D'Ega, dove sorgono il Catinaccio e il Latemar: due delle montagne per eccellenza del nord Italia, offre oltre ai ristoranti e ai rifugi, pista da sci e intrattenimenti diurni e serali pensati per le famiglie. La Val d'Ega, che in tedesco si chiama Eggental è una valle pittoresca, raggiungibile

tramite strade che a tratti passano in gole profonde (oggi una galleria permette di evitare i tratti più stretti e difficoltosi, che sono comunque meravigliosi e da vedere, se non si ha fretta). Inizia pochi chilometri a nord di Bolzano e si estende verso sud-est sino al passo di Costalunga che porta in val di Fassa. rende il nome dal torrente omonimo, affluente dell'Isarco. Nei tratti più stretti è larga pochi metri ed è celebre per il lago di Carezza situato a 1.550 metri sul livello del mare dal quale è possibile scorgere da una posizione unica il masiccio del Latemar.



DARIO LOISON: DAL FORNO AL WEB

Intervista a uno dei grandi imprenditori del settore dolciario italiano

Di Milla Prandelli



Loison porta alla memoria il Natale, grazie ai suoi panettoni e ai suoi pandori, declinati in gusti e fogge diversi. L'azienda vicentina, però non è solamente questo. È anche biscotti, veneziane e colombe. Conosciamo Dario Loison, patron dell'azienda.

Loison, quando si presenta, racconta la sua storia di ieri, oggi e domani. Tradizione e innovazione, dunque, vanno di pari passo da ben 80 anni e tre generazioni?

Devo dire che parlare oggi di tradizione e innovazione è quasi ormai un argomento oggi abusato e direi superato. Con oltre 80 anni alle spalle e 3 generazioni l'abbiamo sempre fatto. Da quando sono entrato in azienda nei primi anni Novanta, facciamo la nostra tradizione, una tradizione diversa: siamo stati i primi a parlare di 72 ore di lavorazione per realizzare un panettone. Stessa cosa per il lievito: oggi si parla tanto di lievito ad acqua, ma la tradizione vuole l'utilizzo del lievito a secco (mantenuto nel suo panetto) che noi usiamo

da sempre. Tradizione vuol dire utilizzare molta frutta di altissima qualità in un panettone: noi abbiamo voluto fare di più con la spinta innovativa data grazie alla ricerca, inserendo, ad esempio, ingredienti unici come il Mandarino tardivo di Ciaculli (Presidio Slow Food) di cui siamo stati i primi ad utilizzarlo dal 2005.

Ecco quindi il forte connubio tra vera tradizione e innovazione. E la nostra innovazione va a braccetto con sostenibilità: da circa 10 anni siamo autonomi al 100% per l'energia elettrica e siamo inoltre autonomi nella gestione della depurazione delle acque con un nostro depuratore, in perfetta filosofia green.

Dario, lei è nato tra forni, lieviti e profumi. È cresciuto seguendo il laboratorio di pasticceria. Cosa emerge da tutto questo?

Obiettivamente è vero: sono nato tra i forni perché una volta la nostra era "casa forni e bottega". Il forno è stata la mia casa, quando ero piccolo spesso ci dormivo accanto, mi scaldava. Oggi lavoro prevalentemente nella mia azienda dove passo almeno 12 ore al giorno. Metà del mio tempo lo trascorro in produzione, nel cuore pulsante. Così come lo è stato per i miei anche per me è determinante lavorare a fianco dei miei dipendenti, per un miglioramento continuo di tutti i processi produttivi.

Quella che lei vende in Italia e all'estero è una vera e propria cultura del cibo, che si è declinata anche nella creazione di un museo. Ha voglia di raccontarci?

Per dare significato al nostro prodotto abbiamo cercato di far emergere tutta la nostra cultura: da 16 anni, infatti, in ogni confezione inseriamo un libricino che racconta in tre lingue (italiano, inglese

e francese) la cultura del nostro panettone, la storia della nostra famiglia e il forte intreccio tra di essi. Una testimonianza che va in tutto il mondo e che contribuisce ad arricchire e a diffondere la cultura italiana. Inoltre dal 2017 abbiamo realizzato il Loison Museum, dedicato all'arte bianca e alla panificazione, ricchissimo di storia: dai macchinari di pasticceria (impastatrici, sfogliatrici, spezzatrici e via discorrendo) di fine '800 certificati, restaurati e funzionanti, alle centinaia di utensili, cartoline, monete del pane e stampe antiche sulla pasticceria, addirittura vetri e bottiglie datate di pasticceria contenenti aromi naturale ed essenze pregiate.

Loison è un prodotto di nicchia, non si trova ovunque ma può essere comprato dovunque grazie a una sua idea imprenditoriale innovativa quanto intelligente. Dal 1996, difatti, commercializza i suoi prodotti tramite il web. La possiamo considerare un vero e proprio antesignano dell'E-commerce'?

Si può dire che sono stato tra i primi imprenditori italiani ad usare internet per raggiungere i mercati





stranieri. Era il 1996 e in quel momento lo strumento meno costoso che avevo per vendere all'estero era il mio tempo. Ho cominciato con un sito di poche pagine e ricordo molto bene le prime esperienze: a Orebro, in Svezia, dove ho venduto a una signora italiana alcune decine di panettoni per la comunità italiana e in Giappone; poi a Osaka, presso una gelateria italiana: il titolare era sordomuto e non poteva comunicare telefonicamente ed ecco che è riuscito a contattarmi e raggiungermi grazie a internet.

Visione imprenditoriale e strategia di business: Loison è anche "case history"?

Oggi Loison pasticceri è diventato un caso studi nelle università italiane, una su tutte Ca' Foscari di Venezia, ed è riportato sui testi di economia, paradossalmente proprio quelli che ho utilizzato io quando ero studente. Ultimo ma non meno importante è il libro G Factor, dove Loison è tra i protagonisti nel capitolo "L'avanzata dei creator e la generazione che fa business online". Quello tra Google e Loison è uno stretto legame iniziato nel 2014 quando sono stato coinvolto come testimonial a livello internazionale con "Eccellenze in digitale", piattaforma Google di video tutorial sull'utilizzo di strumenti digitali.

