

NUOVA

Anno XII - numero 2 - 2023

ENOFICE

Bimestrale di informazione e cultura enogastronomica

FEDERAZIONE ITALIANA
CIRCOLI ENOGASTRONOMICI



F.I.C.E.

Organo ufficiale della F.I.C.E.

La rivista delle Confraternite Enogastronomiche

Trentino di Malga
Bollito misto piemontese
Speciale
Cognac e Armagnac



SOMMARIO

Nuova Enofice

bimestrale di informazione e cultura enogastronomica

Anno XI numero 1/2023

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

Marco Porzio

Hanno collaborato:

Marco Porzio

Renato Paini

Luciano Piovani

www.confraternitefice.it

pubblicità:

Marco Porzio

Fice

presidente@confraternitefice.it

Maurizio Bonanno

Brescia Pubblicità

maurizio@bresciapubblicita.com

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

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

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

Calendario manifestazioni	pag. 3
Editoriale	pag. 5

SPECIALE

Cognac e Armagnac	pag. 6
-------------------	--------

TERRITORIO • CULTURA • GASTRONOMIA

Trentino di Malga	pag. 20
I consigli dell'enologo	pag. 23
Bollito misto piemontese	pag. 25
Angelo Betty - Il giornalista che inventò Vinitaly	pag. 30
Aceto Balsamico di Modena - Tradizione secolare e moderna attualità	pag. 32
La grappa in cucina	pag. 35

NOTIZIE DALLE CONFRATERNITE

FICE - Adesione Nuove Confraternite	pag. 36
FICE - PROGRAMMA RADUNO NAZIONALE 2023	pag. 37
Confraternita del Gorgonzola di Cameri (Novara)	pag. 42
Confraternita Dogale della Marca - Mogliano Veneto (Treviso)	pag. 44
Confraternita del Cappelletto Ravennate - Ravenna	pag. 45
Club Enogastronomico Viterbese - Bagnaia (Viterbo)	pag. 46
Confraternita Enogastronomica Veronese del Boncuciar - Verona	pag. 47
Club Enogastronomico Viterbese - Bagnaia (Viterbo)	pag. 48
Confraternita del Bollito e della Pera Madernassa - Guarene (Cuneo)	pag. 49
Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo - Sizzano (Novara)	pag. 50
Antica Cunsurtarija dal Tapulon - Borgomanero (Novara)	pag. 51
Club Enogastronomico Viterbese - Bagnaia (Viterbo)	pag. 52
Confraternita Enogastronomica Veronese del Boncuciar - Verona	pag. 53
Confraternita del Vino Riso e Gorgonzola - Novara	pag. 54
Confraternita del Ris in Cagnun Cul Persic - Varese	pag. 55

INDUSTRIALIZZAZIONE E DISTRIBUZIONE SUPERMERCATI

E CENTRI COMMERCIALI: LE NUOVE TENDENZE	pag. 57
---	---------

RICETTE DELLE CONFRATERNITE

Pan Nociato	pag. 61
Bollito misto veronese	pag. 62

RUBRICHE e COLLABORAZIONI

Ricette di Sardegna	pag. 63
Ciocolatini !	pag. 66
Le macchine per la pasta	pag. 70
Il timo	pag. 73
Verdure in fermento	pag. 77
I conservanti	pag. 81



FICE: I NOSTRI EVENTI

Calendario Manifestazioni

GIUGNO

SABATO	17	Confraternita del Folpo Venezia <i>Crociera del Folpo, viaggio nelle nostre origini</i>
DOMENICA	18	Confraternita del Sanbajon e dij Noaset Chivasso (Torino) <i>Convivio 2023</i>
DOMENICA	25	Ordine dell'amarena e del Nebbiolo di Sizzano Sizzano (Novara) <i>Convivio 2023</i> Confraternita della Sopressa Crespano del Grappa (Treviso) <i>Convivio 2023</i>

LUGLIO

DOMENICA	02	Ordine Obertengo dei Cavalieri del Raviolo e del Gavi Gavi (Alessandria) <i>Capitolo di primavera 2023</i>
----------	----	---

SETTEMBRE

DOMENICA	10	S.N.O.D.A.R. Sant'Ambrogio di Valpolicella (Verona) <i>Incontro con le confraternite 2023</i>
DOMENICA	17	Confraternita della Nocciola Tonda e Gentile di Langa Cortemilia (Cuneo) <i>Convivio 2023</i>
DOMENICA	24	Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina Sandrigo (Vicenza) <i>36° Festa del Bacalà alla Vicentina</i>

OTTOBRE

DOMENICA	01	Confraternita dlla Tripa Monacalieri (Torino) <i>Convivio 2023</i> Ordine dei Cavalieri della Polenta Cavernago (Bergamo) <i>A tavola con amicizia 2023</i>
----------	----	--

OTTOBRE segue

DOMENICA	08	Magistero dei Bruscelli Busto Arsizio (Varese) <i>Convivio 2023</i>
		Circolo della Rovere Savona <i>Convivio 2023</i>
DOMENICA	15	Consiglio Grande della Credenza Vinicola di Caluso e del Canavese Caluso (Torino) <i>Festa dei Vignolant</i>
GIO- DOM	19-22	40° RADUNO NAZIONALE F.I.C.E. MODENA
DOMENICA	29	Confraternita della Mesc-ciua Follo (Spezia) <i>Convivio 2023</i>

NOVEMBRE

SABATO	11	Compagnia dei Vignaioli e dei Tavernieri di Torgiano Torgiano (Perugia) <i>Convivio di San Martino</i>
DOMENICA	12	S.N.O.D.A.R. Sant'Ambrogio di Valpolicella (Verona) <i>Festa della donna 2023</i>
DOMENICA	19	Confraternita del Vino e della Panissa Vercelli <i>Convivio 2023</i>
DOMENICA	26	Confraternita del Capocollo di Martina Franca Martina Franca (Taranto) <i>Convivio 2023</i>
		EnoHobby club confraternita panormita Palermo <i>Convivio 2023</i>
		Confraternita del bollito e della pera madernassa Convivio autunno <i>Guarene (Cuneo)</i>

DICEMBRE

DOMENICA	03	Helicensis Fabula Borgo San Dalmazzo (Cuneo) <i>Convivio 2023</i>
----------	----	--

Editoriale Presidente F.I.C.E. Direttore Responsabile Nuova Enofice



Carissimi confratelli e amici,
come potrete vedere leggendo le pagine di questo numero anche in questi mesi abbiamo dato il benvenuto a nuove confraternite che si sono aggiunte alla nostra famiglia. Sono grato perché la nostra Federazione si arricchisce sempre più di occasioni di conoscenza e di nuovi sapori da imparare, diffondere e proteggere.

Il calendario è sempre più ricco e vi invito calorosamente a consultare costantemente il nostro portale per restare aggiornati in merito alle numerose iniziative proposte dai nostri associati sul territorio.

Infine rinnovo il mio invito al prossimo Raduno Nazionale 2023 che è stato organizzato dall'Associazione Esperti Degustatori per l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. e che avrà luogo dal 19-22 Ottobre. Trovate il programma di massima in queste pagine e il programma dettagliato insieme alle schede di iscrizione sul nostro portale.

Spero potrà essere un'occasione sia per rinsaldare vecchie conoscenze che per fare nuove amicizie.

Il mio migliore augurio non può che essere che quella che è appena iniziata sia un'estate ricca di incontri, di amicizie vecchie e nuove, di sole, di nuove conoscenze ma soprattutto di buoni sapori...

Marco Porzio





Speciale

Articolo realizzato da
Renato Paini

COGNAC e ARMAGNAC

INTRODUZIONE AI DISTILLATI DI VINO

Cognac, Armagnac e Brandy, tre acquaviti con molti elementi in comune anche se con caratteri diversi, ognuna con una propria personalità. Genericamente le acquaviti sono bevande ottenute dalla fermentazione alcolica di succhi vegetali e dalla successiva concentrazione dell'alcol mediante distillazione. Le acquaviti nel mondo sono numerose: di vino, di vinaccia, di cereali, di canna e di frutta. L'uomo rivolge la sua attenzione ai distillati per il piacere che questi gli procurano e ne apprezza il valore per le loro qualità organolettiche. I profumi ed il gusto di un'acquavite sono la risultante di fattori naturali come il tipo di frutto e le condizioni pedoclimatiche in cui è stato allevato ed è giunto a maturazione; di interventi dell'uomo sulla produzione, sulla fermentazione, sulla distillazione, sull'affinamento e sull'invecchiamento. Cognac, Armagnac e Brandy sono acquaviti di vino ottenute, ognuna, da vari vitigni allevati in terreni diversi, con tecniche colturali e metodi di vinificazione differenti, distillate con alambicchi di tipo discontinuo per il Cognac ed il Brandy, continuo per l'Armagnac; invecchiati in fusti di rovere di diversa origine e per periodi di diversa durata. Sono caratteristici di questi distillati i tre aromi principali: il primario o varietale proprio del vitigno, che deve essere neutro o quasi. L'aroma secondario che si sviluppa durante la trasformazione degli zuccheri in alcol, con la formazione di sostanze organoletticamente attive, in stretta relazione con i ceppi di lieviti che hanno prodotto la trasformazione. Per produrre i vini base da distillare si preferiscono infatti vitigni neutri perché quelli a frutto aromatico caratterizzerebbero troppo l'acquavite da invecchiare la cui qualità deve essere legata più agli aromi secondari che a quelli dell'uva. È molto importante quindi per tutte e tre le acquaviti la protezione e la conservazione di tali aromi durante tutto il processo di vinificazione evitando persino i travasi e la filtrazione, per mantenere le fecce leggere costituite principalmente dai lieviti ritenuti determinanti per la qualità aromatica del distillato. L'aroma terziario è quello che si forma du-

rante l'invecchiamento ossia la permanenza dell'acquavite (a tutto grado) in botti di rovere. Durante questa fase importantissima avremo la combinazione di più fattori: la provenienza della varietà del legno di quercia dal quale sono state ricavate le doghe della botte ed il procedimento con cui sono state fatte. Le botti più pregiate sono costruite con doghe tagliate a spacco con l'ascia, che in precedenza siano state fatte invecchiare all'aria aperta per lunghi anni (normalmente un anno per ogni centimetro di spessore), in modo che le intemperie liberino il legno dagli umori, e la pioggia lavi ed ossidi una parte del tannino. Altri fattori importantissimi sono: il "tempo" di permanenza, lo "stato d'uso" della botte, a seconda se nuova, poco o molto usata, la capacità della botte e di conseguenza il rapporto volume/superficie, "l'ambiente" della cantina di invecchiamento, ed il microclima della zona in cui si trova, sono determinanti, infatti, le escursioni termiche esterne come quelle interne dove le variazioni di temperatura favoriscono gli scambi tra l'acquavite e l'aria. Pure determinanti sono l'aerazione, l'andamento dei livelli stagionali delle temperature e di conseguenza l'umidità relativa nella cantina. Si tenga presente che le "cantine" per l'invecchiamento dei distillati sono ben diverse dalle tradizionali "cantine del vino". Quasi sempre sono site al piano terra e pur costituite da strutture solide presentano uno scarso isolamento termico verso l'esterno sia nelle pareti laterali che verso il tetto. Nel corso del processo di invecchiamento, si perdono gradazione alcolica e volume. La combinazione tra l'una e l'altro dipende da vari fattori: temperatura, aerazione, umidità. Nella cantina umida si ha una maggiore perdita d'alcool, mentre in quella secca di volume. La quantità di distillato che evapora dalle botti di legno durante l'invecchiamento si attesta su una percentuale annua del 2% circa e viene denominata: "la parte degli angeli" o "la parte destinata agli angeli". Tale fenomeno alimenta una muffa grigiastra che copre tutte le pareti ed il soffitto delle cantine, infiltrandosi anche nella copertu-

ra. Nella zona dell'Armagnac con visione dall'alto si possono distintamente distinguere queste cantine dagli altri fabbricati attigui per il colore dei coppi che da rossi sono divenuti grigi. Altro fenomeno che si può notare in molte cantine è la presenza di botti apparentemente fatiscenti ed un insieme impressionante di ragnatele che coinvolge tutto l'ambiente. In realtà le botti sono sanissime e perfette alla bisogna, ma sono coperte da una fasciatura di corteccia di cui sono avidi gli indesiderati tarli, purtroppo presenti e le ragnatele servono per impedire il loro trasferimento da una botte all'altra. Si potrebbe ovviare al tutto con prodotti chimici ma con risultati non certamente "igienici" per il distillato.

L'invecchiamento, avviene per ovvi motivi, a tutto grado, sia per la modificazione dei costituenti aromatici e la formazione di nuovi composti, come per l'arricchimento del distillato di sostanze estratte dal legno. Molto importante è il processo della ridu-

zione del tenore alcolico per portare l'acquavite alla gradazione di consumo. Questa viene raggiunta dopo gli assemblaggi e mediante un "taglio" con acqua distillata o demineralizzata, arricchita progressivamente di distillato, impiegando un periodo che dura anche più mesi. Miscelare l'acqua con il distillato in un solo colpo è un gravissimo errore: il liquido diviene torbido per alcuni minuti e soggetto ad un turbinio con aumento della temperatura e relativa perdita di profumi ed aromi.

Solo il distillato di vino prodotto nella zona del Cognac può denominarsi Cognac, così come solo quello prodotto nell'Armagnac può avere questa denominazione.

Il distillato di vino prodotto in tutte le altre zone viene denominato Brandy.



COGNAC: UN DISTILLATO PRESTIGIOSO

Da più di quattro secoli, il Cognac rappresenta la principale ricchezza della regione delle Charentes, il cui destino è intimamente connesso a quello dell'aureo liquore nato nella Grande Champagne un giorno lontano, all' inizio del XVII secolo. La nascita del Cognac è probabilmente dovuta più al caso che non ad una precisa scelta. Il vino della zona trovava infatti buona collocazione in Inghilterra e nei paesi scandinavi: solo in un secondo tempo si pensò a distillarlo.

Le acquaviti che se ne ottenevano, chiamate "brandwines" (da cui "brandy") con aggiunta di acqua rimpiazzavano il vino. Nel frattempo qualcuno si accorse che l'alcool che sostava nei magazzini perdeva di aggressività e si affinava, dando vita ad un nuovo eccellente prodotto.

I SEI "CRUS"

Circa 100 mila ettari di vigneti sono suddivisi in sei zone A.O.C. (da cui i sei "crus"), rigorosamente definite e severamente controllate. Molto importanti sono le miscele tra i "crus" per ottenere distillati che corrispondano alle caratteristiche di ciascuna "maison": in proporzioni accuratamente stabilite dal "maitre de chai", le acquaviti di diversi "crus" vengono miscelate in modo che ognuna apporti elementi particolari, per conferire al prodotto finale forza o morbidezza, freschezza o fragranza: tutte qualità determinate sia dal vino, sia dal "crus", che dalla distillazione. Senza l'intervento del "maitre", moderno alchimista, il Cognac non raggiungerebbe il pieno equilibrio tra i vari livelli di sensazione: solo la "coupe" (assemblaggio), permette di produrre un distillato in cui gusto, fragranza e "bouquet" siano costanti e piacevoli.

Grande Champagne

La grande Champagne comprende 27 comuni e circa 13 mila ettari di vigneti nel distretto di Cognac, delimitati a Nord dalla Charente e a Sud ed Ovest dal fiume Né. La grande Champagne dà vini fini e leggeri, i più adatti alla produzione di Cognac.

Le acquaviti sono assai pregiate, pulite e profumate. Dure all'inizio, nell' invecchiamento migliorano più delle altre e sono alla base delle "grandi riserve".

Petite Champagne

Comprende 40 comuni con poco più di 16 mila ettari di vigneto, che circondano quasi interamente la zona precedente. Il terreno è leggermente più compatto, con presenza di sabbia e argilla. Rispetto alla Grande Champagne, il clima subisce maggiormente l'influsso marino. Maggiori inoltre le precipitazioni. Le acquaviti, leggere e forse più eleganti rispetto a quelle dell'altra zona, compensano la mancanza di corpo con una grande finezza: miscelate con le precedenti fino ad una percentuale del 50 %, danno Cognac con la denominazione supplementare "Fine Champagne".

Borderies

La zona è formata da 10 comuni, sulla riva destra della Charente. Poco più di 4000 ettari a Nord di Cognac. Fa da cappello alle due precedenti nella parte settentrionale; il terreno è differente, in prevalenza silico-argilloso, più fertile ed anche ad una altitudine media inferiore; i vini che si ottengono sono più robusti ed alcoolici; il suo distillato serve soprattutto nei tagli.

Fine Bois

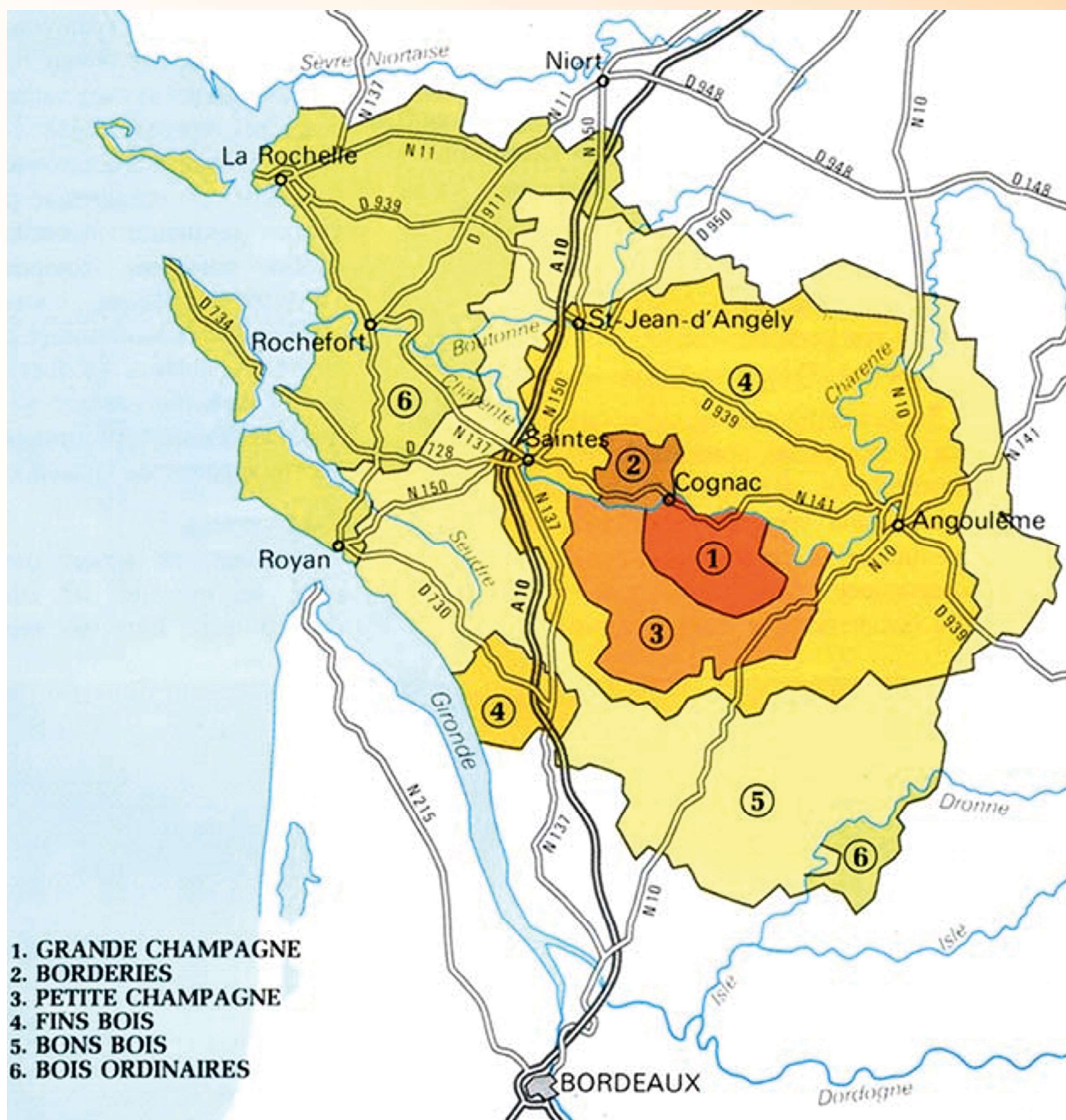
Vi si produce il 40% di tutto il Cognac: un'acquavite di delicatezza tale da consentire una maturazione molto rapida.

