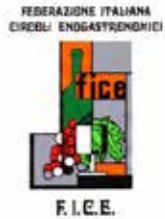


NUOVA

ENOFICE

"Anno X - numero 1 - 2020"

Bimestrale di informazione e cultura enogastronomica



Organo ufficiale della F.I.C.E.

La rivista delle Confraternite Enogastronomiche



in questo numero

**Hanno
parlato
di noi**

**Assemblea
FICE 2020**

**Nuova
Immagine FICE**

SOMMARIO

FEDERAZIONE ITALIANA
CIRCOLI ENOGASTRONOMICI



F. I. C. E.

Nuova Enofice

bimestrale di informazione e cultura enogastronomica

Anno X numero 1/2020

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

Fice: i nostri eventi	pag. 3
Editoriale Presidente F.I.C.E.	pag. 4
Editoriale Direttore Responsabile	pag. 5
SPECIALE - Le confraternite oggi	pag. 6
La civiltà del convivio	pag. 9
Assemblea generale ordinaria dei circoli F.I.C.E.	pag. 12
Relazione morale del presidente	pag. 14
Verbale assemblea generale	pag. 19
Hanno parlato di noi	pag. 26
La nuova immagine della FICE	pag. 32
Proposta per l'organizzazione dei convivi	pag. 34
Civiltà del convivio: Galateo a tavola	pag. 37
XXXV° Raduno Nazionale Fice PALERMO 2016	pag. 40
XXXVI° Raduno Nazionale Fice SALENTO 2017	pag. 43
XXXVII° Raduno nazionale Fice PARMA 2018	pag. 47
Grandissimo successo per il 38° RADUNO NAZIONALE F.I.C.E.	pag. 51



FICE: I NOSTRI EVENTI

Calendario Manifestazioni

In base a quanto previsto dal Dpcm del Presidente del Consiglio dei Ministri dell'8 marzo 2020 e successive modifiche, recante ulteriori misure per il contenimento e il contrasto del diffondersi del virus Covid-19 sull'intero territorio nazionale che prevede "la sospensione di tutte le iniziative e manifestazioni di qualsiasi natura, di eventi, in luogo pubblico o privato, sia in luoghi chiusi che aperti al pubblico, anche di natura culturale, ludico, sportiva e religiosa" le attività della Fice e delle confraternite ad essa iscritte sono sospese fino a data da definirsi; pertanto anche tutti gli eventi in calendario sono sospesi o annullati. Sarà mia cura informarvi non appena sarà possibile fissare nuove date.



Marco Porzio

Presidente FICE



Editoriale Presidente F.I.C.E.

EDITORIALE DEL PRESIDENTE FICE 2020



Carissimi confratelli e amici, questo momento così difficile per tutti noi ci ha obbligato, con grande senso di responsabilità, a sospendere la nostra attività nell'organizzazione dei convivi. Nonostante il periodo di pausa forzata la nostra identità rimane forte, per questo motivo io e tutto il Consiglio Direttivo abbiamo pensato di dedicare questo numero della rivista alla Federazione e a tutti noi.

Innanzitutto, abbiamo ritenuto di pubblicare interamente il verbale dell'Assemblea Fice che si è tenuto lo scorso 23 Febbraio a Verona così da informare su quanto deciso anche le confraternite che non hanno potuto partecipare.

Inoltre, abbiamo ripreso le parole e i pensieri del nostro fondatore

Dott. Francesco Mazzoli per ricordare a tutti noi, con maggior vigore, che cosa sono le Confraternite Enogastronomiche e quali sono i loro compiti.

Abbiamo poi pubblicato un interessante documento realizzato con la collaborazione della Commissione Tecnica Federale contenente alcuni consigli per poter organizzare sempre meglio i singoli eventi.

Infine, con la speranza di poterci ritrovare presto e ricominciare a organizzare i nostri incontri abbiamo pensato di ricordare i raduni nazionali degli ultimi anni così da far riemergere in tutti noi la voglia di stare insieme e condividere i nostri ideali.

Ricordo a tutti che la Fice è attiva e per qualsiasi proposta o richiesta

potete contattarmi come sempre ai miei recapiti.

Vi invito a pubblicare sul nostro sito le notizie relative alle attività dei vostri circoli (anche del passato) e 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.

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

Cari confratelli e care consorelle,
con questo numero si conclude
il mio breve ma entusiasmante
percorso con la testata Enofice.

Sono rammaricata e mi dispiaccio
di lasciarvi così presto, ma l'emergenza
Covid19 mi ha dato un nuovo modo
di vedere le cose e ho deciso di
concentrare le mie attività di
volontariato nelle attività di
supporto alla popolazione.
Il tempo libero che dedicavo al

“nostro giornale”, dunque, sarà
destinato a migliorare il tempo
di chi è mano fortunato e che in
questo momento ha bisogno di
tutti noi.

Non lascerò certo il mondo delle
confraternite. Continuerò a
seguirlo con passione ed entusiasmo,
senza però un ruolo così importante,
che lascio al nostro presidente
Marco Porzio, che mi sostituirà nei
‘ruoli speciali’, come la legge consente.

Nel contempo continuerò il mio

lavoro di giornalista di professione,
pronta a documentare, in altra sede
e quando possibile, le vostre
meravigliose attività

Il direttore di testata

Milla Prandelli



SPECIALE

LE CONFRATERNITE OGGI

Articoli tratti dal libro "Sulle Origini delle Confraternite Enogastronomiche Europee Da Gesù Cristo a Robespierre" della collana "I Saggi della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici"

Sovente, se non sempre, durante dibattiti o convegni, gli interlocutori richiamano gli insegnamenti, l'etica e lo spirito delle Confraternite secondo gli insegnamenti del nostro fondatore. Di fatto, purtroppo, a volte tali linee guida vengono disattese.

A tale scopo mi sembra importante e opportuno riproporre le parole di Francesco Mazzoli tratte dal libro "Sulle Origini delle Confraternite Enogastronomiche Europee - Da Gesù Cristo a Robespierre" per rafforzare il nostro senso di appartenenza e ricordare a tutti che cosa sono le Confraternite Enogastronomiche e i motivi della loro nascita.

Il Presidente

Marco Porzio

Le confraternite per norma statutaria, non hanno scopi di lucro. Sono apolitiche, apartitiche ed economicamente autosufficienti grazie ai contributi volontari che gli associati annualmente e liberamente versano alla cassa sociale.

Una parte di esse volge la propria attenzione all'enogastronomia in generale; altre invece puntano direttamente sul prodotto locale. Ricercando i "mangiari" del passato, la possibilità di ricostruirli negli ingredienti, nella cottura, nei sapori e nella presentazione. Impresa non facile perché della cucina antica non abbiamo un metro plausibile di paragone per la verifica dei risultati. Certo! Ci sono le ricette scritte. Già: ma i profumi ed i sapori, quelle ricette non li danno! Ed allora si va a tentoni. Cercando di avvicinarsi il più possibile alla concezione gustativa del passato.

Il che implica un lavoro filologico non indifferente.

Alle confraternite - aperte a tutti - possono aderire quanti hanno interesse o culto per il vino e la cucina. Ma la porta resta aperta anche a coloro che, pur non coltivando in modo specifico l'enogastronomia, vogliono impararne i principi basilari. Perché le confraternite sono virgola in fondo, una efficace

scuola di educazione alimentare e, diciamo pure sociale. Cioè dello stare in comunità seguendo le regole che tale insieme impone; anzi offre.

I loro compiti

FUNZIONE SOCIALE:

la frenetica vita di oggi fagocita sempre più mente e corpo. Il partecipare all'associazionismo enogastronomico è un processo collettivo di distensione, di colloquio e di nuove conoscenze, sia umane che di cultura. Una forma di associazionismo che è la più antica trovata dell'uomo per stare insieme: il convivio. I cavernicoli si accontentavano di mangiare insieme, sotto la grotta avita, il cinghiale ammazzato poco prima. Noi, moderni, abbiamo apportato a quei convivii, tante innovazioni. Facendone una raffinata cultura. Che ben ha tenuto conto del fatto che il ritrovarsi a tavola, oltre che un momento di pace e di tranquillità, e anche motivo di apprendimento.

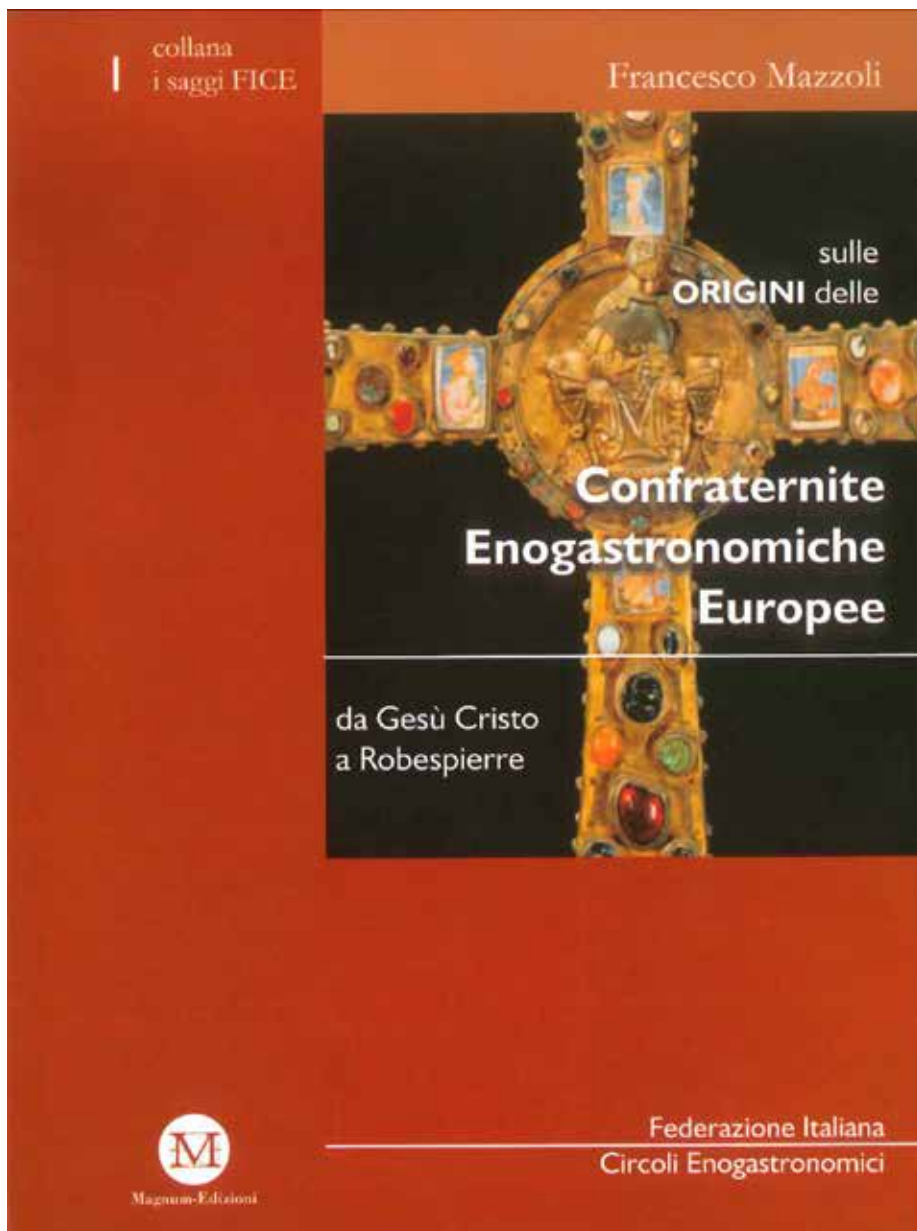
E di buone maniere.

I vari "Glatei" Sono l'espressione diretta di una tale esigenza. Lo stare ordinatamente a tavola, saper come bere nel bicchiere idoneo, come manovrare con forchette,

cucchiai e coltelli senza imbrattare giacche e pantaloni, bavari e polsini, è un fatto, soprattutto virgola di cultura enogastronomica. E di educazione sociale.

FUNZIONE CULTURALE:

la confraternita virgola e una scuola. Dove si impara a conoscere il vino, la gastronomia ed il modo di stare a tavola, attraverso la storia dell'uomo nelle sue diverse etnie, epoche, territori e nei relativi cibi. Trattati questi, ovviamente, dalla terra nella quale vivono; perché ogni terra è diversa dalle altre; ed è per questo che la cultura enogastronomica tende a mettere in rilievo ed analizzare ciò che è diverso. Tante volte cento metri più in là ed i fagioli hanno un gusto differente. Così per le bevande: tra collina e pianura, tra montagna e collina, tra pianura e costa Marina o lacustre. È una cultura immensa virgola che si estende sempre più, a mano a mano che nuove terre forniscono nuovi prodotti; che vengono studiati, analizzati e messi a confronto tra di loro punto il solo studio di come si fa un vino, oggi, vuole una mente aperta molto ricettiva; occhio attento, naso e palato in stretta sinergia, tatto delicato, orecchio pronto a captare brevissimi suoni non attinenti.



La conoscenza del territorio. Qui entriamo nella geografia, nella geologia, nella flora, fauna, ittica, ecc... Nonché sulla necessità di conoscere il prodotto dal lato storico virgola di costume, folkloristico. Non è "sapere" anche tutto questo?

Pertanto l'uomo enogastronomo e anche uomo di cultura. Non per nulla Lo scrittore anglo americano Thomas Stearns Elliott, Premio Nobel 1948, era dell'avviso virgola e con ragione virgola che "la cultura è ciò che rende la vita degna di essere vissuta punto e la cucina è una delle forme della cultura". Lorenzo il magnifico, Firenze, Italia, siamo in pieno Rinascimento, XV° secolo, sosteneva che "l'uomo raffinato e colto deve avere anche il palato educato". E Monsieur de Larochevoucauld – la Francia del XVII° secolo – nei suoi "aforismi" sostiene che "Il mangiare è una

necessità punto ma il mangiare con intelligenza è un'arte".

FUNZIONE DI CONTROLLO:

anche se non ufficialmente autorizzate le confraternite assolve un ruolo non indifferente sulla produzione, sia artigianale che industriale, dei cibi e delle bevande. Essendo esse autonome, senza scopi di lucro ed economicamente autosufficienti, non sono vincolate ad ingerenze esterne. Pertanto possono esprimere in piena libertà di coscienza e di parola pareri e giudizi circa la correttezza e genuinità delle bevande e dei cibi degustati. Contestando, ove ne sia il caso, quanto certe aziende pongono in commercio; e quando il ristoratore non si attiene alle buone regole sia igieniche virgola che di accoglienza e di servizio. Ottenendo l'attenzione della pubblica autorità che nella

competenza della confraternita se ne avvale, sempre con maggior frequenza, in occasione di mostre enogastronomiche, degustazioni pubbliche, ecc... per parere organizzativi, per una collaborazione nei servizi essenziali della presentazione e degustazione dei prodotti esposti al pubblico.

FUNZIONE DIDATTICA:

nella confraternita si apprendono le norme basilari che sovrintendono al mondo del vino e della gastronomia; non sono pochi, infatti, i sodalizi che nel corso dell'anno indicano corsi di degustazioni enoiche e sperimentazione dei piatti. Corsi aperti anche ai non associati. Con docenti di tutto rispetto. Anche la semplice riunione conviviale ha uno scopo didattico; quando uno o più relatori illustrano piatti e vini posta in spartito, ne indicano il loro più idoneo abbinamento, espongono ai commensali le peculiarità strutturali e storiche dei vini e dei piatti che verranno o che sono stati serviti.

FUNZIONE PROMOZIONALE:

tra gli scopi chiave di ogni confraternita sta la conoscenza, valorizzazione e virgola soprattutto, promozione dei prodotti tipici della propria zona operativa. Procurando di farli conoscere sia gli "indigeni" che ai "foresti", con incontri, esposizioni, convegni, degustazioni. Scopo poste in atto da tante confraternite in Europa: ottenendo spesso incontri dimostrativi non indifferenti; che spesso sfociano in "ordinazioni". Ci sono sodalizi che gestiscono propri stands in occasione di feste paesane o non; dove i prodotti locali vengono presentati al pubblico, offrendo assaggi variati direttamente illustrati "in loco"; che è il metodo più semplice ma ottimale per fare promozione.

Promozione che oggi sfrutta le possibilità visive e divulgative di internet punto quasi tutte le confraternite hanno un www etc.. dove la promozione è di casa. Ogni gruppo regionale ha un proprio "foglio notizie". Ogni Federazione nazionale non può fare a meno di un suo mensile, bimestrale, ecc.. con il quale attivare anche per iscritto una promozione di parti-

colari i prodotti locali, o proposte varie da portare a conoscenza di tutti i confratelli. Anche l'edizione di manualetti relativi a temi di cultura enogastronomica sono molto utili per la loro immediatezza e semplicità di informazione.

FUNZIONE TURISTICA:

la cultura enogastronomica implica anche il concetto di "movimento". Movimento inteso nel senso che per conoscere vini e piatti è necessario recarsi nel posto dove questi vengono prodotti e preparati punto tutti sanno che un conto è gustare un piatto nel suo luogo di origine; ed altro è il mangiarlo in zona non sua. Ciò dipende dal fatto che le "portate" anche se hanno gli stessi ingredienti, sono differenziate da tanti ed importanti particolari: terra, altitudine, vegetazione locale, correnti d'aria, piovosità o siccità, distanza dal mare, metodo di cultura, montagna o pianura ecc... Da ciò l'esigenza del "movimento". E della funzione turistica. Sia

per il singolo che per la confraternita tutta.

È cosa simpatica e ben accetta da tutti, ripetiamo, quando in occasione dei Convegni-conviti indetti da confraternite, siano essi locali che nazionali od internazionali, il programma prevede anche visite culturali: una chiesa, una mostra, un castello, un complesso medievale, reperti o monumenti dell'antichità classica, un concerto, uno spettacolo di balletto, una dizione di poesie, ecc... Perché con tali convegni-conviti si educa: prima lo spirito, poi la gola. Prima la cultura, poi il banchetto.

La suddivisione delle Confraternite

Enologiche

(Anche "viniche"; "vineuses" per i francesi - dal greco $\epsilon\nu\omicron$ = vino + $\lambda\omicron\gamma\omicron\varsigma$: logos = discorso). Tutela e promozione del vino.

Gastronomiche

("Gastronomiues" per i francesi

- "Sitologiche" per gli esperti: dal greco $\sigma\iota\tau\omicron\xi$ = cibo + $\lambda\omicron\gamma\omicron\varsigma$: logos = discorso)

Promuovere il piatto locale.

Enogastronomiche

("Onogastronomiques" per i francesi; "Conviviali" per gli esigenti) Curano la tavola nel suo complesso come punto di incontro, di scambio di esperienze e contatti umani.

Le dizioni associative in Europa

Francia
Confrérie

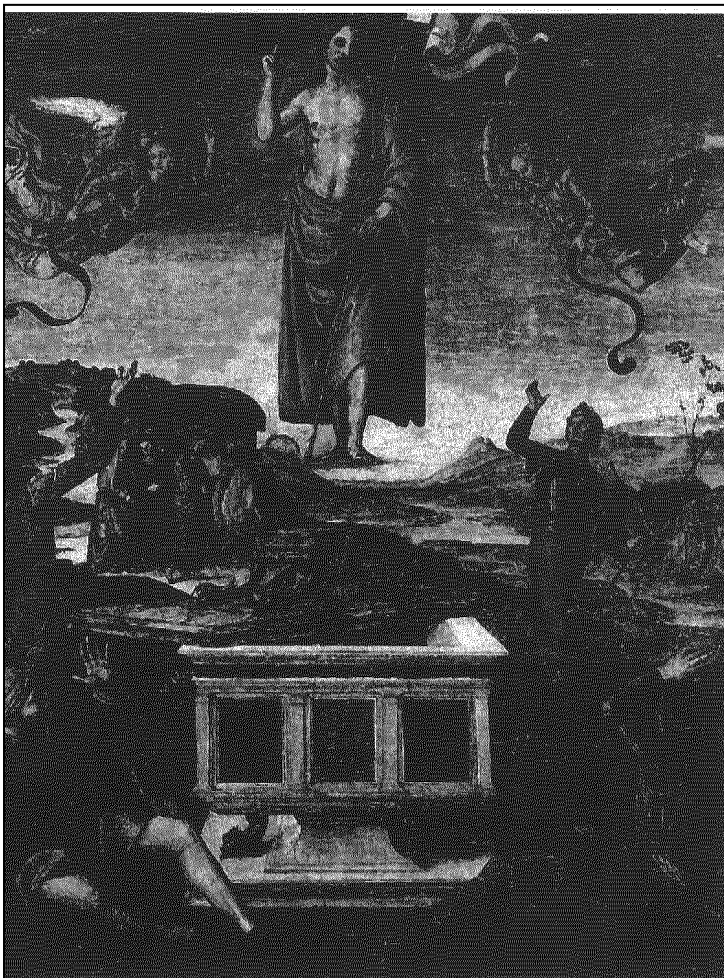
Italia
Confraternita

Portogallo
Confraria

Spagna
Confradía

Paesi di lingua germanica
Bruderschaft

Paesi di lingua anglosassone
Brotherhood o Sisterhood
(per le femminili)



Raffaello Sanzio - La Resurrezione di Cristo - da "I Maestri del Colore" n.12, ed. Fabbri - Milano - 1964.

Collana
I saggi della
Federazione Italiana Circoli Enogastronomici
FICE

vol. 1

FRANCESCO MAZZOLI

Sulle Origini delle Confraternite Enogastronomiche Europee.

Da Gesù Cristo a Robespierre.



Magnum-Edizioni

F.I.C.E. – FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI

LA CIVILTÀ DEL CONVIVIO



Sempre riportato dal libro già citato, troverete le parole di Mazzoli su che cosa egli pensava fosse “Civiltà del Convivio” che stiamo proponendo a capitoli nei vari numeri di questa rivista, intendendo l’insieme delle norme che regolano l’associazionismo dei Sodalizi e l’Etica che devono avere.

Il Presidente
Marco Porzio

Premettiamo alcune considerazioni

Brillat Savarin, nel suo “la Fisiologia del gusto” (1a edizione 1925) scrive: “La gastronomia studia gli uomini e le cose per trasportare da un paese all’altro tutto ciò che merita di essere conosciuto e che fa sì che un banchetto sapientemente preparato e come un piccolo mondo in cui ogni parte di esso appare con i suoi prodotti. La gastronomia è colei che ci sostiene dalla culla alla tomba, che aumenta le delizie dell’amore e la confidenza dell’amicizia virgola che disarmo lo odio, agevola gli affari e ci offre, nel breve corso della vita, la sola gioia che virgola non essendo seguita da stanchezza, ci riposa perfino da tutte le altre.

La gastronomia appartiene alla storia naturale per la classificazione che fa delle sostanze alimentari; alla fisica per le diverse analisi e scomposizioni che fa loro subire; alla cucina per l’arte di preparare i cibi e di renderli piacevoli al gusto; al commercio, alla ricerca del mezzo di comprare al miglior prezzo ciò che essa consuma e di smerciare più convenientemente ciò che pone in vendita; finalmente all’economia politica, per le risorse che essa offre al fisco...”

Pellegrino Artusi in “la Scienza in cucina e l’arte di mangiar bene” (New Compton 2a ed. 1976) insegna. “Due sono le funzioni principali della vita: la nutrizione e la propagazione della specie, a colo-

ro quindi che, rivolgendo la mente a questi due bisogni dell’esistenza, li studiano e suggeriscono norme onde vengano soddisfatti nel miglior modo possibile, per rendere meno triste la vita stessa, e per giovare all’umanità, sia lecito sperare che questa umanità, pur se non apprezzi le loro fatiche, se almeno prodige ad un benigno compatimento”.