Da dove trae ispirazione per i suoi prodotti e quanto fanno presa sui consumatori queste novità?

Sicuramente il mondo Gourmet è la principale fonte di ispirazione. Abbiamo molti amici chef pluri-premiati che sono uno stimolo

inesauribile di idee e creatività, oltre ai nostri clienti gourmet sparsi nel mondo che ci segnalano prodotti o materie prime particolari. Ecco che dal dialogo con il nostro consumatore nel web, o parlando vis à vis col loro, siamo un modello di business "Bricks & Click". E' chiaro quindi che le novità che proponiamo sono accolte positivamente grazie poi alla solidità e alla affidabilità che trasmettiamo da oltre 80 anni.

Ogni anno un nuovo gusto puntando su ingredienti di altissima qualità: quanto lavoro c'è dietro?

Dal 1996 ad oggi abbiamo collezionato 15 gusti differenti di panettoni, utilizzando il meglio che il territorio italiano possa offrire come ad esempio i presidi Slow Food: dal Chinotto di Savona al Mandarino Tardivo di Ciaculli, dal Pistacchio di Bronte allo sciroppo di Rose Liguri. Non è facile fare una ricerca continua di nuovi gusti e infatti dalla frutta abbiamo cominciato a realizzare panettoni ai fiori, come alla Camomilla e quello alla Rosa, o alle spezie come Liquirizia e Zafferano.

Uno dei vostri vanti è il packaging e l'ispirazione è anche il Veneto. Come mai questa scelta?

Da sempre abbiamo e viviamo un grande senso di appartenenza al Veneto, alle nostre radici appunto. Di fronte alla continua ricerca di materie prime eccellenti, alla maniacale cura del dettaglio nel packaging e anche alla funzionalità delle nostre confezioni, abbiamo voluto aggiungere un'altra virtù: il valore artistico. Ecco quindi che la collezione Genesi riporta sul suo incarto un elemento architettonico del Palladio: il colonnato di

ispirazione classica. Altro esempio è la Veneziana, una focaccia povera che nel tempo si è arricchita di spezie: sono confezionate in latte che sfoggiano immagini d'atmosfera lagunare, di sfarzose tradizioni e magnifiche architetture, tratte da cartoline storiche che custodiamo presso il Loison Museum.

Il 2019 è l'anno degli accessori di abbigliamento. Chi ha avuto l'idea e chi la realizza?

L'artefice di tutto questo è mia moglie, Sonia Pilla: lei è interior designer e grazie alla sua sensibilità trasferisce i suoi sogni e le sue emozioni nelle nostre confezioni che fanno tendenza e stanno diventando sempre più oggetto di culto e da collezione come ad esempio le latte "limited edition". Il suo stile ha un nome "Sonia Design" e tutto è pensato, studiato, progettato, assemblato in casa. Siamo stati i primi, dagli anni Novanta, a sdoganare il packaging dei panettoni dalle tipiche tonalità natalizie in favore di colori adatti tutto l'anno, perché i prodotti Loison non hanno vincoli legati a festività e hanno concorso a diffondere nel mondo una tradizione puramente made in Italy.

Il mood Loison cambia ogni anno?

La tradizione Loison vuole che il packaging delle collezioni si rinnovi ogni anno e, come una naturale evoluzione, ci sono spesso dei percorsi nel creare il nostro mood: se ad esempio il 2016 ha visto come tema l'arte della Tavola, il 2017 è stato omaggiato con i tessuti d'arredamento. Il 2018 è stato l'anno del gioiello e va da sé che il 2019 è dedicato agli accessori d'abbigliamento. Ecco che questa continua relazione tra tradizione e innovazione, tra buono e bello, tra passato e futuro ci hanno permesso di emergere e differenziarci nel mercato mondiale.



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. 3 APRILE 1997

LE CONFRATERNITE ENOGASTRONOMICHE

La materia che viene trattata in questa TERZA DISPENSA è paragonabile ad un campo mai arato. Dove vi si può trovare di tutto. Ed in buon disordine.

La Federazione vuol tentare l'effetto "vomere", per rendere la terra atta a produrre "cultura" soprattutto. Un "ingrediente" del vivere civile che non sempre viene usato a proposito.

Per assolvere a questo compito ci siamo avvalsi sia delle norme ufficiali (vedi Dispensa n. 2) che regolano il ricevimento ed il comportamento a tavola. Sia di articoli apparsi su pubblicazioni varie di enogastronomia. Sia, infine, da anni di frequenti esperienze conviviali in giro per il Bel Paese. Mettendo in alambicco tutto quanto sopra e distillando con cura, ne è uscito un "infuso" che, ritenendolo noi idoneo, ve lo proponiamo. Certo corriamo il rischio di essere incorsi in qual-

che involontaria omissione, Che i lettori potrebbero segnalarci per il futuro, non si sa mai, aggiornamento.

Sia ben chiaro che non vogliamo IMPORRE un bel niente. I nostri sono CONSIGLI che ognuno è libero di accettare o meno. Ma che, se applicati, non mancheranno di dare all'organizzazione, al convivio ed ai suoi partecipanti un gradito tocco di "saperci fare".

CONVEGNI DI CONFRATERNITE

Quando una Confraternita indice un CONVEGNO (Conferenza, Tavola rotonda od altro) è buona norma osservare semplici regole circa l'assegnazione dei posti.