Bon Bois

La zona circonda a sua volta le altre, in modo oltremodo irregolare. Vi si trovano 278 comuni, con circa 21 mila ettari di vigneto. L'acquavite di questo "cru" è piacevole, sottile e delicata e vuole essere bevuta più giovane rispetto alle altre.

Bois Ordinaires et Bois Communs

Vigneti coltivati su terreni di differente composizione, dove le colture risentono fortemente del clima marittimo. L'acquavite, oltre ad una certa "salinità", risente del gusto del terreno (il "terroir") e, sposata ad altri "crus", dà un Cognac robusto, che piace ai palati forti.



DAL VINO AL DISTILLATO

Praticamente un solo vitigno è oggi coltivato nella regione: si tratta dell'Ugni blanc o Saint Emilion, chiamato in Italia Trebbiano. L'Ugni Blanc è rustico, non particolarmente fine. In questa regione da un vino poco alcolico e con un'alta acidità. Nel vino, infatti, sono tre le qualità per vivere a lungo: alcoolicità, tannicità e acidità. Per la produzione del Cognac, il vino deve avere una gradazione tra i 7 ed i 9 gradi. Il distillato infatti è tanto migliore quanto minore è il grado di alcoolicità del vino: alla maggiore quantità di vino da distillare, per raggiungere una determinata gradazione, corrisponde infatti una maggiore concentrazione di profumi ed aromi. L'acidità è necessaria innanzitutto in quanto esercita un'azione protettiva dagli attacchi batterici. Il vino da distillare non deve essere addizionato con anidride solforosa: la concentrazione dovuta alla distillazione aumenterebbe la sua presenza nel distillato (bruciore in gola, cattivo odore). La distillazione deve avvenire in tempi ristretti: il cognac viene distillato al più tardi entro la fine di marzo.

LA DISTILLAZIONE

Nella regione della Charente, la tecnica della distillazione del vino fu introdotta, come in tutta la Francia meridionale, dagli Arabi. L'accorto uso dell'alambicco in rame, il particolare metodo usato, la particolarità del legno impiegato per le botti ed i vini utilizzati furono in sconto tra le componenti del successo del "eau-de-vie" di Cognac. La distillazione consiste nel vaporizzare parzialmente un liquido e nel

fair condensare i vapori per separarli. L'operazione in se è molto semplice se si considera che in una soluzione idroalcolica - quale è il vino - l'acqua bolle a 100° mentre l'alcool a 72°.

L'apparecchio per distillare è l'alambicco che, pur avendo subito numerose innovazioni nel corso degli anni, è rimasto sostanzialmente fedele al modello originario.

Per il Cognac si usa un alambicco discontinuo a fuoco diretto detto "a ripasso" o anche "charantais", formato da diversi elementi: capitello, collo di cigno e serpentina, infatti gli apparecchi a ciclo continuo, in grado di produrre direttamente alcool rettificato, sono stati risolutamente scartati.

Consiste innanzi tutto in una caldaia di in rame battuto con una base leggermente bombata (in modo da poter essere svuotata completamente) sulla quale batte la fiamma. Sotto all'azione del calore il liquido passa nel capitello ("cucurbite"), a forma di pera, che ha circa il 10-12% della capienza della caldaia. Esso rettifica i vapori, per non consentire alle sostanze meno volatili di raggiungere il "collo di cigno", uno stretto condotto che ha la funzione di rallentare i vapori stessi, facendoli condensare sulle sue pareti. Questi proseguono attraversando un recipiente a forma di cipolla detto scaldavino (cedendo il calore residuo) per il preriscaldamento del liquido da distillare. Infine i vapori alcolici passano attraverso un tubo a spirale immerso in acqua fredda, detto serpentina: durante il passaggio si condensano lentamente per cadere goccia a goccia nel fusto di raccolta: è l'alcool da conservare, il Cognac appena nato.

La distillazione del Cognac avviene attraverso due distinte bolliture.

La prima, il cui prodotto è chiamato "brouilli", dura circa sei ore al termine delle quali il vino si trasforma in una acquavite sui 77-78 gradi.

La seconda ("bonne chauffe") richiede 12 ore, dopo le quali l'acquavite, incolore è sui 64/65 gradi nella regione dei Bois e 65/73 gradi nelle Champagnes.





L'INVECCHIAMENTO

Il Cognac appena distillato è incolore, limpido e trasparente: solo con l'invecchiamento diviene dorato. Oltre i vent'anni d'età invece inizia un procedimento opposto, che porta il colore ad attenuarsi progressivamente. Le botti di quercia, grazie alla loro porosità, favoriscono i processi di ossidazione ed esterificazione: l'alcool diventa meno aggressivo ed i profumi acquistano ampiezza. Di pari passo il legno a contatto con l'acquavite cede il proprio tannino, che aggiungerà nuove sfumature profumate avviando il lento processo dell'"indoramento". Per il Cognac si usa la quercia del Limousin, una zona che confina con la Charente o della foresta di Tronçais. Dà un legno prezioso che a contatto con le acquaviti libera molto lentamente il proprio tannino e le altre sostanze che conferiscono al prodotto finale profumi e sapori. Il legno di quercia è ricavato dal tronco, intagliato a spacco seguendone la vena: le doghe vengono poi fatte stagionare all'aperto per anni finché risultino disidratate e purificate. Pioggia e sole tolgono al legno i tannini più "duri" ed "amari". Alle botti vengono date le dimensioni e la forma desiderata con il fuoco, anch'esso di legno di quercia, che impregna del proprio profumo le fibre delle doghe (tostatura). Enorme quindi l'importanza della quercia, che occupa il 33% dell'attuale superficie forestale francese. Quella del Limousin fornisce un legno duro, pesante, rugoso, poroso e di difficile lavorazione, ma che

contiene un tannino dal gusto naturale molto apprezzato. Nel corso del processo di invecchiamento, si perdono gradazione alcolica e volume. La combinazione tra l'una e l'altro dipende da vari fattori: temperatura, aerazione, umidità. Nella cantina umida si ha una maggiore perdita d'alcool, mentre in quella secca di volume.

L'ASSEMBLAGGIO

Prima di formare la gioia del palato del consumatore, il cognac deve assumere la sua consistenza definitiva. E' qui che interviene il Maestro di Cantina, la cui arte non facilmente definibile ma essenziale presiede ai tagli, a quelle unioni di acquaviti d'annata e vigneti diversi che hanno lo scopo di ottenere alla fine un insieme armonioso dove si ritroverà la morbidezza del tal vitigno, la finezza di quell'altro, o la necessaria robustezza di un terzo. Si comprende allora il ruolo determinante rivestito da questo degustatore che gode di una autorità direttamente proporzionale alla sua responsabilità, giacché nulla, nonostante gli immensi progressi della tecnica, può ancora rimpiazzare le qualità sensoriali dell'uomo. In definitiva le due qualità fondamentali del cognac si riassumono nella sua finezza e nella sua corposità. La finezza risiede nella purezza di bouquet e di gusto che distinguono il Cognac da un'acquavite. Da parte sua la corposità assomma in sé tutti quegli elementi che formano l'essenza del Cognac. E' nello "studio" dell'assaggiatore, del Maestro di Cantina, luogo segreto e inaccessibile a tutti,

che si elaborano quei grandi Cognac che costituiscono la giusta reputazione delle grandi Case. Ecco così che ad ogni marca è associato un tipo costante di acquavite che l'intenditore è sicuro di ritrovare inalterato nel corso degli anni.

LE ETICHETTE

I Cognac sono posti in commercio con diverse denominazioni a seconda delle età delle acquaviti che li compongono: l'età commerciale di un Cognac è quella della più giovane tra le acquaviti utilizzate. Fino al 31 marzo successivo alla vendemmia, il giovane Cognac appena sgorgato dall'alambicco ha ufficialmente l'età di "compte 00". Dal 1° aprile successivo alla chiusura della distillazione, l'età diventa "compte 0" e da questo momento compirà gli anni ("comptes") nello stesso giorno degli anni seguenti, fino ad arrivare a "compte 6". Non si può porre sul mercato un distillato che abbia un "compte" inferiore a tre.

"TRE STELLE"

Cognac nel cui "assemblage" non può entrare un'acquavite che abbia meno del "compte 3". "V.O." (Very Old) e "V.S.O.P." (Very Superior Old Pale): comprendono acqueviti la cui età minima è "compte 4".

"EXTRA", "X.O.", "Grande Reserve"

Comprendono acqueviti la più giovane delle quali non deve avere meno di "compte 5".

"Napoléon"

Denominazione attribuita solo a Cognac di "compte 6" e oltre.

IL BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONEL DU COGNAC

A Cognac ha sede il B.N.I.C.

(Bureau National Interprofessionel du Cognac), Ente a carattere semipubblico che dipende dal Ministero dell'Agricoltura, dotato di propria veste giuridica e di autonomia finanziaria. Tra i primi compiti del B.N.I.C. vi sono il mantenimento, il miglioramento ed il controllo della qualità del prodotto, dalla nascita a quando questo parte per tutti i paesi del mondo, con il sigillo di garanzia del Bureau.



LEGGI E REGOLAMENTI

Pochi distillati sono sorvegliati quanto il Cognac, per cui proprietari e negozianti si sottomettono di buon grado a controlli attenti affinché dalla regione escano esclusivamente prodotti perfetti. Le disposizioni fissate dalla legge per la tutela del Cognac sono relative ai vari aspetti della produzione: zona di produzione, vitigni, distillazione, invecchiamento, tasso alcolico, confezionamento.

LA DEGUSTAZIONE

Un Cognac bene invecchiato ha colore ambrato: bouquet (la gamma di aromi e di profumi che emana) intenso ed etereo, di molta finezza (ricordi di fiori di vite e di ciliegio, prugna essiccata, ambra e vaniglia); sapore caldo e sapido, vellutato ed armonico, con aristocratico fondo di nocciola tostata frutta essiccata che si sofferma assai a lungo in bocca: un'acquavite di questo livello va bevuta pura, senza alcuna aggiunta.

Il Cognac va bevuto in un "ballon" piccolo perché la mano possa coprire tutta la parte inferiore del bicchiere e a scaldare il distillato. Il liquido lentamente agitato in senso circolare sprigiona aromi che partono dal basso, salgono descrivendo un arco e ridiscendono al centro mescolandosi armoniosamente per risalire verticalmente in tutta la loro pienezza. Gli assaggiatori preferiscono tuttavia il bicchiere "tulipe", dal quale i vari aromi escono verticalmente ma separati, come a segmenti, facilitando il compito di analizzarli in sequenza. Prima di berlo, sempre lentamente, bisogna introdurre in bocca alcune gocce di Cognac e passarle in tutta la cavità orale, come se si masticasse mollica di pane. In questo modo si prepara la bocca ad assaporare tutte le sfumature e la gradevole aggressività dell'alcool lungamente e sapientemente invecchiato. Il ballon grande è sconsigliato perché l'ampia superficie esalta l'impatto dell'alcool a scapito dell'aroma che si disperde.

Se volete gustare a fondo una "Vieille Réserve", riempite per circa un terzo il bicchiere; annusate prima a calice fermo, per sentire i profumi più volatili e poi fate ruotare il bicchiere lentamente su sé stesso, annusando a tratti, per cogliere le sfumature più nascoste del bouquet: bevete quindi a piccoli sorsi, senza fretta; gli assaggiatori esperti espirano dal naso, mentre il Cognac è ancora nella cavità orale, per apprezzare completamente la sensazione retro-olfattiva. Non trascurate infine la persistenza aromatica in fine bocca: un'acquavite è tanto migliore quanto più a lungo rimane il suo "ricordo" sul palato. La temperatura di servizio ottimale è quella ambientale: forse un poco più fredda, sui

20/22 gradi.

Lasciamolo dire a Talleyrand, principe, vescovo, diplomatico e gran signore di Francia, con le parole che solo un francese poteva trovare:

*..on le verse
on l'humanise,
on le hume,
on le boit,
et puis, on en parie.*

Cinque punti di un rituale da gentiluomo e da conoscitore, da raffinato che sa scoprire la bellezza ed il piacere di un gesto, di una contemplazione, di una partecipazione. Primo: si versa, e la scelta del bicchiere è importante, ha le sue regole precise. Deve essere un bicchiere largo alla base e stretto in cima, perché il cognac sviluppi da una superficie massima tutto il suo aroma e dall'altro canto i vapori non sfuggano troppo rapidamente ma restino a lungo imprigionati. La forma preferita dagli intenditori è quella a uovo tronco per il "Cognac Tre stelle", ma per il "Fine Champagne" è meglio la tulipe di vetro sottile, elegante nel disegno, che dopo la strozzatura si allarga nel bordo. Secondo: si "umanizza" diceva Talleyrand, scegliendo una parola che è più una filosofia che un gesto. Il gambo sottile, infilato tra le dita (tra il medio e l'anulare, o l'indice ed il medio), il pollice staccato ma non troppo, il palmo incurvato che asseconda quasi per intero la rotondità del bicchiere. Si umanizza, si personalizza, comunicando al liquido il calore della mano, annullando idealmente il diaframma-vetro, pregustando il piacere del palato, lasciandosi affascinare dal colore dorato, dal gioco di luci che si riflette nel bicchiere. Un contatto personale: le macchinette per scaldare, le lampade elettriche, le candele accese, non sono da prendere in considerazione, suggerimenti di una industria interessata o di spiriti ameni che amano sbalordire il prossimo. Poi, umanizzato, confortato dal calore della mano che libera i vapori, accentua gli aromi e li esalta, on le hume, si aspira, si annusa e soltanto dopo si beve, ma cennellinandolo piano piano, assaporandone lentamente il gusto prezioso, nobilissimo. Infine se ne parla.

ARMAGNAC

CENNI STORICI

L'Armagnac è una regione della Francia sud-occidentale; i suoi confini s'iscrivono curiosamente e simbolicamente nei contorni di una foglia di vite. L'Armagnac è la più antica acquavite di vino distillata e consumata già nel XV secolo.

Può essere anche la più nobile. Incontestabilmente la più misteriosa, la più affascinante e la meno conosciuta. Negli archivi dell'Alta Garonna, un documento del 1411 parla di un certo " Antoine, distintosi a Tolosa " per la distillazione di vino, dal quale otteneva l'allora chiamata "*aygue ardente*" o "*aygordent*" (acqua ardente), Vent'anni più tardi i coniugi Nouvel, sempre di Tolosa, si fecero apprezzare per il loro talento di distillatori e per la qualità del loro prodotto.

Sempre del 1411 è il famoso manoscritto di Auch; in dialetto guascone descrive una trentina di utilizzazioni possibili per l'acquavite di vino: si tratta del primo scritto

che ne indica il consumo e i suoi effetti euforizzanti contro la malinconia: "se l'uomo la beve, essa vivacizza l'ingegno e l'allegria".

A queste date ne vanno aggiunte altre due: il testo di un inventario del 1431, per l'eredità del conte di Vic-Fezensac, cita espressamente fusti ed un torchio, insieme ad altri beni comuni: per la prima volta in uno scritto ufficiale l'acquavite di vino viene associata ad una partita di fusti e si fa cenno all'azione importante del legno sull'acquavite; questa testimonianza già segnala quel fenomeno basilare per l'Armagnac (così come per il Cognac) che è la maturazione nel legno.

La seconda data si rivela una conseguenza logica delle precedenti citazioni, ma è di grande significato: nel 1461, menziona una cronaca dell'epoca, le acquaviti figuravano sul mercato di Saint-Séver come prodotto di smercio la cui vendita era assoggettata



a tasse.

Se queste date del XV secolo non possono ritenersi certificati di nascita, garantiscono però che l'esistenza di questa acquavite è anteriore al Whisky, citato per la prima volta nel 1494, e al Cognac la cui nascita ufficiale è collocata attorno al 1600.

In Guascogna la coltivazione della vite non ha cessato di svilupparsi dall'epoca romana: sappiamo che nel V secolo l'Arcivescovo di Auch consigliava gli abitanti della zona di dedicarsi alla vigna. Nei secoli seguenti non mancarono riconoscimenti alla qualità dei vini qui prodotti e nel XII secolo iniziarono i primi commerci di vino con inglesi e olandesi.

La mancanza di agevoli vie di comunicazione terrestri fece sì che il commercio del vino si sviluppasse prevalentemente per via fluviale verso i porti di Bayonne e di Bordeaux, soggetti durante i secoli a dazi imposti dai diversi padroni del mare; tra il XV e XVI secolo si sviluppò quindi l'uso della distillazione per ridurre il quantitativo da trasportare e assicurare al prodotto

una migliore conservazione.

All'inizio del XVII secolo, la flotta olandese era la più potente del mondo; i mercanti olandesi ispezionavano le coste francesi dalla Bretagna ai Pirenei, cercando vino di qualsiasi qualità e concludendo accordi commerciali con viticoltori di ogni parte della Francia.

A causa della difficoltà nel trasporto, produttori e commercianti dell'Armagnac, incitati dagli olandesi, distillavano sistematicamente il loro vino in acquavite, riducendone così il volume di quattro quinti.

Ogni anno quindi gli olandesi in ottobre, novembre, dicembre, acquistavano grandi quantità di vino francese in parte destinato al consumo interno dell'Olanda e per la rimanenza venduto, dopo alcuni ritocchi, sui mercati della Germania e dei paesi del Nord Europa verso marzo e aprile.

Il più comune di questi ritocchi era l'aggiunta di acquavite ai vini leggeri, che così facendo si conservavano molto meglio e piacevano molto di più ai compratori tedeschi e scandinavi amanti dei vini forti.

LA REGIONE

Il territorio dell'Armagnac si divide in tre zone: Tènarèze, Bas- e Haut-Armagnac.

Haut-Armagnac è caratterizzato da colline basse e scoscese, divise da asimmetriche che offrono un paesaggio davvero singolare.

La Tènarazè ha un rilievo meno accentuato; vi appaiono le prime foreste e la vigna ricopre i dolci rilievi.

Il **Bas-Armagnac** presenta un paesaggio dalle forme basse ed arrotondate, ove si alternano vigne e foreste. Ai piedi dei pendii vengono coltivati i cereali, a mezza altezza le vigne, mentre, sulla sommità delle colline, ci sono boschi di querce. Inizialmente nella regione c'era il mare che quando si ritirò, permise la formazione nella zona tra Agen e Condor di grandi laghi che lasciarono sedimenti lacustri e fluviali.

In questa zona si depositarono sabbie marine che sono all'origine delle "sabbie rosicce" del Bas-Armagnac.



I TRE "CRUS"

Bas-Armagnac: E' situato nella parte occidentale della regione. Il paesaggio è sabbioso ed uniforme; il terreno è argillo-siliceo, povero di calcare. Le sabbie sono ricche di "ostrea crassissima", mentre ossidi di ferro le colorano di bruno chiaro dando

loro una tonalità “rossiccia”; si tratta di un suolo leggero e facile da lavorare.

Nel Bas-Armagnac si producono le acquaviti più fini, più profumate, le uniche in grado di migliorare ulteriormente dopo 15 anni di fusto.

Armagnac-Teneraze: E' al centro della regione. Si tratta di una zona di transizione il cui suolo è formata dalla decomposizione dei depositi di molassa e dei calcarei miocenici.

Vi ritrovano forti terre argillo-calcaree.