Olindo Guerrini, alias Lorenzo Stecchetti: “il genere umano – così riporta l’Artusi in prefazione a “La scienza ecc... qui sopra citato) - Dura solo perché l’uomo ha l’istinto della conservazione e quello della riproduzione e sente vivissimo il bisogno di soddisfarvi punto alla soddisfazione di un bisogno va sempre unito un piacere e il piacere della conservazione sia nel senso del giusto e quello della riproduzione nel senso del tatto se l’uomo non appetisse il cibo o non provasse stimoli sessuali, il genere umano finirebbe subito”.

Entriamo in tema

In Italia la FICE ha adottato un suo vangelo “eno-gastro-didattico-etico” avente per titolo **“CIVILTÀ DEL CONVIVIO**, definizione che significa l’insieme delle norme che regolano l’associazionismo dei Sodalizi che onorano il culto dello stare insieme a convivio ed adottata, negli anni “ottanta” del secolo scorso, da chi scrive queste righe, per analizzare cosa sia il

“mondo della tavola” – (La tavola: strumento di aggregazione e di comunicazione) – nonché quanto le sta attorno; cioè dal materiale che ad essa attiene; all’ Homo intelligens che alla tavola si ristora, si educa, si rilassa e, comunicando con i commensali, apprende la vita. Non c’è niente di nuovo in tutto questo. Gli antichi già conoscevano i valori etici del simposio greco, del convivium romano e del banchetto medievale. Valori etici che nel corso dei secoli hanno subito variazioni dovute al costante mutare del modo di vivere dell’uomo.

Al quale la “tavola”, intesa come punto di incontro di soggetti pensati, è sempre stata maestra nel forgiare civiltà, gusto, raffinatezza e contatto umano, ed è questo che si intende riproporre ai nostri contemporanei.

Per il tramite della **FICE**.

La **“Civiltà del Convivio”** raccoglie in manuali di facile consultazione tutto quanto è attinente all’eno-gastronomia, nonché ai “galatei” relativi al modo di ricevere gli ospiti a pranzo o cena, a convivio ed a congresso. Con grafici che indicano come devono essere disposti i partecipanti alla cena tra amici od all’aureo simposio. E come tali invitati devono osservare una certa “etica” nello stare a tavola. La **FICE** raccoglie le **TANTE DIVERSITÀ** – le Confraternite italiane – per unire in **UNA SOLA UNITÀ**: la **Federazione Italiana**

Circoli Enogastronomici, che contribuisce alla diffusione culturale della **Civiltà del Convivio** con una pubblicazione "**ENOFICE**", un bimestrale di cultura enogastronomica e di informazione sull'attività dei sodalizi operanti nel territorio nazionale. Ospitando articoli, studi, proposte inerenti il mondo del vino e della buona tavola.

Edita altresì "dispense" di cultura enogastronomica, redatte dalla propria commissione tecnica; che vengono poi raccolte in pubblicazioni della "**Civiltà del Convivio**". Ogni angolo nel nostro mondo ha un suo prodotto particolare; che merita attenzione, conoscenza, protezione. Perché è la genuina espressione di un popolo, grande o piccolo esso sia. Diciamo "protezione" in quanto c'è il pericolo della clonatura, copiatura, contraffazione, ecc... È compito dello stato proteggere i prodotti del proprio territorio. Ma la **CONFRATERNITA**, se è veramente tale, ha il dovere di collaborare. Segnalandogli quanto può essere, o già lo è, di pericolo, a quella data coltura, l'incoscienza, l'affarismo o la cattiveria dell'uomo. Qualcun potrebbe obiettare: ma noi non siamo spioni! Certo. Non lo siamo, infatti. Vogliamo soltanto difendere l'integrità di quanto in casa nostra – e qui si difende una proprietà! – si produce, con il segnalare la contraffazione, od altro, a chi può porvi legalmente rimedio.

Quanto sopra, a nostro avviso, è "Civiltà del Convivio" a tutti gli effetti. Come pure è "**Civiltà del Convivio**", cioè "**Ethos**", il concetto che deriva da un anonimo detto del secolo scorso: "l'averne un qualcosa di buono e dividerlo con gli altri è la realtà più bella che ci sia!".

L'ETICA della Civiltà del Convivio

In questo paragrafo intendiamo esporre la teoria insita in tale "Civiltà" nel modo più semplice e breve possibile, onde sia facilmente intesa e condivisa dai Confratelli d'Europa. E, perché no?, del mondo.

Il discorso è uguale per tutti, in quanto, nella "Civiltà del Convivio", valgono, per tutti, le stesse regole. Poiché noi, umani, siamo esseri pensanti soggetti fin dalla nascita

agli stessi valori esistenziali e morali.

Punto chiave, ripetiamo, è la **CONFRATERNITA**.

Un insieme eterogeneo di persone che la costituiscono per assolvere insieme il compito istituzionale: tra cui il culto del Convivio; per onorarlo insieme, in perfetta armonia di corpo e di spirito.

L'ETICA. Cosa si intende con tale termine? E cosa ha a che fare con la nostra realtà?

Etimologicamente deriva dal greco "ethika", costume – da cui "ethos": ed in italiano "etica". Lemma che per generale definizione significa lo studio della condotta umana e la ricerca dei mezzi atti a concretizzarla.

L'etica – come specifica qualsiasi dizionario – è "un insieme delle norme di condotta pubblica e privata che una od un gruppo di persone scelgono e seguono nella vita". Cioè un modo di vivere.

È soprattutto la filosofia della "pratica", ovvero l'indagine e la riflessione sul comportamento "operativo" dell'uomo. Il termine, introdotto nel linguaggio filosofico da Aristotele, è generalmente usato come sinonimo di "**MORALE**".

Conglobando il tutto in un'unica istituzione pratica, che nel nostro caso è la **CONFRATERNITA**, analizziamo i suoi compiti nel campo dell' "*ethos*", implicito nella "**Civiltà del Convivio**".

I TRE MOMENTI ESSENZIALI della vita associativa

L'UMANA PSICOLOGIA: perché Ci si muove in un libero associazionismo di "volontaril" imparando le leggi, scritte e non virgola che lo regolano punto è la scienza che studia il comportamento ed i processi mentali dell'uomo e dell'animale; Per riflesso virgola e la conoscenza dell'anima umana studiata e sfruttata nel suo intimo. Tanti sono gli individui, tante e diverse l'una dall'altra le psicologie. Che in una società possono anche assembrarsi in valori eguali ode qui in modo da rendere il gruppo unitario. Il che permette di essere governato. E quindi funzionare punto.

L'APPRENDIMENTO: è la base che sostiene le tre fasi essenziali

di un convivio: "conoscere" il vino: "conoscere" il cibo, "conoscere" le relazioni che tra essi intercorrono.

La DISTENSIONE: Poiché il convivio un incontro tra esseri pensanti diventa motivo di dialogo virgola di serenità virgola di amicizia. Cioè di "**distensione**".

Vengono poi altri **TRE MOMENTI** che richiedono la partecipazione di **TRE VIRTÙ FONDAMENTALI**:

UMILTÀ: l'enogastronomia è quella, diciamo, "scienza" in cui 2+2 può fare TRE od anche CINQUE. Pertanto, pontificare in merito è presuntuosa e sciocco punto perché c'è sempre, da qualche parte del mondo, qualcosa di diverso e di contrario.

SINCERITÀ: le ambiguità, sia in cantina che in cucina, nel rapporto tra esseri pensanti, alla resa dei conti si rivelano sempre un danno dell'insincero. Non sostenere mai cose non vere soltanto per salvarsi da una tua momentanea ignoranza in merito all'oggetto di discussione punto si dice che il diavolo ha pronti le pentole; ma non i coperchi. Sacrosanta verità. prima o poi la verità emerge.

AMICIZIA: senza questa virgola e qui siamo tutti d'accordo, la confraternita non funziona.

Vogliamo ancora indicare altre **QUATTRO FASI ETICHE**, che definiamo di "supporto".

La COMUNICAZIONE: il culto del dialogare, sia tra commensali, sia tra Confratelli vicini o lontani (c'è il telefono, internet, la posta elettronica, ecc...), onde tenere vivi i rapporti allacciati durante una conviviale od un incontro celebrativo o casuale, è una tra le vie più battute per incontrare l'*AMICIZIA*. E qui entra in campo la parte che precede ogni banchetto: l'assegnazione dei posti a tavola. Compito delicatissimo che sta nel fatto di conoscere in anticipo la psicologia dei vari commensali. Un esempio che ricorre abbastanza sovente: non mettere mai un invitato eloquente tra due commensali di poche parole; si crea, con ciò, un angolo di disagio. La Confraternita è comunicazione.

ne. E la "tavola" anche. Cerchiamo di valorizzarle.

Il MOVIMENTO: è il "moto", l'"andare fuori casa" per incontrare persone o Sodalizi in un Raduno o Convegno. Movimento che permette di rinsaldare il vincolo di amicizia già contratto in precedenza. Favorisce la conoscenza, incentiva la comunicazione, è padre dell'amicizia.

L'ASSISTENZA: aiutare il Confratello in difficoltà. Rientra nell'etica di ogni comunità. Perché non anche nella nostra? Un piccolo esempio: il Confratello si muove per andare in qualche parte del nostro mondo. Può aver bisogno di improvvisa assistenza. Se interpellata, la Confraternita più vicina può dargli conforto ed aiuto nei modi che più le sono di costume. È un piccolo grande omaggio all'AMICIZIA.

La *BENEFICIENZA.* Come abbiamo visto nei capitoli iniziali di questa pubblicazione, la beneficenza, era dovere essenziale delle "Confraternite" medievali. Oggi molti Sodalizi si impegnano nell'altrui bisogno; od anche per restauri dell'arte, sia antica che moderna.

Noi diciamo: non vogliamo sapere come, dove, a chi e quanto; ma **beneficenza oggi...**



ASSEMBLEA GENERALE ORDINARIA DEI CIRCOLI F.I.C.E.

CONVOCAZIONE

In base a quanto deliberato dal CONSIGLIO NAZIONALE L'ASSEMBLEA GENERALE ORDINARIA dei CIRCOLI F.I.C.E. è convocata in VERONA, presso presso l'**SHG Hotel Verona**, in Via Unità d'Italia, 346 nella giornata.

**DOMENICA
23 FEBBRAIO 2020**

Alle ore **7,00** in **PRIMA CONVOCAZIONE**, valida se presenti almeno la metà più uno degli aventi diritto a voto. Ed alle ore **10,00**, stessa località e sede assembleare, in **SECONDA CONVOCAZIONE**, valida a tutti gli effetti qualunque sia il numero dei presenti aventi diritto a voto.

ALL' ORDINE DEL GIORNO:

- 0) NOMINA Presidente di assemblea;
- 1) RELAZIONE morale del Presidente;
- 2) RELAZIONE ECONOMICA del Tesoriere;
- 3) RELAZIONE Presidente Collegio dei Revisori dei Conti;
- 4) APPROVAZIONE BILANCIO Consuntivo 2019;
- 5) APPROVAZIONE BILANCIO Preventivo 2020;
- 6) RELAZIONE Presidente il Collegio dei Probiviri;
- 7) XXXVIII° RADUNO NAZIONALE Modena – Presentazione;
- 8) VARIE ed eventuali.

AVENTI DIRITTO DI PAROLA E DI VOTO.

hanno diritto di parola e di voto i LEGALI RAPPRESENTANTI (Presidenti, Gran Maestri, Priori, Castaldi, ecc. ...) dei Sodalizi FICE senza DELEGA in quanto già indicati nell'elenco delle Confraternite vi-

sibile presso la Commissione Verifica Poteri. Qualora questi siano sostituiti da altri associati, questi devono essere muniti di DELEGA scritta, rilasciata dalla segreteria del Circolo di appartenenza. Tali DELEGHE vanno consegnate, ENTRO le ORE 10,00, alla COMMISSIONE VERIFICA POTERI, che accerterà il diritto di parola e di voto. Consegnando i relativi.

DELEGHE:

ai sensi dell'art. 8 dello STATUTO FEDERALE, ogni PRESIDENTE o DELEGATO, oltre alla propria, può presentare una SECONDA DELEGA scritta, rilasciata da un altro Circolo FICE impedito ad essere presente.

COMMISSIONE VERIFICA POTERI:

è installata all'INGRESSO del locale assembleare. E' composta da DUE MEMBRI. Ha il compito di verificare le DELEGHE. Può riscuotere le eventuali quote di ADESIONE alla FICE da parte dei Sodalizi non ancora aderenti, ma che intendono partecipare ai la-

vori assembleari con diritto di parola e di voto. A fine lavori, stilerà un VERBALE che verrà letto in Assemblea.

POSSONO PARTECIPARE

ALL'ASSEMBLEA:

tutti i Circoli che hanno versato la quota associativa 2019. Nonché quei Sodalizi che regoleranno detta quota di € 100,00 prima dell'inizio dei lavori assembleari, versandola alla Commissione Verifica Poteri ed i nuovi Circoli che hanno versato la quota FICE 2019 nonché i nuovi Circoli che già si sono iscritti nel 2020. (Sono inclusi nell'elenco in visione presso la Commissione Verifica Poteri).

Il Presidente, i Membri del Consiglio Nazionale, i Membri degli Organi Collegiali, hanno diritto di PAROLA ma non di VOTO. A meno che non siano DELEGATI di un Sodalizio FICE.

L'Assemblea è SOVRANA. Decide, pertanto, in piena autonomia, su tutto quanto concerne i lavori as-



sembleari. Nomina un Presidente di Assemblea, che la dirige. Ed un SEGRETARIO di Assemblea, che stilerà il relativo verbale.

VOTAZIONI:

UN solo voto per DELEGA. Pertanto ogni Sodalizio disporrà, al massimo, di DUE voti. Le delibere assembleari vengono approvate a MAGGIORANZA: cioè quella data dal conteggio dei Sodalizi aventi diritto a voto PRESENTI in aula: più le DELEGHE loro affidate. In caso di parità si ricorrerà al BALLOTTAGGIO.

ORARI DI MASSIMA:

Ore 10/10,30: Lavori Commissione Verifica Poteri.

Ore 10,30/13,30: Lavori assembleari.

Ore 13,30/15,00: Pausa. Colazione di lavoro.

Ore 15,00

LOGISTICA

COLAZIONE ALL'ARRIVO:

si fa, come sempre in passato, presso il BAR dell'Hotel. Basterà dire "ASSEMBLEA FICE". La colazione è offerta dalla Federazione.

COLAZIONE DI LAVORO:

avrà luogo presso il Ristorante dell'SHG Hotel Verona. Quota: **30,00** Euro pro capite. La PRENOTAZIONE E'OBBLIGATORIA. Non lo è per chi vorrà fare colazione altrove.

PRENOTAZIONE COLAZIONE DI LAVORO:

La prenotazione deve avvenire il giorno dell'assemblea prima dell'inizio della stessa. Sono ammesse le persone di famiglia o eventuali accompagnatori: senza diritto di parola e di voto.

Chi desidera pernottare presso l' SHG Hotel Verona può contattare direttamente l'hotel per la prenotazione.

COME SI GIUNGE all' SHG HOTEL VERONA:

Via Unità d'Italia 346 – 37132 VERONA – Tel. 045.8952501.

Per chi arriva in **TRENO**: Taxi (dalla Stazione FS sono circa 5 Km.). Oppure BUS (di fronte alla Stazione FS c'è la biglietteria; chie-

dere il numero del BUS, perché la Domenica tale numero – che nei giorni feriali è 11 – viene cambiato. Scendere al CAPOLINEA che è a circa 150 metri dall'SGH Hotel VERONA, nella via parallela.

Per chi arriva in MACCHINA:

uscita autostradale di VERONA EST. Prendere la direzione VERONA. L' SHG Hotel Verona è sulla sinistra, dopo circa 2 Km. . E' facil-

mente individuabile per il grande parcheggio e l'annesso distributore AGIP.

Ringraziamo per l'attenzione.

Verona, 25 gennaio 2020

IL PRESIDENTE

Marco Porzio

SI ALLEGANO ALLA PRESENTE CONVOCAZIONE:

1. BILANCIO consuntivo 2019
2. BILANCIO preventivo 2020
3. Statuto vigente
4. Regolamento attuativo vigente



RELAZIONE MORALE DEL PRESIDENTE

Carissimi confratelli,

come sono solito fare ogni fine anno mi sembra doveroso condividere con tutti voi gli importanti risultati ottenuti dalla nostra Federazione in questo anno appena concluso senza però mai fermarsi a quello che si è fatto ma restando sempre proiettati su cosa si dovrà fare in futuro per migliorare sempre più la nostra attività.

Il 2019 è stato un anno davvero pieno di soddisfazioni e di tante iniziative che man mano si sono realizzate con mia grandissima soddisfazione.

Il primo obiettivo per cui abbiamo lavorato intensamente io e tutti i miei collaboratori (consiglieri nazionali, componenti collegio revisori dei conti, componenti collegio probiviri e tutte le persone che di volta in volta nelle varie iniziative ci hanno dato una mano) è stato quello di migliorare la nostra immagine e di cercare di far capire anche all'esterno del nostro mondo l'importanza culturale e sociale della nostra attività. Per fare questo il primo aspetto fondamentale su cui ci siamo soffermati, continuando un lungo percorso già iniziato negli scorsi anni e che dovrà continuare anche in futuro, è stato quello di organizzare sempre meglio la co-

municazione tra la Federazione e i Circoli associati, di migliorare l'immagine stessa della Federazione potenziando l'utilizzo della nostra rivista e dotando la Federazione di nuovi strumenti più incisivi.

Per fare ciò abbiamo deciso di dare forma a quanto promesso riuscendo ad avere un'ottima visibilità.

Importanti in tal senso sono stati la realizzazione in primis del nuovo gonfalone e delle brochure che ci hanno permesso di farci conoscere in molti ambienti.

Fondamentali sono anche i nuovi collari sociali che sostituiscono i precedenti che non rappresentavano più nessun ruolo all'interno della Fice, che abbiamo deciso di fare diversi per i vari ruoli assunti (presidente, consiglieri nazionali, probiviri, revisori dei conti, delegati) in modo tale da rappresentare al meglio la Fice e di essere facilmente riconosciuti da tutti e che abbiamo consegnato in prestito d'uso alle persone che rappresentano tali ruoli nel mandato in corso e che dovranno essere restituiti alla fine per essere consegnati ogni volta a chi rappresenta quell'incarico nella Fice.

Grande ruolo hanno avuto anche i nuovi pins e i nuovi loghi ricamati che abbiamo distribuito a tutte le confraternite regolarmente iscrit-

te (n° 2 kit ciascuna) e che molti confratelli hanno preso e ritengo che sia importante che più confratelli possibile abbiano il logo ricamato sul mantello in modo da far notare sempre più il senso di appartenenza alla nostra Federazione.

Non ultimo fondamentale è stata la realizzazione del libro "QUI STARETE BENISSIMO ricette e storie delle confraternite enogastronomiche italiane" interamente dedicato alla Fice e alle confraternite iscritte, a cui io in qualità di Presidente Fice ho collaborato; questo ci ha permesso di essere citati in numerosi articoli su quotidiani nazionali e di poter essere presenti in alcune trasmissioni televisive di primaria importanza su Rai, Mediaset e Tv2000 e ci ha creato molti contatti con giornalisti che potranno aiutarci in futuro a presentarci.

Abbiamo continuato a cercare di operare affinché tutti i circoli d'Italia si sentissero rappresentati senza fare distinzione di provenienza e cercando di essere presenti il più possibile agli eventi organizzati durante l'anno dai circoli associati in tutte le regioni italiane.

Nei vari eventi ho potuto notare una sempre crescente partecipazione alle attività promosse dalla



Fice (raduni nazionali in primis) a testimonianza che il percorso intrapreso va nella giusta direzione. A tal proposito sono molto orgoglioso di comunicarvi che anche in quest'ultimo anno, seguendo una tendenza molto positiva già iniziata negli scorsi anni, molti circoli si sono uniti alla nostra famiglia e precisamente 7 circoli a rappresentanza di Piemonte (2 circoli), Veneto (2 circoli), Emilia-Romagna (1 circoli), Lombardia (1 circoli) e in questo primo inizio di 2020 già altre 3 confraternite si sono aggiunte alla nostra Federazione oltre a molti contatti che dovrebbero realizzarsi nei prossimi mesi a cui spero di dare il benvenuto il prima possibile.

Questo è un grande attestato di fiducia nell'operato mio e dei miei collaboratori che mi spinge ad impegnarmi sempre più per cercare nel limite delle risorse a disposizione e delle mie capacità di migliorare la nostra attività.

Un altro aspetto importante che ho sempre ben tenuto in risalto è quello di una spesa molto attenta delle nostre risorse a disposizione; a tal proposito, come si evince nel bilancio consuntivo inviato, sono riuscito, grazie anche al grande lavoro di tutti i collaboratori, a realizzare i progetti che ci eravamo proposti riuscendo ad avere anche un avanzo di bilancio significativo anche in questo ultimo anno e quindi avremo a disposizione risorse per meglio operare e per poter organizzare iniziative che nel corso del tempo si deciderà di intraprendere.

Ho, assieme a tutto il consiglio, deciso di tenere sempre inalterata la quota sociale di € 100,00 per venire incontro ai momenti economici attuali ricordando a tutti però l'importanza di ricevere tale quota al più presto e comunque non oltre il 30 aprile come da indicazione del nostro statuto, per permettermi di pianificare al meglio l'attività secondo le disponibilità economiche a disposizione.

Un altro strumento fondamentale è rappresentato dalla nostra rivista "NUOVA ENOFICE"; la sua diffusione infatti è in continua

espansione e sono sicuro che, con l'aiuto di tutti voi, possa sempre di più essere uno strumento importante per farci conoscere.

Come avete potuto notare, continuando nel processo di miglioramento promesso, dalla seconda metà dello scorso anno abbiamo modificato la nostra rivista assieme al nuovo direttore responsabile Milla Prandelli inserendo una nuova veste grafica per farla diventare un importante mezzo di divulgazione del nostro operato. L'obiettivo che ci siamo dati è quello di implementare gli articoli culturali e gli approfondimenti in modo da utilizzarla per contatti con altre realtà nazionali ed internazionali e sono certo che grazie al vostro apporto fondamentale saremo in grado di pubblicare e diffondere molte notizie riguardanti l'enogastronomia in generale, dare sempre più spazio e risalto ai vostri eventi e permettervi di pubblicare anche iniziative culturali svolte nei vostri territori.

Sono molto orgoglioso inoltre che il portale internet della nostra Federazione www.confraternitefice.it continui ad essere uno strumento molto importante e consultato; ho notato a tal proposito che sono sempre di più i circoli che pubblicano interessanti articoli culturali e mi auspico che sempre di più in futuro vogliate condividere la cultura enogastronomica e non del vostro territorio con tutto il resto dell'Italia e non solo.

Inoltre sono sempre di più i contatti che ricevo telefonicamente o via mail da appassionati che consultando il sito mi hanno detto di essere interessati a costituire nuovi circoli o ad affiliare alla nostra federazione quelli già esistenti non ancora facenti parte della F.I.C.E.

Un ultimo ringraziamento va alla Confraternita dla Tripa di Moncalieri (Torino) che nel 2019 ha organizzato il Raduno Nazionale; ritengo che i grandi sforzi miei e della confraternita organizzatrice siano stati davvero ripagati dalla massiccia presenza e dalla grande riuscita della manifestazione.

Li ringrazio soprattutto perché hanno voluto condividere con me

e tutto il direttivo il nuovo approccio utilizzato per la realizzazione dei Raduni Nazionali facendoli diventare sempre più il momento centrale dell'attività della F.I.C.E. come era già successo negli ultimi anni e come sono sicuro sarà il Raduno 2020 a cura del AED – Associazione Esperti Degustatori Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. che avrà poi spazio per la presentazione ufficiale dell'evento.

A tal proposito penso che il raduno annuale debba essere visto da tutti noi come un momento indispensabile nella vita dei nostri circoli premiando gli sforzi organizzativi con una massiccia presenza a fronte di un programma che ci permetta di trascorrere alcuni giorni in giro per la nostra amata Italia in fratellanza con spunti culturali ed enogastronomici importanti e soprattutto come un momento di confronto tra tutti noi.