I CONFRATELLI SIEDONO IN

AULA: La prima file di sedie – eventualmente anche la seconda – resta riservata alle Autorità civili, militari, religiose. In loro totale o parziale assenza vengono coperti



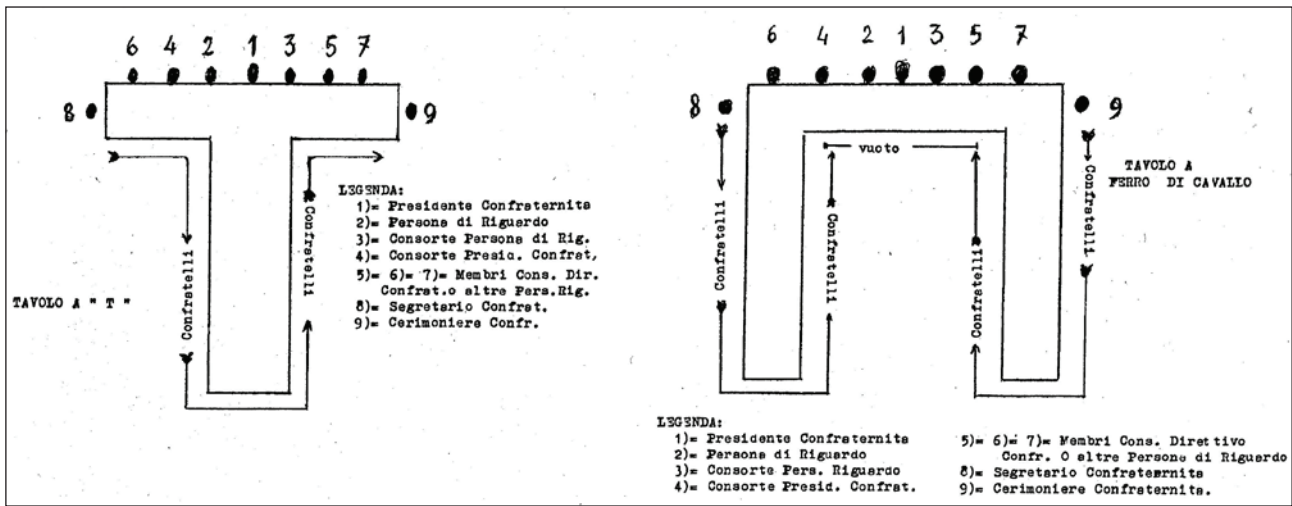
dai Gran Maestri, Presidenti, Priori, ecc. Dalla seconda (o terza) fila in su prendono posto i Confratelli "paludati". Dopo questi tutti gli altri.

AL TAVOLO DELLA PRESIDENZA (sia in sala che su un palcoscenico) trovano posto:

al centro: il Gran Maestro (o Presidente, ecc) della Confraternita Organizzatrice (cioè il "Padrone di Casa").

Alla sua **destra** il Sindaco (o chi per lui) della città dove avviene il Convegno. Alla sua (del Gran M^o, s'intende) **sinistra** la persona di maggior riguardo (nel nostro caso il Presidente Nazionale (o chi per lui)). Quindi, disposti sia a destra che a sinistra dei succitati, i relatori. Infine: altre eventuali persone importanti, per le quali è prevista la "parola". Alle estremità del tavolo, il Segretario e l'Annunciatore della Confraternita organizzatrice.

Concetto base: al TAVOLO della PRESEDENZA sta soltanto che ha



la "parola" (di saluto, di relazione, di istituzionalità, di pratica funzionalità). TUTTI gli altri (Politici, Amministratori, ecc.) – quelli cioè che ufficialmente non hanno la " parola2 – trovano posto nelle sedie della prima fila . Il mondo enogastronomico , proprio delle Confraternite, deve avere la precedenza.

le "precedenze" cercando, tuttavia , di alternare i sessi.

mondo della gastronomia, arte, cultura, informazione, spettacolo, ecc.

Nel campo delle CONFRATERNITE sono da considerare "**persone di riguardo**", nell'ordine : i Presidenti di associazioni enogastronomiche Internazionali, Nazionali, Regionali, di singole Confraternite. POI : personalità del

I CONFRATELLI vanno disposti a gruppi omogenei. Aggregando – se del caso – quelli di località vicine. Sui tavoli saranno , ben visibili , i cartellini SEGNAPOSTO . E ci sarà , altresì, un addetto alle