Gli Armagnac di questa regione, piuttosto duri, hanno un profumo che ricorda la violetta.

Haut-Armagnac: Si estende a sud e ad est della regione. Il suolo è argilloso-calcareo e a banchi calcarei; ci sono soprattutto terre forti.

La produzione di Armagnac in questa zona rappresenta meno del 2% del totale.

I VITIGNI

Assieme alla morfologia del territorio, alla composizione del terreno e al clima i vitigni rappresentano un elemento fonda-

mentale per la qualità dell'Armagnac.

I vitigni atti a produrre vini per la distillazione non devono essere molto aromatici, perché caratterizzerebbero troppo l'acquavite, la cui qualità è più legata agli aromi della fermentazione che a quelli dell'uva.

Anche i vitigni a maturazione precoce non sono idonei, in quanto i loro vini arriverebbero alla distillazione con profumi modificati dalla maturazione, dando acquaviti neutre, piatte e non tipiche.

I vitigni ottimali sono di media precocità e danno vini con basso grado alcolico ed elevata acidità.

Le uve autorizzate a produrre vini per la distillazione sono state stabilite con un decreto del 1936 e sono: Folle Blanche e jaune, Picpoul, Saint-Emilion, Colombari, Jurancon, Blanquette, Mauzac, Clairette, Mesliers e Bacco (ibrido).

Il Saint-Emilion detto Ugni blanc, è attualmente il vitigno più diffuso; originario dell'Italia, corrisponde al Trebbiano, ed è anche dominante nel Cognac.





LA DISTILLAZIONE

L'alambicco d'Armagnac è interamente in rame; la sua caratteristica è la distillazione continua, senza ripasso; il raffreddamento dei vapori nella serpentina avviene facendo passare il condotto nel recipiente che contiene il vino ancora da distillare, che viene così preriscaldato prima di essere immesso nella caldaia dell'alambicco.

La distillazione tradizionale avviene a 52/56 gradi alcolici.

Negli ultimi anni l'alambicco a ripasso "charentais", utilizzato per il Cognac, si è affiancato in alcune distillerie all'alambicco continuo o "armagnacais".

Viaggiando tra le campagne dell'Armagnac è facile imbattersi in carri sui quali è installato un

alambicco "armagnacais" perfettamente funzionante. Tali mezzi, trainati da un trattore, si spostano nelle varie cantine per distillare il vino che esse producono. E' necessario, a questo punto, rimarcare che in Francia la distillazione è libera e non sottoposta al regime fiscale come quello esistente in Italia per i distillati...

L' INVECCHIAMENTO

L'invecchiamento trasforma notevolmente l'acquavite a causa dell'azione di tre fattori: il legno del fusto, il tempo ed il cantiniere.

IL LEGNO DEL FUSTO

Il giovane Armagnac trae varie sostanze dal legno del fusto in cui viene sistemato appena distillato: il tannino che ne determina il colore, e la lignina, che insieme all'alcool produce molte sostanze aromatiche. In riferimento alla qualità delle bot-

ti si richiama a quanto sopra scritto per il cognac.

Attraverso la parete del fusto una parte dell'acquavite evapora (2/4% all'anno), il grado alcolico si abbassa (poiché l'alcool evapora più rapidamente dell'acqua) e l'aria ossida il distillato, trasformandone alcune sostanze.

IL TEMPO

Nei suoi primi tre anni l'acquavite è considerata "adolescente"; il distillato è sistemato in una botte nuova e dal legno acquista un colore giallo paglia ed un profumo piacevole ma ancora vicino a quello originario. Il gusto non è fine ed è marcato il tannino.

Dai tre ai dieci anni, l'acquavite è nella sua "età adulta". Le sostanze apportate dal legno poco a poco si trasformano, il colore giallo paglia diventa oro, nel profumo si cominciano a distinguere sensazioni di frutta e fiori, ma anche leggere; il gusto diventa piacevole e non più amaro.

Dai dieci ai quarant'anni l'acquavite acquista "la forza dell'età".

IL RUOLO DEL CANTINIERE

Durante i primi anni egli sistema i fusti sotto il tetto della cantina, dove si hanno notevoli variazioni di temperatura, per favorire gli scambi tra l'acquavite e l'aria. Quindi vengono spostati sempre in basso fino a raggiungere, definitivamente, il luogo più fresco e meno areato della cantina.

Il cantiniere verifica in continuazione il tannino acquistato dall'acquavite: quando lo ritiene sufficiente, trasferisce l'Armagnac in una vecchia botte che ha già ceduto tutto il suo tarmino.

Armagnac giovane: meno di 4 anni. E' un Armagnac dal gusto molto violento, ardente, focoso e a volte un po' rude.

Ha un colore giallo paglia, un aroma fine, allo stesso tempo molto leggero e profumato.

Armagnac vecchio: più di cinque anni. Le sue qualità hanno raggiunto un alto livello. Il colore è ambrato, il profumo squisito, la persistenza gustativa stupefacente. Tra scorre quasi tutto il tempo nel fusto iniziale; dopo essere stato unito ad Armagnac di 30-40 anni, viene sistemato in tini al riparo da evaporazioni troppo forti.



LE ETICHETTE

Una bottiglia con la denominazione “Bas-Armagnac” contiene esclusivamente il miglior “cru”, il “Bas-Armagnac”, senza alcuna aggiunta.

Una bottiglia con la denominazione “Armagnac” può contenere acquavite della Tènarezè, del Haut-Armagnac o di tutti e tre i “crus”.

L'indirizzo del produttore deve necessariamente figurare sull'etichetta. Tranne alcuni casi, solitamente non viene indicata l'annata.

Le designazioni “Tre Stelle”, “V.O.”, “V.S.O.P.”, “Reserve”, “Extra”, “Napoleon”, “X.O.”, forniscono le informazioni sull'età del distillato.

LEGGI E REGOLAMENTI

Le distillazioni devono terminare entro il 30 aprile successivo alla vendemmia. I vini impiegati non devono aver subito aggiunte di anidride solforosa ne precedenti travasi.

L'invecchiamento minimo consentito è così stabilito:

“Tre stelle”: oltre un anno

“V.O.” (Very Old),

“V.S.O.P.” (Very Superior Old Pale),

“Reserve”: oltre quattro anni

“Extra”, “Napoleon”, “X.O.” (Extra Old): oltre cinque anni

COME SI BEVE L' ARMAGNAC

Per apprezzare un prodotto è necessario riconoscere la qualità.

Per bere l'Armagnac occorre un bicchiere a “ballon”, leggermente chiuso, non grande in modo da permettere di concentrare i profumi senza accentuare il ruolo dell'alcool.

Impugnandolo al piede, riempito di un terzo, si fa roteare il bicchiere accostandolo al naso a brevi e frequenti riprese, ed alla bocca, con sorsi piccoli e ripetuti, cercando e scoprendo ogni volta sensazioni diverse. E' alla fine del pasto il momento in cui si apprezza un buon Armagnac: i piccoli sorsi, continui, si alternano all'ascolto delle sensazioni olfattive.

Roteando il bicchiere, in silenzio, o conversando, o ascoltando musica per arricchire con piacevoli sensazioni questi momenti sereni.

Articolo realizzato da Paolo Milani e Enrico Cattani
per Confraternita della Vite e del Vino di Trento



Capolavori del gusto che raccontano il territorio

Da sempre in Trentino le mandrie sono condotte al pascolo nei mesi estivi in alta montagna. È il periodo dell'alpeggio, una pratica antichissima (già nota ai Reti), che risponde a precise necessità economiche: permette di sfruttare la produzione foraggera in quota - inutilizzabile in altro modo - e di irrobustire gli animali contribuendo al loro stato di salute. In quota l'estate è il momento dell'anno in cui la natura dà il meglio di sé. I prati diventano un tappeto erboso lussureggiante, trapunto di infinite essenze, di fiori e piante di ogni tipo. Per gli animali è una vera e propria festa.

Dopo le restrizioni invernali, che li hanno visti confinati nelle stalle del fondovalle, si ritrovano liberi di girovagare in mezzo ad un verde rigoglioso e di soddisfare ogni loro appetito. Il latte munto in questo periodo - inutile dirlo - riflette in termini

organolettici il loro stato di benessere. Concentra in sé una ricchezza di aromi e sapori che per forza di cose non possono ritrovarsi nel fieno somministrato durante l'inverno. Nelle malghe - i tradizionali ripari notturni di animali e pastori - il casaro trasforma la pregiata materia prima in vere e proprie prelibatezze: i formaggi di malga.

Prodotti unici ed esclusivi perché ottenuti solo durante un breve periodo dell'anno e perché arricchiti dai nutrienti dei pascoli estivi. Poche forme, ma veramente speciali, "tirature limitate" che raccontano un territorio, una tradizione e una passione, perché senza passione non è concepibile la massacrante routine estiva fatta di governo degli animali, sveglie all'alba, pulizia delle stalle, gestione del pascolo, manutenzione delle strutture, caseificazione e scarse ore di sonno. Niente a che



vedere con le idilliche immagini dei pastorelli di Poussin che una certa tradizione arcadica seicentesca ci ha tramandato. Il lavoro del pastore è tutt'altro che un trastullo da anime bucoliche: è un impegno faticoso. Ma, si sa, senza fatica non si ottengono risultati veramente appaganti. E in questo caso i risultati sono dei capolavori del gusto: formaggi saporiti, profumati, autentici, molto diversi da quelli industriali. Quasi una decina di anni fa la Camera di Commercio di Trento riconobbe in questi prodotti un potenziale inespresso di valori, preziosi per la promozione del territorio: ambiente montano, sapori unici, tradizione, passione. E realizzò una mostra fotografica dedicata alla vita in malga, abbinata ad un evento enogastronomico con sede a Palazzo Roccabruna, allora da poco inaugurato ("Profumo di malga" 2005).

Durante quella prima rassegna di formaggi d'alpeggio maturò la consapevolezza che ci fossero tutti gli ingredienti che servivano per dar vita ad un progetto di successo, un po' come per quello del Trentodoc che in quel periodo stava prendendo forma. Come le bollicine, infatti, anche i formaggi di malga erano un'eccellenza del territorio, ma senza una carta di identità, quindi, a rischio di confondersi in mezzo ad un mercato alimentato da logiche commerciali, poco attento ad origine e provenienza. E come per il metodo classico, anche per i formaggi di malga la Camera di Commercio di Trento decise di attivarsi. Insieme alla Fondazione E. Mach, la cui competenza tecnico-scientifica era imprescindibile, diede vita nel 2014 ad un progetto di riqualificazione e promozione dei formaggi



d'alpeggio. Da principio si istituì una squadra di esperti in vari campi – zootecnia, botanica, gastronomia. Poi si passò al lavoro sul campo: si studiarono gli areali di produzione, si esaminarono le tecniche di caseificazione, si selezionarono i fermenti, si elaborarono protocolli che garantissero igiene e salubrità, si fissarono tempi e modi della stagionatura, almeno nove mesi.

L'anno dopo si passò alla sperimentazione: con alcuni casari si misero in pratica le nuove procedure. Si attese la fine dell'affinamento e si assaggiarono i primi formaggi. Fin dall'inizio i risultati parvero incoraggianti, ma non ancora al livello auspicato. Si poteva fare meglio.

Si attese l'estate successiva, perché in questo campo non ci sono scorciatoie, i tempi li detta la natura. Si applicarono gli interventi correttivi. Piccole migliorie nella scelta dei fermenti, nelle tecniche di produzione e in quelle di stagionatura. Altri nove mesi di attesa, in cui le forme riposarono al buio, accudite dalle cure dagli affinatori – veri e propri "preparatori atletici" – in vista del saggio finale. Quando fu il momento di degustare, ci si apprestò al taglio non senza una certa trepidazione, impazienti di esaminare occhiellature, colori, consistenze, di sentire profumi e aromi e di individuare possibili difetti. Questa volta la commissione ebbe pochi dubbi: nella gran parte dei casi i risultati furono quelli auspicati. Era la strada giusta da percorrere. Ora bisognava convincere un numero sufficiente di malghesi per avere un volume minimo di forme da promuovere. Più facile a dirsi che a farsi. Ci si confrontava con uomini per cui "si è sempre fatto così" non era solo un precetto di vita, ma una questione di identità e di orgoglio. Tuttavia ci fu chi – soprattutto fra i giovani – intravvide il senso dell'operazione: il progetto serviva a riqualificare prodotti eccellenti, ma ancora piuttosto anonimi, a creare immagine, a generare valore aggiunto per sostenere un'economia povera, per creare attrattività, turismo, reddito. E non snaturava la tradizione, anzi la valorizzava. Cominciarono ad arrivare le prime adesioni: all'inizio una pattuglia ridottissima – quasi scoraggiante – un po' come fu per il Trentodoc. Ma l'esperienza maturata in questo tipo di progetti confortava la Camera di commercio: un po' alla volta se ne sarebbero aggiunti altri, perché si sarebbero compresi i benefici dell'iniziativa. Intanto il team di esperti definì un disciplinare di produzione, studiò e depositò un marchio: "Trentino di malga", una "M" nera su fondo bianco che graficamente ricorda le cime dei monti. Intanto passavano i mesi, e le prime forme, ottenute secondo il rigoroso disciplinare e superato l'esame organolettico,

vennero marchiate. Forme prodotte con latte solo trentino, munto durante l'alpeggio, caseificate in malga con tecniche controllate e nel pieno rispetto di rigorose norme igieniche, affinate con una stagionatura di almeno 9 mesi come prescritto. Nel 2017 Palazzo Roccabruna organizzò il primo evento pubblico "Malghe in fermento" in cui propose al pubblico le specialità col nuovo marchio. E fu un successo. Oggi le malghe che producono ancora formaggio sono circa un centinaio e fra queste quelle che partecipano al progetto "Trentino di malga" ammontano ad una quarantina. Sono, per la maggior parte, meta di un turismo leggero, cadenzato sul ritmo lento del passeggiare in montagna, alla ricerca di sapori genuini. Partecipano in molti casi ad eventi ed iniziative enogastronomiche organizzate dalle istituzioni preposte alla valorizzazione del territorio e sono parte importante della nostra offerta turistica. Per consolidare l'iniziativa, la Camera di commercio di Trento ha anche attivato collaborazioni con i maggiori chef trentini per portare i "Trentino di malga" sulle tavole più prestigiose della nostra provincia, elevando questi capolavori del gusto al rango di veri e propri testimoni del territorio. Nei due principali concorsi caseari della provincia, la Rassegna-concorso dei formaggi della Valsugana (6 novembre) e Formai dal mont in Val di Non (22-23 ottobre) è stata introdotta una specifica categoria dedicata ai "Trentino di malga". Insomma si è messa in moto la macchina della comunicazione e del marketing, al punto che qualcuno ha deciso di prendere spunto da quanto ha fatto il Trentino. Il progetto ha fatto parlare di sé anche fuori provincia e qualche territorio limitrofo ha cominciato ad attivarsi con un sano spirito di competizione. Oggi non è raro imbattersi in tv in programmi che parlano di malghe lombarde o friulane in un'ottica di promozione turistica ed enogastronomica. Ma

al Trentino resta il primato, che non è solo quello dell'idea di una rivalutazione di questo mondo, ma anche un primato storico: la nostra è l'area alpina che nei secoli ha conosciuto la maggior diffusione del fenomeno. Solo un secolo fa le malghe da formaggio in Trentino erano più di cinquecento.

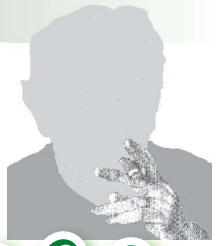
Palazzo Roccabruna, hub provinciale dei sapori del territorio, raccoglie ogni anno i frutti di questa iniziativa concepita e sviluppata dentro le proprie mura. "Malghe in fermento", alla fine di ottobre (20-29 ottobre 2022), è il titolo della kermesse dedicata ai "Trentino di malga", che ha lo scopo di permettere al grande pubblico, in particolare a quello cittadino e ai turisti di passaggio, di scoprire e apprezzare queste eccellenze al di fuori della loro stagionalità e soprattutto con stagionature prolungate. L'ultima rassegna ha visto la partecipazione di 32 malghe. Degustazioni libere, laboratori di approfondimento, menù a tema hanno animato l'iniziativa.

E non è mancato uno spazio riservato alla Confraternita, con una proposta esclusiva di formaggi prelibati - Trentino di malga Val di Fumo e Nudole 2021 (Giudicarie); Trentino di malga Valfontane 2020 (Lagorai); Trentino di malga Colo 2017 (Lagorai); Trentino di malga Cercen 2016 (Valle di Sole) - in abbinamento a 4 vini di territorio molto differenti per natura, ma accomunati dalla capacità di reggere "la forza della montagna" (Trento doc; Teroldego rotaliano doc; Bordolese trentino; Trentino doc Vino Santo). La degustazione è stata condotta da Maria Grazia Brugnara, sommelier e degustatrice Onaf, già responsabile della formazione enogastronomica di Accademia d'Impresa (CCIAA di Trento). A completare l'evento, una mostra dal titolo "Cercatori d'erba", con opere e immagini di Francesco Gubert, Marco Simonini e Amina Pedrinolla che hanno raccontato la pratica dell'alpeggio attraverso foto e opere pittoriche dedicate a 15 malghe.

In un mondo scandito dalla rapidità del progresso tecnologico dove il tempo è soggetto alla rapida usura dell'oblio, preservare e far conoscere le tradizioni locali e le loro espressioni – come i formaggi di malga e l'alpeggio - non è per la Camera di Commercio di Trento solo un'operazione economica, tesa a garantire un'integrazione di reddito a comunità che sono ai margini delle grandi catene del valore, ma è anche – e, forse, ancor prima - un intervento culturale volto a ritrovare le radici storiche e identitarie di un territorio e ad indicare le ragioni di una sua tutela responsabile e collettiva.



Intervista del Cavalier De Gustibus



I consigli dell'enologo

Passeggiare tra i vigneti e visitare cantine è un piacere immenso per gli appassionati del buon vino. Un tempo si cercava di carpire i segreti degli amici vignaioli, ma ora tutto è cambiato e produrre vino è diventata quasi una scienza esatta, partendo dall'allevamento delle viti, passando alla vinificazione in cantina fino all'imbottigliamento. Non vi è cantina che non si avvalga del contributo di un enologo, personaggio principe per la buona riuscita del prodotto.

In una delle mie ultime escursioni ho avuto il piacere e l'onore di incontrare il dott. Cesare Ferrari, enologo di fama nazionale, che ricordavo quale docente nei corsi per Sommelier frequentati anni fa. Persona sempre cortese e disponibile ha accettato, col sorriso sulle labbra, di rispondere ad alcune mie domande inerenti le curiosità che potrebbero essere del piccolo consumatore, del neofita vignaiolo domestico.

Quali sono i periodi per l'imbottigliamento del vino?

È consigliabile imbottigliare quando la luna è in fase calante e preferibilmente di venerdì perché in tale giorno la luna non domina. Imbottigliare sempre con tempo sereno e senza vento.

Per ottenere vini frizzanti nell'anno 2023 i giorni sono:

- dal 7 gennaio al 21 gennaio
- dal 5 febbraio al 20 febbraio
- dal 7 marzo al 21 marzo
- dal 6 aprile al 20 aprile
- dal 5 maggio al 19 maggio
- dal 4 giugno al 18 giugno

Per vini da invecchiamento nell'anno 2023 i giorni sono:

- dal 3 luglio al 17 luglio
- dal 1° agosto al 16 agosto
- dal 31 agosto al 15 settembre
- dal 29 settembre al 14 ottobre
- dal 28 ottobre al 13 novembre
- dal 27 novembre al 13 dicembre

Ed in riferimento alla scelta delle bottiglie?