A presto

Marco Porzio
Presidente FICE



BILANCIO CONSUNTIVO ANNO 2019 – F.I.C.E.

	ENTRATE	USCITE
Quote associative 2018	100,00	
Quote associative 2019	11000,00	
Quote associative 2020	1500,00	
Contributo confraternite	1995,00	
Spese marca bollo		16,00
Spese bancarie		200,02
Spese cancelleria		121,66
Spese rappresentanza		6966,58
Spese servizi internet		1458,41
Contributo raduno nazionale		1200,00
Emolumento addetto stampa e realizzazione giornale Cavallet		1000,00
Emolumento addetto stampa e realizzazione giornale Basile		1000,00
<hr/>		
TOTALI	14595,00	11962,67
Avanzo di gestione		2632,33
TOTALI A PAREGGIO	14595,00	14595,00
RIEPILOGO :	SALDO ATTIVO AL 31/12/2018	11063,18
	ENTRATE 2019	14595,00
	USCITE 2019	11962,67
Saldo attivo al 31 /12 / 2019		13695,51
IL PRESIDENTE Marco Porzio	IL TESORIERE Angelo Sussetto	IL PRESIDENTE COLLEGIO REVISORI DEI CONTI Fabio Bona

RIEPILOGO RENDICONTO ECONOMICO ANNO 2019 F.I.C.E.

	BANCA	CASSA	totale
liquidità 01/01/2019	€ 10.034,20	€ 1.028,98	€ 11.063,18
entrate 2019	€ 13.100,00	€ 4.595,00	€ 17.695,00
uscite 2019	-€ 10.497,59	-€ 4.565,08	-€ 15.062,67
liquidità 31/12/2019	€ 12.636,61	€ 1.058,90	€ 13.695,51

BILANCIO PREVENTIVO ANNO 2020 F.I.C.E.

	ENTRATE	USCITE
FONDO CASSA 31.12.2019	13.695,51	
QUOTE FICE: 120 X 100,00	12.000,00	
EMOLUMENTO ADDETTO STAMPA E EDIZIONE RIVISTA "NUOVA ENOFICE"		2.500,00
RADUNO NAZIONALE FICE 2020		1.200,00
SPESE X CLOUD E CONTRATTO ASSISTENZA SOFTWARE (CLOUD € 90,00/MESE – CONTRATTO ASSISTENZA SOFTWARE € 50,00/MESE)		1.700,00
DOMINIO INTERNET www.confraternitefice.it		100,00
MATERIALE PUBBLICITARIO E GADGET		4.000,00
SPESE POSTALI E CANCELLERIA		500,00
SPESE BANCARIE		250,00
SPESE ASSEMBLEA		500,00
SPESE VARIE ED IMPREVISTE		14.900,00
Conguaglio a PAREGGIO		45,51
TOTALI	25.695,51	25.695,51

Verona. 25 gennaio 2020

IL PRESIDENTE
Marco Porzio

RELAZIONE DELL'ORGANO DI CONTROLLO CONTABILE AL BILANCIO DI ESERCIZIO 2019

Signori Associati, abbiamo ricevuto dal Consiglio Direttivo il bilancio di esercizio 2019.

Il documento è stato da noi verificato per riscontrarne la rispondenza alle scritture contabili e la correttezza delle classificazioni nei conti di riferimento.

L'organo di controllo ritiene di aver raccolto le informazioni necessarie e sufficienti per poter riferire all'Assemblea dei Soci sulla correttezza amministrativa e contabile e sulla corrispondenza dei dati esposti con la relativa documentazione delle attività svolte.

Nel merito si evidenzia un forte aumento alla voce "spese di rappresentanza" che risulta pari a € 6.966,58:

Il dato non deve trarre in inganno, a questa voce infatti sono imputati numerose spese e acquisti

quali, ad esempio, affitto sala e coffe break per assemblea annuale, nuovi collari, targhe e pergamene, spese tipografiche per depliant illustrativi, toppe, ecc., parte della somma, € 1.995, è stata recuperata alla voce in entrata "Contributo Confraternite"

Il tesoriere è comunque in grado di soddisfare le eventuali specifiche richieste.

Ancora una volta si evidenziano pagamenti di quote associative che dovrebbero essere iscritte ad esercizi precedenti o successivi, ciò non è possibile essendo il nostro criterio contabile per cassa, pertanto l'invito è, onde evitare conseguente confusione, che la quota annuale sia regolata nell'anno di riferimento, possibilmente tramite bonifico affinché ne rimanga traccia.

L'avanzo di gestione di € 2.632.33,

sommato all'attivo dell'anno precedente, evidenzia un risultato finale pari a € 13.695,51 che costituisce una solida base per le future attività.

In conclusione il Collegio dei revisori ha svolto il proprio compito di vigilanza sulla correttezza contabile delle attività svolte dall'associazione come richiesto dallo statuto e ritiene che il bilancio sia stato redatto con chiarezza e rappresenti la situazione economica e finanziaria nel suo complessivo andamento nell'anno 2019.

Verona, 23 Febbraio 2020

Il Collegio dei Revisori

Fabio Bona – Presidente
Romano Lison – Componente
Giuseppe De Nadai – Componente

RELAZIONE PROBIVIRI F.I.C.E. A RIFERIMENTO ANNO 2019

Per una migliore e diretta conoscenza delle attività svolte dal direttivo per la programmazione e gestione dell'anno amministrativo 2019, il collegio dei probiviri come gli altri organi della federazione e delle commissioni sono sempre stati invitati a partecipare alle sue riunioni.

Lo stato in essere di persistenti e apprezzabili rapporti sociali tra federazione e sodalizi per l'anno 2019 non ha fatto insorgere alcun tipo di vertenza.

Zavaglia Giorgio – Presidente
Capre Riccardo – Componente
Pantaleo Cosimo – Componente



VERBALE ASSEMBLEA GENERALE

SHG Hotel Catullo - Verona - Domenica 23 febbraio 2020

Alle ore 11:00 viene dato inizio ai lavori

Sono presenti n° 23 confraternite più 18 deleghe, per un Totale di n° 41 sodalizi rappresentati.

Il presidente F.I.C.E., Marco Porzio, saluta e porge il benvenuto ai presenti, ringraziando per la partecipazione.

Costatato che la prima convocazione alle ore 07:00 è andata deserta, dichiara valida l'Assemblea nella seconda convocazione.

PUNTO 0:

Nomina del Presidente di Assemblea e del Segretario

Il presidente Fice propone di nominare a Presidente dell'Assemblea il sig. Francesco Danesin della Confraternita Dogale della Marca ed a Segretario dell'Assemblea il sig. Massimo De Micheli dell'Accademia italiana della costina, che provvederà a redigere il verbale dei lavori.

L'Assemblea approva ad unanimità.

Il Sig. Danesin prende posto e ringrazia per la fiducia accordata, procede alla disamina dell'Ordine del giorno inviato a tutti gli iscritti ed a disposizione di tutti dandone lettura.

Ribadisce nel dettaglio le varie norme valide per l'Assemblea e conferma i numeri relativi alle confraternite presenti più le deleghe.

Espletate queste doverose formalità si inizia.

PUNTO 1:

Relazione morale del Presidente. Il sig. Marco Porzio procede alla lettura della relazione morale (vedi allegato)

Viene sottolineato durante la lettura che l'anno 2019 appena trascorso è stato pieno di soddisfazioni e di tante iniziative. A tal

proposito fondamentale è stata la sempre crescente collaborazione con tutti i circoli associati per aver ottenuto un'ottima visibilità.

Viene ricordata inoltre la nuova veste della nostra rivista "NUOVA ENOFICE" che dovrà diventare a breve un importante mezzo di promozione della nostra attività.

Da sottolineare gli impegni portati a termine, la realizzazione del nuovo gonfalone, delle brochure, dei nuovi pins e blasoni in stoffa ricamati.

Fondamentali sono stati inoltre i nuovi collari sociali che abbiamo deciso di farli diversi, per i vari ruoli assunti.

Non ultimo viene ricordato che grande è stato l'impegno da parte della Federazione per portare a termine la realizzazione del libro "QUI STARETE BENISSIMO". Grazie a questo progetto editoriale il Presidente assieme ad altri confratelli, è stato portavoce della F.I.C.E. in trasmissioni televisive

su Rai, Mediaset e TV 2000 e contatti con giornalisti sul territorio nazionale.

Il Presidente dell'Assemblea dà la parola per eventuali interventi.

Nessuno

Viene messa ai voti la relazione che viene approvata ad unanimità per alzata di mano.

Per controprova: Voti 0 contrari. Voti 0 astenuti.

PUNTO 2:

Relazione economica del Tesoriere

Prende la parola il Tesoriere Fice sig. Angelo Sussetto della Confraternita del Sambajon e dij Noaset, dando lettura del rendiconto economico dalla gestione dell'esercizio 2019 (vedi allegato) evidenziando che il saldo attivo al 31/12/2019 è di € 13.695,51. Il Presidente Fice, sig. Marco Porzio, invita il tesoriere a fornire dettagli del resoconto appena illustrato.



Vengono quindi elencate nel dettaglio le varie voci che concorrono a formare le cifre esposte nel bilancio consuntivo.

Il sig. Danesin chiede se ci sono interventi in merito.

Nessuno

Viene messa ai voti la relazione che viene approvata ad unanimità per alzata di mano.

Per controprova: Voti 0 contrari.
Voti 0 astenuti.

PUNTO 3:

Relazione Presidente del Collegio dei Revisori dei Conti

Prende la parola il Presidente del Collegio dei Revisori dei Conti sig. Fabio Bona della Confraternita del formaggio Piave che da lettura della relazione predisposta in riferimento al bilancio consuntivo al 31/12/2019 con la quale si evidenzia la correttezza del bilancio presentato. (vedi allegato)

Nessun intervento

Viene messa ai voti la relazione che viene approvata ad unanimità per alzata di mano.

Per controprova: Voti 0 contrari.
Voti 0 astenuti.

Il Presidente dell'Assemblea propone di passare alla lettura del bilancio preventivo 2020

PUNTO 4-5:

Approvazione bilancio consuntivo 2019 e preventivo 2020

Il Presidente Fice Marco Porzio dà lettura del bilancio preventivo relativo all'anno 2020 (vedi allegato), dando spiegazioni che riguardano le varie voci che compongono tale bilancio.

Viene messa ai voti la relazione che viene approvata ad unanimità per alzata di mano.

Per controprova: Voti 0 contrari.
Voti 0 astenuti.

Viene messa ai voti la relazione che viene approvata ad unanimità per alzata di mano.

Per controprova: Voti 0 contrari.
Voti 0 astenuti.

PUNTO 6:

Relazione del Presidente del Collegio dei Proviviri.

Prende la parola il Presidente del Collegio dei Proviviri sig. Giorgio

Zavaglia del Circolo Enogastronomico della Rovere che da lettura della relazione predisposta (vedi allegato).

A questo punto il Presidente dell'Assemblea riassume brevemente quanto è stato detto, sottolineando un pensiero positivo al fatto che all'interno di una federazione eterogenea dal punto di vista geografico, non siano sorto durante l'anno nessun tipo di contenzioso. Questo è un segno evidente di condivisione degli obiettivi e che Marco Porzio sta gestendo in modo corretto e coerente il Direttivo della FICE portando a termine tutti gli impegni presi.

Viene messa ai voti la relazione che viene approvata ad unanimità per alzata di mano.

Per controprova: Voti 0 contrari.
Voti 0 astenuti.

PUNTO 7:

XXXIX° Raduno Nazionale Fice - Presentazione.

Prima di procedere alla presentazione del raduno organizzato da A.E.D. a Modena, il presidente FICE prende la parola per alcune dichiarazioni in merito.

Innanzitutto, comunica che l'evento ha dovuto essere posticipato di 15 gg e si terrà dal 15 al 18 ottobre, questo a causa di concomitanze con altre manifestazioni nel territorio, che ci impedivano di mantenere gli equilibri economici.

Informa inoltre che il programma è da considerarsi di massima in quanto ci sono ancora una serie di dettagli da definire tra la Federazione e la Confraternita che organizza: oggi ci sarà ora una presentazione sul programma dei 4 giorni del raduno nazionale ma non verrà consegnato nessun tipo di documento ufficiale per evitare confusione prima del programma definitivo. Sottolinea inoltre, che il programma, seppur di massima, per quanto riguarda l'aspetto economico che viene indicato è definitivo.

Infine, prima di dare la parola alla confraternita organizzatrice, comunica che sarà suo compito dare comunicati ufficiali tramite e-mail una volta definito il tutto.

Viene invitato il presidente della confraternita Associazione Esperti Degustatori Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (A.E.D.), Mario Gambigliani che espone il programma del 39° Raduno Nazionale, proiettando delle slide e mostrando gli itinerari che si percorreranno durante la permanenza a Modena.

A questo punto ci sono diverse richieste di intervento per suggerimenti.

Interviene il Sig. Gianni Terzi, Confraternita del Cotechino magro, che suggerisce di non fare iniziative intense che impegnano gli invitati dalle ore 7:00 fino alle ore 2:00 di notte senza pause durante la giornata.

La Signora Rozzen Cancilla, Enohobby Club Confraternita Panormita, propone di fare una pausa pomeridiana dalle ore 14:00 alle ore 16:30 pensando che la maggior parte degli invitati sono over settanta.

Il Sig. Mario Santagiuliana, Circolo Enologico Leonicensi Colli Berici chiede che venga comunicato ai ristoratori di ridurre i tempi tra una portata all'altra in quanto non è possibile che diano 5 portate in 5 ore.

Viene messa ai voti la relazione che viene approvata ad unanimità per alzata di mano.

Per controprova: Voti 0 contrari.
Voti 0 astenuti.

PUNTO 8:

Varie ed eventuali.

Il Presidente dell'assemblea chiedere ai presenti in aula se vi sono eventuali interventi.

Interviene per primo il Presidente F.I.C.E. che vuole dare delle comunicazioni inerenti alla Federazione e proporre argomenti per confrontarsi con l'assemblea.

8.1 Il presidente Fice Marco Porzio comunica a tutti che nel corso dell'anno la Commissione tecnico federale ha lavorato alla realizzazione di un documento che contiene alcuni consigli per organizzare i singoli convivi e che ne verrà data comunicazione nel prossimo numero della rivista NUOVA ENOFICE e poi inviato a tutte le confraternite via mail.

8.2 Il presidente Fice Marco Porzio comunica che ha deciso di realizzare, a partire dall'iscrizione per l'anno 2020, un attestato di iscrizione F.I.C.E. che verrà inviato a tutte le confraternite iscritte via mail a conferma dell'avvenuta iscrizione andando incontro alle richieste pervenute da molte confraternite.

8.3 Il presidente Fice Marco Porzio comunica che si è pensato di modificare la numerazione della rivista NUOVA ENOFICE che fino ad ora risultava falsata rispetto all'anno di riferimento

(il sesto ed ultimo numero dell'anno veniva realizzato e distribuito a febbraio dell'anno successivo) per farla coincidere con l'anno corrente.

Per sistemare questa situazione, quest'anno si vuole realizzare un numero aggiuntivo interamente dedicato alla nostra Federazione e a tutti noi.

8.4 Il presidente Fice Marco Porzio comunica le modalità di utilizzo del logo Fice da parte delle Confraternite aderenti in modo

da chiarire a tutti la situazione ed evitare spiacevoli problematiche. Solo le confraternite regolarmente iscritte alla Fice possono usare il logo; queste senza ulteriore richiesta al Presidente Fice possono utilizzarlo sulla propria carta intestata, su manifesti di eventi organizzati e su tutto quanto serve per farsi conoscere se organizzano in proprio le iniziative.

Nel caso in cui si organizzassero eventi assieme ad altre confraternite o associazioni, che non sono iscritte alla Fice, si deve contattare il Presidente che, di volta in volta, analizzata la situazione, può dare o meno l'autorizzazione all'uso del logo.

Tutte le confraternite o associazioni che non hanno mai fatto parte di Fice o che non hanno più onorato la quota associativa non iscrivendosi più alla nostra Federazione, non possono usare il nostro logo se non dopo autorizzazione specifica da parte del Presidente Fice per il singolo evento per cui viene richiesto.

8.5 Il presidente Fice Marco Porzio comunica la situazione legata

alla Normativa del 3° settore facendo la premessa che la FICE è un'associazione che non ha altri introiti ad esclusione delle quote associative e dei contributi volontari da parte dei soci e pertanto non è tenuta da normativa ad ulteriori adempimenti.

Per quanto riguarda la situazione delle singole Confraternite associate comunica invece di non poter dare pareri in merito in quanto gli statuti e le organizzazioni singole sono tutte molto diversificate e pertanto suggerisce a tutti di rivolgersi ai consulenti specializzati.

8.6 Il presidente Fice Marco Porzio comunica l'adesione da parte della nostra Federazione a 2 progetti, dopo la presentazione e l'approvazione da parte del Consiglio Direttivo che ne ha deliberato il patrocinio gratuito.

Si tratta del progetto "Cultura Donna Parma 2020" legato alla città di Parma dove vi saranno delle manifestazioni che porteranno a conoscenza tramite le confraternite delle tradizioni enogastronomiche nazionali e



il nostro compito sarà quello di valorizzare il territorio e spiegare che le tradizioni e i piatti tipici risultano anche più salutaris per tutti noi.

Il secondo progetto a cui abbiamo dato il nostro patrocinio” New FARMERS. The CAP and the challenges of European agriculture” è giunto alla sua 5° edizione e collaboreremo per l’edizione 2020. In particolare, la nostra federazione darà il proprio sostegno alla quinta edizione del progetto attraverso una collaborazione per la parte inerente alla diffusione del progetto, rendendoci disponibili a far conoscere le finalità dello stesso e le storie virtuose di imprenditoria legata alla sostenibilità agricola e agro-alimentare e il ruolo che i circoli enogastronomici svolgono in tutto il territorio nazionale. Per questo potremo condividere gli output del progetto attraverso i nostri media come sito, newsletter, momenti informativi di vario genere. Oltre a questo, vi sarà la possibilità di partecipare come singola Confraternita a questi eventi.

8.7 Il Presidente Marco Porzio decide infine di affrontare il rapporto fra la F.I.C.E. e la C.E.U.C.O., argomento che da anni si trascina, cercando di fare chiarezza e spiegare a tutte le Confraternite iscritte alla nostra federazione in modo chiaro e oggettivo come stanno le cose.

Essendo presenti in sala il vicepreside nte C.E.U.C.O il Sig. Alessandro Salarolo (Presidente anche della Confraternita Veronese del Boncuciar regolarmente iscritta alla Fice) accompagnato dal Sig. Leopoldo Ramponi (Presidente anche della Confraternita del Lesso e della Peara regolarmente iscritta alla Fice) che si stanno occupando dell’organizzazione di un evento in Italia e precisamente a Verona nell’anno 2021 per conto di C.E.U.C.O., il Presidente FICE fa presente che ritiene opportuno approfondire e chiarire l’argomento.

Marco Porzio (Presidente Fice) Premette nel suo intervento che vuole spiegare questa situazione in quanto nel mese di marzo

2021 a Verona vi sarà un evento Ceuco e non vuole che pettegolezzi e voci scorrette mettano a repentaglio la serietà che la Fice si è costruita negli ultimi anni grazie al grande lavoro suo, di tutto il direttivo e di tutte quelle persone che hanno voluto dare una mano. Inoltre, spiega come sia doveroso e corretto portare a conoscenza di tutte le confraternite alcuni fatti accaduti in passato e pertanto vuole spiegare la situazione in modo più possibilmente oggettivo, senza propri commenti in questo intervento riservandosi di rispondere eventualmente in seguito ad appunti che possano essere proposti dai presenti.

La Fice nella sua assemblea nazionale di 6 anni fa ha votato la sua uscita dalla Ceuco e pertanto da quel periodo le 2 associazioni non collaborano più, e ci sono stati anche degli strascichi tra alcuni componenti delle stesse che hanno portato a malumori e commenti sgraditi da entrambe le parti.

Da quando sono presidente ho sempre auspicato un incontro per chiarire la situazione e per vedere se ci fossero nuovamente le basi per una futura collaborazione o, in subordine, ad almeno un confronto per evitare spiacevoli commenti da entrambe le parti e mi sono sempre reso disponibile ad un incontro. A tal proposito ringrazio le persone che in questi anni hanno cercato di creare questo confronto tra le associazioni.

In riferimento a questo evento Ceuco del marzo 2021 ho molto apprezzato l’invito di un confronto che mi è arrivato da Alessandro Salarolo e Leopoldo Ramponi, che sono qui presenti in sala, e vi comunico che vi è stato un incontro a Verona prima di Natale al quale ho partecipato accompagnato dal Consigliere nazionale Renato Paini.. In quell’incontro, molto cordiale a livello personale da parte di tutti, dopo un lungo confronto eravamo rimasti d’accordo che, per poter riallacciare i rapporti a qualunque livello si voglia, sarebbe stato fondamentale un incontro tra Carlos Martin Cosme (Presidente Ceuco) e Marco Porzio

(Presidente Fice) accompagnati da chi si vuole, entro lo scorso gennaio e comunque prima della nostra assemblea odierna. Avevo informato che in quest’occasione avrei portato questo argomento alla vostra attenzione in quanto ritengo che una non corretta gestione di questo evento e con voci sotterranee, magari non veritiere, si possa andare incontro a un grave danno d’immagine per entrambe le associazioni e mettere a repentaglio il duro lavoro di questi anni. Purtroppo, ho dovuto constatare che fino ad oggi non sono mai stato contattato e quindi non vi è stato nessun incontro e non per nostra mancata disponibilità .

A seguito di questi fatti quindi ora una direttiva da parte della Fice a tutte le confraternite associate riguardo l’eventuale partecipazione a questo evento del marzo 2021.

Facendo la premessa che ogni confraternita è libera di fare ciò che vuole e di partecipare a ogni evento e che la nostra federazione non ha potere di veto ne lo vuole esercitare, mi sembra doveroso e corretto indicare alle confraternite italiane iscritte alla Fice e non alla Ceuco (ovviamente dalle confraternite iscritte ad entrambe le associazioni mi aspetto la partecipazione) di non partecipare a tale evento in quanto mi sembrerebbe assurdo partecipare ad un qualcosa organizzato da qualcuno che non gradisce la nostra presenza.

Per chiarezza il Presidente dell’Assemblea Danesin, alla fine della comunicazione del presidente Fice Marco Porzio e prima di dare la parola per eventuali interventi da parte delle confraternite presenti, riassume il tutto facendo notare come quanto comunicato sia frutto di un lavoro concordato da Marco Porzio con tutto il Consiglio direttivo Fice e che sia molto corretto presentare all’assemblea in modo chiaro e oggettivo l’intera vicenda e che sia corretto ed opportuno che chi voglia intervenire su questo argomento lo faccia in questa sede.

Il Presidente dell’Assemblea da ora parola per gli interventi:



Leopoldo Ramponi (Confraternita del Lesso e della Peara)

Nel suo intervento dice che non ritiene democratico quanto detto dal presidente sulla linea presa dalla Fice di non partecipare all'evento Europeo perdendo una grande occasione come Italia. Continua dicendo che si potrebbe partecipare facendo poi la voce grossa come confraternite italiane che sono molto numerose nelle future elezioni di Ceuco per poter contare sempre più con un percorso ovviamente democratico e corretto. Infine, conclude il suo intervento auspicando che le confraternite italiane siano lasciate libere di partecipare dato che sono io che organizzo.

Cosimo Pantaleo (Helicensis Fabula)

Chiede conferma al Presidente Fice se nel caso dovesse partecipare all'evento Ceuco del marzo 2021 in che veste deve partecipare e precisamente se a rappresentanza della propria confraternita o se a titolo personale come aveva inteso.