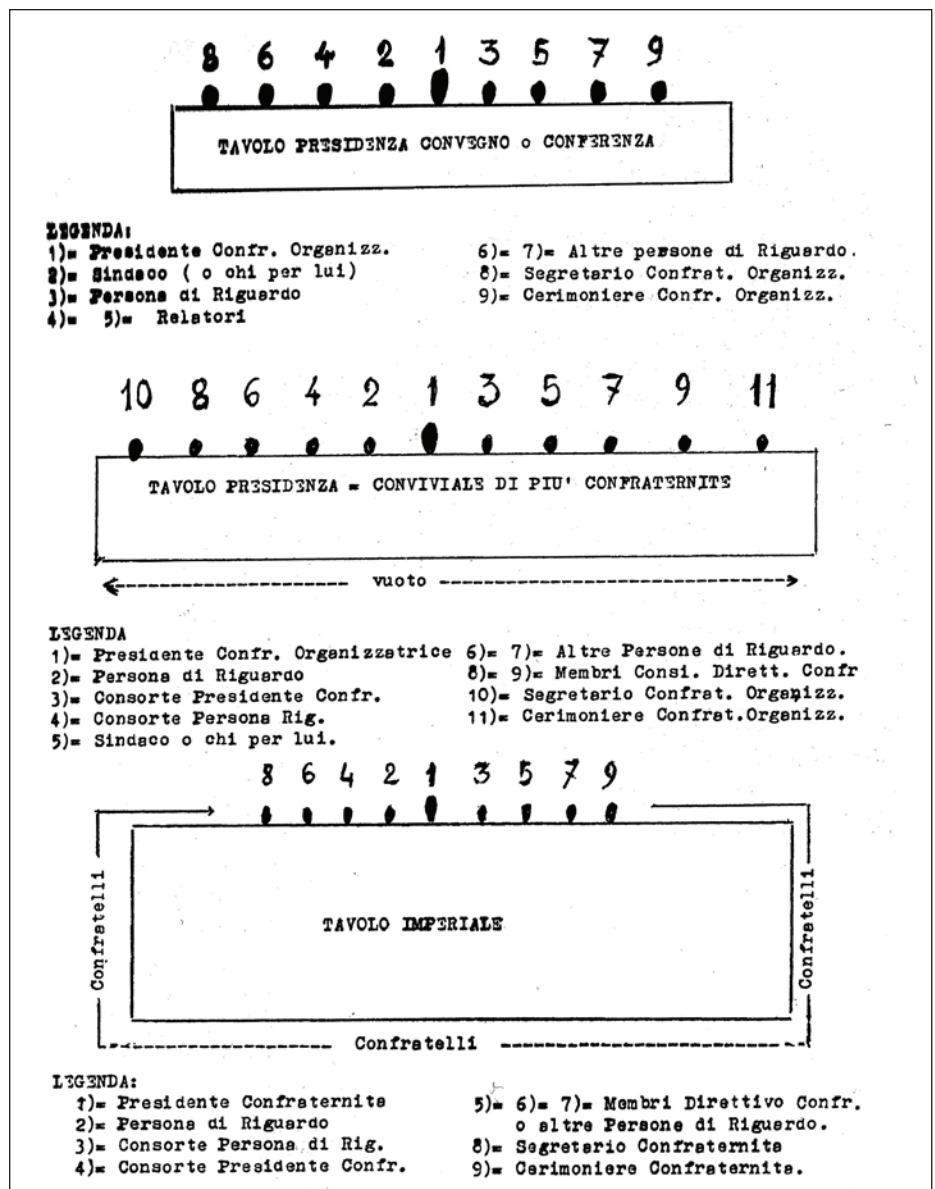
CONFRATERNITE A CONVIVIO

Comunque siano disposti i tavoli, quello della PRESIDENZA da posto in modo da poter essere visto da tutti i commensali.

Mai in centro sala.

Se il tavolo è rettangolare va posto a ridosso della parete centrale della sala conviviale. Con le sedie soltanto dalla parte del muro. Il tavolo rotondo è da scartare perché, se occupato per metà è brutto a vedersi (un po' di estetica non guasta mai) E, se per intero, costringe qualche convitato a dare le spalle ai commensali: il che non è bello.

Alla destra del Presidente del Sodalizio Organizzatore (il " Padrone di casa "), **siede la persona di riguardo**, la Consorte del suddetto Presidente, altre persone di riguardo e membri del Consiglio Direttivo del Sodalizio Organizzatore. Alla sinistra del Presedente di detto Sodalizio, la Consorte della Persona di riguardo, altri ospiti e membri del Consiglio Direttivo. Alle due estremità : Il Segretario e l'Annunciatore. In questi convivi vale il concetto della " Carica enogastronomica " rivestita dalla persona di riguardo. In mancanza di consorti si scalano



relative indicazioni. I Gran Mae-
stri, Presidenti, Priori, ecc. se non
trovano posto al Tavolo Presiden-
ziale, restano con i propri associa-
ti. Le Consorti seguono il marito. I
sessi vengono alternati per quan-
to è possibile. I presidenti regio-
nali trovano posto al Tavolo della
Presidenza nei posti indicati in “
legenda “ , negli schizzi riportati
in calce alla presente. Oviamen-
te i posti al Tavolo della Presiden-
za possono essere aumentati o
diminuiti secondo l'occorrenza.

Un po' di galateo conviviale.

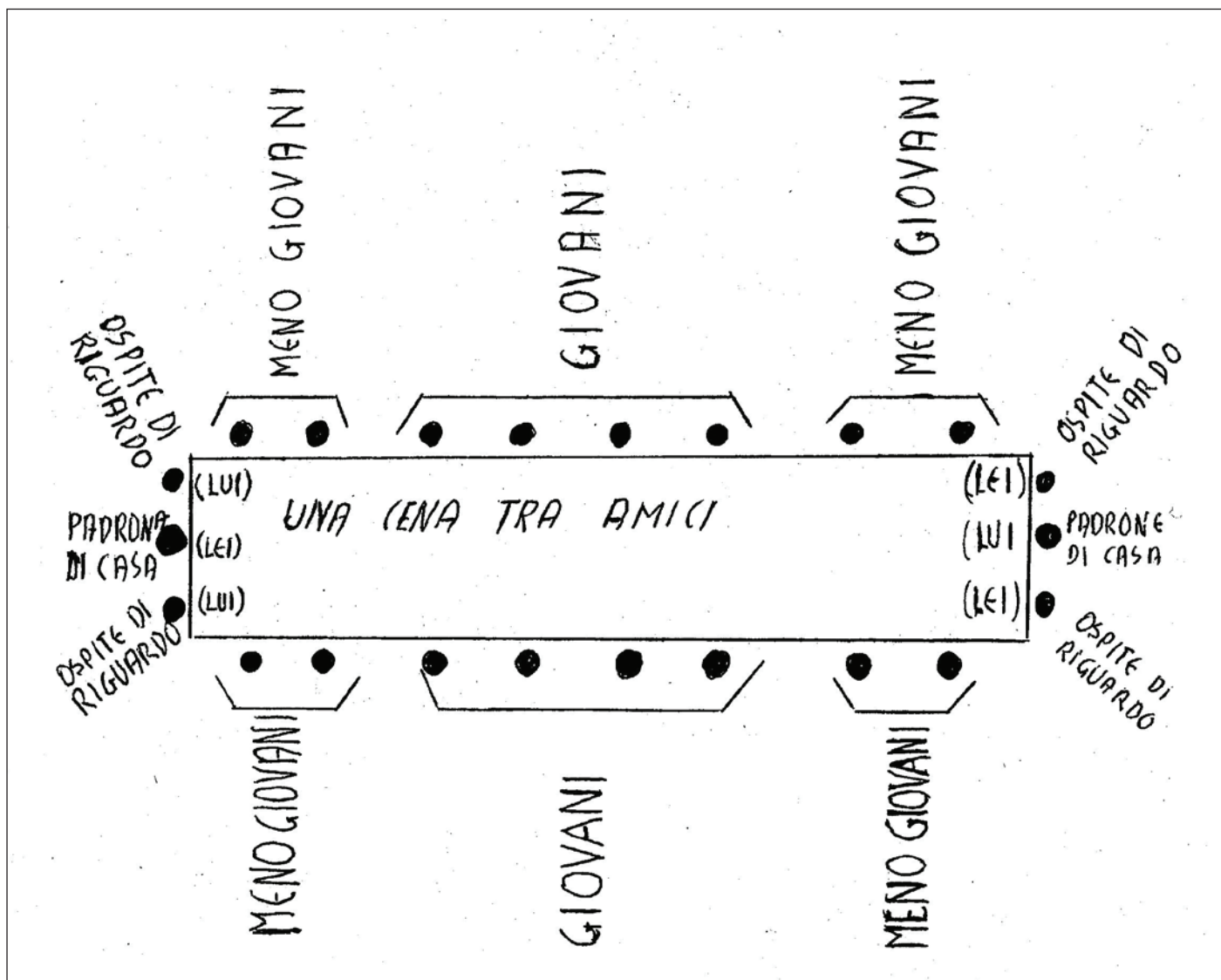
Le **Persone di riguardo** vengo-
no presentate dal Presidente
del Sodalizio Organizzatore (o
da chi per lui) prima dell'inizio
del CONVIVIO. Specificando, per
ciascuna di esse, titoli, incarichi
ed attività ricoperti.