Il vetro deve essere scuro (verde o marrone) omogeneo (privo di striature e graffi)

- per vini bianchi e rosati secchi: Renane o Bordolesi
- per vini rossi pronta beva: Bordolesi o tappo raso
- per vini rossi leggermente dolci (frizzanti): Borgognotte o Champagnotte
- per vini rossi da invecchiamento: Borgognotte o Bordolesi scure
- per vini spumanti: Champagnotte pesanti

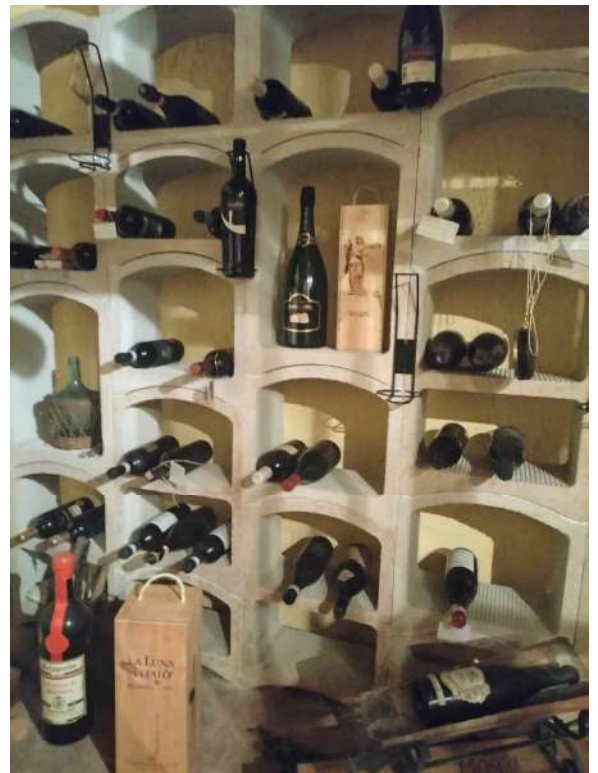
Passiamo alla pulizia delle bottiglie qualora non siano nuove ma già utilizzate.

Usare il detergente apposito reperibile nei negozi specializzati, in dose di mezzo cucchiaino da caffè per ogni bottiglia, riempirla di acqua calda e lasciare riposare per 15-30 minuti, indi con uno spazzolino passare il fondo e il collo delle bottiglie, vuotare l'acqua con detergente e risciacquare molto bene con acqua fredda, mettere le bottiglie a scolare, quando sono asciutte imbottigliare, diversamente conservarle con le apposite capsule parapolvere. Durante tutte queste operazioni usare sempre guanti di gomma.

Per quanto riguarda la scelta dei sugheri o tappi cosa può consigliare?

Per ogni tipo di vino è bene usare il tappo più appropriato, il personale dei negozi specializzati è sempre a disposizione per tutti i consigli che il caso richiede.

È comunque bene sapere che l'utilizzo di un tappo di sughero naturale è sempre preferibile, sotto diversi



aspetti, all'impiego di tappo in plastica (il vino non ama molto questo materiale).

Con le tappatrici a doppia leva non usare mai sugheri di misura superiore a 26x45.

Per ungere i tappi non impiegare assolutamente vino o olio d'oliva o di semi ma utilizzare solo olio di tipo enologico (vaselina).

Consigli per l'imbottigliamento?

In cantina non vanno conservati tappi di sughero avanzati da precedenti imbottigliamenti, potrebbero prendere il sapore di muffa.

Prima di iniziare l'imbottigliamento controllare che le bottiglie siano perfettamente asciutte. Per ottenere vini leggermente frizzanti, gli stessi vanno imbottigliati nei primi mesi dell'anno successivo alla loro produzione (vendemmia) e più precisamente nei giorni sopra indicati, diversamente per i vini fermi attendere almeno 10 – 12 mesi dalla vendemmia.

Per i vini frizzanti a fermentazione spontanea (tipo Lambrusco) seguire attentamente il periodo consigliato dal produttore, oppure far eseguire un'analisi chimica onde conoscere esattamente il contenuto zuccherino del vino da imbottigliare, evitando così lo scoppio di bottiglie o l'utilizzo di tappi non adeguati. Per i vini frizzanti tenere tra tappo e vino uno spazio di almeno 3 – 4 cm.

Per la conservazione cosa consiglia?

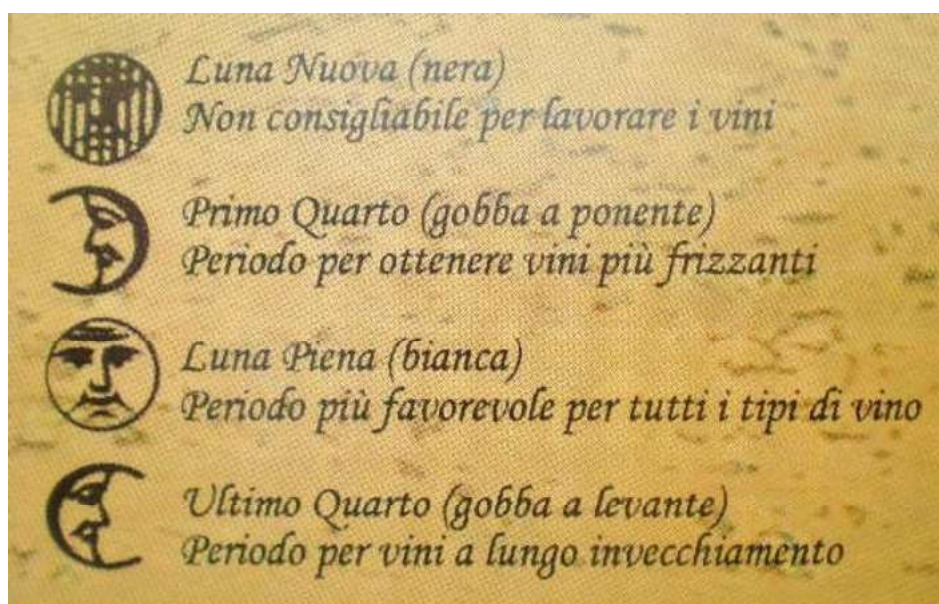
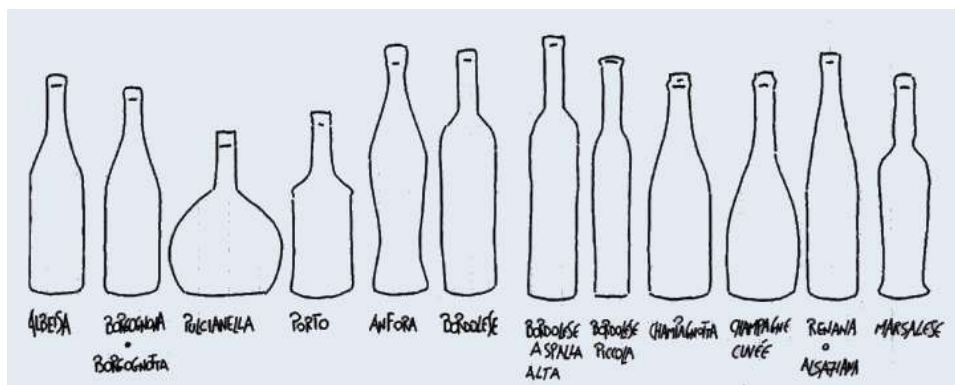
La cantina ideale per la conservazione dei vini non deve subire grandi sbalzi di temperatura (10-12 gradi d'inverno, 14-16 d'estate).

È preferibile che le bottiglie siano sempre al buio e in ogni caso non esposte ai raggi di sole, meglio se conservate in posizione orizzontale, con esclusione dei vini frizzanti le cui bottiglie vanno tenute in senso verticale.

Evitare la conservazione in cantina di prodotti con odori forti e penetranti: salame, aglio, aceto, petrolio o motori di vario tipo che producono rumore e calore.

Inoltre, per concludere, bisogna tenere presente che :

- i vini frizzanti vanno consumati entro l'anno dell'imbottigliamento;
- i vini bianchi, rosati e rossi leggeri sopportano brevi invecchiamenti (1-2 anni);
- i vini rossi se di medio corpo vanno consumati entro 2-3 anni, se di grande corpo anche più anni avendo cura di sostituire i tappi ogni 6-7 anni;
- i vini Spumanti Charmat entro 1 anno dalla spumantizzazione;
- i vini Spumanti Champenois entro 2 anni dalla tappatura definitiva.





Bollito misto piemontese

Il bollito misto è una specialità culinaria tipica della cucina piemontese. È un secondo piatto costituito da vari tagli di carne e frattaglie che vengono fatti bollire separatamente e poi serviti insieme molto caldi, con l'aggiunta di verdure e gli immancabili bagnetti. Quando il valore della carne era identico per i tagli che derivavano dall'anteriore o dal posteriore del vitello/vitellone/bue, venivano usati moscoli di entrambe le parti. In particolare della razza piemontese erano prelibati pezzi quali scamone, noce e geretto. Quando poi il quarto posteriore prese molto più valore economico dell'anteriore, il bollito iniziò ad essere fatto solo con tagli anteriori.

La ricetta

I Sette tagli storici di carni derivanti da anteriore e posteriore:

- SCARAMELLA
- PUNTA DI PETTO
- FIOCCO DI PUNTA
- CAPPELLO DA PRETE
- NOCE
- TENERONE (*muscolo lungo della spalla traversato da cartilagine*)
- CULATTA o SCAMONE

Attualmente noce e scamone, insieme al filetto, sono i tagli più pregiati e costosi del bovino grazie alla loro magrezza e tenerezza e pertanto non sono più utilizzati nella preparazione del bollito.

I Sette tagli attualmente utilizzati

- SCARAMELLA (*bianco costato di reale, parte alta del reale*)
- REALE
- BRUT E BUN
- PUNTA DI PETTO
- FESONE
- CAPPELLO DA PRETE
- GERETTO

Questi tagli devono essere cotti separatamente, immergendoli in acqua bollente non salata: il loro pregio nella degustazione è dato dal diverso punto di cottura, serviti nello stesso momento e il più possibile caldi. I pezzi devono essere legati e steccati a piacere con qualche chiodo di garofano, e cotti con cipolla, sedano e carota.

Durante la cottura schiumare abbondantemente il brodo.

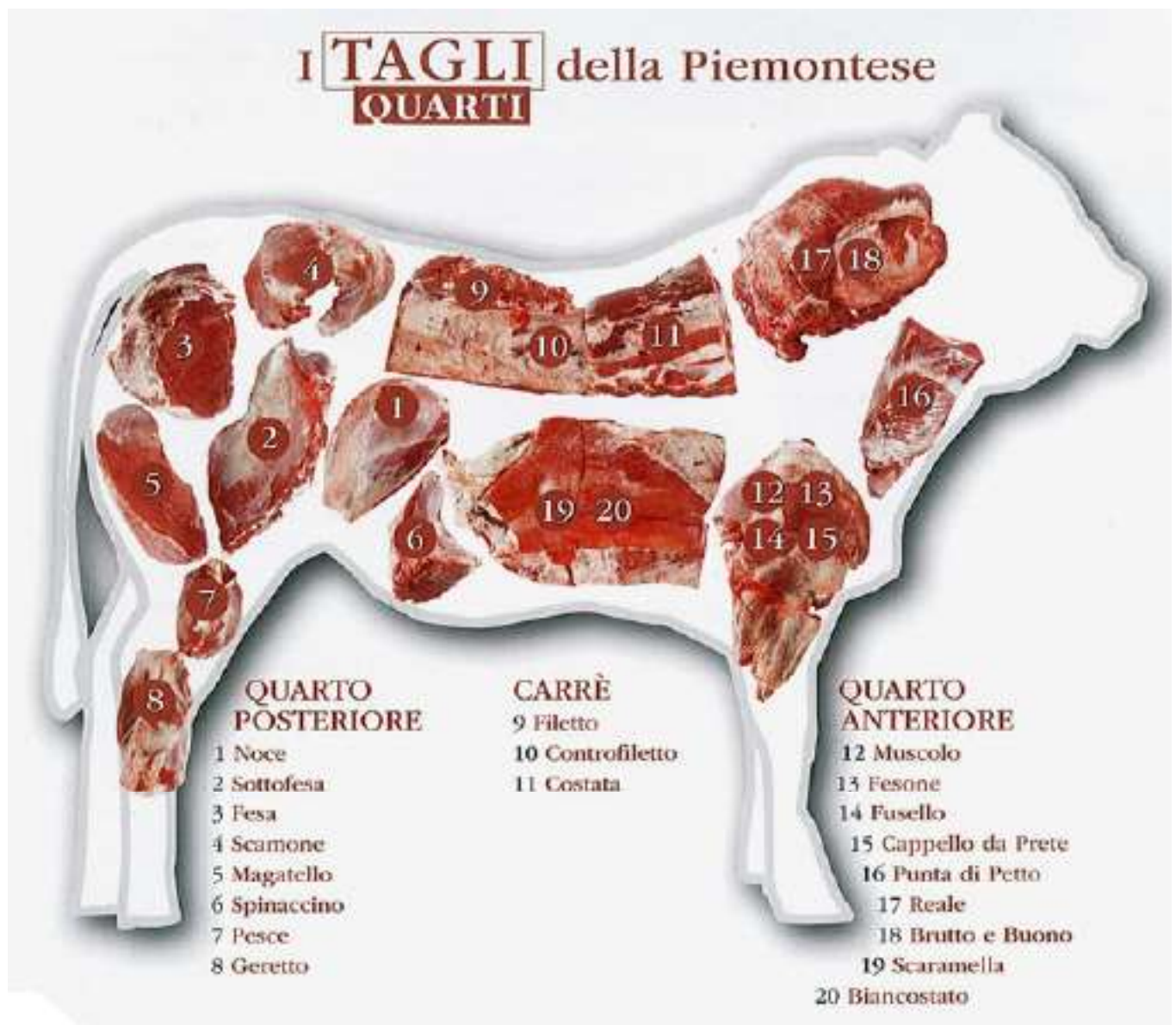
Sempre separatamente, ma con modalità eguali alle precedenti, devono essere cotti in acqua bollente non salata i seguenti:

Sette ammennicoli o frattaglie di carne:

- GALLINA
- TESTINA
- ZAMPINO (dopo da disossare)
- LINGUA
- LONZA (petto sottile ed un po' grasso da scottare prima al forno con aromi e rosmarino)
- CODA
- COTECHINO Prima di portare in tavola a pezzi su carrello caldo, regolare con il sale cospargendo di sale grosso.

Le carni devono essere accompagnate da un servizio completo di verdure:

- CIPOLLINE PASSATE AL BURRO
- PATATE LESSE
- RAPE LESSE
- FOGLIE DI VERZA LESSATE
- ZUCCHINI RIPASSATI AL BURRO
- FINOCCHI RIPASSATI AL BURRO
- CAROTE LESSE



Le salse tradizionali servite con il Bollito sono le seguenti:

- BAGNET VERDE
- BAGNET ROSSO
- SALSA CON SENAPE
- COUGNA' o MOSTARDA D'UVA (sugo di pere martin sec, noci, cannella e garofano)
- SALSA DELLE API (miele, noci, brodo e senape in polvere)
- CREM

Il programma del banchetto:

(estratto da "A tavola con il gran bollito piemontese" Consorzio di tutela della Razza Piemontese – Cuneo).

Sul tavolo, pane, grosse "grisse" e pane di Re Carlo Alberto con le noci, olio e pepe, ciotole di sale grosso da spargere sulla carne togliendolo poi col coltello al momento di fare il boccone, piattino di burro da schiacciare con le patate bollenti, ampolle di olio extra vergine per condire le patate, per allungare i bagnetti e le salse, ampolle di aceto di vino rosso per correggere e ritoccare i bagnetti e le salse.

Il commensale si presenti ben vuoto, riposato e ben disposto, non faccia calcoli di tempo e men che meno di calorie.

Utilizzi un coltello affilatissimo e due piatti, 1 per le sole carni e 1 per i bagnetti e contorni di verdura.

...Non si mischino i bagnetti, non si beva acqua specie in principio, si morda piccolo nel pane e grosso nella carne, è un mangiare da signori! I Vini, un bianco, Arneis o Favorita, per l'aperitivo con stuzzichini di burro e acciuga, si prosegue con un Barbera fermo e un Nebbiolo d'Alba di 2 o 3 anni per tutto il pasto. Al dessert Birbet (Brachetto prodotto nel Roero) o Moscato d'Asti.

La conclusione del banchetto:

Unapiccolatazzadibrodoristrettoconuncucchiaino di Barbera oppure con formaggio grattugiato. Come dessert uno zabaglione caldo al Barbera con i biscotti di meliga della padrona, Pere Madernassa al vino, caffè, grappe.



Le salse

BAGNETTO VERDE

INGREDIENTI (per 10 persone)

- Acciughe 5 filetti
- Aglio 1 spicchio
- Capperi 2 cucchiaini
- Zucchero semolato 1 pizzico
- Uova 1
- Tuorlo 1
- Pane 20 g
- Aceto di vino bianco 10 g
- Prezzemolo 100 g
- Olio extravergine di oliva 50 g
- Sale quanto basta

Inserite nel boccale del frullatore i filetti di acciuga, lo spicchio di aglio, sale, i capperi, un pizzico di zucchero semolato, il pane e frullate tutto per 10/15 secondi. Raccogliete con la spatola quello che è andato sulla parete del boccale e portatelo sul fondo.

Lavate e asciugate il prezzemolo fresco, inseritelo nel boccale e tritate tutto 15 secondi. Con la spatola portate tutto sul fondo.

Con le lame del frullatore in movimento versate dal foro del coperchio l'olio extra vergine di oliva e frullate 40 secondi.

Utilizzate la salsa subito o conservatela in un barattolo.

BAGNETTO ROSSO

La salsa rossa o *bagnèt ross* è una salsa Piemontese che serve per sgrassare la bocca e valorizzare il sapore dei tagli di carne poveri del bollito misto.

A base di pomodoro, aceto e basilico questo intingolo è arricchito da peperoncino e acciughe. Tradizionalmente la piccantezza non deve sovrastare i sapori degli altri ingredienti né tantomeno quello della carne.

La dolcezza dello zucchero deve essere bilanciata dall'acidità dell'aceto e dei pomodori: preferite, per questo, i pomodori maturi che non conferiscono una nota troppo acidula alla salsa.

INGREDIENTI (per 10 persone)

- Pomodori maturi 1 kg (oppure dei pelati di ottima qualità)
- Aglio 2 spicchi
- Carote 2
- Cipolle 2
- Basilico 1 rametto
- Olio extravergine di oliva 4 cucchiaini
- Peperoncino 1
- Sedano 1 gambo
- Zucchero 2 cucchiaini
- Aceto 3 bicchieri
- Sale quanto basta
- Pepe quanto basta

Lavate i pomodori e praticate un'incisione a croce sulla buccia. Versateli in acqua bollente, fateli scottare per 1 minuto. Scolateli e pelateli. Eliminate i semi e tagliate la polpa a dadini.

Sbucciate l'aglio, privatelo del germe interno e sminuzzatelo. Sbucciate le carote e le cipolle, eliminate i filamenti più legnosi dal sedano e tritate finemente gli odori. Lavate il peperoncino, privatelo del picciuolo, affettatelo finemente e tenete da parte. In una casseruola versate 4 cucchiaini di olio e fate soffriggere le verdure. Tenete bassa la fiamma per farle imbiondire.

Unite la polpa dei pomodori, l'aceto e lo zucchero e lasciate cuocere a fiamma bassa per circa 40 minuti. La salsa deve avere una consistenza densa. Passate al passaverdura o frullate tutto con un frullatore ad immersione. Mescolate la salsa aggiungendo eventualmente altro olio di oliva e le foglie di basilico sminuzzate. Aggiustate di sale e pepe. Fate freddare prima di servire. Potete conservare la salsa per qualche giorno in frigo.