Alessandro Salarolo (Presiden-

te Confraternita veronese del Boncuciar e Vicepresidente Ceuco per L'Italia)

Inizia il suo intervento ringraziando Marco Porzio per la spiegazione e confermando l'incontro avuto con lui lo scorso dicembre. Dice di aver spiegato a Marco che sono 6 anni che Ceuco aspetta un contatto perché la Ceuco non ha mai eliminato la Fice ma è stata quest'ultima che ha fatto un'assemblea con votazione non all'unanimità per staccarsi da Ceuco, come correttamente indicato da Marco Porzio nel suo intervento precedente. Riporta inoltre come Luciano Righi (presidente della Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina) in occasione di quella Assemblea avesse proposto che Fice rimanesse in Ceuco in modo da poter portare avanti le proprie battaglie dall'interno. Inoltre, spiega come l'Italia fosse l'unico paese rappresentato in Ceuco con ben 3 soci fondatori e quindi con grande possibilità di combattere per portare avanti le proprie idee.

Ha poi spiegato nel suo intervento come a suo dire ci siano stati in

Fice fatti gravi e che quindi Fice per poter rientrare in Ceuco deve prima di tutto rifare un'assemblea nella quale proporre questo rientro votato dai soci. Sottolinea ancora come doveva prima partire da Fice qualcosa per poter realizzare questo riavvicinamento. Infine, dice che non sono mancati comunque diversi incontri tra Carlos Martin Cosme (Presidente Ceuco) e Marco Porzio (Presidente Fice) e non solo uno come indicato da Marco.

Interviene il presidente dell'assemblea Danesin per ricordare ai presenti l'Art.5 dello statuto FICE che prevede che il Consiglio Nazionale possa cancellare dal Registro dei soci quei sodalizi che aderiscano ad "Associazioni nazionali o internazionali ritenute ufficialmente non compatibili con le finalità e l'etica della FICE".- Modalità questa mai esercitata dalla FICE, come confermato anche dal presidente Marco Porzio, a testimonianza della libertà lasciata ai soci nell'aderire individualmente alla Ceuco. Inoltre, Danesin ricorda a Salarolo che, come previsto nell'articolo 7 dello statuto, anche un singolo

circolo, può proporre la convocazione di un'assemblea purchè la richiesta sia sostenuta da almeno i 4 decimi dei Sodalizi aderenti.

Marco Porzio (Presidente Fice) risposta ai precedenti interventi

Il presidente Fice risponde alle affermazioni di Leopoldo Ramponi specificando che come già detto in precedenza si sono lasciate libere le Confraternite di partecipare all'evento ma che la Fice stessa ritiene comunque non opportuno che la partecipazione avvenga a nome e per conto della confraternita italiana iscritta alla Fice, a meno che si sia anche soci di Ceuco.

Inoltre per rispondere ad Alessandro Salarolo fa presente che non corrisponde al vero che ci siano stati diversi contatti con Carlos Martin Cosme (Presidente Ceuco) come detto ma solo in un'occasione c'è stato un incontro avvenuto nel corso di un capitolo della Venerabile Confraternita del Bacalà di Sandrigo ma non era ovviamente la sede opportuna dove confrontarsi diffusamente su tutte queste vicende passate e ribadisce che ci sono diversi confratelli di diverse confraternite che sono al corrente di ciò e che lo possono confermare.

Alessandro Salarolo (Presidente Confraternita veronese del Boncuiar e Vicepresidente Ceuco per L'Italia) per risposta al presidente Fice

Salarolo ribatte dicendo che quando è stato fatto il distacco da parte di Fice 6 anni fa, il presidente di allora Mario Santagiuliana (presente in sala) ha scritto cose molto molto gravi sul conto del presidente Ceuco Carlos Martin Cosme e pertanto se la Fice, nella persona dell'attuale presidente, non prende le distanze per iscritto da questo con una dichiarazione in cui si dice che il precedente presidente abbia rilasciato delle dichiarazioni secondo Ceuco non appropriate, non ci può essere un dialogo.

Marco Porzio (Presidente Fice) risposta a Salarolo

Prende la parola il presidente Fice ricordando che l'operato della fe-

derazione, qualunque essa sia, si valuta dall'operato dell'attuale presidente e consiglio direttivo e pertanto ritiene di essersi sempre comportato correttamente e di aver più volte auspicato un chiarimento per il bene di tutti senza andare a rivangare il passato nel quale entrambe le parti avrebbero cose da addebitare all'altra associazione. Continua dicendo che ritiene inaccettabile che un'associazione, qualunque essa sia, debba fare dichiarazioni come quelle richieste per avere un possibile dialogo.

Ricorda infine che in nessun tipo di associazione sia mai successo di uno scritto di tale genere a meno di responsabilità dirette e gravi mancanze da parte di un presidente e un direttivo e che comunque sarebbero state, già ben prima d'ora, opportunamente evidenziate e segnalate agli organi statutari preposti ed in sede Assembleare; a tal proposito afferma anche che, se non sempre d'accordo con il predecessore Mario Santagiuliana, ritiene l'operato dello stesso corretto, trasparente e in alcun modo censurabile.

Renato Pains (Confraternita bresciana della Grappa, Vini e Antichi Sapori)

Prende a questo punto la parola per ricordare che in occasione dell'incontro a Verona di Dicembre scorso dove era presente, come prima ricordato, mai vi era stata tale richiesta da parte di Salarolo; inoltre, nonostante ripetute richieste, non ci era stato possibile avere o anche solo consultare lo statuto attuale di Ceuco, cosa ritenuta grave e non comprensibile, e che infine era stato promesso da Salarolo un suo interessamento forte per organizzare un incontro con Carlos Martin Cosme da parte del presidente Fice.

Mario Santagiuliana (Presidente del Circolo Enologico Leonico Colli Berici)

Prende la parola anche perché chiamato in causa direttamente essendo il presidente Fice alla data dei fatti citati di 6 anni orsono e comincia a spiegare tutta la storia della Ceuco a partire

dall'anno 2007 data di fondazione di tale associazione.

A questo punto durante il suo intervento alle ore 12.25 Alessandro Salarolo e Leopoldo Ramponi abbandonano l'aula senza ascoltare quanto aveva da ribattere e provocando il suo disappunto.

Il Sig.Santagiuliana viene invitato dal presidente di Assemblea, vista l'ora e la specificità dell'argomento, a non dilungarsi troppo nel riepilogo storico della vicenda e a cercare di fare una sintesi, senza personalizzare la situazione.

Santagiuliana per finire espone la sintesi del suo pensiero dicendo che Alessandro Salarolo si è messo contro la Fice in quanto non ha informato immediatamente il presidente dell'organizzazione di un evento Ceuco sul suolo italiano. Conclude affermando che se un confratello della confraternita che lui presiede dovesse partecipare all'evento Ceuco sicuramente sarebbe da lui espulso dal loro circolo.

Marco Porzio (Presidente Fice) risposta a tutta l'assemblea

A questo punto, dopo aver ascoltato l'intervento di Santagiuliana, interviene Marco Porzio per puntualizzare alcuni punti.

Innanzitutto, onde fare chiarezza e non avere spiacevoli malintesi, viene indicato a tutti che solo il presidente stesso e il direttivo possono parlare in nome e per conto della Fice mentre tutti gli altri confratelli parlano solo a titolo personale e quindi senza nessun ruolo nella federazione. Infine, si impegna davanti a tutti a vigilare sulla situazione e ad operare nello stretto ambito dello statuto e del regolamento attuativo vigente e comunica che allo stato attuale nessuna mancanza è stata fatta da alcuno ma si dice pronto ad intervenire, ovviamente sempre secondo gli statuti, qualora in futuro vi possano essere comportamenti non rispettosi delle nostre regole.

Luciano Righi (Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina)

Prende la parola e rivolge innanzi-

zitutto il proprio apprezzamento per la relazione e il coraggio che ha avuto il presidente Fice Marco Porzio. Ricorda che nella propria saggezza ha fatto benissimo a portare tale questione nell'ordine del giorno odierno seppur nelle varie ed eventuali. Afferma che la vicenda è stata trattata da Marco Porzio con molta signorilità e con proposte ampiamente condivisibili e sagge.

Conferma, inoltre, che in quell'assemblea di 6 anni fa era presente e che in quella occasione si erano lasciate libere le singole confraternite iscritte a Fice di poter iscriversi anche a Ceuco e così è stato per la confraternita che presiede.

Informa inoltre che, dall'alto della propria esperienza democratica, si è prestato in più occasioni per cercare di trovare la possibilità di un chiarimento tra le parti anche se non ha mai ricoperto nessun ruolo direttivo in nessuna delle 2 associazioni, cercando anche di coinvolgere persone con ruoli diretti nella Ceuco, quali il vicepresidente Alessandro Salarolo e il consigliere Enzo Merz. Afferma però di essersi reso conto già dall'anno scorso dell'impossibilità. Ricorda inoltre di aver sconsigliato a Carlos Martin Cosme e Alessandro Salarolo di procedere con l'organizzazione di tale evento Ceuco in Italia per opportunità e per non rischiare di far precipitare i rapporti senza esito.

Per concludere si rammarica per il mancato incontro tra i presidenti Carlos e Marco e ricorda come l'orientamento dato dal Presidente Porzio sia non solo corretto ma molto saggio, lasciando libertà alle confraternite iscritte sia a Fice che a Ceuco di partecipare a tale evento aspettandosi anche la loro logica presenza ma ovviamente aspettandosi la non partecipazione da parte delle altre confraternite italiane iscritte alla Fice.

Alessandro Aldrighetti (Delegato dello SNODAR)

Nel suo intervento si augura che questa questione prima o poi possa vedere la fine nell'interesse di tutti. Rimarca la correttezza e le linee guida date dal nostro presidente Marco Porzio e si di-



spiace che il vicepresidente Ceuco per l'Italia abbia abbandonato l'aula anzitempo senza sentire i vari punti di vista. Afferma infine che ovviamente anche la confraternita che lui rappresenta ha deciso di non partecipare e che se qualche suo confratello vorrà essere presente lo dovrà fare a solo titolo personale senza poter rappresentare in alcun modo lo Snodar.

8.8: Vengono infine ricordati i prossimi raduni nazionali e precisamente:

Anno 2021: organizzazione a cura dell'Accademia dei Cjarsons di Forni Avoltri (Udine)

Anno 2022: organizzazione a cura della Confraternita della Frittola

Calabrese - La Quadara di San Fili (Cosenza)

Per i prossimi anni si accettano candidature.

Sono le 12:40 quando il presidente dell'assemblea, pensando di interpretare il pensiero delle Confraternite, rivolge un plauso al sig. Marco Porzio, Presidente F.I.C.E., per l'impegno e la serietà finora dimostrato nell'adempimento del suo incarico.

Segue l'applauso di tutta l'assemblea.

Un doveroso ringraziamento a tutti gli intervenuti.

Alle ore 12:50 viene dichiarata chiusa l'assemblea.

F.I.C.E. – FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI

HANNO PARLATO DI NOI



Il 2019 è stato l'anno di una svolta molto importante per la nostra Federazione perché la costante attività federale e territoriale è stata notata e portata alla ribalta nazionale sia da testate giornalistiche importanti che da trasmissioni televisive, culturali e di divulgazione.

È stata una svolta importante perché, per poter continuare la nostra opera di tutela del patrimonio enogastronomico locale, farsi scoprire e ottenere rispetto da parte degli organi di stampa è un passo fondamentale che ci dà la possibilità di fare un salto di qualità.

Ancora troppi cosiddetti esperti, addetti ai lavori, ci considerano solamente dei "mangiaccioni", pensano che il nostro unico scopo sia quello goliardico del buon mangiare e del buon bere.

Finalmente siamo riusciti a trasmettere il nostro messaggio, i nostri veri scopi, e speriamo di poter continuare a farlo.

Poter parlare a un pubblico vasto attraverso la vetrina di importanti trasmissioni televisive, radiofoniche e articoli su testate giornalistiche ci permette di diffondere la vera natura delle nostre Confraternite che risiede nella tutela e nel mantenimento delle tantissime tradizioni territoriali italiane. Patrimonio infinito che non può e non deve essere protetto e promosso solo dai produttori e dei consorzi di tutela.

E proprio qui si inserisce il nostro obiettivo, il nostro contributo.

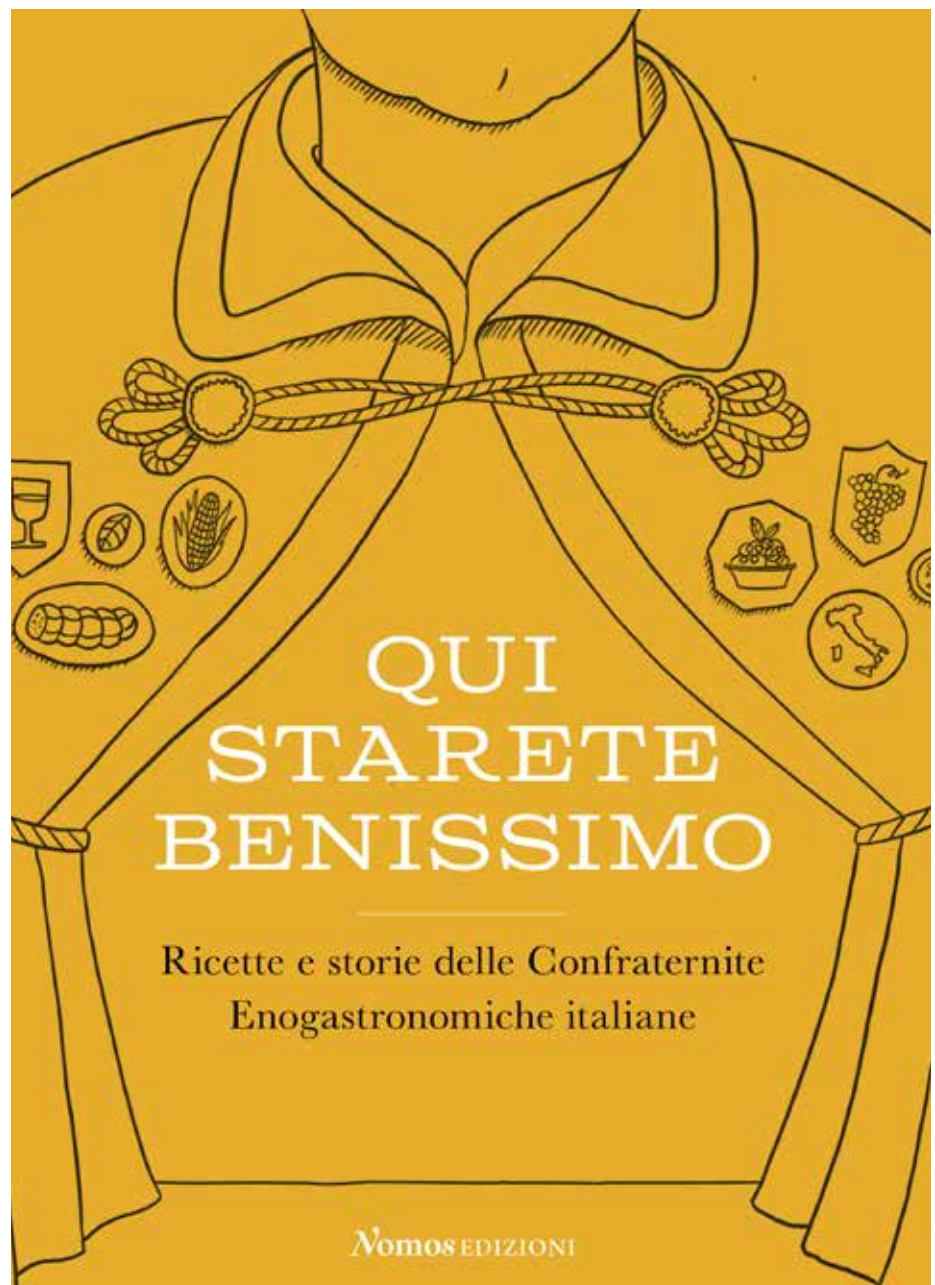
Se riusciremo a far comprendere a un pubblico sempre più vasto che la nostra opera è senza lucro, senza secondi fini, ma totalmente indirizzata a valorizzare e a promuovere l'infinità di prodotti e ricette che i nostri territori custodiscono da secoli, saremo veramente ca-

pacati di spiegare il nostro amore per l'enogastronomia soprattutto italiana, ma non solo.

In questo caso potremo far comprendere che la nostra convivialità, la gioia del mangiare e bere insieme per conoscere e condividere le nostre passioni, non sono fini a sé stesse.

A questo scopo abbiamo fortemente voluto la pubblicazione del libro "QUI STARETE BENISSIMO – Ricette e storie delle Confraternite Enogastronomiche Italiane" affinché potesse essere uno strumento di divulgazione moderno e ampiamente descrittivo della nostra attuale realtà.

Marco Porzio



- La Prealpina 09/11/2019 -

TRASMISSIONI TELEVISIVE:

- "SIAMO NOI" – TV2000 – 6.02.2020
 - "I SOLITI IGNOTI" - RAI 1
- Diverse puntate
- "LA VITA IN DIRETTA"
- RAI 1 – 17.04.2019

GIORNALI:

- libriamociblog.it, 18.11.2019
- Il Giornale, 18.11.2019
- La Repubblica, 15.11.2019
- La Prealpina, 09.11.2019
- La Prealpina, 08.11.2019
- Oltre – La Prealpina, 07.11.2019
- Eva Cucina, novembre.2019
- Il Messaggero, 10.10.2019
- Gambero Rosso, ottobre.2019

TRASMISSIONI RADIOFONICHE:

- Rai Radio 1 – Il pescatore di perle, 09.11.2019
- TG2 – EatParade, 08.11.2019
- Incontri d'autore, Rai Radio 1, 4.11.2019
- RETE 55 TG, 04.11.2019

«Se fino a tre anni fa - osserva il coordinatore di Bac, Gianfranco Bottini - quel rapporto poteva essere una semplice opportunità, oggi potrebbe essere una necessità. Se ciò è vero, diventa necessario fissare le regole di questa collaborazione»

compiano un salto di qualità in termini di coordinamento e maggior conoscenza reciproca: «Una spinta verso il civismo c'è, si sente nell'aria ma deve trovare una propria identità, un senso di appartenenza, un punto di coagulo». E se è vero «è rete che L'incont poredatto na" Fran essere il p se 2 del ci

Ecco chi difende le tradizioni culinarie

Assaggiare per credere. Può capitare che di ritorno da un pellegrinaggio ad Orta San Giulio s'azzoppi l'asino e che, non avendo di che mangiare, s'accantoni l'affetto per l'animale e lo si faccia a fette, lo si cuoci fino a sazietà e ci si trovi benissimo, al punto da restare lì per il resto della vita. Così pare sia sorto il paese di Borgomanero, che da Busto dista quanto il tapulon dai bruscitti: sempre di affettato si tratta, ma questo è manzo e guai a confonderlo con l'asino. Capita anche che un marinaio vicentino naufraghi in un'isola ai confini dell'Artico e che per sostentarsi scopra il piacere di un pesce di quei mari che grazie a lui diventerà il principale ingrediente del baccalà alla vicentina e di altri piatti tipici locali. Oppure, e qui c'è da tenersi forte, capita anche che un Savoia accordasse a quelli di Bra il permesso eccezionale di fare la salsiccia con la carne di vitello, perché anche gli ebrei, la cui comunità era ben numerosa, ne potessero banchettare con giovialità. La stessa che accomuna 140 confraternite enogastronomiche disseminate lungo lo Stivale. Alcune sono state raccolte e raccontate, illustrate e accompagnate dalla ricetta che tramandano o da quella più consigliata per il prodotto che tutelano, nel libro "Qui starete benissimo" edito da Nomos e presentato alla Famiglia Bustocca, con la partecipazione del Magistero dei Bruscitti che logicamente ha trovato spazio nel volume di un bel giallo zafferano. L'idea ha iniziato a bollire ad una cena tra Edoardo Toia, figlio di Luigi, compianto regù di Bustocca e Magistero, con Marco Porzio presidente della federazione nazionale confraternite, nonché di quella del gorgonzola di Cameri, sapientemente serviti nel suo ristorante di Malnate dallo chef Sergio Barzetti: «Le confraternite non sono circoli chiusi ed esclusivi. Collari, mantelli, intronazioni e altri cerimoniali non sono che retaggi dei tempi in cui le confraternite si formavano per la cura del corpo e dell'anima», ha spiegato Toia (intervistato da Maria Sorbi) senza bisogno di specificare che entrambe passano volentieri per lo stomaco, a patto che venga trattato come si deve.

Carlo Colombo
© RIPRODUZIONE RISERVATA



- La Prealpina -

me. Qualcuno deve assolutamente fare qualcosa per bloccare la paura, altrimenti prima o poi accadrà qualcosa di irreparabile. La prima cosa da fare è ripristinare il lampione, ma poi aspettiamo dei provvedimenti radicali su tutta la viabilità del piazzale». Un problema che conosce bene anche il fiorista Colombo, che ha il negozio proprio a un metro dal passaggio pedonale e la cui vetrina venne sfondata tempo fa da una macchina.

Marco Linari
© RIPRODUZIONE RISERVATA

za, lampade fioche e coperte dalla vegetazioni, così come impianti tanto vecchi da rendere introvabili i ricambi: questo è il contesto ormai raccontato tante volte e al centro dei casi di Sacconago e di piazzale De Gasperi, ma anche di decine di altri che vengono sollevati in ogni occasione. A tutta questa serie infinita di giustificate lagnanze, il Comune di Busto è inserito in un bando di gara europeo che è in attesa di assegnazione a una delle due società che hanno presentato un'offerta. Così, se non ci saranno intoppi burocratici o ricorsi (incognita mai da escludere quando di mezzo ci sono bandi pubblici) bisognerà aver pazienza almeno un centinaio di giorni prima di veder concretizzare la sospirata svolta.

«Il colosso - ha detto il primo cittadino - la ditta della gara dovrebbe ovunque la sostituendo lampioni non si ma anche dotati delle più moderne». Se entro un anno i quasi punti luce cittadini saranno rifatti in toto. E le oggi in buona parte r adesso, invece, è crisi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Busto racconta segreti (e ricette) delle confraternite




(ma.li.) - Un mese fa, a Moncalieri, i cultori di 52 confraternite italiane erano tutti radunati con i loro mantelli, celebrando le tradizioni a tavola. E lì, nel gruppo, non potevano mancare i rappresentanti del Magistero dei Bruscitti del presidente Antonio Colombo. Oggi, invece, i riflettori si accendono su Busto: alle 18, nella sede della Famiglia Bustocca di via Fratelli d'Italia 7, verrà presentato il volume che racconta tutte le esperienze italiane del genere. E quelle pagine non solo parlano della realtà cittadina e della ricetta che essa conserva e tramanda, ma sono state scritte dal bustocco Edoardo Toia ed editate da una casa editrice eccellente della città, la Nomos. Per non farsi mancare nulla, l'autore illustrerà i contenuti del libro "Qui starete benissimo", dialogando con Maria Sorbi, giornalista de *Il Giornale* e anche lei di Busto, con la presenza di Marco Porzio, presidente della Federazione italiana circoli enogastronomici.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La recensione
"Brave ragazze",
il nuovo film
di Michela
Andreozzi
Alò a pag. 25



Viaggi
Genova, aprono
al pubblico
i sontuosi
Palazzi dei Rolli
Orlando a pag. 22

Il Palazzo
Spinola
di Pellicceria
a Genova
A destra,
la Deneuve
nel film



Cinema
In "Le verità"
Deneuve
è una madre
matrigna
Cabona a pag. 25

MACRO
www.ilmessaggero.it
macro@ilmessaggero.it

Letteratura Gusto Ambiente Società Cinema Viaggi Architettura Teatro
Arte Moda Tecnologia Musica Scienza Archeologia Televisione Salute

Esce oggi il libro di Edoardo Toia, "Qui starete benissimo", sul mondo delle congregazioni tradizionali italiane che esaltano le particolarità del territorio, dalla nocciola piemontese alle frittelle calabresi. Una realtà che tramanda antiche sapienze



IL FENOMENO

Io - non so voi - sono stato intronato (ad honorem) già tre o quattro volte, bardato una prima volta con un tabarro nero con l'interno color rosa porcello; giallo canarino in un'altra occasione; addirittura con tanto di coltellaccio a guisa di spada un'altra volta ancora. Sono stato ammesso con tutti gli onori del caso in ristrettissimi consessi dai riti misteriosi, però sicuramente meno segreti di quelli delle logge massoniche. Sembrava di trovarsi sul set di *Benvenuti al Sud* quando Claudio Bisio nelle nebbie della Pianura Padana fa scoprire al Gran Maestro del Gorgonzola (interpretato dal bravissimo Teo Celio) la Zizzona di Battipaglia, succosa mozzarella da cinque chili.