Subito dopo vengono altresì ci-
tate le Confraternite presenti.
Perché è simpatico sapere con
chi si ha l'onore di condividere la
mensa.

II BENVENUTO di apertura va
porto dal Presidente del Sodalizio
Organizzatore (o da chi per
lui). Possono dire brevi parole di
saluto il SINDACO (o da chi per
lui) della località conviviale. Non-
ché la **Persona di maggior ri-
guardo** come sopraindicato. Nel
corso del convivio sono ammessi
soltanto cenni sui cibi e sui vini in
abbinamento, da parte del com-
mentatore ufficiale designato
dalla Confraternita organizzatrice.
La **CHIAMATA** delle Confra-
ternite, consegna doni, brevi pa-
role da parte dei commensali ed
ospiti, cerimoniali vari, intronizza-
zioni, presentazione delle brigate
di cucina, sala, ai vini, ecc.. trova-
no posto **PRIMA** del “ dessert” .
La Confraternita, alla “ chiamata
”, invierà un suo rappresentan-
te che indosserà il paludamento
sociale o le relative insegne. Potrà
dire brevi parole di circostanza.
Lo stesso vale per le persone
di riguardo. Nella Sala conviviale
NON E' PERMESSO FUMARE.

CONVIVI SOCIALI

In genere si osservano le rego-
le di cui sopra. Tenendo tuttavia
presente che : se c'è una perso-
na di Riguardo questa (Signora
compresa) deve stare al tavolo
del Presidente del Sodalizio. Che,
all'inizio del Convivio, la presenta
ai convenuti. Le da la “ **parola** “
PRIMA del “ dessert”. Oppure al
termine dell'eventuale cerimo-
niale (premiazioni, intronizzazio-
ni, ecc ...) Se tale persona riveste
una qualche qualifica conferita
dal Sodalizio convivante (Presi-
dente o Socio, Savio, Alfiere, Ac-
cademico “ **onorari** “ , ecc...) sarà
simpatico coinvolgerla in tale “
rituale “ .



RICETTE DELLE CONFRATERNITE

RISOTTO AI DUE GORGONZOLA E CREMA DI PEPERONI

Confraternita del Gorgonzola di Cameri – Fara Novarese (Novara)



Ingredienti per 4 persone
Difficoltà media

350 gr Riso Carnaroli
1 Peperone rosso
1 patata media

1 porro
50 gr Burro
50 gr Parmigiano Reggiano
brodo vegetale
100 gr Gorgonzola novarese dolce
100 gr Gorgonzola novarese piccante

Preparazione

Passare i peperoni al forno (180° per 15 minuti circa) e quindi spellarli. Sbucciare le patate e tagliarle a fettine sottili.