SALSA DELLE API

La salsa delle api, o *salsa avije*, è una delle salse classiche da abbinare al bollito Piemontese. Gli ingredienti base di questa salsa sono miele, noci e una nota pungente data dalla senape. Si abbina bene con le parti più grasse della carne di vitellone del bollito tradizionale, ma soprattutto con le carni bianche come il pollo o la gallina.

INGREDIENTI (per 10 persone)

- Miele millefiori 350 g
- Senape in polvere 2 cucchiaini
- Noci (sgusciate) 30
- Brodo vegetale 10 cucchiaini

Sbollentate i gherigli di noce in abbondante acqua bollente. Toglietele dall'acqua, richiudetele in un panno asciutto e sfregatele in modo da eliminare la pellicola esterna.

Trituratele in un mortaio fino ad ottenere una pasta omogenea.

Unite alle noci triturate la senape in polvere e aggiungete il miele e il brodo.

Per rendere la salsa più cremosa, frullatela per qualche secondo con un mixer.



COUGNA'

La Mostarda d'Uva o Cognà è prodotta nel Monferrato alessandrino e casalese (Mostarda d'Uva), nell'astigiano e nel cuneese (Cognà). Ha una consistenza piuttosto densa, simile a quella di una confettura, una colorazione scura ed un sapore dolce. Generalmente, è costituita da mosto d'uva cotto, cui è aggiunta frutta di stagione quale mele cotogne, zucca, pere, fichi, prugne, noci, nocciole tostate, scorza d'arancia e di limone. Le uve più comunemente utilizzate per il mosto sono barbera, dolcetto, nebbiolo e moscato. La cougnà è una salsa che appartiene alla tradizione piemontese, la ricetta risale al Medio Evo, il cui fine era di utilizzare i piccoli grappoli lasciati sulle viti a fine vendemmia, troppo acerbi e non idonei alla vinificazione, aggiungendo gli ingredienti che la terra offriva in tale stagione: al mosto d'uva Barbera, in cottura, si uniscono le pere, gherigli di noci, nocciole, mele renette e mele cotogne. Si continua la cottura per molte ore ed ancora bollente si mette sotto vetro.

Apprezzata per accompagnare un piatto di formaggi freschi e stagionati, per dare un tocco fantasioso ad un piatto di polenta o tradizionalmente per essere servita con il sontuoso bollito misto piemontese.

INGREDIENTI

- 5 litri di mosto d'uva di Dolcetto o Barbera
- 3 etti di fichi non troppo maturi o secchi
- Mele cotogne
- Pere Madernassa
- Zucca gialla (facoltativa)
- Mezzo kg. fra nocciole sgusciate e tostate, gherigli di noci, mandorle sgusciate e spelate
- Cannella, chiodi di garofano e scorzetta di limone

Far addensare il mosto a fuoco dolce fino a che sarà ridotto almeno a metà. Aggiungere il resto delle frutta tagliata a pezzetti e cuocere per un'ora abbondante, quindi aggiungere cannella e chiodi di garofano pestati nel mortaio, noci e nocciole tritate (lasciarne qualcuna intera), mescolare bene e cuocere ancora per un quarto d'ora circa affinché assorba bene i profumi. Porre in vasi di vetro, chiuderli bene e farli bollire ancora per una ventina di minuti, avvolti individualmente in un canovaccio. Lasciarli raffreddare in acqua, quindi conservarli in luogo fresco.

CREN

Il cren o rafano è una radice che cresce spontanea sia in pianura che in montagna a bassa quota, dalla cerchia alpina all'Appennino Tosco-Romagnolo; a volte è presente anche più a sud ma raramente, in Lazio e Basilicata: cresce negli orti, in terreni e campi freschi, formando vigorosi cespugli. Meno conosciuta di altri condimenti per pietanze a base di carne, la salsa di Cren è in realtà una ricetta presente da tempo nella tradizione culinaria di varie regioni italiane e rimane, per gli estimatori dei sapori forti

e decisi, uno dei migliori accompagnamenti per bolliti e arrostiti in genere.

INGREDIENTI (per 10 persone)

- Cren o rafano 350 g
- Mollica di pane 100 gr
- Un pizzico di sale fino
- Aceto bianco 75 g
- Olio extra vergine di oliva 30 g
- Zucchero 15 g

Lavare la radice di rafano e grattarla con un coltello. Grattugiate in un recipiente la radice alla quale aggiungete la mollica di pane finemente sminuzzata, l'aceto, l'olio extra vergine di oliva, sale e zucchero.

Amalgamate il tutto aiutandovi anche con le mani. La salsa può essere conservata in frigorifero per alcuni giorni coprendo la superficie superiore con un velo d'olio.

Una volta preparata può essere aggiunta anche con la maionese che ne aumenta la morbidezza e diminuisce la caratteristica piccantezza del rafano.

LE SALSE POSSONO, ANZI DEVONO, ESSERE MODIFICATE E PERSONALIZZATE IN QUANTITA' E QUALITA' DEGLI INGREDIENTI A SECONDA DEI GUSTI E DELLA CREATIVITA' DI COLEI/COLUI CHE LE PREPARA.



Articolo realizzato da Lucio Bussi

Fonte: Il supplemento Vinitaly del Quotidiano L'Arena

ANNIVERSARI.

Agronomo, docente universitario, segretario della Fiera scomparso venticinque anni fa.

Angelo Betti

Il giornalista che inventò Vinitaly

A metà degli anni Sessanta, superando le contrarietà locali del settore ebbe l'idea di una manifestazione autonoma dalla Fiera dell'Agricoltura.

Vinitaly probabilmente non esisterebbe, o forse ci sarebbe solo qualcosa del genere magari non a Verona, se all'inizio degli anni Sessanta un uomo, un agronomo-giornalista, arrivato alla fiera scaligera dalla Romagna non avesse avuto l'idea innovativa e un po' visionaria di dare vita a una manifestazione dedicata esclusivamente al vino. Non c'era nulla del genere al mondo.

Papà, inventore. Quell'uomo era Angelo Betti, «papà», «inventore» del Vinitaly, come è stato definito da molti. Fu lui che con perseveranza, tenacia e convinzione portò avanti quella sua idea, tirando fuori il mondo del vino da quel grande, solido e rassicurante contenitore che era la Fiera dell'Agricoltura, che allora, a cadenza annuale, aveva oltre 600mila visitatori a ogni edizione. Betti ne aveva intuite le potenzialità, soprattutto dopo l'approvazione nel 1963 della prima legge sulle Denominazioni di Origine; la norma accoglieva un principio contenuto nel Trattato di Roma istitutivo della Comunità Economica Europea che introduceva tra l'altro il concetto di «Vini a denominazione

di origine» e si gettarono le basi per una loro regolamentazione europea.

Ricorrenza. Quest'anno ricorrono i venticinque anni dalla scomparsa di Betti avvenuta nella nostra città il 24 febbraio 1998; un'occasione per ricordare un uomo che ha saputo imprimere alla fiera, con l'invenzione di Vinitaly, una svolta forse determinate per il successo e per far diventare la fiera di Verona punto di riferimento internazionale per il vino italiano. Era un romagnolo esuberante, gioviale e diretto; dotato di una straordinaria vivace intelligenza, di cultura e concretezza. Era nato nel 1920 a Forlì, e dopo la laurea in Agraria a Bologna nel 1948 si avviò alla carriera accademica come assistente all'Istituto di Economia e Politica Agraria. Nel 1951 fu chiamato a dirigere il Gruppo giornalistico specializzato Edagricole di Bologna. Da lì nel 1958 arrivò alla Fiera di Verona, chiamato dal segretario generale Carlo Titta, come capo dell'Ufficio stampa. Poi nel 1971 divenne vicesegretario generale e nel 1976 segretario generale fino al 1987. Un uomo vulcanico che ha arricchito in quegli anni la Fiera di Verona d'idee per saloni come Samoter, Herbora, Eurocarne fino al rilancio in grande stile di Fiera cavalli. Una vita intensa anche oltre la Fiera; tra l'altro era stato presidente del Con-



siglio nazionale dell'Ordine degli Agronomi e membro dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino oltre che componente dell'Accademia nazionale di Agricoltura.

Contro corrente. Il suo capolavoro, la sua più bella invenzione però resta il Vinitaly. Median-
do e superando le contrarietà che arrivavano dagli espositori, impauriti dal dover abbandonare il rassicurante palcoscenico della grande Fiera dell'Agricoltura, e anche da parte della politica e perfino dall'interno della Fiera, propensi a un tranquillo «quieta non muovere et mota quietare». Verona era prudente in quegli anni in cui viveva l'inizio del boom economico e ancora aveva qualche ferita lasciata dai bombardamenti alleati della seconda guerra mondiale. La sua caparbia ebbe la meglio e saggiò il terreno con un paio di edizioni di «Giornate Internazionali del Vino» all'interno della Fiera dell'Agricoltura di marzo, una serie di convegni dedicati a temi enologici. «Ebbero una partecipazione straordinaria», ricordava lo stesso Betti in un'intervista del 1996 per il trentennale del Vinitaly, «e io pensai che occorre fare un passo avanti. Una Fiera deve organizzare fiere e non convegni. Ognuno il suo, come si dice. E allora pensai al Vinitaly». Il segnale che si sarebbe fatta una manifestazione dedicata al vino arrivò alla fine della Fiera dell'Agricoltura del 1967, durante la quale si tenne anche l'annuale tornata dell'Accademia della Vite e del Vino, evento che forse aiutò l'idea di Betti. Giorgio Gioco, chef dello storico ristorante di Verona 12 Apostoli e sodale di Betti, scomparso nel 2019, ha ricordato l'annuncio in un articolo pubblicato il 27 aprile del 2014 sull'Arena: «E stato un personaggio carismatico, propositivo, un uomo moderno per quello che ha fatto. Io c'ero quando mise in piedi questa grande manifestazione» raccontava. «Era l'ultimo giorno della Fiera dell'Agricoltura

ra quando Angelo Betti mi disse: "Giorgio, domani alle dodici vieni in Fiera con un enorme parol de pasta e fasò, ho in riserva un migliaio di bottiglie, facciamo le Giornate del Vino italiano!"».

L'embrione di Vinitaly. Le Giornate del Vino Italiano si tennero il 22 e il 23 settembre 1967 nel Palazzo della Gran Guardia, sponsorizzate dalla Camera di commercio di Verona, che ne intuì la potenzialità, e da loro prende poi vita Vinitaly, denominazione che appare già da quell'anno scritta in piccolo e che diventa il nome ufficiale del salone a partire dall'edizione del 1971. La manifestazione venne arricchita di anno in anno con idee di Betti ancora valide e attualizzate. Queste sono le origini di Vinitaly la cui crescita e il cui successo internazionale vanno di pari passo con quello di Veronafiere che ha intitolato ad Angelo Betti il Premio ai Benemeriti della Vitivinicoltura italiana, di cui ricorre quest'anno il cinquantenario, tra i più sentiti tra i riconoscimenti di Vinitaly assegnati su indicazione di ogni Assessorato all'agricoltura delle regioni italiane a quanti tra agronomi, enologi, giornalisti etc. si sono particolarmente distinti a favore dello sviluppo dell'enologia locale.

Il personaggio. Nel volume che chi scrive aveva curato, con il capo ufficio stampa di Veronafiere, Carlo Alberto Delaini, nel 2016 per i cinquanta anni di Vinitaly, Serena Betti, figlia di Angelo, così ricorda il papà e quel periodo: «Era un grande affabulatore. Aveva una capacità incredibile di coinvolgere le persone nelle iniziative. Per lui tutto girava attorno alle persone ed aveva un grande rigore nei rapporti personali, nonostante il suo apparire gioviale e scanzonato. Era stato partigiano durante la guerra. Dava e pretendeva molto, oltre che da se stesso, anche da noi figli». Le sere di Vinitaly, racconta Serena, «organizzava a casa cene con grande spirito di amicizia a cui ho visto partecipare giornalisti come Luigi Veronelli, Enzo Biagi, Sergio Zavoli, Tito Stagno, cronista del primo sbarco dell'uomo sulla luna il 20 luglio del 1969. Nelle prime edizioni mi portava a volte a girovagare tra i padiglioni, il clima era euforico, tutto una scoperta e tutto da inventare. Tra i momenti che rammento di più fu quello dell'incontro con Carlin Petrini, fondatore di Slow Food: a papà piacque subito, divennero amici veri, legati da una forte empatia scoppiata alla prima stretta di mano».

Betti lasciò la fiera nel 1987, dedicandosi ancora, come consulente, al settore agroalimentare regionale in nuove esperienze che prendevano vita in quegli anni. La sua scomparsa è arrivata, inattesa, il 24 febbraio 1998. Da allora riposa nel cimitero di Pai, piccolissima frazione di Torri del Benaco sul lago di Garda, dove aveva casa.



Articolo realizzato da Franco Mioni – Giornalista ASA



Aceto Balsamico di Modena

TRADIZIONE SECOLARE E MODERNA ATTUALITA'

Grande fermento di attività e novità nel mondo di una delle realtà più antiche, note ed apprezzate del made in Italy nel mondo.

Il 21 aprile sono stati celebrati i trent'anni di Consorzio dell'Aceto Balsamico di Modena nelle prestigiose sale del Palazzo Ducale, presenti alcune delle massime istituzioni nazionali e locali. La settimana successiva ecco un evento particolare con due Igp insieme a Fico Eataly World Bologna: "l'Aceto Balsamico di Modena sposa la Cipolla Bianca di Margherita", sinergia fra le due eccellenze dell'Emilia-Romagna e della Puglia con un "matrimonio di gusto" ben studiato e realizzato con grande professionalità. Il 5 maggio, presso la Camera di Commercio, il Presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena Mariangela Grosoli ed il Presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Enrico Corsini hanno presentato il Consorzio di secondo livello "Le terre del balsamico", un nuovo soggetto attraverso il quale i due enti opereranno insieme per il bene dei prodotti e del territorio; un importante cambio di cultura ed una svolta storica per il patrimonio culturale e umano da essi rappresentato. Tutto ciò in quindici giorni. Poi in poco più di un mese ecco "GUSTI.A.MO23", una manifestazione tradizionale di alto livello nella quale l'Aceto Balsamico di Modena è stato tra gli interpreti principali assieme ad altre perle di rinomanza mondiale dell'enogastronomia modenese.

La continuità e la storia sono anche nella persona di Enrico Corsini, da sempre appassionato custode ed ambasciatore dell' "Oro Nero di Modena" e delle altre eccellenze ducali, e per questo Presidente anche di Piacere Modena che tutela e promuove tutti questi beni e che organizza annualmente questo evento.

La stampa specializzata, i giornali on-line e le testate dei comparti agroalimentare, turistico ed enogastronomico nonché i cultori della tutela delle tradizioni del territorio e della tavola sono tutti coinvolti e partecipi di questi eventi. Grande domanda: perché i due Consorzi poi recentemente riunitisi? L'antica usanza di base si è nel tempo differenziata nel processo produttivo: da una parte il Balsamico dell'alta aristocrazia e delle grandi famiglie modenesi del passato, fatto con solo mosto cotto, molto costoso e oggi protetto come DOP e detto "Aceto Balsamico Tradizionale di Modena"; dall'altra un Balsamico per l'uso quotidiano, più economico ma oltremodo apprezzato nel-



le cucine di tutto il mondo, oggi protetto come IGP e detto "Aceto Balsamico di Modena". È dunque facile distinguere oggi fra le due tipologie di prodotti e le frequenti imitazioni grazie alle protezioni europee.

L'origine dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP è dovuta alla concomitanza di particolari caratteristiche pedoclimatiche del territorio, con il susseguirsi di avvenimenti storici che hanno forgiato la vita e il carattere degli abitanti. Le radici sono antiche e non è casuale; risalirebbero infatti alle intense pratiche produttive dei Romani nella cottura del mosto delle abbondanti produzioni di uva dei territori oggi corrispondenti alle province di Modena e Reggio Emilia. Solo in questi territori si è infatti nel tempo sviluppato il processo per ottenere aceto direttamente dal mosto cotto dell'uva, anziché dal vino, seguendo un insieme di usanze, lente procedure e sapere antico. Del mosto che in questi territori veniva cotto per essere trasformato in risorsa alimentare di grande importanza strategico-militare ed economica, hanno parlato nei secoli Cicerone, Plinio e Virgilio. Dato che il mosto cotto fermentato e acetificato è in effetti piuttosto buono, possiamo supporre che il prodotto fosse conservato e nel tempo abbia manifestato





le sue grandi qualità aromatiche. Ecco, quindi, l'origine del processo produttivo del Balsamico, databile ai secoli di maggior espansione dell'Impero.

Solo però nell'alto medioevo un monaco descrive l'apprezzamento dell'aceto da parte del re di Franconia Enrico II, poi Imperatore Enrico III.

Nei secoli successivi svariati documenti parlano dell'aceto di Modena e, durante il dominio Estense del Ducato di Modena e Reggio, i Duchi si facevano orgoglio di far regalo della loro preziosità ai rappresentanti delle case reali europee; nel 1792 un'ampolla di "Balsamico" fu il dono del Duca Ercole III a Francesco I d'Austria in occasione della sua incoronazione ad Imperatore. Numerosi documenti storici testimoniano come questo Aceto Balsamico fosse considerato parte effettiva del patrimonio familiare e addirittura citato nei lasciti testamentari. Gelosamente conservato nei sottotetti e amorevolmente curato di generazione in generazione, era considerato dote prestigiosa per le giovani spose nonché una sorta di panacea dai principi medicamentosi. Probabilmente proprio per queste decantate virtù, unitamente all'intenso profumo caratteristico, gli venne attribuito il nome "Balsamico", citato per la prima volta nell'Inventario delle Cantine Ducali del 1747.

Nel 1839 il conte Giorgio Gallesio per primo descrive i due processi produttivi da cui derivano due prodotti differenti: quello da solo mosto cotto (oggi Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP), e quello da mosto e aceto di vino (oggi Aceto Balsamico di Modena IGP). Nel dopoguerra molti abbandonarono le antiche attività e si corse il rischio di perdere la tradizione dell'ABTM. Nel 1967 veniva però fondata a Spilamberto la Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, una associazione di appassionati cultori del prezioso aceto che con un grande lavoro di promozione e di formazione ha ridato attività e onore all'antica produzione: la Consorceria sarà poi tra i più importanti fondatori del Consorzio Tutela ABTM insieme alla Camera di Commercio ed alla Provincia.

A Modena si dice che "il Balsamico Tradizionale" invecchia; in realtà i tempi di lavorazione sono così lunghi che inevitabilmente è il produttore ad invecchiare ed il prezioso risultato fa da ponte fra le generazioni della famiglia ed

è considerato a tutti gli effetti come se ne fosse un componente.

Il Consorzio Tutela ABTM rappresenta oltre l'80% della produzione certificata; esercita le funzioni di difesa della qualità, di promozione sui mercati e anche di salvaguardia del patrimonio tradizionale e culturale del prodotto. Dal 2004 il presidente in carica è Enrico Corsini, non produttore, che grazie alle sue esperienze in campo politico e di promozione del territorio riesce a coordinare le attività con quelle degli altri consorzi di prodotti tipici e a guidare attivamente i consiglieri. Tutte le fasi della filiera, dalla vendemmia all'imbottigliamento, devono avvenire nei territori della Provincia di Modena: è prodotto direttamente dal mosto d'uva cotto a fuoco diretto in caldaie "a cielo aperto", a temperature intorno ai 90° fino alla giusta concentrazione. La materia prima è 100% mosto di uve tipiche della provincia di Modena, per lo più Trebbiano e Lambruschi, Spergola e Berzemino.