PASSIONE

Anch'io, armato non di compasso e matita ma di forchetta e cucchiaino, ho condiviso il desco con professionisti e nobili, nullafacenti e docenti universitari, gente anziana e, a sorpresa, tanti giovani. Persone diversissime tra loro, accomunate da una passione smodata per il cibo e la sua storia, che fanno vivere la tradizione delle confraternite. Nate originariamente come società di mutuo soccorso - dal latino cum (con) e frater (fratello) - oggi il loro benemerito impegno è quello di trasmettere sapere antichi legati all'enogastronomia e alla cultura e tradizioni dei territori.

Marco Porzio - ingegnere, nella vita di tutti i giorni a capo di una

Le succulente confraternite del buon cibo

fonderia di metalli - è il presidente della Fice, la federazione di confraternite, arcisodalizi e accademie dei ghottoni. «Contrariamente alle leggi della vita sociale, che venivano imposte in famiglia, parrocchia o comunità, le confraternite - racconta - hanno storicamente dei legami liberi, suscettibili di rispondere, nelle diverse epoche, alle esigenze e alle inquietudini specifiche dei fedeli. Sono delle famiglie artificiali dove tutti i membri sono uniti da una volontaria fraternità». Oggi i fedeli praticano la religione - senza essere blasfemi, chiamiamola *mission*, all'americana - del buon cibo. Il loro credo sono le ricette codificate del Salam d'la duja e del fighin novarese, del culatello supremo e dei bigoli al torcio veneti. Sono 53 le associazioni censite nel primo atlante *Qui starete benissimo* che arriva og-

BENVENUTI AL SUD
Claudio Bisio di fronte all'imponente Zizzona di bufala di Battipaglia nel film di Luca Miniero del 2010



EDOARDO TOIA
Qui starete benissimo. Ricette e storie delle confraternite enogastronomiche italiane
NOMOS EDIZIONI
192 pagine
19,90 euro

gi in libreria (Nomos edizioni, 19,90 euro, 191 pagine) con la storia di ognuna e la ricetta del piatto tipico (sempre molto popolare, non certo da chef stellati). Un viaggio da Nord a Sud che esalta in Veneto i bigoli con le sarde e la sopa coada (piccione), in Puglia i pampascioni e non solo le orecchiette, le frittelle in Calabria, lo stoccafisso ad Ancona e via via godendo di gnocchi fritti e bolliti misti, di formaggi puzzolenti e introvabili altre squisitezze. «Un mondo - spiega il curatore Edoardo Toia - che nell'immaginario comune è fatto di mantelli, riti e ricette segrete ma che oltre alla suggestiva coreografia di antica conoscenza del territorio e della pratica culinaria». È un piccolo scrigno gastronomico di ingredienti e specialità da tutta Italia.

RITUALI

«Tra mantelli, paludamenti, riti di intronizzazione, giuramenti di fedeltà e prove da superare per diventare "confratello", ogni confraternita - racconta

I gruppi



Il baccalà

Lo scettro dalla forma ittica del priore della Venerabile Confraternita del Baccalà alla Vicentina



LO SPACCATO

La guida - ricettario e storia dei sodalizi - ci dà uno spaccato per tanti versi inedito del Paese, ricchissimo anche di tanta sana autoironia.

Le lumache

La Consociazione "Helicensis fabula" di Borgo San Dalmazzo (Cuneo) si dedica alle lumache



La nocciola

«No a Satana, sì alla nocciola». La Littizzetto dinanzi alla Confraternita della Nocciola di Langa



Spalla cruda

L'Arcisodalizio della spalla cruda suprema (Parma) ha premiato la chef romana Cristina Bowerman

Toia - ha fatto proprie alcune regole stilando degli statuti, depositato dal notaio le ricette originali, mantenendole vive».

In verità la tavola dei comandamenti (più di dieci) non è neanche immutabile. «Abbiamo il dovere - scrive in introduzione il cuoco televisivo de *La Prova del cuoco* Sergio Barzetti - di trasmettere ricordi e tradizioni, senza dimenticarci l'apertura al nuovo, al diverso, all'altro che giunge, atteso o inatteso, e che può sorprenderci con nuovi sapori». Le contaminazioni sono un valore aggiunto nell'arte culinaria. «Sono convinto - scrive Toia - che la tradizione vada continuamente aggiornata, perché se la si interpreta letteralmente e in modo intransigente non si riuscirà a trasmetterla». Del resto «solo chi conosce bene le proprie origini è pronto a girare il mondo con la mente e il cuore aperti verso usanze e culture diverse».

Tra storia e leggenda si scoprono così le origini di alcune confraternite durante le esplorazioni dei nuovi continenti o che molti manicaretti sono cucinati oggi proprio come cento e cento anni fa. Ogni associazione è diretta da un gran maestro, un gran priore o un gran casaro; i confratelli sono intronizzati con una cerimonia solenne quando giurano fedeltà alle tradizioni. Alla Confraternita del Gorgonzola di Cameri la frase di rito è: «sì saggio come questo sale, candido come questo latte, equilibrato come questo gorgonzola». Alla Venerabile Confraternita di Vicenza ci si impegna a «difendere e diffondere in Italia e nel mondo l'antica ricetta del Baccalà alla Vicentina». L'attrice Luciana Littizzetto alla domanda del Gran Maestro della Confraternita della Nocciola di Langa ha prontamente risposto: «Sì lo voglio, dico no a satana, dico sì alla nocciola», salvo subito aggiungere di sentirsi come «quando ho fatto la Cresima». Ancora in Piemonte, a Chivasso, non è chiaro se il giuramento è un impegnativo obiettivo da assecondare o una frase speranza. «Quelli che mangeranno uova con le nocciole, rallegreranno sempre le donne», recita l'aspirante confratello del Sanbajon (lo zabaione, appunto).

Carlo Ottaviano
© RIPRODUZIONE RISERVATA

TRA GLI AFFILIATI DEL GORGONZOLA DI CAMERI LA FRASE DI RITO È «SÌ SAGGIO COME IL SALE, CANDIDO COME IL LATTE»

Scoprire i mestieri di Natale insegnando sul Dondolo

La chiacchia italiana... Le chiacchie italiane un'aggiunta... Scoprire i mestieri di Natale insegnando sul Dondolo



IL RACCONTO DI UN CIBO

I golosi custodi della tradizione

Storie e ricette delle Confraternite gastronomiche italiane che tra ridi, canti e un po' di follata sono un presidio di sapori e di memoria del territorio.

Non c'è stato un momento... I golosi custodi della tradizione... Storie e ricette delle Confraternite gastronomiche italiane che tra ridi, canti e un po' di follata sono un presidio di sapori e di memoria del territorio.

Tronto: Confraternita della vite e del vino



Soragna (PR): Artisanato per la ricerca del Castello supremo



Brescia: Confraternita dello spiedo tradizionale bresciano



Stony: Par amore dell'arte Giovanni divenne un fiore

Sonno (VC): Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina



Guarano (CN): Confraternita del Bullito e della Pera Madernassa



Torreggione (PG): Compagnia dei vignaioli e dei tavernieri



Alicio (LE): Confraternita del Pomposcione salentino



San Fò (CS): Confraternita della frittata calabrese - La Quadara



Cosentino (VA): Accademia Italiana della Cucina



Frosinone: Enobobby Club Confraternita Panemita



Soriano (FR): Bock, birre caramellate al sapore d'autunno



IL TAPULON DI BORGOMANERO

Quando una città nasce grazie allo stufato d'asinio

I borghesi dell'epoca... Il Tapulon di Borgomanero... Quando una città nasce grazie allo stufato d'asinio.

IL GORGONZOLA DI CAMERI

Quelle venature magiche celebrate anche dal cinema

Il Gorgonzola di Cameri... Quelle venature magiche celebrate anche dal cinema.

I BRUSCITI DI BUSTO ARSIZIO

La carne cuoce lentamente mentre le donne lavorano

I Bruscati di Busto Arsizio... La carne cuoce lentamente mentre le donne lavorano.

BUONGUSTAI D'ITALIA

Alcune tra le maggiori confraternite gastronomiche

- Confraternita del Bepi al torcò (Genova, Liguria)
- Confraternita del capocollo (Matera, Basilicata)
- Confraternita del gorgonzola (Cameri, Lombardia)
- Accademia della costata (Cameri, Lombardia)
- Congregazione dei radici e vegliati (Cassano, Sicilia)
- Mastriero dei brusciti (Cameri, Lombardia)
- Confraternita del Capocollo (Matera, Basilicata)
- Confraternita dei Nostalgici del Tabac di San Antonio Abate (Cassano, Sicilia)
- Confraternita panemita (Frosinone, Lazio)
- Confraternita della lupata sciolta (Todi, Umbria)
- Cavalieri del rivolo e del fieni (Mantova, Lombardia)
- Confraternita del pomposcione salentino (Alicio, Puglia)
- Venerabile confraternita del bacalà (Sonno, Piemonte)
- Confraternita della frittata calabrese (San Fò, Calabria)
- Associazione esperti department di asino saluberrimo (Sivigliano, Sicilia)
- Confraternita del Bullito e della pera madernassa (Guarano, Piemonte)
- Confraternita Asina del corallo (Torre, Sicilia)
- Accademia italiana del olivetto (Torre, Sicilia)
- Associazione per la ricerca del castoreo supremo (Torre, Sicilia)
- Accademia della castagna bianca (Matera, Basilicata)
- Accademia della stoccafisso (Ugento, Puglia)
- Confraternita del grasso (Torre, Sicilia)

Fratelli di tavola: gli inflessibili custodi dei sapori antichi

Più di cento gli «orini» in Italia. Tutti con un obiettivo: mantenere vive le ricette della cucina del passato. Negli statuti riti solenni e titoli onorifici: cerimonie e tradizioni a metà strada tra storia e golfarvita.

LA SALSICIA DI BRA

L'insaccato di vitello nato per la comunità ebraica

La Salsiccia di Bra... L'insaccato di vitello nato per la comunità ebraica.

LA RITTOLELLA DI SAN FILI

Il ritto della quadara riscopre il bello dell'attesa

La Rittolella di San Fili... Il ritto della quadara riscopre il bello dell'attesa.

IL CAPOCOLLO TARANTINO

I soci del capocollo incoronati durante la festa del Grugno

Il Capocollo Tarantino... I soci del capocollo incoronati durante la festa del Grugno.

1 da Gustare

di Veronica Derlu

A Somma Lombardo

L'Accademia della Costina

Fra le confraternite, in provincia di Varese, c'è anche l'Accademia Italiana della Costina di Coarezza di Somma Lombardo. La sua specialità è la costina di maiale cucinata alla griglia, un piatto semplice, popolare, legato alla cultura e alle tradizioni della campagna lombarda. Il territorio bagnato dal Ticino è un prezioso scrigno di ricette e specialità tipiche ancora servite, ma spesso tramandate solo oralmente. L'impegno di rivalutare la cucina del territorio spinge l'Accademia a cercare tra vecchie carte e memorie per selezionare le preparazioni della tavola locale.



Il bustocco
Edoardo Toia è l'autore di «Qui starete benissimo»

In Piemonte

I segreti della Salsiccia di Bra

La Confraternita della Salsiccia di Bra nasce per tutelare uno dei prodotti più famosi del Roero in Piemonte. È un insaccato con una peculiarità che la rende unica: è la sola salsiccia italiana autorizzata a essere prodotta con la carne di vitello anziché di suino. La tradizione vuole che sia nata nella prima metà dell'Ottocento, quando il sovrano del Regno di Sardegna, Carlo Alberto, autorizzò la sua preparazione per soddisfare la comunità ebraica di Cherasco che non avrebbe mai potuto consumare la salsiccia per i precetti religiosi. Oggi fra i soci c'è anche Renato Pozzetto.



I piatti con la loro preparazione e storia, sono il cibo dell'anima



La presentazione del libro
Il libro di Edoardo Toia (Nomos Edizioni) sarà presentato venerdì 8 novembre alla Famiglia Bustocca a Busto Arsizio

Gli antichi custodi della tradizione culinaria

Confraternite

Peccaminosi, hanno il gusto della giovinezza. A volte dell'infanzia che guarda all'età matura. Sono cibi unici che vanno ben oltre la tradizione, diventando pietanze dell'anima. È la poesia racchiusa in un piatto di bruscitti. In un baccalà alla vicentina, nella cassata siciliana. La tradizione culinaria è una religione laica che si fonda sulla magia dei cibi che, grazie alla loro storia e liturgia della preparazione, sono elevati a nutrimento dell'anima. «Perché ci portano dritti alle nostre radici, ai ricordi e alla infanzia», spiega Edoardo Toia autore di *Qui starete benissimo* (Nomos Edizioni) che sarà presentato l'8 novembre alla Famiglia Bustocca a Busto Arsizio. Il bustocco che fa parte del Magistero dei Brusciotti ha racchiuso in 190 pagine storia, bellezza e tradizioni culinarie tutelate dalle confraternite partendo dalla sua esperienza personale. Non si tratta né di massoneria, né di confraternite ecclesiastiche che sono disciplinate anche dal diritto canonico. È molto più semplice, come spiega Marco Pozzo, presidente della Federazione italiana circoli enogastronomia: «Le confraternite gastronomiche nascono con il preciso obiettivo di diffondere e valorizzare la conoscenza delle componenti del gusto gastronomico e tradizionale italiano negli aspetti tecnici, storici, di costume e di folklore. Promuovono e sostengono quelle iniziative a carattere nazionale o internazionale che meglio interpretano l'italica gastronomia e vitivinicoltura». Studiate da accademici, storici e antropologi, le confraternite sono definite dal sociologo Gabriel Le Bras nel 1941 come raggruppamenti volontari nati per soddisfare i più «necessari» bisogni del corpo e dell'anima». Per Toia uno degli aspetti più divertenti è legato all'abbigliamento: «Si indossano mantelli particolari, chiamati paludamenti. Un retaggio storico che arriva dall'epoca dei Comuni. A capo di ciascuna confraternita c'è un gran maestro, un gran priore o un gran cassaro, i confratelli sono intronizzati, cioè entrano a far parte del sodalizio durante il capitolo con cerimonia solenne in seguito al superamento di una prova o dopo aver pronunciato un giuramento di fedeltà alla confraternita e alle sue tradizioni gastronomiche». Altro tema è legato ai giuramenti: «Nelle parole del fondatore del Magistero dei brusciotti, Bruno Grappa si trovano la poesia del piatto e il segreto del successo delle confraternite: "I brusciotti hanno conservato con la carne il sapore del peccato, col finocchio raccolto nei campi il profumo della giovinezza e col vino il gusto prepotente dell'età matura"».

LA RICETTA

Risotto ai due gorgonzola e crema di peperoni

INGREDIENTI:
riso Carnaroli 350 grammi
un peperone rosso
una patata media
un porro
burro 50 grammi
Parmigiano Reggiano 50 grammi
gorgonzola novarese dolce 100 grammi
gorgonzola novarese piccante 100 grammi
brodo vegetale

PROCEDIMENTO:
Passate i peperoni al forno 180°C per 15 minuti circa e spellateli. Sbucciate le patate e tagliatele a

fettine sottili. Pulite e affettate il porro. In una pentola rosolate il porro con l'olio extra-vergine d'oliva. Aggiungete le patate e poco brodo vegetale. Per ultimo aggiungete i peperoni spellati e tagliati a pezzetti. Fate cuocere per 15 minuti, mescolando. Frullate il tutto fino a ottenere una crema che terrete da parte. Tostate il risotto in cassetto, sfumate con il brodo vegetale fino a cottura. Mantecate con i due tipi di gorgonzola, il burro e il parmigiano. Impiattate il risotto e al centro, con un mestolo, aggiungete la crema di peperoni.



NOVITÀ IN LIBRERIA
A cura della redazione

DIVENTA CONFRATELLO cucinando

Il libro che esplora e racconta l'affascinante - e anche un po' misterioso - mondo delle Confraternite Enogastronomiche italiane. Quel mondo che nell'immaginario comune è fatto di mantelli, riti e ricette segrete



Enchobby Club Confraternita Panormia, Palermo

QUI STARETE BENSISSIMO
Mentre siate delle Confraternite Enogastronomiche Italiane a cura di Edoardo Tola - 100 pp - 19,90 €
Né a ritmi segreti (come nelle rappresentazioni che ho ripreso, la più celebre delle quali è stata forse dedicata alla Confraternita dei Garganzani nel film *Donzetti al Sud*, con Claudio Bisio) né una altra alla leggittima "investigazione" e fatto di solido trionfo e di antica conoscenza del territorio e della politica culturale.

Perché come sottolinea il cardine del volume Edoardo Tola nelle sue partizioni: A favore la creazione di ambiente e coinvolgere è la volontà di recuperare la tradizione per portarla nel futuro, attraverso il filo rosso della cucina. E ancora: «In queste feste italiane si sta la storia, l'omaggio di un prodotto tipico racconta così del suo luogo di provenienza. Ogni confraternita è legata profondamente al proprio territorio: cosa sarebbero altrimenti senza le ricette tramandate e simili del Pici, o la Cassata senza la ricetta di pesce siciliano?». E dunque questo libro è un piccolo scrigno gastronomico di ingredienti e specialità da tutta Italia proposti in simpatico spirito della tradizione, ma anche un viaggio nei territori che le costituiscono, raccontati per la prima volta in un volume realizzato in collaborazione proprio con i cittadini e con F.A.C.E. le federazioni che li organizzano.

52

Cassata siciliana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE
PER IL MARZAPANE AI PISTACCHI: • 70 g di mandorle
• 50 g di pistacchi di Bronte tritati finemente
• 100 g di zucchero a velo

PER IL PAN DI SPAGNA: • 6 uova
• 250 g di farina di grano tenero • 150 g di zucchero
PER LA PASTICCERIA: • 1 kg di ricotta di pecora • 200 g di zucchero semolato • 50 g di gocce di cioccolato fuso
PER LA GLASSA E LA DECORAZIONE: • 2 albumi • un litro
• frutta candita mista q.b. • 150 g zucchero a velo

- Per il marzapane: impastate tutti gli ingredienti con pochissima acqua.
- Per il Pan di Spagna: sbattete i tuorli con lo zucchero fino a renderli spumosi e unite delicatamente la farina setacciata, montate e neve gli albumi e incorporateli al composto sbattuto. L'impasto in una teglia da forno imbrattata e coperta di farina di grano duro e cuocate a 180°C per 25 minuti.
- Foderate il bordo di una teglia con delle strisciole di marzapane ai pistacchi.
- Attirate il pan di Spagna, foderate il fondo e muoviamolo i bordi della teglia.
- Ora preparate la farfura: amalgamate, dopo averla passata al setaccio, la ricotta con lo zucchero vanigliato e le gocce di cioccolato.
- Versate tutto nella teglia, livellate con una spatola e coprite con fette sottili di pan di Spagna.
- Mettete in frigorifero per un'ora, poi rinviate a cottura su un piatto, e coprirete eventualmente le superficie con glassa di zucchero, realizzate ricardando: a bagnomaria uno degli albumi con lo zucchero a velo.
- Decorate con i canditi.

Ordine dell'amarena e del Nebbiolo Sinsaro (Novara)



Liquore di amarena

INGREDIENTI PER 500 ML
• 300 g di amarena senza nocciolo
• 200 g di zucchero
• 100 ml di alcool puro

- Mettete in un vaso a chiusura ermetica tutti gli ingredienti, fate riposare in luogo fresco e buio per almeno due mesi riparatolo ogni tanto. Filtrate.
- Da degustare da solo o con aggiunta di vino bianco (fermo o spumante) per un ottimo aperitivo o per preparare ai buoni cocktail di frutta.

Baccalà alla vicentina

INGREDIENTI PER 2 PERSONE
• 200 g di stoccafisso secco • 200 di latte
• 200 di d'olio d'oliva non fritto
• 1 cipolla • 1 salsiccia salsiccia • 50 g di farina
• 20 g di grasso stoccafisso
• 1 stoffa di pasticcino • sale e pepe q.b.

- Ammorzate lo stoccafisso, già ben battuto, in acqua fredda, cambiandola ogni 4 ore, per 2-3 giorni.
- Levate parte della pelle. Aprite il pesce per il lungo. Tagliate la testa e tutte le spine.
- Tagliate a pezzi quadrati più o meno uguali.
- Avvolgete lentamente le cipolle, rosolate in un tegame con un bicchiere d'olio, aggiungete le salsicce disolate, cipolle e tagliate a pezzetti; per ultimo, a fuoco spento, unite il pasticcino fritto.
- Intorchiare i vari pezzi di stoccafisso, intralati con il soffritto preparato, già dispolati uno accanto all'altro, in un tegame di cotto o di alluminio, coprire in una pirofila (col car fondo si sarà versata, prima qualche cucchiaino di soffritto); rosolare il pesce con il resto del soffritto, aggiungendo anche il latte, il grasso, il sale e il pepe.
- Unite l'olio fino a coprire tutti i pezzi, livellatoli.
- Cuocete a fuoco spento dolce per 4 ore e mezza circa, muovendo di tanto in tanto il recipiente senza mai mescolare. In termine vicentino questa fase di cottura si chiama "papare". Solamente l'esperienza saprà definire l'esatto volume dello stoccafisso che, da esemplare a esemplare, può differire di consistenza.
- Servite ben caldo con polenta in terra. Il baccalà alla vicentina si storna anche dopo un ripieno di 12-14 ore.

Venerabile Confraternita del baccalà alla Vicentina, Sandrigo (vicenza)

53



F.I.C.E. – FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI

LA NUOVA IMMAGINE DELLA FICE



I cambiamenti, si sa, portano con sé la voglia di rinnovare la propria immagine. E di cambiamenti negli ultimi tempi la nostra Federazione ne ha subiti molti. Tante nuove confraternite, un nuovo portale, nuova veste grafica e di contenuti della rivista *Nuova Enofice* e quindi, perché no, nuovi vessilli che ci rappresentino in una chiave più moderna.

Per questo motivo nel corso del Raduno Nazionale 2019 della FICE abbiamo presentato il nostro nuovo Gonfalone e abbiamo proposto a tutte le Confraternite associate una toppa ricamata da apporre sui rispettivi gonfaloni e sui mantelli degli associati che potesse diventare un simbolo di riconoscimento reciproco di appartenenza alla stessa famiglia.

Abbiamo poi deciso di rinnovare anche il nostro pin federale, un po' per rendere completo questo cambiamento e un po' per incrementare di una nuova spilla la vasta collezione che tanti di noi amano orgogliosamente portare sul proprio collare.

Il cambiamento più significativo per la nostra Federazione però è stato fatto con la sostituzione dei Collari sociali. Abbiamo voluto, anche in questo caso, dare una decisa impronta di modernità a questo importante simbolo dell'appartenenza al direttivo della Federazione e nel farlo abbiamo anche voluto modificarne il metodo di assegnazione. I collari infatti vengono consegnati ai membri del direttivo in base alla loro carica all'interno dello stesso e proprio per questo motivo sono stati creati con cordoni differenziati per ogni ruolo e sono assegnati fino a quando questo ruolo viene ricoperto, dopodiché dovranno essere passati al proprio successore. Crediamo che questo possa servire per poter imparare a ricono-

scere più facilmente chi presta la propria opera nella Federazione e quindi la rappresenta ufficialmente.