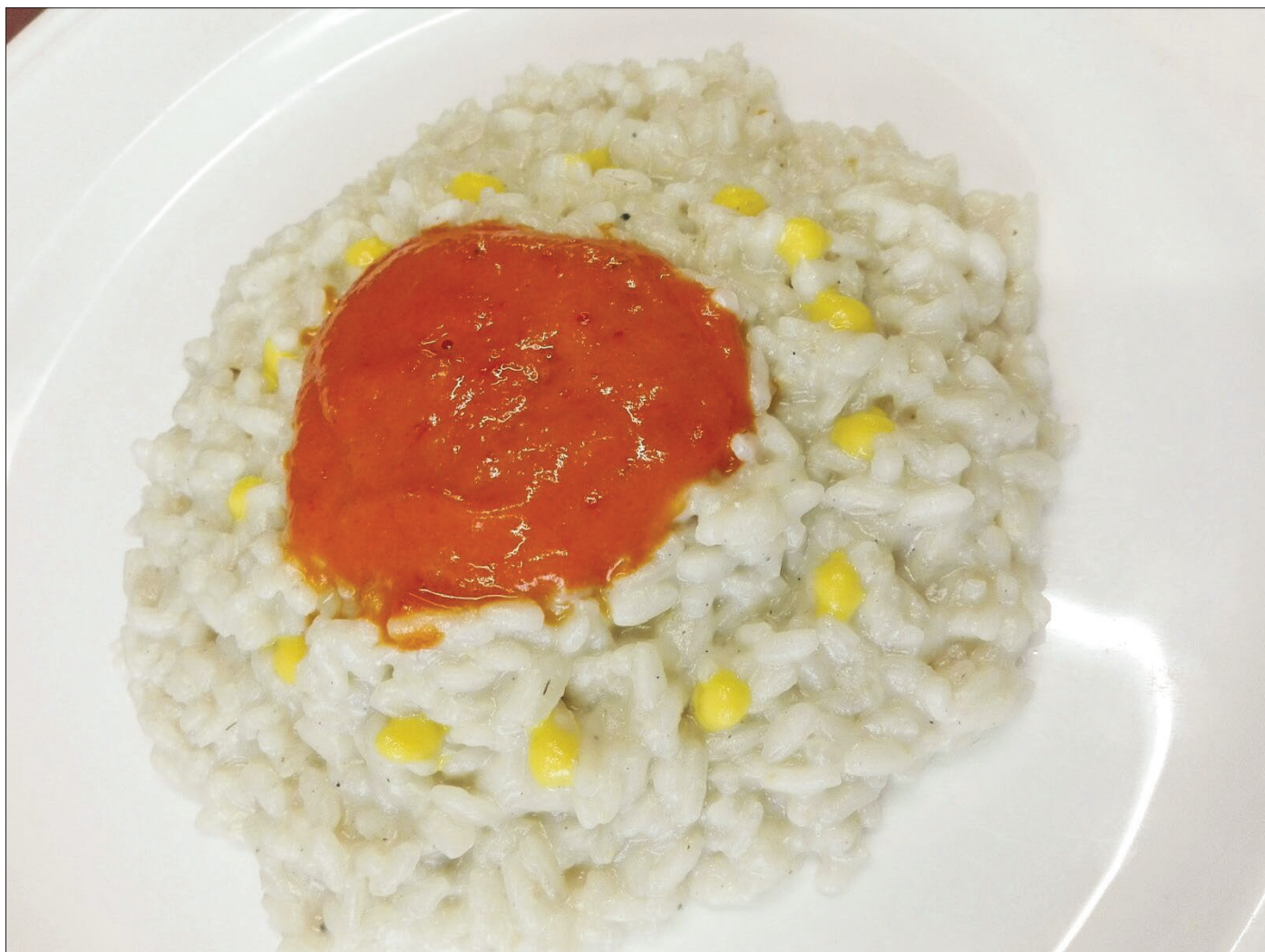
Pulire e affettare il porro.

In una pentola rosolare il porro con l'olio extra-vergine d'oliva. Aggiungere le patate e poco brodo vegetale. Per ultimo aggiun-

gere i peperoni spellati e tagliati a pezzetti. Far cuocere per circa 15 minuti, mescolando ogni tanto. Poi frullare il tutto fino ad ottenere una crema.

Tostare il risotto in casseruola, sfumare con il brodo vegetale fino a quando si raggiunge la cottura.

Mantecare quindi con i due tipi di gorgonzola, il burro e il parmigiano. Impiattare il risotto e al centro, con un mestolo, aggiungere la crema di peperoni.



RICETTE DELLE CONFRATERNITE

FARINATA DI GRANO

(Fainà de gran - turtelassu)

Circolo enogastronomico “Della Rovere” - Savona



In tutto il mondo la farinata è di colore giallo (farina di ceci), a Savona invece trovate la farinata bianca, perché?

La risposta è semplice: grazie ai genovesi. Al tempo i savonesi non è che volessero proprio ringraziare Genova. Dopo che nel 1528 Andrea Doria distrusse mezza Savona e ne interrò il porto,

Non paghi delle devastazioni i genovesi imposero, per pagare i soldati di guarnigione, anche un pesante dazio sui ceci, all'epoca alla base dell'alimentazione delle cittadine liguri (l'entroterra, invece, dipendeva dalle castagne), sia nelle zuppe che come farina per cuocere farinate e la panissa.

I savonesi, da allora, come atto di ribellione, usarono la farina di grano (più cara) per preparare la farinata.

Ingredienti

1 Kg. di farina di grano tenero
2,5 litri di acqua
1 bicchiere e ½ di olio extra vergine d'oliva
sale

Preparazione

Stemperare la farina setacciata con l'acqua.

Mescolare con cura, aggiungere il sale e lasciar riposare per almeno quattro ore.

Passare eventualmente al colino ad evitare grumi.

Ungere bene il fondo del testo e versarvi il composto a coprire il fondo in modo uniforme

e con uno spessore che non superi i 5 mm aggiungendo, se graditi, aghi di rosmarino.

Infernare a 250 gradi per circa 10 minuti nel forno a legna.

Servire appena sfornata.



RICETTE DELLE CONFRATERNITE

CORATELLA CON CIPOLLA

Club enogastronomico Viterbese - Viterbo



Con il termine di coratella si intende l'insieme delle interiora dell'abbacchio che vanno dalla trachea ai polmoni insieme al cuore, fegato e milza. Il piatto in molti paesi della Tuscia viene consumato particolarmente in inverno ma è caratteristico nella famosa colazione della mattina di Pasqua con il capocollo le uova sode e la pizza.

Ingredienti

una coratella d'agnello, aglio, sale, pepe, cipolle, vino bianco, olio extravergine di oliva.

Preparazione

Prendere una coratella d'agnello e lavarla bene, asciugarla e tagliare vari organi a pezzi tenendoli separati. In una padella mettere a soffriggere olio di oliva, uno spicchio d'aglio e tre cipolle affettate fini. Appena questa sarà appassita aggiungere i pezzi di coratella iniziando con il polmone e dopo qualche minuto il cuore poi i budelli e per ultimi fegato e milza. Salare e pepare e versare dopo poco un bicchiere di vino bianco. Ultimare la cottura a padella coperta.



COLLABORAZIONE

OSTEOPOROSI E ALIMENTAZIONE

in collaborazione con:

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



L'osteoporosi è determinata dalla perdita di massa ossea che inizia in genere dopo i 40 anni.