La massima produzione ammessa è di 160 q.li di uva per ettaro sottoposta a pressatura soffice per ottenere una resa in mosto massima del 70%; il mosto viene poi messo a cottura fino ad ottenere concentrazione, sapore e profumo ottimali secondo il produttore e una volta cotto viene lasciato raffreddare e poi inserito nella botte madre, dove subisce un processo microbiologico di contemporanea fermentazione e acetificazione. Verrà utilizzato l'anno successivo per i rinalzi alle batterie, cioè per compensare le perdite dovute alla evaporazione ed ai prelievi annuali. La batteria è il modulo produttivo, costituito da botticelle in varie tipologie di legno, ed ogni anno si procede alla pratica dei "rinalzi e travasi" partendo dalla botte più piccola, cioè riportandola a livello con la necessaria quantità di aceto prelevato dalla seconda botticella. Poi si riporta a livello la seconda con l'aceto della terza, e così via (travasi) fino all'ultima botte, detta botte madre, nella quale si fa il "rinalzo" con solo mosto cotto; grazie a queste operazioni annuali, il prodotto contenuto nella batteria giunge progressivamente a maturazione. Dall'entrata in attività della batteria solo dopo dodici anni sarà possibile estrarre un primo prelievo (aliquota annuale) di aceto "finito" dalla botticella più piccola; e solo dopo 25 anni di "Extravec-



chio”!

La bottiglietta prevista dal Disciplinare per tutti i produttori è da 100 ml e fu progettata nel 1979 dal famoso designer Giorgetto Giugiaro per incarico della Camera di Commercio di Modena al fine di distinguere il prodotto autentico dalle numerose imitazioni.

Le aziende e famiglie che producono il Balsamico DOP sono oltre 220 ed i soci del Consorzio 170: anche chi non è socio, nel caso della messa in commercio del prodotto, ha l'obbligo di certificare l'ABTM. La produzione è di circa 15 mila litri, mentre le bottiglie totali prodotte/vendute ammontano a 14.500 litri; è commercializzato esclusivamente nella bottiglietta disegnata da Giugiaro con il marchio DOP della Comunità Europea.

Nel 2022 sono state prodotte 145 mila bottigliette totali di cui 100 mila di invecchiato 12 anni e 45 mila invecchiato almeno 25 anni; la stima del giro di affari complessivo è di 5 milioni di euro e la quota export sul venduto in percentuale sui volumi venduti è del 70% circa, mentre i primi mercati di esportazione sono USA, Francia, Germania e Giappone.

L'elevato valore economico (il prezzo medio sul mercato è tra i 500 ed i 1000 euro al litro) a fronte di una produzione così limitata è dovuto al processo lungo ed estremamente artigianale per raggiungere caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche uniche nel loro genere.

Questa antica ma attuale preziosità ancora oggi riconferma le sue secolari attribuzioni terapeutiche grazie al gran numero di sali minerali e zuccheri contenuti che ne fanno un ottimo integratore alimentare con grandi proprietà corroboranti e, qualora miscelato con acqua, anche dissetanti; è considerato altresì un ottimo stimolante della digestione e spesso è usato come digestivo alla fine pasti. La sua principale destinazione è tuttavia l'uso in tavola e in cucina; trattasi di un prodotto di grande versatilità che può essere utilizzato in ogni piatto con un solo precetto: salvo rare eccezioni, andrebbe usato “crudo”, aggiungendolo all'ultimo momento per gustare al meglio e non disperdere il grande patrimonio di profumi e sapori che ci offre. Costituisce un ottimo condimento insieme all'olio extravergine di oliva ed è ideale con affettati, carni bollite, verdure lesse e insalate; eccezionale insieme ai formaggi stagionati, così come sul gelato. Sull' utilizzo di un giovane aceto o dell'Extra-vecchio si può dire che il primo è meglio abbinato ai piatti più grassi, anche se non esiste una vera regola: la scelta può essere in base all'abitudine, alla disponibilità o al gusto personale. Sempre comunque piccole quantità per dimostrare la grande versatilità del prodotto in abbinamento ai piatti delle cucine più disparate.

L'Aceto Balsamico di Modena IGP

Fin dall'antichità l'aceto di vino e il mosto cotto rappresentano i condimenti per eccellenza della cucina italiana; dalla fermentazione e dall'invecchiamento di questi ingredienti nasce l'Aceto Balsamico di Modena IGP, figlio di

terre fertili vocate alla produzione vitivinicola. Viene ottenuto esclusivamente, come previsto dal Disciplinare, nell'area tra le province di Modena e Reggio Emilia da mosti d'uva (parzialmente fermentati, cotti o concentrati) provenienti dai vitigni di Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana e Montuni, a cui vengono aggiunti aceto di vino nella misura minima del 10% e una parte di aceto vecchio di almeno 10 anni. Trascorsi 60 giorni di affinamento in tini di legno può essere sottoposto ad un ulteriore periodo di invecchiamento che, nel caso superi i tre anni, permetterà all'aceto ottenuto di fregiarsi della classificazione “invecchiato”. Con oltre il 92% della produzione totale esportata in 130 differenti Paesi del mondo si colloca nella top five delle specialità alimentari DOP e IGP italiane e al primo posto come ambasciatore del Made in Italy agroalimentare, nel 2021 il comparto ha raggiunto il suo record storico, con una produzione certificata che ha superato i 100 milioni di litri e oltre un miliardo di euro al consumo, cifre che nel 2022 si sono attestate su - 5% per le ripercussioni congiunturali globali.

Al mondo di questo aceto appartengono 95 cantine, 47 concentratori, 79 acetarie e 174 confezionatori; gli addetti al settore sono oltre 1.000 ed i soci del Consorzio sono una cinquantina, ma le aziende che producono aceto sono un po' di più: come nel mondo del vino non è obbligatorio far parte del Consorzio anche se è obbligatoria la certificazione IGP.

Il fatturato alla produzione si attesta sopra i 400 milioni di euro, e quello al consumo supera il miliardo: cifre che lo collocano nella “top ten” del paniere delle specialità alimentari DOP e IGP.

Questo straordinario successo è dovuto alla sua estrema versatilità: rappresenta infatti un condimento pregiato sia per gli chef di professione, sia per i semplici appassionati di cucina di tutto il mondo. La sua forza consiste nel saper armonizzare e bilanciare le caratteristiche dei singoli ingredienti, sia nelle rifiniture di piatti semplici, quotidiani e veloci, sia per impreziosire in modo fantasioso creazioni raffinate.

Per quanto non siano affatto rare imitazioni ed evocazioni, contro le quali i Consorzi si attivano puntualmente, in realtà le sole tre denominazioni registrate previste per il ‘balsamico’ sono l'Aceto Balsamico di Modena IGP, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP; prodotti con caratteristiche diverse che da sempre convivono e condividono l'origine da queste terre emiliane.



La grappa in cucina



In molte ricette troviamo come ingrediente i distillati variamente dosati, da alcuni cucchiaini ad un bicchierino. Riteniamo cosa utile ed interessante proporne alcune con la grappa, nostro distillato principe, riservando loro una pagina sulla nostra Rivista.

Salmi di capriolo

Ingredienti (per 12 persone)

- 2 Kg di cosciotto di capriolo

Per la marinatura:

- 2 cipolle
- 2 carote medie a pezzi
- 2 gambe di sedano a pezzi
- 3/4 spicchi di aglio
- 2 litri abbondanti di vino rosso corposo (più di 13°)
- 1 rametto di rosmarino
- 1 ciuffo di salvia
- 1 rametto di timo
- 5 foglie di alloro
- 1 pezzo di cannella
- 10 chiodi di garofano
- sale e pepe q.b.

Per la cottura:

- 2 cipolle tagliate finemente
- 6 etti di burro
- 75 cc di olio extra vergine d'oliva
- 2 hg di guanciale tagliato a fettine sottili
- 1 bicchiere di grappa giovane
- 3 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 1 zolletta di dado
- 1 ciuffo di salvia fresca
- sale e pepe q.b.

Si ringrazia per la gentile collaborazione la Chef Maria di Casa Micheli



Preparazione

Mettere in una bacinella capiente la carne tagliata a pezzi e tutti gli ingredienti della marinatura, coprire bene il tutto con il vino. Avvolgere con un canovaccio e riporre in frigorifero per tre giorni. Soffriggere pian piano, con l'olio e il burro, le cipolle senza bruciarle. Avvolgere i pezzi di carne con le fette di guanciale ed aggiungerli al soffritto. Scolare il vino della marinatura e versarlo sulla carne, con il bicchiere di grappa, il ciuffo di salvia, il concentrato di pomodoro e la zolletta di dado (le verdure e gli aromi della marinatura vengono eliminati). Cuocere a fuoco lento per 5 ore regolando di sale e pepe. A fine cottura raffreddare la carne e spolarla finemente con le mani quindi aggiungerla al suo intingolo. Mescolare bene.



ADESIONE NUOVE CONFRATERNITE

Si sono unite alla nostra Federazione 4 nuove Confraternite
a cui diamo il nostro coloroso benvenuto



AMICI DELLA VIGNA DI SAN VITALE

Gorla Maggiore (Varese)- Lombardia

Associazione nata per la tutela di un'antica vigna della Valle Olona. Uno degli scopi è il fare riscoprire le tradizioni del nostro territorio alla comunità: dalla storia alla cucina, passando per la natura e l'arte. Sono ormai 5 anni che l'associazione è stata fondata, sempre più persone si sono avvicinate e sempre più traguardi riusciamo a raggiungere, come l'adesione alla FICE.

CONFRATERNITA DEL BERGAMOTTO E DEL CIBO DI REGGIO CALABRIA

REGGIO CALABRIA - CALABRIA

La Confraternita del Bergamotto e del Cibo di Reggio Calabria è un'associazione culturale, no profit, che si occupa di valorizzazione del territorio attraverso la promozione di quelli che sono i prodotti d'eccellenza, i prodotti identitari della nostra terra, primo fra tutti il Bergamotto di Reggio Calabria. La Confraternita è di fatto un'estensione dell'Accademia Internazionale del Bergamotto di Reggio Calabria, ne costituisce la parte tecnica, formata da operatori e tecnici competenti in ambito agroalimentare ed agroindustriale. Come associazione abbiamo a cuore la cultura del territorio e delle tradizioni che lo rappresentano; l'impegno della Confraternita è volto a promuovere l'immenso patrimonio agroalimentare e agroindustriale Reggino che merita di essere valorizzato e soprattutto riconosciuto.

In sostanza, amiamo parlare bene della nostra Terra a chi non la conosce, motivo per cui difendiamo e professiamo la cultura e le tradizioni del Cibo Reggino.



CONFRATERNITA ENOGASTRONOMICA DEL CAPITANIATO DE AGORT

AGORDO (Belluno) - EMILIA ROMAGNA

La Confraternita Enogastronomica del Capitaniato de Agort è nata nel 1990 con lo scopo di valorizzare e divulgare la gastronomia agordina.

Assieme alla nostra cucina abbiamo fatto conoscere artisti locali, luoghi bellissimi e nostre tradizioni, agli amici che hanno partecipato ai nostri incontri.



ACCADEMIA DEL DECORO

NOVARA - Piemonte

L'Associazione ha come scopo la promozione e lo sviluppo della cultura classica, della convivenza civile, della diffusione delle tradizioni enogastronomiche, artistiche e letterarie, della conservazione del patrimonio storico e culturale e degli oggetti che lo rappresentano, del rispetto tra gli individui e per le diverse etnie e la loro cultura, attività promozionali e di raccolta fondi, campagne informative, uso dei social media, studi e ricerche.

L'Associazione non ha fini di lucro e la sua attività non può subire condizionamenti partitici, economici, confessionali, che siano in contrasto con le norme del presente Statuto.





RADUNO NAZIONALE 2023

La F.I.C.E. e l'AED
Associazione Esperti Degustatori
per l'Aceto Balsamico Tradizionale
di Modena D.O.P.
organizzano il

40° RADUNO NAZIONALE F.I.C.E.



Modena
19-22 Ottobre 2023

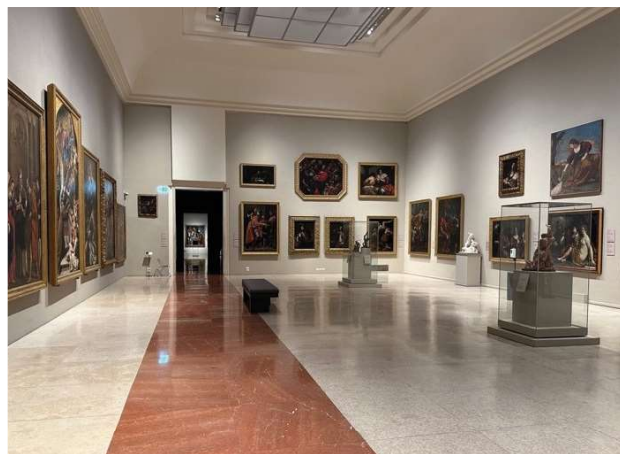
*Vi aspettiamo nel cuore
dell'Emilia-Romagna
per un'esperienza
indimenticabile
tra arte, motori
e naturalmente...sapori!*



Giovedì 19 ottobre

PROGRAMMA

- Arrivo e sistemazione presso hotel Modena District a Campogalliano (MO).
Indirizzo: Via del Passatore, 160, 41011 Campogalliano MO
Telefono: 059 851505.
- Ore 15.30 Partenza dall'hotel con bus riservati.
- Ore 16.00 Visita della **Galleria Estense** all'interno del Palazzo dei Musei di Modena.
Un delle più antiche e importanti Gallerie Nazionali d'Italia, testimonia l'amore per l'arte e il collezionismo degli Estensi. Espone disegni, bronzi, ceramiche, strumenti musicali e medaglie. Sono presenti dipinti dal XIV al XVIII secolo, tra cui opere del Quattrocento modenese, di scuola fiamminga, di Correggio e Velázquez. Presenta oggi numerosi capolavori, fondi oro, tavole dei maestri fiamminghi e della pittura veneta ed emiliana. Spiccano tra gli altri il busto di Francesco I del Bernini, il ritratto del duca del Velázquez, il trittico di El Greco e i dipinti di Correggio, Tintoretto, Veronese, Guido Reni, Guercino, Salvatore Rosa tra i più noti.
- Ore 18.00 Trasferimento al Balsamico Village a Carpi. Visita e cena.
- Ore 22.30 Trasferimento in hotel.



Venerdì 20 ottobre

PROGRAMMA

- Ore 08.30 Partenza dall'hotel con bus riservati.
Durante la giornata verranno effettuate 3 visite a rotazione tra mattina e pomeriggio.
 1. Visita al laboratorio produttivo della "Dispensa Emilia" per conoscere il loro concept innovativo e uno dei prodotti simbolo della zona: la tigella o crescentina. Dispensa Emilia nasce nel 2004, dall'idea e dall'intuizione imprenditoriale di offrire la qualità dei piatti della tradizione emiliana in chiave moderna, con un servizio rapido e in un ambiente caldo e accogliente.
 2. Visita dello stabilimento MonteRe, una delle realtà storiche di produzione e trasformazione di frutta, molto conosciuta per la deliziosa confettura di Amarene Brusche di Modena IGP e per le prugne secche solo di origine italiana.
 3. Visita del Museo Ferrari di Maranello. Un percorso tra le Formula 1 più celebri e vittoriose, i modelli delle categorie Sport Prototipi e Gran Turismo e i più significativi tra quelli da strada. Vero e proprio custode del mito il Museo raccoglie al suo interno le auto, le immagini ed i trofei che hanno scritto la storia della Scuderia del Cavallino e che hanno raccolto tanti successi commerciali e sportivi sui mercati e sui circuiti di tutto il mondo.
- Ore 13.00 Il pranzo si terrà presso il rinomato ristorante "Europa 92" che era molto amato dal Maestro Luciano Pavarotti. A seguire rientro in Hotel.
- Ore 19.30 La giornata si concluderà con la visita dell'Acetaia Gambigiani Zoccoli presso la villa storica di famiglia con degustazione di "Balsamico Tradizionale" e con una cena che vi permetterà di apprezzare i possibili abbinamenti di uno straordinario prodotto.
- Ore 23.00 Rientro in hotel.



Sabato 21 ottobre

PROGRAMMA

- Ore 09.00 partenza da hotel con bus riservati.
- Ore 09.30 Visita guidata del centro storico di Modena con particolare attenzione al sito Unesco della città (Piazza Grande, Duomo e Torre Ghirlandina), allo storico Mercato Albinelli "mecca" della gastronomia modenese e alle tante piazze e antiche vie del cuore della città. Esperte ed appassionate guide locali ci accompagneranno in questa passeggiata di scoperta.
- Ore 12.00 Trasferimento.
- Ore 12.30 Pranzo al Ristorante Taverna Napoleone.
- Ore 15.30 Arrivo in hotel.
- Ore 16.30 Partenza in bus per Villa Cavazza.
Villa Cavazza, recentemente ristrutturata a seguito dei danni riportati per il terremoto che ha colpito Modena nel 2012.
Oggi è tornata a risplendere e ci accoglierà per compendio sul Balsamico e sul Lambrusco, la chiama delle confraternite Fice e la cena di Gala.
- Ore 23.00 Trasferimento in hotel.



Domenica 22 ottobre



PROGRAMMA

- Ore 08.15 Partenza da hotel.
- Ore 09.00 S. Messa nel Duomo di Modena.
- Ore 10.00 Sfilata delle confraternite nel centro storico di Modena.
- Ore 11.30 Ingresso e presentazione del Palazzo Ducale, sede dell'Accademia Militare di Modena e del progetto "La tradizione del Balsamico" patrimonio immateriale dell'UNESCO.
- Ore 13.00 Trasferimento in bus al ristorante Vinicio. Pranzo dei saluti "Modena nel cuore" e partenze.
- Ore 16.00 Rientro in hotel con i bus e partenze.

Il programma è indicativo e potrebbe subire delle variazioni per condizioni ascrivibili a pandemia covid19 o a particolari condizioni meteo e/o situazioni non dipendenti dalla volontà dell'organizzazione.



21° CONVIVIO ANNUALE



Domenica 16 aprile nella splendida cornice del paese di Fara Novarese ha avuto luogo il 21° Convivio della Confraternita del Gorgonzola di Cameri.

Il ritrovo per gli amici e i confratelli è avvenuto presso la cantina "I Dof Mati" scelta per proseguire il cammino di scoperta delle attività enogastronomiche del nostro territorio.

Accolti nella sua cantina da Sara abbiamo potuto degustare i vini che vengono prodotti grazie al progetto che a partire dal 2016 ha riportato in vita un antico vigneto nei pressi di Ghemme e Fara e ha ridato slancio a una cantina storica dell'Alto Piemonte.

Insieme ai vini la "colazione" offerta ai nostri ospiti non poteva non comprendere i migliori prodotti caseari dell'azienda Igor, che da sempre affianca la nostra Confraternita permettendoci di far conoscere in tutta Italia, e non solo, il loro Gorgonzola "Gran Riserva Leonardi" e il Gorgonzola piccante, degustati anche in questa occasione sia al naturale che accompagnati dal tipico Biscotto di Novara e dal miele.

Infine, come già lo scorso anno, ha voluto essere con noi il salumificio Dessilani per omaggiarci di una degustazione dei loro prodotti, vera tipicità del nostro territorio.

Da sempre siamo onorati dalla presenza sempre numerosa di partecipanti al nostro Convivio, ma quest'anno abbiamo davvero battuto ogni record grazie ai ben

290 amici, arrivati da tutta Italia e anche dall'estero, in rappresentanza di 49 confraternite e di 2 Federazioni Nazionali, oltre ovviamente alla FICE.

Abbiamo perciò scelto di svolgere la Chiamata delle Confraternite e lo scambio dei doni presso la cantina per permettere a tutti di godere a pieno di questa tradizione storica delle Confraternite. Un momento davvero importante, secondo noi, perché permette a tutti i presenti di conoscere le tantissime sfaccettature delle tradizioni e dei prodotti rappresentati e protetti dall'attività dei circoli enogastronomici.

Ci siamo quindi spostati per il pranzo presso il ristorante Farese dove Sara e Graziano anche quest'anno hanno saputo proporci un menù ricco di gorgonzola dagli antipasti al dolce, con nuovi abbinamenti, ma senza mai scordare il rispetto delle tradizioni.