Ovviamente, non serve dirlo ma lo meglio precisarlo, tutti i collari precedenti, non sono più rappresentativi di alcuna carica, ma possono essere conservati da chi li ha posseduti per incrementare la loro collezione, insieme alle spille, i gagliardetti e gli altri simboli che siamo soliti donarci a vicenda.

Marco Porzio



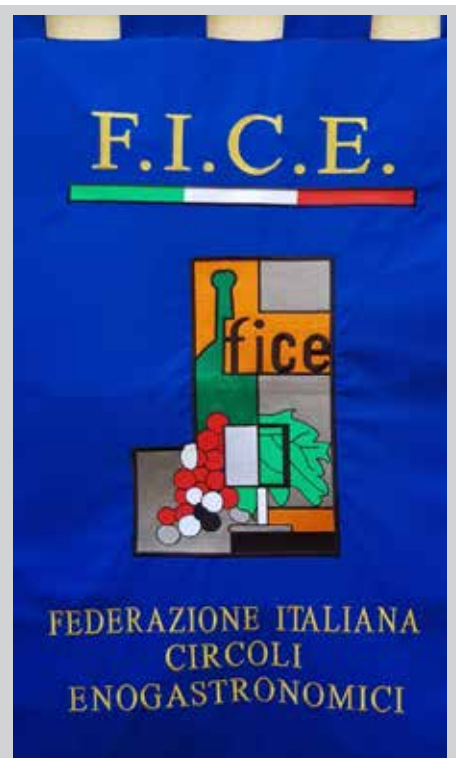
Gonfalone



Toppa Ricamata



Pins





Collare Presidente



Collare Consigliere Nazionale



Collare Delegato



Collare Delegato per l'Europa



Collare Revisore dei Conti



Collare Provibiri

PROPOSTA PER L'ORGANIZZAZIONE DEI CONVIVI



Un altro aspetto fondamentale della nostra attività sono i Convivi che tutte le nostre confraternite organizzano.

Di seguito proponiamo alcuni consigli utili frutto dell'esperienza organizzativa di anni per permettervi di organizzare nel futuro i vostri eventi in modo sempre migliore e più interessante possibile stando attenti alle esigenze dei confratelli e amici che partecipano. Ovviamente sono solo consigli e non obblighi ma ritengo che seguendoli si possa migliorare costantemente la nostra attività.

Ringrazio la Commissione Tecnica Federale che ha voluto redigere con me questi consigli dopo attenta e puntigliosa analisi degli eventi organizzati da tutti noi nel passato traendo spunto dagli aspetti che non sono andati per il meglio.

IL PRESIDENTE

Marco Porzio

PREMESSE

Siamo consapevoli di quanto impegnativo sia programmare ed organizzare un Capitolo.

Attraverso i numerosi incontri "Capitoli" ai quali si è partecipato in Italia, si sono raccolti suggerimenti e buoni consigli. Cerchiamo dunque di dare delle piccole indicazioni mirate ad evitare errori che possono compromettere la buona riuscita del Convivio.

Siamo Confraternite Enogastronomiche. Impegno primario nell'organizzare il Convivio dovrebbe essere offrire una proposta qualitativamente elevata ad un prezzo il più basso possibile.

Un ulteriore impegno, che qualcuno già affronta, potrebbe essere quello di offrire a tutti i partecipanti un prodotto locale in omaggio. Un "biglietto da visita" che migliora ulteriormente la qualità dell'offerta e favorisce il ritorno dell'ospite.

Nell'organizzazione del Convivio

dare la precedenza alle Confraternite rispetto a terzi, sia per la presenza che la sistemazione, in caso di richieste di partecipazione particolarmente numerose.

Le Confraternite sono molte e le domeniche disponibili (escludendo il periodo estivo ed invernale) sono poche, quindi c'è una inevitabile sovrapposizione dei Convivi. Più Confraternite dello stesso territorio potrebbero organizzare un unico Convivio a rotazione, una soluzione già sperimentata con successo.

La partecipazione ai Convivi fuori zona è onerosa e stancante e spesso i Soci si ritrovano da soli a dover sobbarcare il viaggio.

L'accordo di più Confraternite dello stesso territorio consentirebbe di organizzare dei pullmini evitando inutili, costosi e faticosi viaggi individuali in auto.

PRIMA PARTE

- **PENSARE COME L'OSPITE**
- **APPARIRE NON SOLO ESSERE**
- **RAPPRESENTARE IL TERRITORIO**
- **RAPPRESENTARE IL PRODOTTO**
- **RAPPRESENTARE LA TRADIZIONE**
- **CURARE L'IMMAGINE**
- **CURARE LA COMUNICAZIONE**
- **IMPOSTAZIONE DEL PROGRAMMA**

SECONDA PARTE

- **ACCOGLIENZA**
- **VESTE CULTURALE DEL CONVIVIO**
- **CERIMONIA**
- **PRANZO**
- **SALUTI FINALI**

TERZA PARTE

- **ERRORI DA EVITARE**

PRIMA PARTE

• PENSARE COME L'OSPITE

Nel programmare un Capitolo bisogna sempre cercare di entrare nell'ottica di chi ne usufruirà, cioè delle Confraternite ospitate. Immaginiamo di essere noi i partecipanti al Capitolo e ragioniamo su che cosa ci aspettiamo noi dal Capitolo in preparazione. E' come quando si organizza l'accoglienza in "casa propria" di ospiti importanti e graditi. Bisogna fare in modo che anche nel Capitolo tutto sia orientato all'approvazione dei nostri "Ospiti".

• APPARIRE NON SOLO ESSERE

Il capitolo è l'immagine che la Confraternita esprime di se stessa nei confronti delle altre Confraternite e del pubblico. Se siamo, come in effetti siamo, una "bella" organizzazione, facciamolo anche "Vedere".

• RAPPRESENTARE IL TERRITORIO

Il capitolo dovrebbe preferire la sua sede d'origine anche se ciò non è né imperativo né sempre possibile.

• RAPPRESENTARE IL PRODOTTO

Il capitolo deve sempre portare sulla tavola il prodotto rappresentato dalla Confraternita e/o i

prodotti del territorio, in modo da contribuire alla "narrazione" della cultura gastronomica dalla quale proveniamo.

• RAPPRESENTARE LA TRADIZIONE

E' importante che i metodi tradizionali di cucina e di preparazione dei cibi e dei piatti vengano rispettati.

• CURARE L'IMMAGINE COORDINATA

Nel capitolo è essenziale che si dia una immagine altamente positiva della Confraternita attraverso il proprio LOGO (gonfalone, paludamenti, collari, pins.)

• CURARE LA COMUNICAZIONE

Il Capitolo deve essere pubblicizzato per tempo nel miglior modo possibile attraverso tutti gli strumenti che i media moderni ci permettono: comunicazione tempestiva alla F.I.C.E. per l'inserimento del proprio evento sul portale internet alla sezione "eventi", email, comunicati stampa, social media (Facebook - Twitter - Instagram) ecc.

Nel sito della F.I.C.E. viene costantemente aggiornato il calendario dei Convivi ed è quindi un utilissimo strumento per evitare sovrapposizioni con altri Convivi.

Ovviamente chi prima arriva meglio alloggia, quindi la data scelta per il proprio Convivio va comunicata prima possibile alla F.I.C.E. per l'inserimento nel calendario.

• IMPOSTAZIONE DEL PROGRAMMA

Il Capitolo è ancora solo un "divenire" e quindi è importante risvegliare l'interesse della Confraternita a parteciparvi. Di conseguenza l'invito deve essere il più accattivante possibile e deve essere inviato per tempo in modo da permettere agli invitati una adeguata programmazione.

È necessario indicare chiaramente gli orari, i luoghi, i prezzi, il menù e le eventuali iniziative previste in modo molto preciso e dettagliato ma facendo attenzione a non esagerare nei particolari.

È consigliata una mappa (anche online) che indichi i punti principali: luogo del raduno, percorsi, parcheggi, luogo della cerimonia e del pranzo.

Sembra ovvio, ma si sottolinea, che il programma allegato all'invito dovrà essere integralmente rispettato.

Si eviteranno così commenti negativi e lamentele dei partecipanti.

SECONDA PARTE

• ACCOGLIENZA

E' questa una fase importantissima, quella che dà l'immediata sensazione della bontà e della riuscita del Convivio. E' il primo biglietto da visita del rapporto che la Confraternita ospitante intende instaurare con le Confraternite ospiti.

E' consigliato predisporre il parcheggio, possibilmente gratuito, nei pressi del raduno.

E' consigliato prevedere un piccolo buffet di benvenuto che comprenda, oltre alla prima colazione, qualche prodotto della gastronomia locale.

E' necessario che qualcuno del-

la Confraternita ospitante sia già presente per accogliere gli ospiti in arrivo.

Può essere interessante la presenza di un sottofondo musicale che possa dare un tono festoso alla giornata dedicata alla gastronomia.

• VESTE CULTURALE DEL CONVIVIO

E' indispensabile dare una veste culturale al convivio tra le Confraternite organizzando visite guidate a musei, luoghi caratteristici e rappresentativi o aziende del territorio.

Numerose Confraternite amano inserire nel capitolo un conferenza

dedicata al territorio o al cibo locale o a qualche prodotto tipico della zona.

Bene, purché tutti gli interventi si svolgano in tempi accettabili. E' noto che la soglia di attenzione cala dopo 10-15 minuti e si spegne totalmente a 30 minuti.

• CERIMONIA

L'apertura:

il Presidente è colui che rappresenta in pubblico la Confraternita. Deve quindi porgere il saluto suo personale e della Confraternita organizzatrice. Ringraziare i presenti per la loro partecipazione, presen-

tare le autorità intervenute (qualora ci fossero), introdurre l'intervento del rappresentante della F.I.C.E. e dichiarare aperto il Capitolo.

La presentazione:

è facoltà dell'organizzazione inserire temporalmente la presentazione di ogni singola confraternita partecipante ed è facoltativo lo scambio dei doni (previa comunicazione nel programma).

L'intronizzazione:

è discrezione di ogni Confraternita mantenere le proprie abitudini o tradizioni, inserendo nel programma l'intronizzazione dei nuovi soci. Attenzione alla qualità dell'impianto voci, perché spesso la voce di chi parla arriva distorta e incomprensibile, oppure sovrastata dal brusio di fondo.

• PRANZO

Importante la scelta del locale che deve avere caratteristiche di spazi e servizio adeguate al numero degli ospiti, compresi i servizi igienici. Ideale, anche se non sempre possibile, avere una sala unica.

Sul tavolo è auspicabile la presenza di un cartoncino (sobrio ma completo nelle descrizioni) capace di descrivere lo "spartito".

Altrettanto auspicabile che il pranzo venga introdotto e descritto da un "Maestro di Cerimonia" capace di raccontare le pietanze e gli aneddoti locali che le descrivono. Questa pratica risveglierà l'attenzione e l'appetito dei commensali. Consigliato l'uso di tovagliato in tela, piatti di ceramica e bicchieri di vetro, evitando carta ed altri materiali, ancorché biodegradabili.

Le portate privilegino sempre la

cucina tradizionale locale.

D'obbligo il giusto abbinamento dei vini, meglio se locali o regionali, riservando particolare attenzione alle temperature di servizio.

E' auspicabile, a fine pasto, chiamare la brigata di cucina per tributare il giusto riconoscimento.

• SALUTI FINALI

E' indispensabile che i "padroni di casa" si trattengano finché l'ultimo ospite non avrà lasciato la sala, salutandolo tutti e ringraziando per la loro partecipazione. Si suggerisce al presidente di trattenersi personalmente all'uscita per non perdere l'occasione di salutare tutti.

TERZA PARTE

GLI ERRORI DA EVITARE

• L'ACCOGLIENZA

- La mancata anticipazione della presenza di qualcuno degli ospiti
- L'assenza di un parcheggio
- L'assenza di un piccolo buffet di benvenuto

• LA CERIMONIA

- Dare svolgimento in una sede "povera", a meno che il luogo sia caratteristico della zona
- Riservare poca o marginale importanza alle Confraternite ospiti
- Non dare la dovuta importanza, nei saluti e negli interventi, al rap-

presentante della Federazione.

- Annoiare con curriculum di investitura troppo lunghi o con argomentazioni di scarso interesse generale

• IL PRANZO

- Scegliere un ristorante di qualità non adeguata o con locali angusti
- Scegliere un menù generico e insignificante, non in linea con le tradizioni e/o i prodotti locali
- Una esasperante lentezza nel servizio

• I PREZZI

- Il prezzo richiesto non congruo

con quanto offerto.

- Evitare interventi non necessari, che possano far lievitare inutilmente il costo della partecipazione.

• I SALUTI FINALI

- Non ringraziare
 - Andar via prima dell'ultimo ospite
- Documento redatto a cura della Commissione Tecnica Federale

Il Presidente F.I.C.E.
Marco Porzio



F.I.C.E. – FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI

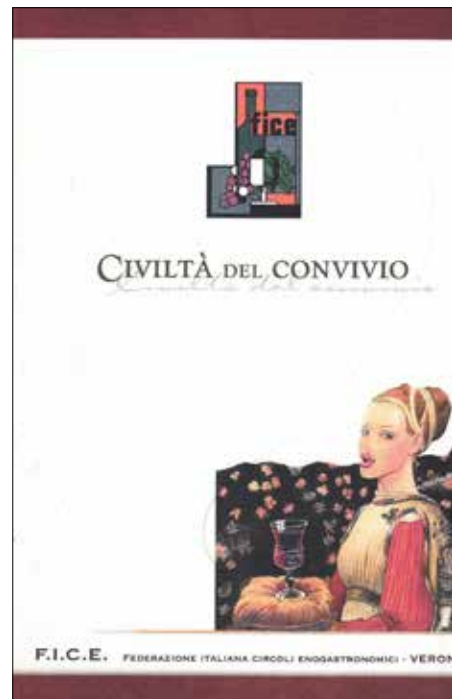
CIVILTÀ DEL CONVIVIO

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.



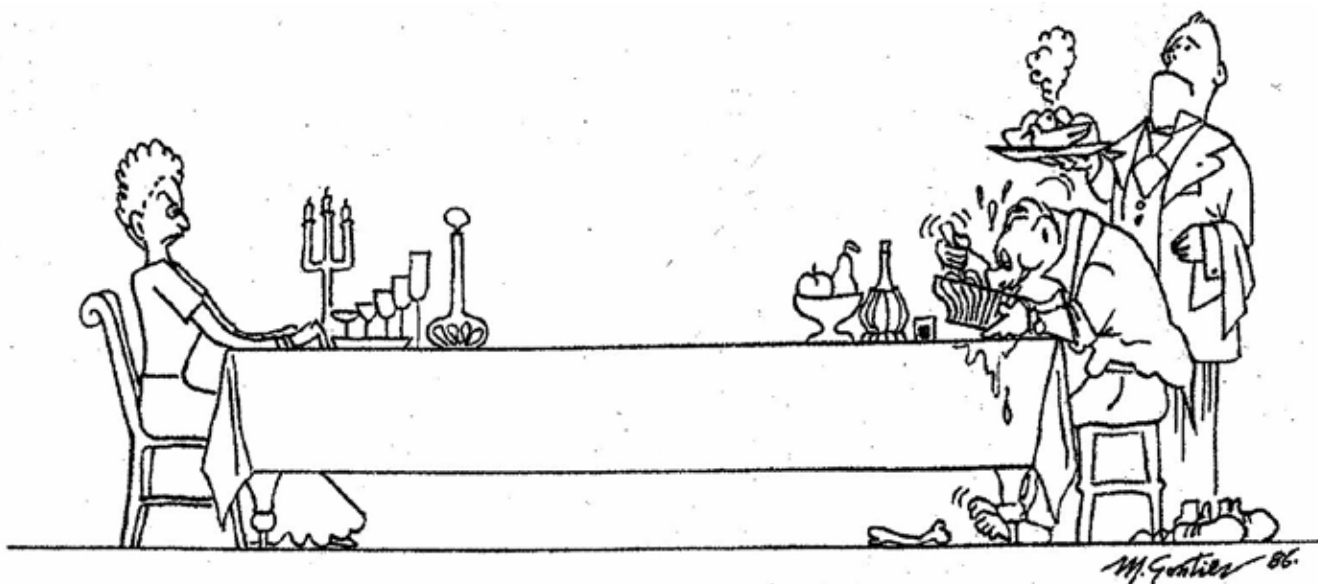
DISPENSA N. 4 DICEMBRE 1997

IL GALATEO A TAVOLA

Nelle precedenti DISPENSE abbiamo trattato la "TAVOLA" nei suoi vari momenti: come si prepara, la disposizione degli ospiti, le Confraternire a convivio. In questa dispensa vogliamo parlare del "MODO" di stare a mensa: cioè del "COMPORTAMENTO" che sarebbe utile osservare quando le "portate" arrivano davanti a ciascun commensale.

Obbligandolo a compiere funzioni e movimenti non sempre agevoli. Non abbiamo la pretesa di sviscerare a fondo la complicata materia. Ma vogliamo riportare le principali e più ricorrenti norme che, in teoria, dovrebbero distinguere il "compito" commensale dall'incolto "abbuffone". Norme tratte da "Il grande libro della cucina" di Carlo Santi e Rosina Brera,

Ed. Curcio. Nonché da vari articoli apparsi in riviste specializzate. Ed inoltre dalla nostra diretta e pluriennale esperienza conviviale. Abbiamo anche scomodato il "Platina", Monsignor dela Casa, Olghina di Robilant, Gianni Emilio Simonetti ed altri Italiani e francesi.



LE NOSTRE 50 REGOLE D'ORO

1) Masticare silenziosamente. E non **parlare** con il boccone in bocca : si corre il rischio, in questo caso, di spruzzare cibo sul viso o sulla giacca del commensale con il quale si sta parlando.

2) Evitare i **"gorgoglii"** quando si beve o si succhia una minestra.

3) Non **riempire** la bocca a dismisura.

4) Il cibo va portato alla bocca e non la bocca al cibo. Non curvare sul piatto, ma tenere una posizione eretta.

5) Non infilare il tovagliolo nel colletto della camicia o della giacca : è roba da osteria. Posarlo, invece, sulle ginocchia.

6) Non **gesticolare**, soprattutto quando si hanno, in mano, le posate. Si corre il rischio di rompere qualcosa in tavola. O centrare l'occhio del commensale.

7) Mai appoggiare i gomiti sulla tavola. Dicono sia un privilegio riservato alla Regina. Poiché la distanza ottimale tra l'orlo del tavolo ed il corpo del convitato è di QUATTRO dita della mano, ciò dovrebbe impedire ai gomiti di poggiare dove non dovrebbero.

8) Non riempire fino all'orlo il **cucchiaino da minestra**: ci si potrebbe "sbrodolare" Soprattutto se la mano non è... ferma. Alcuni sostengono di non appoggiarlo alle labbra per la punta, ma per il fianco. Tuttavia abbiamo potuto constatare che in quest'ultima maniera il rumore del "risucchio" è più probabile.

9) Se dovete inclinare il piatto per raccogliere le ultime cucchiainate di minestra, fatelo alzandolo verso il centro tavola. Evitate così una manovra che potrebbe farvi versare parte del liquido sui pantaloni, o gonna che sia. Nel senso inverso, invece, per male che vada, insudicerete soltanto un po' di tovaglia.

10) Il brodo in tazza va sorbito direttamente con le labbra e non con il cucchiaino. Con questo è ammesso soltanto il primo assaggio per ac-

certarsi che il liquido non sia troppo bollente.

11) Il cucchiaino da minestra va lasciato sul piatto, con il manico rivolto verso destra, ed in senso orizzontale .

12) Il cibo non deve mai essere sparpagliato disordinatamente nel piatto, ma raccolto al centro di esso.

13) Il cibo va tagliato a mano a mano che lo si porta in bocca. Ciò per evitare un suo più rapido raffreddamento.

14) Non si devono infilare due bocconi nella stessa forchetta. Segno di famelica incontinenza.

15) Quando si è finito di mangiare, coltello e forchetta si dispongono, in parallelo, al centro del piatto, in senso perpendicolare a voi (ore 6.30) . Quando , ai lati del piatto, trovate più posate, usatele partendo sempre da quelle più esterne.

16) I frutti di mare si prendono con le dita afferrando la conchiglia ad una estremità. Solo per le **ostriche** è ammessa l'apposita posata. Diciamo che l'accorto ristoratore avrà avuto cura di porre in tavola ciotole di acqua con dentro una fetta di limone. Ciò per permettere al commensale di sgrassarsi le dita senza insudiciare di unto il tovagliolo. Che è , poi , brutto da vedersi .

17) Il pesce non si taglia con il coltello: ma si usano le speciali posate. Per prima cosa si toglie la testa: poi la coda. Ed infine si pratica un taglio nel ventre onde poter sollevare delicatamente i due filetti risultanti. In assenza delle posate da pesce si usano solo forchette e cucchiaino. Oppure , al posto del cucchiaino, un pezzetto di pane. Il pesce ha una polpa tenerissima che mal sopporta, una volta cotto, il contatto con il metallo. Meglio, pertanto il pane .

18) Il pane si spezza con le mani. Mai tagliarlo con il coltello. Né fare il mucchietto di briciole intorno al piatto. Queste si raccolgono con l'aiuto del tovagliolo e si depositano sul piatto. Il pane tagliato a fette

con il coltello è ammesso solo per le pezzature grandi (casereccio, ciabatta, ecc..) e va affettato prima di portarlo in tavola sull'apposito cestino portapane.

19) L'insalata è tenerissima, non si taglia con il coltello. Se la foglia è troppo larga la si divide con il dorso della forchetta, aiutandosi con un pezzetto di pane.

20) Il formaggio se " molle " , non si porta alla bocca con la forchetta ma lo si adagia, con il coltello, su un pezzo di pane. I pezzetti di grana (" duro ") vanno invece presi con le dita.

21) Mele e pere si tagliano a quarti. Poi si liberano dal torsolo e dalla buccia. Questa seconda operazione si compie tenendo ferma la porzione con la forchetta. Infine si taglia a pezzetti .

22) I chicchi di uva si staccano dal grappolo, uno alla volta, con le dita. E si portano alla bocca raccogliendo, poi, nel cavo della mano socchiusa a pugno, gli eventuali vinaccioli. Che si rimetteranno, con discrezione, nel piatto .

23) Per pulire un' **arancia** si tolgono prima le calottine inferiore e superiore. Poi si incide la buccia a sezioni verticali che di volta in volta si asportano. Quindi si divide tutto a spicchi. Che si portano alla bocca con le dita. Mai con la forchetta , che , incidendo la sottilissima pellicola che avvolge la polpa, può far sprizzare indesiderato succo sul viso. Gli eventuali semi si raccolgono come più sopra consigliato per i chicchi d'uva .

24) Il mandarino si pela e si mangia con le mani.

25) Non pulire il sugo nel piatto, o altro, con il pane infilato nella forchetta, o tenuto con le dita (fare la famosa "scarpetta"). Se proprio ti gusta usa soltanto dita e pane. Però : noi diciamo che tale operazione è meglio evitarla. Sa di osteria .

26) Prima di bere è buona norma pulirsi la bocca con il tovagliolo per evitare di lasciare visibili tracce di unto sull'orlo del bicchiere.

27) Il liquido nel bicchiere (vino o acqua che sia) va sorseggiato. Non trangugiato "tutto d'un fiato". Il bicchiere va riempito soltanto per un terzo. Ciò per consentire una leggera e breve agitazione circolare del contenitore onde far muovere il vino e liberarne i profumi. Cosa che non è possibile con il bicchiere " a raso ".

Il bicchiere da acqua (che di solito è l'ultimo a sinistra) va riempito a metà .

28) Non intingere il pane o il biscottino nel vino o nel liquore. Meglio portarli alla bocca a pezzetti e berci sopra il sorsetto voluto.