Ciò è dovuto in parte alla diminuzione della densità del tessuto osseo che procede con l'invecchiamento, mentre nel sesso femminile, dopo la menopausa, rappresenta una condizione patologica specifica e progressiva. Le fratture ossee spontanee o facilitate da traumi anche lievi sono il rischio più grave. Ogni anno solo in Italia si contano oltre 70 mila fratture dovute all'osteoporosi. I segmenti scheletrici più colpiti sono l'anca, le vertebre e le coste. La prevenzione, attraverso un'alimentazione adeguata, rappresenta una strategia fondamentale per contrastarne l'evoluzione. Per quanto l'osteoporosi sia un fenomeno più complesso di una semplice carenza di calcio nella dieta, consumare più calcio è senza dubbio un ottimo consiglio. L'apporto adeguato di calcio attraverso gli alimenti richiede l'assunzione di almeno 800-1.500 mg al giorno, oltre che un adeguato apporto di vitamina D, la quale svolge un ruolo chiave nella fissazione del calcio al tessuto osseo.

Quali alimenti privilegiare?

Il latte e latticini devono essere consumati in quantità non eccessiva e comunque inseriti in una dieta a prevalenza vegetariana e povera di proteine animali. Fra le fonti vegetariane di calcio suggeriamo tutte le verdure a foglia verde come cavolo verde, lattuga, bietole, cime di rapa, spinaci e prezzemolo. Sono utili anche i vegetali marini come le alghe giapponesi Kombu o erbe come il tarassaco e l'ortica. Questi vegetali contengono altri sali minerali e vitamine importan-

ti per il metabolismo del calcio, quali il boro e la vitamina K. I semi di sesamo, impiegati interi per guarnire le pietanze, oppure finemente macinati e mescolati con il sale come condimento aromatico, sono un'ottima fonte di calcio, fosforo magnesio e vitamine del complesso B e PP.

I cibi ricchi di calcio

- Latte e latticini
- Verdure a foglia verde
- Tarassaco
- Ortica
- Alghe
- Semi di sesamo

I cibi da ridurre o evitare

- Caffè
 - Bevande gasate ricche di fosfati
 - Carne, insaccati, zuccheri raffinati, alcol
- (aumentano l'eliminazione renale del calcio). Attenzione alle associazioni alimentari.

Per migliorare l'apporto di calcio non basta aumentare i latticini o le altre fonti alimentari già citate. Gli alimenti con elevato contenuto proteico, di cui è ricca la dieta dei paesi occidentali e industrializzati, contribuiscono a favorire l'escrezione renale di calcio, mobilizzandolo dalle riserve ossee. Il risultato è di produrre un bilancio in perdita tra il calcio assorbito e quello eliminato. Per

tale motivo per tanto si ribadisce la raccomandazione di ridurre le proteine animali.

Un'associazione utile per muscoli e ossa

Zenzero e magnesio in combinazione sono efficaci contro crampi e contratture, pertanto estremamente utili per gli atleti durante lo stress muscolo-scheletrico delle competizioni sportive. Lo zenzero è noto già da secoli come panacea per i dolori e l'affaticamento muscolari, mentre il magnesio ha un ruolo chiave nell'eccitabilità neuromuscolare e nel meccanismo che regola contrazione e rilassamento muscolare. Il magnesio è fondamentale anche per la formazione del tessuto osseo: il 60 per cento del minerale introdotto con la dieta si concentra nelle ossa. Il nostro organismo tende ad assorbirlo con sufficiente facilità. Gli alimenti che ne consentono un apporto adeguato sono prevalentemente di origine vegetale: semi di girasole, sesamo, mandorle e anacardi, fichi secchi, cereali integrali, banane, verdura a foglia verde e cioccolato fondente.

Ancora una volta la verità di Ippocrate (V Secolo A.C.)

"Fa' che il cibo sia la tua medicina e la medicina il tuo cibo"





Cucina colorata ed aromatica con la frutta tropicale

Un po' di storia

I frutti tropicali rappresentano da sempre l'esotico che arriva sulle nostre tavole, grazie ai loro colori sgargianti e ai profumi desueti che fanno viaggiare il nostro immaginario verso remoti paradisi.

Succosi, aromatici e sfiziosi, sia per la vista che per il palato, questi frutti posseggono così tante proprietà benefiche ed un alto valore nutritivo da consigliarne il loro consumo nella nostra dieta abituale. La frutta tropicale giunse in Europa a partire dal Rinascimento, e per tutta l'età delle esplorazioni rimase un prodotto di nicchia, a strettissimo appannaggio delle classi nobiliari o dei ceti maggiormente abbienti.

Si deve attendere la fine del XIX secolo, grazie all'invenzione ed all'utilizzo di mezzi di trasporto adatti all'importazione ed al trasporto verso i Paesi non produttori, per far sì che la frutta esotica diventi stabilmente oggetto di scambi internazionali e si inizi a trovarla nel nostro paniere.

Oggi numerose di queste varietà hanno perso ai nostri occhi buona parte dell'esotismo iniziale e non sono più relegati al prezioso e raro dono delle feste, ma sono state assorbite, causa disponibilità d'acquisto e facilità della distribuzione, con le varietà di frutta più nostrana. Fortunatamente, per una volta dobbiamo ringraziare la globalizzazione, oltre a frutti come banane, cocco, mango o lici, che ormai non stupiscono più il consumatore italiano, sono comparsi sui nostri scaffali, sia dei fruttivendoli che della grande distribuzione, anche numerose varietà di frutta tropicale meno conosciute; vediamo di capirne un di più e, soprattutto, di comprenderle come poterli integrare nella nostra cucina.

Gli utilizzi in cucina

Oltre a poterla utilizzare in macedonia, per fare succhi, gelati o confetture o inserita negli impasti delle nostre torte lievitate o crostate, la frutta esotica può essere facilmente integrata come ingrediente nelle nostre ricette, basta ispirarsi alle cucine dei paesi d'origine, dove sovente si fonde con gli ingredienti salati di tutti i giorni.