Per noi la partecipazione così numerosa e il calore dei partecipanti, che abbiamo percepito per tutta la giornata, è stata un'importantissima conferma del buon lavoro fatto fino ad oggi e speriamo che anche quest'anno il nostro impegno sia stato apprezzato.







PRIMA USCITA IN FRIULI



Anche quest'anno, come tradizione, la prima uscita della Confraternita Dogale della Marca è stata dedicata alla partecipazione della tradizionale "Fieste dei Nemoraz dal purzit" (ovvero la festa degli innamorati del maiale) organizzata dalla tavernetta Da Aligi a Porpetto, manifestazione che quest'anno ha raggiunto la 55ª edizione. Una brumosa giornata ci ha accompagnato nella prima parte della giornata che ci ha visto visitare il magnifico borgo di Strassoldo, una frazione del comune di Cervignano del Friuli, che costituisce un suggestivo esempio di antico borgo medievale, estremamente ben conservato e di raro fascino. Culla dell'omonima famiglia nobile germanica, ha dato all'Impero degli Asburgo d'Austria una lunga serie di importanti funzionari e generali. Sempre a Strassoldo

abbiamo poi proseguito con la visita dell'Azienda Agricola Villa Vitas, un'incantevole dimora settecentesca acquistata nel 1937 dal commendatore Romano Vitas e diventata la sede dell'azienda vinicola, nata a inizio secolo come attività per il commercio di vini nel Porto Franco di Trieste. Oggi, la quarta generazione della famiglia Vitas, porta avanti il lavoro fatto da chi l'ha preceduta con immutata passione e dedizione, con lo sguardo rivolto alle più moderne tecniche e sistemi di coltivazione e vinificazione. La natura argillosa del suolo, ricco di detriti minerali, la vicinanza del mare e la protezione delle montagne creano un terroir ideale per una viticoltura di pregio e per la nascita di vini eccellenti, che rappresentano la terra friulana e il suo immenso patrimonio umano, storico e culturale. Il patron Roberto, ci ha accompagnato in un escursus sulla storia dell'azienda e sulle prospettive di crescita future, da affidare alla nuova generazione che sta crescendo in azienda. Abbiamo poi degustato con estremo piacere alcune delle sue produzioni, nella bella cornice della "cantina del nonno", uno spazio ricavato da un vecchio locale di vinificazione ora riorganizzato a sala degustazione. La Confraternita Dogale

della Marca ha testimoniato l'apprezzamento dell'ottimo lavoro svolto dalla famiglia Vitas omaggiandola di un tipico piatto ricordo. Da Strassoldo ci siamo poi trasferiti nella vicina Porpetto, sempre in provincia di Udine, per la seconda parte della giornata relativa al convivio. La titolare della Tavernetta Da Aligi, signora Cria, ci ha proposto il tipico menù del "Nemoraz": prosciutto crudo, salame fresco cotto in aceto con polenta ed orecchie fritte come antipasto; riso e salsiccia, orzo e fagioli come primo piatto ed a seguire una succulenta serie di secondi patti costituiti da ossa e piedini bolliti accompagnati da cren e senape, lingua con patè di cavoli, salsiccia, pancetta e spiedino alla griglia, cotechino con brovada, fegato al vino, carrè al latte, costa in umido con patate, e l'immancabile stinco al forno. Il tutto accompagnato da un ottimo merlot. In conclusione, per addolcire il palato, un assaggio di biscotti gialletti con farina di mais abbinati ad un interessante e piacevole verduzzo friulano. Dopo lo squisito pranzo è avvenuta la consegna dei classici piatti ricordo della festa, e per chi è riuscito ad apprezzare il menù completo l'ambito premio della "Gramule d'oro" della tavernetta Da Aligi.





ASSEMBLEA ANNUALE



Il 30-03-2023 a Ravenna si è tenuta l'assemblea 2023 della Confraternita del Cappelletto Ravennate, l'assemblea ha discusso e votato il Bilancio consuntivo 2022 e preventivo 2023.

Il Gran Maestro, Gianni, ha presentato ai presenti anche i piani e obiettivi 2023, prefissandosi come obiettivo minimo un incontro conviviale mensile oltre ad alcuni incontri con l'obiettivo di raccogliere fondi per opere di bene ancora da decidere.

Come da tradizione conclusa la discussione i confratelli presenti si sono riuniti attorno ad un tavolo a mangiare un bel piatto di Cappelletti.



VISITA AL BIRRIFICIO



Sabato 11 marzo il Club Enogastronomico Viterbese con il Club Inner Wheel di Viterbo e la Nimpha club di Viterbo si è recato a visitare il birrificio “Il Borgo” a Borgorose in provincia di Rieti.

All'accoglienza il mastro birraio, dott. Andrea Lecchini, ha introdotto la visita con un excursus dello stabilimento dalla nascita di piccolo birrificio artigianale all'attuale azienda multinazionale.

Il dott. Lecchini ha poi illustrato le varie fasi di lavorazione dei prodotti sino a giungere alla bevanda finale nelle sue varie identità, accompagnando i visitatori nei vari locali della cantina e facendo degli assaggi nei vari livelli di lavorazione.

Al termine una degustazione gastronomica con abbinamenti di birra ha concluso l'interessante e suggestiva giornata.

IL PRESIDENTE
Aldo Quadrani



ASPARAGI E POESIA



“Sparasi lessi de Rivoli”

Questa preparazione è propriamente un piatto tipico della primavera quando le “sparasare” cominciano a fornire i primi delicati turioni, cioè i giovani germogli dei fusti aerei delle piante e continuano poi per lungo tempo a fornire gli squisiti asparagi.

Nel veronese i territori sabbiosi, leggeri e con buon drenaggio delle rive dell'Adige e delle colline moreniche sono particolarmente adatti alla loro coltivazione.

Pensate che a Rivoli Veronese avamposto sulla Valdadige i primi turioni di “sparasine” sono apparsi durante le guerre napoleoniche del 1797.

Sulla tavola della confraternita del Boncuciar gli asparagi hanno deliziato i numerosi ospiti presenti.

Un connubio tra gli asparagi di Rivoli dell'azienda Bertamè e quelli della pianura Veronese di Isola Rizza della azienda Bedendo.



Nedda Lonardi, poetessa e scrittrice di storia e tradizione veronese autrice di diversi libri, ad ogni convivio del Boncuciar, ci onora con una o più poesie scritte per l'occasione.

Per “SAOR L'ESSENZA DEL GUSTO” ha composto e declamato un'ode sul bianco ortaggio:

SPARASI Ne la sparasara, tamisà e ben lustrà ve si sveiè stamatin destirando i bianchi diei verso el tiepido sol de april. Cunè da on ventesel leser, per onorar la primavera, al par dei bei delicati fiori ve si lassè arbinar in massi. Primissie de la nostra tera, rivando qua in sto logo, cusinè e ben combinè sora piati da le feste, a tutti quanti avì regalà el piaser del bon saor, come storia e cultura vol. Nedda Lonardi Quete sono le tradizioni veronesi della “buona tavola” che il Boncuciar si prefigge di portare avanti sempre. Un ringraziamento va anche a Emilio che ci ha deliziato con la sua voce, cantando dei brani della tradizione italiana.

ALTA GASTRONOMIA A CANEPINA



Nel grande mare dell'acquisizione di nuove conoscenze, il Club Enogastronomico Viterbese ha dedicato la conviviale di aprile alla scoperta del progetto realizzato dai fratelli Tiberio e Angelo Proietti.

L'esperienza familiare, coniugata con la pratica agricola del territorio ed una elevata professionalità hanno dato vita all'Azienda Agricola Cassano e al ristorante "Rosso Vignale".

Sabato 15 aprile, accolti e coccolati da Angelo che ci ha fatto visitare la struttura ed illustrato i piatti sapientemente realizzati e interpretati dal fratello Tiberio, abbiamo avuto un tuffo nell'alta gastronomia che si realizza a Canepina, un piccolo paese dei Monti Cimini.



IL PRESIDENTE
Aldo Quadrani





37° CONVIVIO ANNUALE



Il 19 marzo 2023, presso l'Osteria Conviviale la via del sale, in Tenuta Carretta, a Piobesi d'Alba, si è svolto il 37° convivio della Confraternita del bollito e della pera Madernassa di Guarene. La giornata, allietata da un tiepido sole primaverile, è iniziata alle 10,30 con la visita e la degustazione di alcuni dei vini più rappresentativi della produzione della azienda vitivinicola di Tenuta Carretta. Oltre 80 ospiti hanno potuto vedere sia la parte storica dell'azienda che risale ad oltre 500 anni fa, sia le nuove cantine di produzione e invecchiamento nelle diverse tipologie di botti in legno. Alle 12,30 è scattata l'ora della premiazione dei partecipanti alla tradizionale gara dei bagnet. Buona l'affluenza dei concorrenti e molto buona la qualità delle salse presentate. A seguire si è svolta la chiamata delle confraternite, con il tradizionale rituale scambio dei doni, che, numerose, hanno partecipato al convivio. Purtroppo il limitato numero di commensali giustamente imposto dallo chef stellato Flavio Costa al fine di poter servire al meglio il gran bollito, ha un po' limitato la presenza di quelle confraternite che hanno tardato nella prenotazione. Ma questo è servito per darci lo spunto a ripristinare la vecchia tradizione di bissare il nostro convivio a novembre. Pertanto domenica 26 novembre 2023 terremo un secondo convivio con al centro sia il bollito che la pera Madernassa. Aspettiamo numerose tutte le confraternite dal momento che prediligeremo le prenotazioni dei diversi associati rispetto agli ospiti esterni. Sarà una splendida occasione per ricordare insieme la bella stagione dei convivi e tirare le somme di un anno che si preannuncia fin da ora ricco di partecipazione in tutte le manifestazioni. In ogni caso, il 19 marzo, ben 120 ospiti hanno potuto degustare il gran bollito ben preparato e servito dalla brigata dell'Osteria Conviviale la via del sale accompagnato dai buoni vini scelti tra la produzione della az. Vitivinicola Tenuta Carretta. Una giornata passata all'insegna dell'amicizia e della buona convivialità che ha visto anche la nuova nomina di ben sei nuovi confratelli e si è chiusa con i saluti del sindaco Simone Manzone.





VISITA ALLA CONFRERIE DE L'OLIVADO



Di nuovo in Francia, nella Region PACA, per il capitolo dell'Olivado di Provenza il 2 aprile a La Gaude, pittoresco villaggio arroccato sulle montagne intorno a Nizza. La giornata è iniziata con la colazione e una degustazione di olio, cui è seguito uno spettacolo di Majorettes. Nella mattinata sono state presentate le confraternite e si è scattata la classica foto di gruppo. L'ing. Pablo Canestro, confratello dell'Ordine, è stato nominato Cavaliere d'Onore. Un pranzo tipico provenzale ha concluso la giornata.





FESTA DI PRIMAVERA



Grande successo per la Festa di Primavera

L'Antica Cunsurtarija dal Tapulon di Borgomanero in collaborazione con il locale Gruppo Alpini e il Gruppo 9 Settembre che nella cittadina novarese promuove da anni per beneficenza la rassegna eno gastronomica "Stelle & Padelle" ha organizzato martedì 23 maggio la "Grande Tapulonata di Primavera" con un menù di altissimo livello proposto da uno staff di cucina capitanato dallo Chef Andrea Cane (appartenente all'Ordine dei Discepoli del grande cuoco francese Auguste Escoffier) e formato da Giorgio Perin, Meo Possi, Maurizio Sogni e dall'Alpino Angelo Vecchi ai quali il Presidente dell'Antica Cunsurtarija dal Tapulon, Carlo Panizza ha consegnato un attestato di benemerenza. Un centinaio i partecipanti, quanti ne poteva accogliere il salone. Tra i presenti anche una giovane "manager" statunitense,

Sandra Martin, proveniente dal Texas e di passaggio a Borgomanero che non ha voluto mancare all'appuntamento incuriosita dal "tapulone" che ha molto apprezzato. Panizza nel suo intervento ha ribadito il motto dell'associazione "Fa dal ben e lassa zi" (fa del bene e lascia dire) che per la Cunsurtarija si è concretizzato in 20 anni di attività (festeggiati a gennaio) trascorsi anche sostenendo altre associazioni del territorio che operano in campo socio assistenziale. Alla serata sono intervenuti (quasi tutti soci della Cunsurtarija) il Sindaco di Borgomanero Sergio Bossi, l'Assessore alla Cultura Francesco Valsesia, i consiglieri comunali Lorena Poletti e Beatrice Mora e il Consigliere provinciale Andrea Crivelli. "Un grazie particolare – ha detto Panizza – voglio rivolgerlo a tutto il Consiglio Direttivo per l'organizzazione della serata ed in modo particolare a Franca Gattoni Mercalli, Giuseppe De Gasperis, Gianni Fioramonti, Mary Vercelli, Daniele Godio, Tiziano Godio, Gianni Zaninetti e quanti pur non facendo parte del direttivo hanno contribuito al buon esito dell'iniziativa". Nei giorni precedenti il Panizza aveva consegnato al famoso chef Antonino Cannavacciuolo del ristorante "Villa Crespi" di Orta San Giulio una speciale "pins" della Cunsurtarija per ringraziarlo anche per il fatto di avere inserito nel sito internet del suo blasonato ristorante (a cui sono state assegnate 3 Stelle Michelin) la ricetta "originale" del tapulone, piatto tipico della città di Borgomanero "tutelato" dalla De.Co. la Denominazione comunale. Cannavacciuolo a Borgomanero ha incontrato gli studenti che all'Istituto salesiano "Don Bosco" frequentano il Liceo del Gusto.



CONVIVIALE DI MAGGIO LA CUCINA REGIONALE



LAZIO

Il Club Enogastronomico Viterbese ha dedicato la conviviale del mese di maggio ad un approfondimento della cucina regionale: un patrimonio culturale che unisce la ricchezza e la varietà dei nostri prodotti con la sapienza antica e con la capacità innovativa che rende la tradizione sempre attuale.

La regione che ci offre probabilmente la più ampia diversità di preparazioni grazie alla sua variegata storia e alla collocazione geografica è la Sicilia.

Lo chef Agostino Siragusa del ristorante L'Antico Casale ha studiato e preparato per i nostri Soci uno spartito di piatti isolani, partendo da Sardi a Beccaficu per proseguire con la Pasta chi vruocoli arriminata e il Bruciuluni di Carni e Nsalata Pantisa. A conclusione non poteva mancare la Cassata siciliana.

In abbinamento due vini della Tenuta Regaleali: il Buonsenso e il Frappato.

In chiusura lo Zibibbo Nicosia.

La nostra socia Barbara De Dominicis ha intrattenuto gli ospiti con una attenta e interessante disamina della gastronomia siciliana nei vari periodi storici, mentre il socio Giulio Ceccarelli ha spiegato e fatto apprezzare i vini della conviviale.

Al termine della serata è stata consegnata ai presenti una dispensa sulla cucina della Sicilia.

IL PRESIDENTE
Aldo Quadrani





LA PAELLA AL BONCUCIAR



Profumi, colori e sapori al Boncuciar per dare il benvenuto al mese di maggio. Protagonista in questa giornata del primo maggio è stata la "PAELLA". Padelle di grandi dimensioni e tegami già in funzione di prima mattina nella cucina del Boncuciar. Tutto sotto l'occhio vigile ed esperto di Ernesto, neo membro del direttivo e superappassionato di cucina regionale ed internazionale. E' anche stata l'occasione per tracciare un primo bilancio d'annata con il direttivo riunito. SAOR L'ESSENZA DEL GUSTO iniziata con la Fiera del Riso di Isola della Scala, è stata una rassegna che ha esaltato nelle sue tappe i piatti e le ricette della cucina tradizionale veronese ma anche di quella mantovana. Maggio è iniziato con un tocco di internazionalità,

la Paella cucinata nelle due versioni: pesce e carne ha attirato un numerosissimo gruppo di sostenitori. Un grazie per la cordiale presenza del senatore Paolo Tosato che molto spesso ci viene a trovare al Boncuciar. Con la bella stagione ci ritroveremo Domenica 14 maggio per l'ultima tappa della rassegna SAOR L'ESSENZA DEL GUSTO, prima della pausa estiva. Protagonisti saranno gli smeraldini "BISI" (piselli) di Colognola ai Colli, comune veronese che da anni propone il prelibato legume anche alla sagra paesana. I piselli, con la loro elevata dotazione di amidi e proteine, sono ideali per ogni tipo di dieta perchè capaci di apportare all'organismo molte sostanze utili per mantenersi in salute. E allora tutti al Boncuciar Domenica 14 maggio alle ore 13 per un ricco menù a base di piselli.





21° CAPITOLO ANNUALE



Domenica 14 maggio si è svolto con grande successo il XXI° capitolo della Confraternita "VINO, RISO E GORGONZOLA" di Novara. Le Confraternite ospiti sono state ricevute al mattino nel cortile della Riseria Capittini di Galliate, ove i partecipanti hanno goduto di una accoglienza preparata a base di prodotti locali. Subito dopo è iniziata la visita guidata della Riseria, che ha portato alla scoperta del riso e della sua lavorazione, sia come avveniva nel passato sia come avviene tutt'ora.

Le undici confraternite presenti, tra cui il Presidente Nazionale Ing. Marco Porzio, si sono trasferite per proseguire i lavori conviviali presso un noto ristorante di Romentino ove hanno gustato i prodotti che caratterizzano la nostra Confraternita. Durante il pranzo si è svolta la cerimonia di intronizzazione di una nuova consorella.

A conclusione della giornata il Gran Maestro ha ringraziato le Confraternite ospiti: Accademia Italiana della Costina; Antica Consurtaria dal Tapulon; Associazione Cuj dal Lundas; Confraternita d'la Tripa; Confraternita del Bollito Misto; Confraternita del Sambajon e dij Noaset; Confraternita del Gorgonzola; Confraternita Vino e Panissa; Confraternita della Nocciola Tonda e Gentile di Langa; Magistero dei Brusci di Busti Grandi; Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo con l'augurio di ritrovarci l'anno prossimo.



GRANDE FESTA PER IL PRIMO CONVIVIO



Grande festa a Varese il 28 maggio per il primo convivio della Confraternita del ris in cagnun cul persic

Nella splendida cornice dei giardini di palazzo Estense, che deve il nome a Francesco III d' Este signore della città giardino per concessione di Maria Teresa d'Austria, Il gran maestro e i suoi confratelli hanno accolto la delegazioni di 14 circoli enogastronomici provenienti da tutto il nord Italia.

Dopo un breve rinfresco sono iniziate le celebrazioni che hanno visto, oltre al classico scambio dei doni, l'intronizzazione di due nuovi membri della confraternita, tra cui il primo cittadino, già socio onorario ed ora membro attivo a tutti gli effetti. Dopo la formula di rito, infatti, i neo affiliati sono stati "unti" dall'antica schiumarola in rame che da ora in avanti ufficializzerà l'ingresso in confraternita dei candidati.

La giornata è proseguita con la visita del palazzo in stile barocchetto lombardo, sede del comune, aperto per l'occasione, ed in esclusiva, dall'amministrazione locale.

Tutti gli ospiti si sono quindi recati alla Trattoria Maran, sede della confraternita ospite, per il pranzo, il cui piatto principe è stato ovviamente il "ris in Cagnun cul persic".

Grande e palpabile l'emozione per il "debutto in società" della confraternita nata poco più di un anno fa, ma grande anche la soddisfazione di tutti i partecipanti per il successo della giornata, grazie anche alle temperature miti che hanno permesso lo svolgimento del pranzo all'esterno con il Lago di Varese e la catena del Rosa a fare da sfondo all'evento.