29) E lumache vanno prese, ad una ad una, con l'apposita pinza. Si estrae l'animaletto con la forchettina a due rebbi. O in mancanza di questa, restano i " ditini " e la ciotola con acqua e fette di limone. In certe regioni si fa con il " chiodo di cavallo ". O con uno stuzzicadente : oggetti che il ristoratore accorto fornisce su un piattino a parte .

30) Le ostriche : con la mano sinistra si tiene ferma la conchiglia. E con la forchetta nell'altra mano, si recupera il mollusco .

31) Qualunque cosa debba tornare dalla bocca al piatto, vi verrà riportato con lo stesso mezzo con cui è stato introdotto nel cavo orale. Se con le mani, si riporta con le stesse. Se con la forchetta va riportato con essa .

32) Le salse sode e le creme vanno disposte accanto al cibo. Non sopra . **le salse liquide ed i sughi** si versano , invece , direttamente sul cibo .

33) Gli asparagi , generalmente, si portano alla bocca con le dita. E' d'obbligo la ciotola con acqua e limone. Nei pranzi raffinati si possono usare le speciali posate. Ma non sono indispensabili.

34) Tutti i tipi di **pasta lunga** non vanno tagliati. Ma si arrotola con la forchetta senza l'aiuto del cucchiaino. Si può usare , al suo posto , un pezzetto di pane .

35) Il caviale si serve e si mangia con crostini di pane tostato e burro. Crostini che si prendono con le mani .

36) Le uova non vanno mai tagliate con il coltello. Nemmeno quelle sode . Usare la forchetta , meno traumatiz-

ca . Quelle alla " coque " si mangiano intingendo nel tuorlo un pezzetto di pane od un grissino: raccogliendo , poi, con un cucchiaino l'albume attorno al guscio. L'uovo al piatto va presentato nello stesso recipiente di cottura : e va mangiato immergendovi piccoli pezzetti di pane , senza troppo spappolare il tuorlo .

37) I pompelmi si servono tagliati a metà, incisi tra fetta e fetta, zuccherati e disposti in coppe .

38) A tavola non si fuma per non disturbare nessuno ; in particolare modo chi non tollera la nicotina. E per non saturare la sala conviviale di fumo : perché in questa condizione non si potrebbero individuare i profumi e gli odori sia dei vini che delle vivande. E pertanto, non si può fare enogastronomia .

39) Evitare di **far rumore** nell'usare la posateria. Se tutti lo facessero si avrebbe un bel concerto di ... ticchettii .

40) Non si devono usare gli **stuzzicadenti** . E' un'operazione molto volgare, che va fatta in privato. Né ficcatevi le dita in bocca facendo finta di niente .

41) Non parlate a voce alta .

42) A tavola non isolatevi. Ma cercate di colloquiare discretamente con i vostri commensali di fronte e di fianco. Soprattutto se Signore .

43) Non toglietevi la giacca se con questa vi siete seduti a tavola.

44) Se qualcuno prende la parola per un breve discorso di circostanza siate così cortesi di ascoltare in silenzio .

45) Mangiare e bere assaporando ogni boccone ed ogni sorso di vino. E cercare di essere astronomicamente curiosi, tentando di indovinare i vari ingredienti, il cromatismo che li contraddistingue, la densità e la cottura delle vivande, i loro variegati profumi e gusti .

46) A tavola non si è " **supereroi** " . Ma un commensale come tutti gli altri. Il pontificare a tavola è spesso indice di presunzione .

47) Il locale deve essere un ambiente pulito, anche nei servizi, poco rumoroso, rilassante, senza odori di cucina .

48) Il servizio deve essere veloce ma non ingombrante , il tempo di servizio non deve andare oltre i 20 minuti circa tra una portata e l'altra . (Cioè il tempo di cottura di un risotto) .

49) Cercare di mantenere un comportamento cortese e corretto. Anche verso il personale di servizio. Si è sempre in casa altrui e con persone di varia cultura .

50) Qualora vi sia **musica** questa durante il servizio , deve essere molto contenuta : nel numero dei brani e nel volume. Ciò per dar agio e spazio al colloquio ; che, nel convivio, ha parte essenziale. Non abusare del **microfono** ; i messaggi e le eventuali illustrazioni circa le portate od altro siano concisi .



F.I.C.E. – FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI

XXXV° RADUNO NAZIONALE FICE

PALERMO 2016

FEDERAZIONE ITALIANA
CIRCOLI ENOGASTRONOMICI



Prima di iniziare a scrivere il Diario di questa manifestazione mi sia permesso ringraziare la Confraternita organizzatrice "Enohobby Club – Circolo Panormita" di Palermo nella persona della sua Presidente Rozenn Cancilla e di tutti i suoi associati che, con grande impegno, hanno fatto trascorrere a tutti i Confratelli (oltre 200) giunti da tutta Italia cinque indimenticabili giornate in sincera amicizia, ricche di cultura ed enogastronomia.

Senza ombra di dubbio possiamo annoverare questo raduno tra i migliori della storia della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici.

Il Raduno inizia alle ore 14,30 di mercoledì 5 ottobre per una visita della Città di Palermo, patrimonio dell'UNESCO. Il percorso scelto è quello arabo-normanno. Esperte guide turistiche ci hanno fatto visitare e conoscere, nella storia e nell'arte, il Palazzo dei Normanni, la Cappella Palatina, la Cattedrale, la Chiesa di San Giovanni degli Eremiti, Piazza Pretoria, la Chiesa di Santa Maria dell'Ammiraglia e la

Chiesa di San Cataldo. Qui i partecipanti si sono divisi in due gruppi. Il primo di è recato a Villa Niscemi ospiti del Sindaco di Palermo Prof. Leoluca Orlando che ha offerto un cocktail renforcé a tutti i partecipanti. Il secondo ospiti dell'Assessore Regionale dell'Agricoltura, sviluppo rurale e della pesca mediterranea On. Dott. Antonino Cracolici che ha pure offerto un cocktail renforcé a tutti i partecipanti.

Giovedì 6 ottobre: data la notevole presenza di partecipanti l'organizzazione, saggiamente, ha deciso di dividere i Confratelli in due gruppi e di svolgere le visite programmate durante la giornata in alternanza. La conclusione della giornata tutti insieme per poter crescere nella conoscenza e nell'amicizia. Alle Ore 8,00 visita al Parco archeologico di Selinunte con il Dott. De Bernardi dell'Istituto Regionale Vini e Olii della Sicilia.

A seguire trasferimento alle Cantine Planeta su Lago Arancio passando per il Comune di Planeta premiato come il più bel borgo d'Italia 2016. Ottima l'accoglienza alla





Cantina Planeta. All'arrivo a darci il benvenuto una degustazione dei vini che ed olio in abbinamento con vari stuzzichini che, data l'ora un po' tardiva, è stata molto apprezzata. Rifocillati e rilassati una rappresentante della Famiglia ha presentato questa magnifica realtà, brevi cenni sulla storia dell'Azienda ed i vari percorsi che la hanno fatta crescere non trascurando i prodotti, fiore all'occhiello, cioè i vini e gli olii. Al termine ci ha augurato un buon pranzo. Il convivio si è svolto in un grande salone all'interno della cantina. Lo spartito ha permesso di degustare piatti tipici locali in abbinamento ai vini ed olii della casa. Elevato è stato il gradimento sui piatti e sui vini espresso da parte di tutti i commensali. Al termine del pranzo, visita guidata alla cantina. Quindi rientro

negli Hotels. La giornata si è conclusa, tutti assieme, presso il Teatro Massimo di Palermo ad assistere ad un concerto diretto dal Maestro Gabriele Ferro, Direttore Musicale del Massimo. Sono state suonate alcune tra le pagine più belle di Mahler, i *Lieder eines fahrenden Gesellen* la Prima Sinfonia, la voce è stata quella del baritono inglese David Stout. Al termine nella Sala Pompeiana, a concludere una giornata ricca di storia, arte e cultura, un ricco Buffet ristorante, preparato da Peppe Giuffrè, confratello dell'Enohobby Club, e Chef tra i più rinomati del Territorio. Durante il Buffet gradita ed inaspettata visita di cortesia del Sindaco di Palermo Prof. Leoluca Orlando.

Venerdì 7 ottobre: Alle ore 8,00

si parte per la visita al Tempio ed al Teatro di Segesta. Una visita a completamento, dopo Selinunte, della maestosità create dall'impero romano nella regione siciliana. Spostamento poi a Marsala per la visita alle cantine di Donnafugata. Al termine della visita una degustazione guidata di sei vini in abbinamento a prodotti tipici locali. La giornata è proseguita con la visita alle saline con gli antichi caratteristici mulini a vento. La cena si è svolta a Sferracavallo, in riva la mare, presso il ristorante "La scogliera Azzurra" con la presentazione dei vini della Cantina Sperimentale dell'Istituto Regionale Vini e Olii da parte del dr. Gianni Giardina; vini ed olii che hanno poi accompagnato un ricco spartito tutto a base di pesce. Sabato 8 ottobre: Tutti a Mondello, la spiaggia più amata dai palermitani, per una breve passeggiata dal porticciolo al lungomare. Poi, presso il Palace Hotel di Mondello si è svolto il Convegno su: "Sostenibilità e biodiversità enogastronomica come peculiarità della Sicilia". All'apertura dei lavori hanno portato i saluti ai partecipanti il Moderatore Dott. Dario Di Bernardi; la Presidente dell'Enohobby Club Confraternita Panormita, Prof. Rozenn Cancilla Ziniti; il Presidente della federazione Italiana Circoli Enogastronomici, ing. Marco Porzio; il delegato del Sindaco di Palermo, il delegato dell'Assessore all'Agricoltura della Regione Siciliana, il delegato dell'Assessore al Turismo della Regione Siciliana ed il delegato del Rettore Magnifico dell'Università di Palermo. Sono intervenuti il Dott. Giancarlo Moschetti



dell'Università degli Studi di Palermo che ha parlato sulla "biodiversità microbica nei prodotti fermentati siciliani"; Il Dott. Vincenzo Cusumano, Direttore IRVO della Regione Siciliana che ha trattato su "l'immagine del vino e dell'olio siciliano nel mondo"; lo Chef Peppe Giuffrè che ha relazionato su "la biodiversità gastronomica siciliana come volano per una identità internazionale". Le discussioni e conclusioni condotte dal Dott. Francesco Ferreri, Presidente dell'Assovini. La chiamata delle Confraternite e lo scambio di doni ha concluso la prima parte del programma giornaliero. Il momento conviviale organizzato nel suggestivo giardino dell'Hotel ci ha fatto degustare una varietà di pietanze sempre elaborate secondo la tradizione locale. Al termine tutte le Consorelle ed i Confratelli con nuovo vigore si sono rimessi in viaggio per visitare la stupenda Cattedrale di Monreale e del suo Chiostro. Il rientro all'Hotel giusto in tempo per un momento di relax e per prepararsi al momento clou della serata, "La Cena di Gala". Nella maestosa Villarosa di Bagheria, che ha meravigliato per la sua bellezza ed imponenza tutti i partecipanti, si è svolta la Cena di Gala. L'Organizzazione, i cibi ed

i vini serviti ci hanno fatto vivere momenti degni delle grandi feste narrate da Giuseppe Tommasi di Lampedusa, Suggestiva anche la cerimonia di investitura delle nuove Consorelle e nuovi Confratelli dell'Enohobb Club Confraternita Panormita di Palermo.

Domenica 9 ottobre: sempre di prima mattina partenza per Erice, un'altra storica e meravigliosa cittadina iscritta nell'elenco dei più belli borghi d'Italia. Nella Chiesa di San Martino, gremita dai numerosi partecipanti si è svolta la Santa Messa. Al termine preceduti da tamburini e sbandieratori ci siamo recati nella Piazza Grande dove il Sindaco Giacomo Tranchida ci ha accolti e portato i saluti di tutta la Cittadinanza. Abbiamo poi proseguito, in sfilata, per le antiche vie fino al piazzale della Chiesa Madre di Erice e, approfittando dell'imponente gradinata, abbiamo fatto la foto di Gruppo. Di nuovo tutti in pullman per raggiungere il Kaleidos ristorante di Peppe Giuffrè. In questo meraviglioso ristorante, immerso nella campagna, una degustazione di olii ha dato l'avvio al pranzo dell'Arrivederci sempre curato dallo Chef Peppe Giuffrè. Ottimi i piatti serviti e scenografica la preparazione della "Cassata Siciliana" da parte dello Chef.

Un'enorme torta ha fatto infine il suo ingresso per festeggiare il 25° anniversario di Fondazione dell'Enohobby Club. Un brindisi dedicato all'amicizia sancito il termine di questo meraviglioso raduno e ha consegnato il testimone per il Raduno Nazionale 2017 alla Confraternita del Pampascione Salentino di Alezio (LE) che ci farà conoscere le bellezze storico artistiche e le specialità enogastronomiche del Salento.



XXXVI° RADUNO NAZIONALE FICE SALENTO 2017



La F.I.C.E. (Federazione Italiana Circoli Enogastronomici) e la Confraternita del Pampascione Salentino hanno organizzato dal 2 all'8 ottobre il Raduno Nazionale F.I.C.E. in Puglia, nel Salento.

L'evento è stato un grande successo sia dal punto di vista delle presenze che dal punto di vista dell'ospitalità locale.

E' stata una settimana ricca ed intensa, un viaggio nella storia, cultura, tradizione ed enogastronomia nella terra dei Messapi, così erano state definite dai greci le popolazioni che vivevano fra i due mari, Ionio ed Adriatico.



In occasione del Raduno Nazionale sono affluite sul territorio salentino 25 Circoli enogastronomici provenienti da tutta Italia per un totale di oltre 200 persone in rappresentanza delle seguenti confraternite:

- CONFRATERNITA DEL PAMPASCIONE SALENTINO
- ENOHOBBYCLUB PANORMITA
- AED – ESPERTI DEGUSTATORI ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA
- CIRCOLO ENOLOGICO COLLI BERICI
- CONFRATERNITA DEL BACALA' ALLA VICENTINA
- CONFRATERNITA BRESCIANA DELLA GRAPPAE ANTICHI SAPORI
- CONFRATERNITA DEL SANBAJON E DIJ NOASET
- CONFRATERNITA DEL GORGONZOLA DI CAMERI
- CONFRATERNITA IL SARACENO
- CIRCOLO ENOGASTRONOMICO LOMBARDO LA FRANCIACORTA
- CONFRATERNITA DELLO SPIEDO TRADIZIONALE BRESCIANO
- CONFRATERNITA TAVOLA VENETA
- CONFRATERNITA DEL VINO RISO E GORGONZOLA
- ACCADEMIA ITALIANA DELLA COSTINA
- ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMI-

CA DEL GENOVESATO E DELL'OLTREGIOGIO OBERTENGO

- CONFRATERNITA DEL COTECHINO MAGRO
- CONFRATERNITA DEL FORMAGGIO PIAVE
- ACCADEMIA PICENA DELLA CUCINA
- PEGASO ACCADEMICI DEL SALAME DIVARZI
- CONFRATERNITA DEI RADICI E FASIOI
- CONFRATERNITA DELLA FRITTOLA CALABRESE
- SNODAR
- CONFRATERNITA DEL CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA
- CONFRATERNITA DEL RADICCHIO ROSSO
- CONFRATERNITA DEL TORTEL DOLS

Di seguito riportiamo quanto successo nell'evento nell'articolo della consorella Margherita Peta - ASA:

Lunedì 2 Ottobre:

in mattinata sono arrivate a Gallipoli molte Confraternite e nel primo pomeriggio c'è stato il primo trasferimento in bus destinazione Galatina. Dopo la passeggiata nel centro storico di questa cittadina definita la capitale delle tarantate e seguita la visita alla Chiesa sconsacrata di San Paolo ed alla magnifica Basilica di Santa Caterina con



il suo emozionante ciclo di affreschi del "400 di scuola marchigiana-romagnola, in cui si è potuto ammirare, fra gli altri, il ciclo dedicato all'Apocalisse. La giornata si è conclusa con la cena all'Agriturismo "Le Site" a Corigliano d'Otranto dove c'è stata la degustazione di interessanti piatti del territorio salentino, fra cui le verdure locali proposte in tutte le salse, i latticini e la "sagna all'orzo".

Martedì 3 Ottobre:

al mattino trasferimento a Taranto, visita di questa grande città stato della Magna-Grecia fondata nel 706 A.C. da una colonia di Spartani. Visita al centro storico ed in particolare al Duomo, una delle più antiche chiese romaniche di Puglia. Interessante è stata anche la visita al MARTA, Museo Archeologico Nazionale di Taranto, con sosta particolare alle Veneri di Parabita ed alla collezione "Ori di Taranto". Durante il percorso per raggiungere la tipica trattoria "La Paranza" con vista mare, dove si è degustato un succulento menù a base di pesce di mare, si sono potuti ammirare gli impianti di mitilicoltura: la tipica cozza tarantina definita piatto principe della cucina pugliese. Primo pomeriggio visita al Castello Aragonese di Taranto o Castel Sant'Angelo, con la sua pianta quadrangolare ed il suo vasto cortile centrale occupa l'estremo angolo dell'isola su cui sorge il borgo antico della città. Dal 1887 è diventato sede della Marina Militare ed è aperto al pubblico, con visite guidate gratuite, per tutti i



giorni dell'anno festivi inclusi. Le visite sono guidate da personale della Marina Militare che con professionalità e dovizia di particolari introducono il visitatore a questo viaggio nel tempo. Nel tardo pomeriggio trasferimento a Manduria e visita al "Museo del Vino" presso il Consorzio Produttori Vini Manduria dove ha avuto luogo un interessante degustazione di Primitivo e Negroamaro abbinato, durante una cena informale, ai prodotti del territorio.

Mercoledì 4 Ottobre:

Partenza per Otranto, antica Hydruntum porta d'Oriente, visita guidata che ha fatto conoscere la storia dei Martiri di Otranto, questi 813 abitanti che nel 1480 furono uccisi atrocemente dai Turchi piuttosto che rinnegare la fede cristiana. Tour suggestivo fra le bianche strade e mura che si stagliano sull'azzurro mare Adriatico raccontando la sua storia millenaria. Interessante la visita alla Cattedrale di Santa Maria Annunziata con i mosaici di animali, fiori, frutta, nelle sue 3 navate, particolarmente suggestivo quello nella navata centrale che raffigura l'albero della vita. Tali mosaici rappresentano uno dei più importanti cicli musivi del medioevo italiano. Dopo è seguito il pranzo alla Masseria "Gattamora" di Uggiano La Chiesa a base sempre di piatti tipici del territorio. Nel tour pomeridiano si è percorsa la "Costa del Mito" che dalla litoranea adriatica di S. Cesarea Terme ar-



riva a Santa Maria di Leuca, Capo de Finis Terrae, dove uno splendido tramonto ha fatto da cornice al già suggestivo panorama. Dopo aver percorso a piedi il lungomare ammirando le splendide ville che vi si affacciavano si è fatto sosta e visita all'ottocentesca Villa "La Meridiana" a Santa Maria di Leuca per una degustazione di rosoli e ratafià abbinata a quadretti di crostata di confetture varie. Spostamento a Gallipoli dove è stata servita la cena di benvenuto al ristorante Hotel Le Sirenè, a cura dello Chef Flavio Pedaci del ristorante "Don Fausto" di Vernole, si è così aperto ufficialmente il 36° Raduno Nazionale F.I.C.E. in Salento.

Giovedì 5 Ottobre:

Al mattino, a Gallipoli, sfilata delle Confraternite, con i paludamenti, lungo il ponte seicentesco che collega la parte nuova della città alla parte vecchia per raggiungere la sala ennagonale del Castello di Gallipoli dove c'è stato un momento istituzionale con il saluto delle autorità, chiamate delle Confraternite, raggiungendo il momento più emozionante quando tutti i partecipanti in piedi hanno cantato l'Inno Nazionale Italiano. E' proseguito il tour della città con

la visita alla Cattedrale di Sant'Agata, alla Chiesa della Purità e la visita molto suggestiva ad uno dei 35 frantoi ipogei che si trovano all'interno di Gallipoli. Il Light Lunch si è svolto presso la "Tenuta Malcandrino, di Monteroni di Lecce ed è stato particolarmente apprezzato dai commensali. Nella stessa tenuta nel pomeriggio, coordinati dal Dottor Agronomo Giancarlo Leuzzi, Socio della Confraternita ospitante, si è tenuto un convegno con la partecipazione del Presidente Coldiretti Lecce, Dottor Pantaleo Piccinno, e di alcuni produttori di olio. Tema principale è stato la Xylella fastidiosa, questo batterio che da alcuni anni è all'origine del complesso disseccamento rapido dell'olivo in molti appezzamenti olivicoli del Salento. I vari produttori hanno esposto le loro strategie per arginare in parte il fenomeno e comunque anche se al momento non si è trovata una soluzione per arginare questo batterio si è fiduciosi che la ricerca vada avanti in tal senso. Al dibattito ha fatto seguito un laboratorio di degustazione sensoriale di olio curato dalla Dottoressa Elisabetta De Blasi che ha molto coinvolto i partecipanti.

Venerdì 6 Ottobre:

Visita guidata a Lecce, considerata la città barocca per eccellenza con i suoi palazzi, dalla Basilica di Santa Croce, al momento in restauro, al Duomo e a tutto il resto. Dopo la mattinata con i nasi all'insù a guardare cornici, cornicioni, balconi e quant'altro fra le vie e le piazze di Lecce, c'è stata una sosta per il pranzo in 2 caratteristici ristoranti del centro storico: "All'ombra del Barocco by Liberrima" e "Semiserio". Nel tardo pomeriggio trasferimento alla Tenuta Lucagiovanni di Maglie per partecipare alla rassegna "I Vini del Salento" realizzata in collaborazione con A.I.S. Lecce. In un suggestivo frutteto, in una calda serata d'autunno, sono state presentate per la degustazione 35 etichette di vini del territorio salentino. La degustazione iniziata nel frutteto e proseguita all'interno della tenuta accompagnando il delizioso menù proposto per la serata.

Sabato 7 Ottobre:

Trasferimento a Galugnano, frazione del Comune di San Donato di Lecce. Si è arrivati nella piazza principale accompagnati dal corpo bandistico locale che ha allietato con le proprie musiche tutta la mattinata. Nella piazza la Coldiret-



XXXVI Raduno Nazionale F.I.C.E. 2/8 Ottobre 2017 - Santuario S. M. dell'Alizza - Alezio (Le)

ti ha organizzato un'esposizione di prodotti tipici dell'enogastronomia salentina che il pubblico ha potuto degustare ed acquistare. Nel contempo, nella piazzetta la Dottoressa Elisabetta De Blasi ha tenuto un laboratorio sensoriale di miele a cui hanno partecipato in molti con particolare interesse e curiosità. Nel pomeriggio trasferimento ad Acaya, la più importante e meglio conservata fortezza del meridione d'Italia per una visita guidata del Borgo e del Castello, animata da figuranti in abiti d'epoca. La serata si è conclusa con una Cena di Gala presso la sala ricevimenti Villa dei Fiori a Gallipoli con lo scambio doni fra le confraternite. La Confraternita del Pampascione Salentino ha omaggiato le Confraternite partecipanti con un vassoio di ceramica, dell'artigianato locale, decorata a mano, con all'interno due confezioni di pampascioni.

Domenica 8 Ottobre:

Al mattino partenza per Alezio, sede della Confraternita del Pampascione, per celebrazione Santa Messa presso il Santuario di Santa Maria della Lizza dove c'è stato anche saluto delle autorità locali. Dopo, visita guidata all'antico centro messapico per ammirare il Museo Civico del Palazzo Tafuri con parco archeologico e cimitero ipogeo del Santuario. Trasferimento a Sannicola (Le) per il pranzo di saluto ai partecipanti al 36° Raduno Nazionale F.I.C.E.. La torta, servita a conclusione pasto, salutava con un Arrivederci a Parma per il prossimo anno. Il 37° Raduno Nazionale F.I.C.E. - ottobre 2018 - sarà organizzato a cura della Confraternita del Tortel Dol's di Colorno (Pr).