Banane

Partiamo dalle banane, con le quali possiamo realizzare delle vere e proprie chips, un ottimo snack ed valida alternativa alle patatine, da poter fare in casa; basterà sceglierle non troppo mature, tagliarle a rondelle sottilissime, friggerle in abbondante olio di semi, finché non saranno belle dorate e croccanti; asciugare su carta assorbente l'olio in eccesso e salare. Ma lo stesso frutto può diventare uno sfizioso contorno, alternativo a patate o topinambur, da abbinare a secondi di carne o di pesce, nella versione della banana fritta; an-

che qui scegliere sempre banane non troppo mature, tagliarle a rondelle più grossolane, friggerle in olio di arachidi, ma stavolta tenendole non troppo secche (la stessa cottura delle patatine in padella) e condirle con cannella, curcuma, zenzero, sale e pepe.

Cocco

Passiamo ad un altro grande classico, il cocco; questo frutto che può riportare alla nostra mente le estati rivierasche di qualche anno fa, oltre ad essere perfetto nei dolci, può diventare un grande alleato nella cottura di carni bianche o di pesce. Per prima cosa dobbiamo estrarne il latte, da non confondersi con l'acqua di cocco che troviamo al suo interno una volta rotto il robusto guscio. Stacciamo tutta la polpa bianca e succosa dal frutto e riponiamola in un frullatore; aggiungiamo acqua tiepida del peso doppio rispetto alla polpa e frulliamo fino ad ottenere una crema. Setacciamo con un colino a maglie non troppo strette la salsa ottenuta per eliminare



le componenti solide rimaste, ed il nostro latte di cocco è pronto. Con questo latte di cocco, abbinato a del curry, possiamo velocemente realizzare in padella bocconcini di pollo, di vitello, gamberi o pesce, aggiungendo a nostro piacimento peperoncino, coriandolo, aglio, cipolla o scalogno, ed accompagnando il tutto con del riso a chicco lungo bollito. Ricordo che la parte solida rimasta nel nostro colino va semplicemente asciugata qualche minuto in forno, se non possedete un essiccatore, per ottenere dell'ottima farina di cocco, con cui poter fare splendide panature, in alternativa alla farina bianca, per il petto di pollo, i gamberi o il pesce.

Mango

Un altro frutto tropicale molto diffuso è il mango, anch'esso versatile in cucina. Potete aggiungerlo semplicemente cubettato alle vostre insalate, per dare un tocco di colore e di freschezza, ma anche inserendolo nel vostro riso freddo o altre insalate di cereali; in alternativa è perfetto, e molto diffuso, come ingrediente base per salse per accompagnare il pesce. Potete realizzare la salsa di mango a crudo per la stagione più calda; prendete un mango ben maturo, sbucciatelo e cubettatelo in una ciotola, dove condirete con olio e.v.o., sale, pepe ed una grattuciata di zenzero fresco. Una volta condito e ben amalgamato, frullatelo fino ad ottenere un composto omogeneo. Partendo dallo stesso frutto cubettato, potete realizzare una versione a caldo, aggiungendo succo di limone e d'arancia, una fetta di zenzero fresco (che ci ricorderemo di togliere), sale, zucchero di canna, peperoncino fresco e curcuma. Basterà lasciarlo insaporire a fuoco lento per una decina di minuti, per poi frullarlo fino ad ottenere una crema omogenea. Entrambe le versioni sono perfette per accompagnare il pesce, dalle crudità di mare, al pesce alla griglia, passando per la frittura.

Avocado

Come il mango, anche l'avocado è a suo agio nelle insalate, siano

esse vegetali o cerealicole, e anche col mango si fa una famosa e versatile salsa, il guacamole, a base di avocado, pomodori, aglio, cipolla, lime e peperoncino, con cui accompagnare carne e pollo. Ma l'avocado può essere anche utilizzato crudo ed affettato, al posto del melone, in abbinamento ad un buon prosciutto crudo, oppure accostato al salmone affumicato o al carpaccio di tonno, mangiato con due uova al burro, o inserito in un club sandwich o in un hamburger al posto della fetta di cetriolo, sfruttando sia la sua peculiarità cromatica, che il suo sentore tipicamente burroso e non troppo zuccherino.

Papaya

Infine due consigli sulla papaya; anch'essa può essere utilizzata nelle insalate, ma forse è il frutto esotico più versatile in cucina. La papaya può essere utilizzata al posto del pomodoro per fare un ottimo gazpacho, oppure al posto della zucca in un classico risotto; da ricordarsi che i suoi semi, particolarmente pregiati ed aromatici, se fatti essiccare possono essere utilizzati macinati in alternativa al pepe in grani, oppure, bolliti in acqua, per realizzare esotiche tisane.

Anche coltivati in Italia

Per i più nazionalisti, complice anche il cambiamento climatico e l'innalzamento delle temperature, oggi potete trovare un discreto numero di varietà di frutta tropicale coltivata in Italia, dalla Lombardia alla Sicilia. Provate i kiwi rossi, il cui nome è arguta, perfetti da servire in insalata come contorno all'agnello arrosto ma anche al pesce in generale, o la piccola feijoa servita fresca col prosciutto crudo, o l'asimina, il banano nano, con la quale si può ottenere una superba salsa lavorata a freddo partendo dalla sua polpa priva di semi montata con una frusta ed incorporando olio, succo di limone, aglio, cipolla, peperoncino, sale e pepe, ideale per accompagnare molluschi o crostacei, ed infine l'ananas, con cui marinare il maiale prima di cuocerlo alla griglia. Insomma, sfruttando qualche piccola indicazione, la vostra fantasia, e prendendo spunto anche da qualche ricetta nostrana, saprete portare colore, novità ed un tocco esotico, alla vostra cucina di tutti i giorni, per la vostra soddisfazione e quella dei vostri commensali.



NUOVA
ENOFICE