Una settimana molto intensa ed interessante, ricca di corsi, seminari, convegni e degustazioni volte alla valorizzazione e conoscenza delle ricchezze enogastronomiche del territorio salentino ed in particolare del "Pampascione" che è stato servito in "tutte le salse". A tale proposito la Dottoressa Donata Matteo, Agronomo e Socio della Confraternita del Pampascione Salentino ha edotto i partecipanti al Raduno su questo bulbo della famiglia delle liliacee facente parte della tradizione salentina. Il Lam-

pascione o Pampascione ovvero il Muscari Comosum è una pianta perenne che cresce in tutta l'area Mediterranea, consumata principalmente nel Sud d'Italia, Puglia, Basilicata e Calabria. Inizi del 1900 veniva considerata una pianta infestante nei campi di frumento, infatti nel 1912 furono esportate 1200 tonnellate nell'America Centrale. Il Pampascione da pianta infestante del passato rischia di diventare una pianta in via d'estinzione. Uno studio condotto da Coldiretti due anni fa ha dimostrato che il Muscari Comosum è uno dei piatti più antichi d'Italia. Era noto ad Egizi e Greci nel I° secolo A.C., il medico Galeno ne aveva riconosciuto le proprietà diuretiche, lassative e depurative. Onibasio, medico greco di Bisanzio, diede il nome ai bulbi in base alla loro forma: in latino "lampiadonis", ovvero lampada. I Romani erano soliti offrirli durante i banchetti nuziali per augurare i suoi poteri afrodisiaci agli sposi. Oggigiorno per scongiurare la sua estinzione si sta cercando il suo recupero e la sua salvaguardia raccogliendone e propagandone il seme oppure un altro metodo è quello della riproduzione da incisione del bulbo. Per raggiungere la sua giusta maturazione necessita di ben 4 anni. Nel Salento il "Pampascione" o "Muscari Comosum" trova la sua massima espressione in cucina, preparato in tanti modi. Lo spirito della Confraternita del Pampascione è proprio questo di fare in modo che sia conosciuto, apprezzato e salvaguardato in tutta Italia e nel mondo.

Il motto del Circolo del Pampascione Salentino è : " Il Futuro è nelle Radici!"



XXXVII° RADUNO NAZIONALE FICE PARMA 2018

Grande successo il 37° Raduno Nazionale F.I.C.E. - Parma



Grande successo di adesione per il 37° raduno nazionale Fice che si è tenuto dal 4 al 7 Ottobre scorso a Parma a cura della Confraternita del Tortel Dols di Colorno.

Più di 200 confratelli in rappresentanza di ben 28 confraternite sopraggiunti da tutta Italia si sono dati appuntamento in quei giorni per trascorrere in armonia e in condivisione grandi momenti di convivialità dove si sono potuti approfondire sia gli aspetti enogastronomici che culturali dei luoghi che ci hanno ospitato.

Le confraternite presenti:

- FICE – FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI
- ACCADEMIA ITALIANA DELLA COSTINA – COAREZZA DI SOMMA LOMBARDO (VARESE)
- AED - ASSOCIAZIONE ESPERTI DEGUSTATORI ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA – MODENA
- ARCISODALIZIO PER LA RICERCA DELLA SPALLA CRUDA SUPREMA – SAN SECONDO PARMENSE (PARMA)
- ASSOCIAZIONE CULTURALE EUROPEA LA TAVOLA VENETA – VENEZIA
- CIRCOLO DELLA ROVERE - ESPERTI IN ENOGASTRONOMIA - SAVONA
- CIRCOLO ENOGASTRONOMICO "IL SARACENO" – RAVANUSA (AGRIGENTO)
- CIRCOLO ENOGASTRONOMICO LOMBARDO "LA FRANCIACORTA" – ROVATO (BRESCIA)
- CIRCOLO ENOGASTRONOMICO VITERBESE – BAGNAIA (VITERBO)
- CNOS - CONFRATERNITA ENOGA-



STRONOMICA DEL NORD-OVEST SARDEGNA - SASSARI

- CONFRATERNITA AMICI DEL PORCELLO – SAN PAOLO (BRESCIA)
- CONFRATERNITA D'LA TRIPA – MONCALIERI (TORINO)
- CONFRATERNITA DEI BIGOI AL TORCIO – LIMENA (PADOVA)
- CONFRATERNITA DEL CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA – MARTINA FRANCA (TARANTO)
- CONFRATERNITA DEL COTECHINO-MAGRO – SPESSA (PAVIA)
- CONFRATERNITA DEL GORGONZOLA DI CAMERI – NOVARA
- CONFRATERNITA DEL MESC-CIUA – FOLLO (SPEZIA)
- CONFRATERNITA DEL PAMPASCIONE SALENTINO – ALEZIO (LECCE)
- CONFRATERNITA DEL SANBAJON E DIJ NOASET – CHIVASSO (TORINO)
- CONFRATERNITA DELLA FRITTOLA CALABRESE – LA QUADARA – SAN FILI (COSENZA)
- CONFRATERNITA DELLO SPIEDO TRADIZIONALE BRESCIANO - GUSSAGO (BS)
- CONFRATERNITA ENOGASTRONOMICA BRESCIANA DELLA GRAPPA, VINI E ANTICHI SAPORI - BRESCIA
- ENOHOBBYCLUB CONFRATERNITA PANORMITA - PALERMO





- IMPERIAL CASTELLANIA DI SUAVIA – SOAVE (VERONA)
- MAGISTERO DEI BRUSCITI DA BUSTI GRANDI - BUSTO ARSIZIO (VARESE)
- ORDINE DEI CAVALIERI DEL GRAPPOLO D'ORO – FEUDO DI IMPERIA E SANREMO-IMPERIA
- SOVRANO ET NOBILISSIMO ORDINE DELL'AMARONE E DEL RECIOTO DELLA VALPOLICELLA – SANT'AMBROGIO DI VALPOLICELLA (VERONA)
- CONFRATERNITA DEL TORTEL DOLS – COLORNO (PARMA)

Infatti sotto l'attenta regia della Confraternita organizzatrice e della F.I.C.E. si è partiti Giovedì 4 ottobre nel pomeriggio accompagnati da guide molto preparate che ci hanno seguito e intrattenuto per l'intero periodo con destinazione Salsomaggiore Terme dove si sono potute visitare le Terme Berzieri. A seguire all'interno delle terme si è potuto iniziare il percorso di degustazione dei prodotti tipici del territorio che ci ha accompagnato per tutti e quattro i giorni che abbiamo trascorso insieme. In questa prima occasione abbiamo cominciato con i dolci della Pasticceria Tosi e della Gelateria Sanelli. Da qui il nostro percorso è proseguito verso i Luoghi Verdiani dove tra le altre cose abbiamo potuto apprezzare il centro storico di Busseto e dopo essere stati accolti del Sindaco abbiamo potuto visitare lo stupendo Teatro Verdi. Da qui ci siamo poi trasferiti sulle rive del Po dove abbiamo potuto fare visita all'Antica Corte Pallavicina e alle antiche, suggestive cantine di stagionatura di Culatello di Zibello. Alla fine ci siamo fermati a cena presso il Ristorante Cavallino Bianco con menu a base interamente di pesce di fiume.

Il Venerdì 5 Ottobre abbiamo ripreso il nostro cammino partendo di prima mattina per far visita ad un importante caseificio dove

si produce il famoso Parmigiano Reggiano; infatti abbiamo potuto conoscere il caseificio Bertinelli a Medesano – Comune di Noceto dove ci è stata spiegata nel dettaglio tutta la filiera produttiva di questo importante prodotto e ovviamente tale momento non poteva finire senza la degustazione di Parmigiano Reggiano. Da lì il nostro percorso è continuato con il rientro a Parma e con la visita guidata del centro storico e dei monumenti più importanti della città ducale: Teatro Farnese (splendido teatro del seicento interamente costruito in legno, situato all'interno del Palazzo della Pilotta), Teatro Regio (edificato nel 1821-29 su commissione di Maria Luigia e su progetto di N. Bettoli, ha facciata neoclassica costituita da porticato a doppio ordine di finestre. Ogni anno si svolgono la Stagione Lirica ed il Festival Verdi, ai quali prendono parte i più famosi artisti di fama internazionale), Duomo (una delle cattedrali romaniche più belle d'Italia. All'interno, fra le tante opere d'arte, la famosa cupola con l'Assunzione della Vergine del Correggio e la Deposizione di Benedetto Antelami) e Battistero (realizzato in marmo



rosa su pianta ottagonale, è opera di Benedetto Antelami che ne eseguì anche le mirabili sculture). Attorno alla metà della giornata dopo una piacevole passeggiata nello splendido Parco Ducale siamo arrivati al famoso Ristorante Corale Verdi. Qui abbiamo assistito all'aperitivo in musica con le più famose arie verdiane eseguite da una soprano ed un tenore accompagnati da un pianista prima di poter degustare un pranzo con menu tipico parmigiano. Abbiamo incontrato l'amministrazione di Parma nella persona dell'assessore Casa che si è complimentato con noi per il nostro operato e per la nostra serietà. A fine pomeriggio, dopo un po' di meritato riposo siamo ripartiti alla volta di Colorno dove abbiamo potuto far visita alla Reggia (Suntuosa e monumentale residenza dei Farnese, dei Borbone e di Maria Luigia d'Austria. La bellezza dei cortili interni si fonde con la ricchezza delle sale affrescate. Un ampio salone esterno porta ai giochi d'acqua del grande giardino alla francese recentemente restaurato. Al suo interno ha sede la prestigiosa Scuola Internazionale di Cucina Italiana ALMA). Dopo la visita ci siamo trasferiti per la Cena presso Ristorante Al Védel di Vedole di Colorno con visita alla Cantina di stagionatura salumi. Il sabato mattina siamo ripartiti con i pullman per poter far visita nella mattinata al Castello di Torrechiara (splendidamente arroccato sulle prime colline del Parmense e costruito a metà del '400, è cinto da un doppio ordine di mura,



sulla cima di un colle. Il Castello è uno dei più estesi e meglio conservati della regione, con sale decorate e riccamente affrescate da artisti come Cesare Baglione e Girolamo Bembo) ed al Prosciuttificio "LA PERLA" di Langhirano (Il Prosciuttificio "La Perla" si trova a Quinzano, a pochi chilometri da Langhirano ad un'altitudine di circa 400 m sul livello del mare nel centro di una zona conosciuta per la salubrità dell'aria e ottimale per la stagionatura del "Prosciutto di Parma". Da 20 anni la famiglia Lanfranchi si dedica alla sua produzione. Il "Crudo di Parma", è un prodotto unico nel suo genere per la sua naturalità e la sua inimitabile dolcezza. E' riconosciuto e apprezzato in tutto il mondo). Attorno alle ore 12.00 abbiamo raggiunto il Castello di Felino (Costruito nell'890, è ampliato e



fortificato nei secoli seguenti. Il massiccio edificio è cinto da fossato, con quattro torrioni angolari ed un bel cortile interno con pozzo centrale. Oggi, dopo un accurato restauro, è sede prestigiosa per banchetti, mostre e convegni e sede del Museo del Salame di Felino) dove abbiamo potuto degustare prodotti della tradizione parmense dopo aver apprezzato il castello e il museo del salame. Nel pomeriggio ci siamo trasferiti all'Abbazia di Valserena e all'Archivio-Museo dello CSAC – "Certosa di Parma" (Lo CSAC (Centro Studi e Archivio della Comunicazione dell'Università di Parma) è allestito nell'Abbazia cistercense di Valserena, tradizionalmente identificata come la stendhaliana "Certosa di Parma", a pochi chilometri dal centro della città emiliana. L'Archivio dello CSAC, fondato nel 1968 da Arturo Carlo Quintavalle, raccoglie e conserva materiali originali della comunicazione visiva, della ricerca artistica e progettuale italiana a partire dai primi decenni del XX secolo. Uno straordinario patrimonio di oltre 12 milioni di pezzi suddivisi in cinque sezioni: Arte, Fotografia, Media, Progetto e Spettacolo). Dopo aver fatto ritorno in Hotel per riprenderci dalle fatiche ci siamo recati per la Cena di Gala al Ristorante 12 Monaci di Fontevivo dove abbiamo potuto apprezzare uno spartito davvero molto interessante e apprezzato da tutti i partecipanti. Durante la serata è stata effettuata la consueta "chiamata" delle Confraternite con lo scambio dei doni.

La domenica siamo ripartiti di buonora per dirigerci a Colorno dove in corteo con tutti i paludamenti e i gonfaloni abbiamo partecipato alla Santa Messa. Da lì in sfilata per le vie del paese abbiamo raggiunto l'Aranziaia dove erano presenti ad accoglierci le autorità cittadine ed è stato allestito dalla Confraternita un momento musicale davvero molto accattivante. Dopo i saluti di rito abbiamo potuto assistere alla dimostrazione da parte delle rezdore di Colorno di come viene realizzato il Tortel Dols. Infine ci siamo recati presso il ristorante Antica Hostaria Tre Ville

a Parma per il pranzo dei saluti. Ci siamo poi dati tutti appuntamento per il 38° Raduno Nazionale F.i.c.e. che si svolgerà all'inizio di Ottobre 2019 a Moncalieri (Torino) con la organizzazione a carico della storica Confraternita della trippa.



SPECIALE

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

FEDERAZIONE ITALIANA
CIRCOLI ENOGASTRONOMICI



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

Il 38° Raduno F.I.C.E.- Federazione Italiana Circoli Enogastronomici si è svolto a Moncalieri, Langhe e Torino dal 3 al 6 ottobre 2019, ad organizzare l'evento, unitamente alla Federazione, è stata la Confraternita d'La Tripa di Moncalieri che ha festeggiato il suo 50° anno accademico. Erano ben 47 i Circoli aderenti all'evento per un totale di oltre 300 persone. Sono state giornate molto intense per i partecipanti al Raduno, sia dal punto di vista enogastronomico che culturale.

Hanno partecipato le seguenti confraternite:

- FICE – FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI
- ACCADEMIA ITALIANA DELLA COSTINA – COAREZZA DI SOMMA LOMBARDO (VARESE)
- AED - ASSOCIAZIONE ESPERTI DEGUSTATORI ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA – MODENA
- ASSOCIAZIONE CULTURALE EUROPEA LA TAVOLA VENETA – VENEZIA

- ASSOCIAZIONE CULTURALE GREAT INTERNATIONAL EVENTS – PINEROLLO (TORINO)
- CIRCOLO ENOGASTRONOMICO "IL SARACENO" – RAVANUSA (AGRIGENTO)
- CIRCOLO ENOGASTRONOMICO DELLA ROVERE (SAVONA)
- CIRCOLO ENOGASTRONOMICO LOMBARDO "LA FRANCIACORTA" – ROVATO (BRESCIA)
- CIRCOLO ENOLOGICO LEONICENO "COLLI BERICI" -LONIGO (VICENZA)
- COMPAGNIE DU S.A.R.T.O. – PORTIQUE DI CHIVASSO
- CONFRATERNITA AMICI DEL PORCELLO – SAN PAOLO (BRESCIA)
- CONFRATERNITA DEI BIGOI AL TORCIO – LIMENA (PADOVA)
- CONFRATERNITA DEI GRASS – PIACENZA
- CONFRATERNITA DEL BACCALA' DI COSENZA – COSENZA
- CONFRATERNITA DEL BAGNET, DEL DOLCETTO E DEL MOSCATO DI MANGO – MANGO (CUNEO)
- CONFRATERNITA DEL CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA – MARTINA FRANCA (TARANTO)
- CONFRATERNITA DEL COTECHINO-MAGRO – SPESSA (PAVIA)
- CONFRATERNITA DEL FORMAGGIO

PIAVE DOP – BUSCHE DI CESIOMAGGIORE (BELLUNO)

- CONFRATERNITA DEL GORGONZOLA DI CAMERI – FARA NOVARESE (NOVARA)
- CONFRATERNITA DEL NEBIOLO DI LURAS – LURAS (SASSARI)
- CONFRATERNITA DEL PAMPASCIONE SALENTINO – ALEZIO (LECCE)
- CONFRATERNITA DEL RADICCHIO ROSSO DI VERONA IGP – VERONA
- CONFRATERNITA DEL SAMBAJON E DIJ NOASET – CHIVASSO (TORINO)
- CONFRATERNITA DEL TORTELLO CREMASCO – CREMA (CREMONA)
- CONFRATERNITA DEL VINO RISO E GORGONZOLA – NOVARA
- CONFRATERNITA DELLA BAGNA CAODA DI FAULE – FAULE (CUNEO)
- CONFRATERNITA DELLA FRITTOLA CALABRESE – LA QUADARA – SAN FILI (COSENZA)
- CONFRATERNITA DELLA GRAPPA E DEL TOMINO DI CHIAVERANO – CHIAVERANO (TORINO)
- CONFRATERNITA DELLA NOCCIOLA TONDA E GENTILE DI LANGA – CORTEMILIA (CUNEO)
- CONFRATERNITA DELLA PASTA FRESCA – SAN MARTINO DI LUPARI (PADOVA)
- CONFRATERNITA DELLO SPIEDO



TRADIZIONALE BRESCIANO - GUSSAGO (BRESCIA)

- CONFRATERNITA DOGALE DELLA MARCA – MOGLIANO VENETO (TREVISO)
- CONFRATERNITA ENOGASTRONOMICA BRESCIANA DELLA GRAPPA, VINI E ANTICHI SAPORI - BRESCIA
- CONFREERIE DE GASTRONOMIE NORMANDE "LA TRIPIERE D'OR" – CAEN (FRANCIA)
- CONGREGA DEI RADICI E FASIOI -SUSEGANA (TREVISO)
- CONSOCIAZIONE "HELICENSIS FABULA" – BORGO SAN DALMAZZO (CUNEO)
- CREDENZA VINICOLA DI CALUSO E



DEL CANAVESE – CALUSO (TORINO)

- ENOHOBBYCLUB CONFRATERNITA PANORMITA -PALERMO
- GRAZIOSO ORDINE DELLE SCURE LAVANDERE – SETTIMO TORINESE (TORINO)
- IMPERIAL CASTELLANIA DI SUAVIA-SOAVE (VERONA)
- MAGISTERO DEI BRUSCITTI DA BUSTI GRANDI - BUSTO ARSIZIO (VARESE)
- MAGNIFICA CONSORTERIA DEI GAMBERAI – SETTIMO TORINESE (TORINO)
- ORDINE DEI MAESTRI COPPIERI DI ALERAMO – CASALE MONFERRATO (ALESSANDRIA)
- ORDINE DELL'AMARENA E DEL NEBBIOLO DI SIZZANO – SIZZANO (NOVARA)
- SOVRANO ET NOBILISSIMO ORDINE DELL'AMARONE E DEL RECIOTO DELLA VALPOLICELLA – SANT'AMBROGIO DI VALPOLICELLA (VERONA)
- VENERABILE CONFRATERNITA DEL BACALA' ALLA VICENTINA - SANDRIGO (VICENZA)



- CONFRATERNITA D'LA TRIPA – MONCALIERI (TORINO)

Giovedì 3 ottobre pomeriggio i partecipanti sono stati accolti per un aperitivo di benvenuto, a base di prodotti tipici locali, nel Giardino delle Rose adiacente al Castello di Moncalieri, dalle autorità locali nella persona del Sindaco Paolo Montagna, del Presidente FICE Marco Porzio e del Gran Priore Reggente della Confraternita d'La Tripa Livo Poggio, ha avuto così inizio il 38° Raduno Nazionale F.I.C.E. E' seguito poi il trasferimento in autobus al "Museo dell'Automobile di Torino" con la visita guidata che ha fatto "viaggiare" con la fantasia e nel tempo i visitatori partendo dall'automobile a molla di Leonardo del 1478 per arrivare ai giorni nostri. La giornata si è conclusa con la cena di convivio presso il Ristorante "Ca Mia" di Moncalieri.



Venerdì 4 ottobre c'è stato il Tour delle Langhe, Patrimonio Unesco, passando per i luoghi più caratteristici e panoramici di questo incantevole territorio, con sosta al Belvedere di La Morra per ammirare questi luoghi mozzafiato e fare qualche scatto fotografico. A metà mattina gli ospiti si sono trasferiti nel salone del chiostro del Castello di Barolo, dove il Presidente FICE Marco Porzio ed il Gran Priore Reggente della Confraternita D'La Tripa Livio Poggio, hanno salutato il Sindaco Renata Bianco, prima donna, seppur con un riconoscimento onorario, ad essere ammessa in questa Confraternita di soli uomini. Ha portato il suo saluto anche il Presidente Proloco Barolo, Italo Cabutto. C'è stata poi una presentazione sulle "Origini del Barolo" da parte di Federico Scarzello, Presidente Enoteca Regionale Barolo e Assessore con delega al vino e all'agricoltura del comune di Barolo rimarcando che questo vino porta il nome del territorio, cosa inusuale nei secoli

scorsi, e ricordando che al Barolo è stata data la definizione di "Re dei Vini e Vino dei Re". Ha fatto seguito nel cortile esterno una degustazione di Barolo d'annata con assaggio formaggi e salumi tipici in particolare il salame di trippa. Sfilando nelle vie cittadine, con i variopinti paludamenti, i partecipanti sono arrivati alla cantina Marchesi di Barolo dove, prima si è svolto nel ristorante un pranzo con piatti prelibati ed ottimi vini e dopo, è stato il momento di una interessante visita guidata alla cantina. In serata nel Castello Reale di Moncalieri presso il "Salone della Cavallerizza ha avuto luogo una sontuosa cena degna di questo luogo.

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

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



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

Domenica 6 ottobre giornata conclusiva del Raduno ha avuto inizio con ritrovo delle Autorità, Confratelli, Commendatori d'Onore, Rappresentanze, Ospiti ed Amici in Piazza Vittorio Emanuele II a Moncalieri, per trasferirsi poi in corteo alla "Collegiata di Santa Maria della Scala" dove si è svolta una commovente Santa Messa per le Confraternite, accompagnata da una bellissima corale. All'uscita da Messa, il corteo dei paludati, accompagnati dall'As-

soziazione Filarmonica Moncalieri, ha sfilato per le vie cittadine sino al salone delle Feste del Castello Reale di Moncalieri, qui il Gran Priore Reggente della Confraternita d'La Tripa di Moncalieri ha salutato i partecipanti ed in presenza delle Autorità si è svolta la solenne cerimonia di apertura del 50° anno accademico della Confraternita d'La Tripa di Moncalieri. Durante questa cerimonia Indro Neri, editore, scrittore, giornalista, nonché appassionato di gastronomia italiana e straniera ha parlato della trippa di cui è un grande appassionato e conoscitore avendo anche scritto molto in materia. È seguita poi la presentazione ufficiale, in anteprima, del **libro della FICE "QUI STARETE BENISSIMO - Ricette e storie delle Confraternite Enogastronomiche Italiane"**, un libro che racconta la storia e le origini di molte confraternite

italiane con le ricette tradizionali del proprio territorio. Trasferimento poi alla "Fiera della Trippa di Moncalieri", giunta alla sua X edizione, dove la Confraternita d'La Tripa, in presenza del Sindaco, ha dato il benestare riguardo alla giusta cottura della trippa che cuoceva nel Pentolone dei Guinness, la cui capienza massima era di 25 quintali, e quindi in presenza delle autorità si è proceduto all'avvio della distribuzione della "Trippa alla Savoiana", centinaia di persone erano in fila per la degustazione, alla fine sono stati distribuiti 3000 pasti. La parte finale della giornata e del Raduno si è svolta nella Palazzina di Caccia di Stupinigi dove c'è stato il pranzo conviviale e poi il saluto finale a tutti i partecipanti a questo 38° Raduno FICE. Ciascun partecipante serberà nel cuore un bellissimo ricordo di queste 4 giornate, vissute in amicizia e convivialità, oltre che immersi nella cultura di questa bella Italia che non finisce mai di incantare per le sue meraviglie.

Margherita Peta



NUOVA
ENOFICE