IL CIBO

Storia, Cultura e Curiosità

Dispense di GIOVANNI ARGENTO



Giovanni Argento, personalità eclettica, profondo conoscitore e studioso dell'enogastronomia italiana e non solo, ideatore di alcuni circoli enogastronomici e importante personaggio conosciuto da molti di noi.

Grande amico del dott. Francesco Mazzoli con cui aveva collaborato a tanti progetti e grande amico della nostra Federazione.

Ecco perchè abbiamo deciso di pubblicare a puntate questo lavoro da lui realizzato, forse un po' datato, ma sempre attuale negli argomenti, per permettere a tutti noi di approfondire le nostre conoscenze.

Le raccolte verranno riproposte rispettando la veste grafica e ortografica originariamente proposta dall'autore, lo stesso vale per i contenuti che pur vittime, in alcuni passaggi, dell'usura del tempo non vengono modificati per farvi conoscere le idee dell'autore.

INDUSTRIALIZZAZIONE E DISTRIBUZIONE SUPERMERCATI E CENTRI COMMERCIALI: LE NUOVE TENDENZE

IL CIBO PRODOTTO IN FABBRICA: ENTUSIASMI + TIMORI PREOCCUPAZIONI DEL CONSUMATORE

Se non mangi muori

Se mangi, ti ammali

Un autore newyorkese, nel 1932, immaginava con ENTUSIASMO come sarebbe stata la sua città cinquant'anni dopo, nel 1982: "New York avrebbe avuto 50 milioni di abitanti, l'Hudson e l'East River sarebbero stati riempiti, la circolazione si sarebbe svolta silenziosamente su strade sospese ai fianchi di immensi grattacieli... e gli ABITANTI SI SAREBBERO NUTRITI DI PILLOLE CONCENTRATE".

La prospettiva di una simile alimentazione, ESCLUSIVAMENTE FUNZIONALE, non sembrava allora suscitare alcun timore, bensì il contrario, almeno nell'autore e negli entusiasti sostenitori del progresso scientifico e tecnico.

Nel 1982, cinquant'anni dopo, in Europa questa prospettiva di una pillola nutrizionale in sostituzione dei pasti era avvertita come un'eventualità angosciata.

Ecco, per esempio, come in quello stesso anno (1982) una giornalista francese descriveva la spesa di una "massaia dell'anno 2000": "Nove del mattino, anno 2000. Con una sporta in mano, M.me Lespinguette fa la spesa in Rue Lepic. Lungo i marciapiedi i carretti dei fruttivendoli



Giovanni Argento

Purtroppo l'amico Giovanni questa estate ci ha lasciati.

Proseguiamo la pubblicazione del suo lavoro nel massimo rispetto delle sue idee e di quanto ha amato per tutta la sua vita, sperando che possa farci da ispirazione e che possa arricchire la nostra cultura.

Queste pubblicazioni nate da un accordo con lui possano da oggi mantenere vivo in noi il suo ricordo.

sono scomparsi; oggi, frutta e verdura che restano fresche per settimane, si trovano solo in confezioni di plastica nei supermercati. M.me L. entra in una macelleria e soppesa con lo sguardo un superbo pezzo di arrosto che troneggia sul banco. “VERA CARNE”, sottolinea l’etichetta conficcata nella polpa tenera. La brava signora sospira: al prezzo attuale, la carne animale è diventata un LUSO che può concedersi solo una domenica ogni tanto. Così si rassegna a comprare la bistecca accanto, “VEGETALE AL 100%”. M.me L. prosegue il suo cammino fino al grande magazzino di generi alimentari, che ha appena aperto i battenti in Boulevard de Clichy. Mette nel suo carrello un salame d’uovo (tagliato a fette, sarà l’antipasto della settimana), una frittata in tubetto, un pacchetto di patate fritte calibrate (son tutte lunghe 7 cm.) e qualche pacchetto di pesce anonimo, senza testa e coda, confezionato sottovuoto. Ancora alcuni sacchetti di biscotti sostitutivi del pasto e la nostra massaia dell’anno 2000 è pronta a tornare a casa; dove potrà, in pochi minuti, preparare pranzo e cena”.

Nell’epoca stessa in cui venivano scritte su queste righe, una buona parte di ciò che era presentato come futurista dalla giornalista, faceva già parte della realtà quotidiana.

PERCHÉ DUNQUE, MOSTRARCI IL PRESENTE SE L’OBIETTIVO DICHIARATO ERA IL FUTURO?

La prima ragione dipende probabilmente dal fatto che, come dice un umorista, “la previsione è un’arte difficile, soprattutto quando riguarda l’avvenire”.

Ma, soprattutto, questa descrizione pseudo futurista esprimeva da parte dell’autrice (e sicuramente da parte dei suoi lettori) un’ansia, un timore e comunque un giudizio negativo sull’evoluzione dell’alimentazione quotidiana: il cambiamento già presente nel quotidiano suscitava e giustificava insieme l’angoscia dell’avvenire e la nostalgia del passato.

Il timore non è più quello della pillola; le preoccupazioni sono altre: LA SALUTE E L’IDENTITÀ.

Ad essere sotto accusa è, prima di tutto, l’alimentazione.

MALATTIE DA PROGRESSO vengono chiamate certe patologie cardiovascolari, molti tipi di cancro, ecc....ecc....ecc... Senza dimenticare le malattie “da vecchiaia”, dovute all’allungamento della vita media: invecchiare fa male alla salute.

Si nutrono preoccupazioni anche per l’IDENTITÀ CULTURALE.

Si teme che il rapporto cibo come piacere, socialità e comunicazione, venga lentamente interrotto, disgregato da un processo che viene chiamato AMERICANIZZAZIONE.

La domanda che ci poniamo oggi è questa: l’industrializzazione dell’alimentazione (cioè il cibo prodotto in fabbrica già pronto e quindi pratico e funzionale) saprà coniugare anche il piacere?

INDUSTRIALIZZAZIONE E DISTRIBUZIONE: I SUPERMERCATI



L’industrializzazione dell’alimentazione e la nascita della grande distribuzione costituiscono fenomeni recenti in Europa e possiamo datarli a partire dal 1960.

Negli Stati Uniti certi prodotti alimentari industriali si trovano sul mercato da più di cento anni. Heinz, Nabisco, Kellogg, Campbell figurano tra le più grandi imprese americane negli anni intorno al 1880-1890 e l’industria agro-alimentare è la più importante del paese.

La scoperta dei batteri e l’ossessione dei “germs” favoriscono - paradossalmente - la concentrazione dell’industria lattiera. All’inizio del XX° secolo i lattai sono costretti a pastorizzare il loro latte e solo le imprese in grado di far fronte ai notevoli investimenti che si rendono in tal modo necessari, riescono a sopravvivere.

A partire dal 1930 si sviluppa la grande distribuzione e si diffondono i supermercati. L’alimentazione diventa, infatti, un mercato di consumo di massa: si tratta ormai di prodotti altamente trasformati, con procedimenti industriali avanzati. Concepiuti e commercializzati con l’aiuto delle più recenti tecniche di MARKETING e della PUBBLICITÀ, sono distribuiti da reti commerciali sempre più potenti e complesse.

Questi alimenti trasformati sono anche prodotti che contengono in misura sempre maggiore VALORE AGGIUNTO. Quest’ultimo entra in gioco innanzitutto a livello della preparazione: L’INDUSTRIA

SI ASSUME LA PARTE PIÙ IMPORTANTE DEL LAVORO DOMESTICO: GLI ALIMENTI DIVENTANO, UNA VOLTA PREPARATI, "ALIMENTI - SERVIZIO".

Nel corso di questi ultimi anni si sono imposti il forno a microonde ed i congelatori. La diffusione del forno a microonde nelle case è andata di pari passo con l'adozione sempre più decisa dei prodotti surgelati.

Agli inizi degli anni Settanta, i critici gastronomici GAULT e MILLAU frugavano fra i rifiuti dei ristoranti e denunciavano quelli i cui bidoni della spazzatura nascondevano scatole di surgelati vuote.

Oggi il surgelato è diventato sempre di più, nella percezione dei consumatori, una forma superlativa del prodotto fresco, insomma più fresco del fresco. Altre tecnologie hanno dato origine a nuovi mercati, come le insalate prelavate, le verdure precotte, ecc....ecc...

Il prezzo (?) e soprattutto la comodità d'impiego hanno decretato il loro successo.

I CENTRI COMMERCIALI: LE NUOVE TENDENZE

Nell'area del benessere lo scopo è fare dello "Shopping" un'esperienza che dia sensazioni, emozioni forti: TRASFORMARE L'ATTO DELL'ACQUISTO IN

UNA FONTE DI FELICITÀ.

"Shopping experience" viene definita la nuova tendenza, perché non si compra per soddisfare dei BISOGNI, ma per realizzare dei DESIDERI.

"L'acquirente non guarda più al prezzo, guarda l'ambiente in cui viene venduto il prodotto, le merci sono tutte eguali e non si vende più un bene, ma UNO STILE DI VITA" spiega il sociologo Enrico Finzi. "Oggi si cerca di coccolare il cliente con servizi aggiuntivi, si cerca di rendere SPETTACOLARE LO SHOPPING EXPERIENCE, dove importante non è l'acquisto, ma il mondo dove entri".

Ecco che si fa strada lo "Shopping entertainment", cioè il DIVERTIMENTO all'interno del supermercato, dove si va non solo per acquistare, ma anche per trascorrere piacevolmente del tempo.

Andare al supermercato deve diventare una GITA che anche i bambini fanno volentieri, perché trovano spazi per giocare.

L'ultimo oggetto di studio e di analisi delle aziende è l'"Entertainment retailing" che significa "costruire spazi di aggregazione e di incontri stimolanti e quasi irreali dove l'acquisto è secondario rispetto all'atmosfera del locale, dove nasce spontanea la massimizzazione emotiva dell'lo", spiega Alberto Pasquini, Direttore del POPAI, Istituto che riunisce aziende produttrici come la Barilla, la Coop...ecc.... ecc. per la promozione della comunicazione nei punti vendita.

"I centri commerciali devono diventare luoghi magici dove il consumatore ritrova quelle emozioni che la tecnologia e la vita quotidiana hanno fatto dimenticare". Si legge ancora su un documento di POPAI: "Il consumatore deve essere al centro del pensiero degli uomini del "Marketing": occorre studiare attentamente le sue abitudini ed i consumi e preparare strategie mirate per ogni singola categoria di individui, per regione, per sesso, per stile di vita".

(Marina Cavallieri su "Repubblica" del 28/5/201. Elaborazione di Gianni Argento).

STORIA DI UN'IDEA CHE HA AVUTO SUCCESSO: IL "FAST FOOD"

Negli Stati Uniti il "Fast Food" si è diffuso dopo gli anni Cinquanta sotto forma di grandi catene in "Franchising". In Europa appare alla fine degli anni Settanta ed indica la trilogia KETCHUP, HAMBURGER, PATATINE FRITTE e l'inevitabile MC DONALD'S.

Il "fast food" è l'applicazione alla ristorazione del "taylorismo" (fordismo), della divisione e della razionalizzazione del lavoro.

Come osserva Harvey Levenstein (nella sua "Storia dell'alimentazione nell'America del Nord"), "in quale



altro stato qualcuno avrebbe potuto tentare, come fa Burger King, di servire “un pasto completo in quindici secondi”.

Il successo delle nuove catene di “fast food” in “franchising” negli anni Settanta si spiega, in gran parte, secondo Levenstein, con l'ossessione americana dell'igiene.

Dalla fine del XIX° secolo, in seguito alle scoperte di Pasteur sull'origine batterica delle malattie infettive, i microbi si trovavano al centro delle preoccupazioni dei ristoratori e dell'industria alimentare.

Generalmente si suole attribuire a RAY KROC la paternità del “fast food” e del primo McDonald's. In realtà il merito spetta ai due fratelli DICK e MAC DONALD, che ne elaborano il “concetto”. Tuttavia, toccherà a RAY KROC svilupparlo in seguito e dargli l'impulso che lo porterà alle sue dimensioni mondiali.

I fratelli MCDONALD aprono il primo DRIVE IN RESTAURANT vicino a Pasadena. Vi vendono “hot dogs” NON “hamburger”.

Nel 1948 rinnovano la loro impresa incentrandola sull'hamburger, sui ridotti all'osso, sulla massima rapida e sul “self-service”.

Eliminano le posate e i piatti, sostituendoli con scatole di cartone e sacchetti di carta. Il prezzo dell'hamburger viene quindi fissato alla somma irrisoria di 15 centesimi.

Il trionfo è quasi immediato: invece di essere un posto dove i giovani passano la serata, MCDONALD'S diventa l'unico ristorante dove le famiglie operaie possono andare con i loro figli. I bambini diventano immediatamente i clienti più assidui e motivati, che attirano dietro di sé gli adulti.

È allora che i fratelli McDonald spingono alle estreme conseguenze la logica del “taylorismo” e più esattamente quella di Henry Ford: introducono nella ristorazione il sistema della lavorazione a catena con un personale ridotto, scarsamente qualificato e dunque pagato poco, attrezzature adatte a procedimenti standardizzati, riescono ben presto a servire le ordinazioni in pochi secondi.

Il successo ottenuto attira gli imitatori e le richieste di “franchising”. I fratelli McDonald non furono mai capaci di gestirlo correttamente.

Ray Kroc, un venditore di utensili e di attrezzatura da cucina, incontrò i fondatori nel 1954 ed acquistò da loro il diritto di vendere e gestire le concessioni del marchio e dell'insegna del ristorante McDonald's, creando la compagnia con base a Chicago che doveva portare quel nome.

Il successo planetario del “fast food” dipende da un certo numero di PRINCIPI UNIVERSALI alimentari. Il “fast food non è puramente funzionale e il cliente non lo consuma unicamente per ragioni di como-

dità, di prezzo e di tempo.

In realtà, la gamma di sapori e di consistenze su cui si basa è riconducibile a una sorta di minimo comune denominatore delle preferenze: nella morbidezza e nell'elasticità dei panini dell'hamburger, nella carne trita, nelle salse dolci e nel “ketchup” dal sapore dolce e salato insieme.

In presenza dei genitori e con la loro approvazione, i bambini, con qualche spicciolo in mano, possono dimostrare, per la prima volta, un'indipendenza sufficiente per ordinare al banco un hamburger e una Coca Cola. Possono mangiare con le mani, senza preoccupazioni degli obblighi formali che pesano sul pasto familiare. Affondano i loro dentini sul soffice spessore del “Buns” e della carne trita e si godono l'alimento di cui sono più ghiotti: le patatine fritte, croccanti fuori, tenere dentro, salate e grasse a un tempo.

Sapori di base, consistenze gratificanti, libertà trasgressive, consenso familiare, comodità, prezzo, igiene, regolarità della prestazione: in nessuna parte del mondo si è trovata ancora una risposta diversa dall'imitazione.

BIBLIOGRAFIA

- Storia dell'alimentazione:
Flandrin – Montanari – Ed Laterza
- Articolo di M. Cavallieri
su Repubblica del 28/05/2001





Pan Nociato

Pane tipico del Tuderte e dell'Umbria del Sud che veniva realizzato nel periodo successivo alla raccolta delle noci aggiungendo noci e pecorino alla pasta del pane già lievitata.



Ingredienti:

Ingredienti per 1 pane

- 400 gr di farina
- 100 gr di farina
- 100 gr di pecorino di media stagionatura
- 2 cucchiaini di olio di oliva
- 150 gr di lievito madre rinfrescato (o 25 gr di lievito di birra)
- 1 bicchiere di vino rosso
- sale
- pepe

Procedimento:

Versare la farina a fontana sulla spianatoia e ponete all'interno le noci tritate grossolanamente e il pecorino a pezzi, olio, sale, pepe e il lievito madre sciolto in poca acqua tiepida.

Continuate ad impastare aggiungendo vino rosso fino a che l'impasto non diventa liscio ed elastico.

Formate un pane di forma leggermente allungata, mettetelo a lievitare coperto in un luogo tiepido, fino a quando non raddoppia di volume.

Mettete in forno preriscaldato a 180° per 35 minuti circa.

Confraternita del Lesso e della Pearà - Verona

Bollito misto veronese

La Pearà di Verona è una salsa cotta che serve ad accompagnare il bollito misto, piatto della tradizione veronese. Si presenta di colore bianco bruno, cremoso, caratteristicamente burroso, con una fragranza dolce ed un retrogusto che esalta il sapore del pepe. Questa salsa è certificata dal regolamento De.Co. del Comune di Verona.

Ingredienti:

- brodo di carne di manzo (50%) e di gallina (20%)
- pane grattugiato
- midollo di manzo (10 gr per litro di brodo)
- burro
- olio ev

a piacere:

- formaggio grana padano
- pepe nero macinato
- sale

Procedimento:

Per la preparazione del brodo di carne può essere utilizzato qualsiasi taglio di manzo, compresa la coda e la testina.

Per la Pearà è utilizzato il brodo con il più elevato contenuto di grassi.

Per la salsa rosolare in un tegame di terracotta il midollo con il burro e il pane. Aggiungere brodo poco a poco in modo che il composto diventi cremoso.

Continuare la cottura della salsa per almeno due ore mescolando ripetutamente.

Regolare la fiamma ed aggiungere pane grattugiato e/o brodo per ottenere la consistenza ideale.

Di norma è servito nei caratteristici tegami di terracotta, ancora bollente.

Una variazione introdotta in tempi abbastanza recenti prevede l'aggiunta di grana, e questo è il motivo di scontro tra i "puristi" e gli "innovatori".

Ingredienti per il bollito:

- Manzo (taglio reale e/o Capel del Prete)
- Vitello (petto e testina)
- Vitellone (Lingua)
- Maiale (Cotechino)
- Gallina (Intera)
- Verdure (porro, cipolla, carote, sedano, alloro)

Procedimento per il bollito:

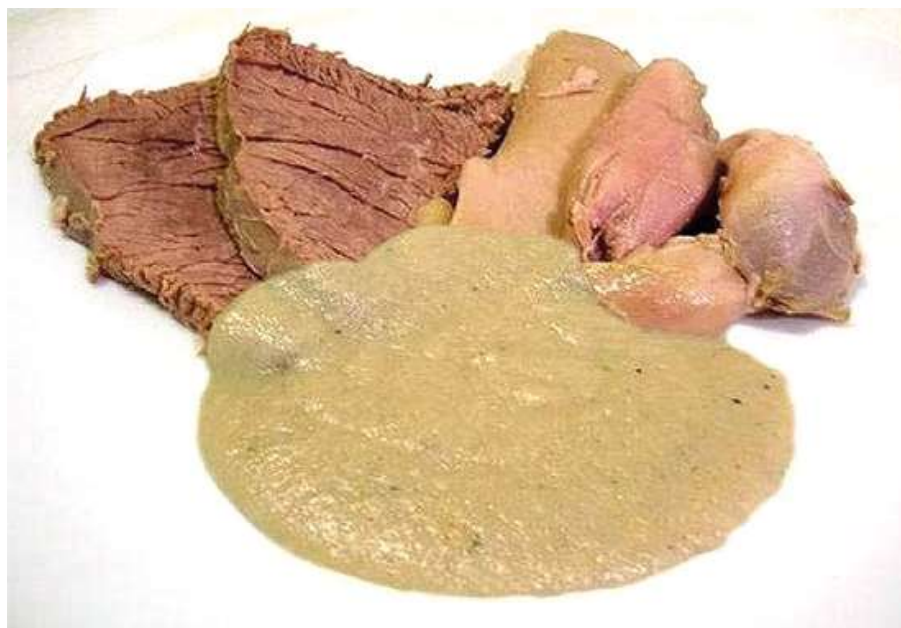
Pulire le verdure e tagliarle a pezzetti. Mettere il cotechino, la testina, la lingua in una pentola capiente con la metà delle verdure e foglie di alloro; portare a ebollizione e cuocere a fuoco dolce per 15 minuti.

Poi scolare l'acqua, rimetterla pulita, riportare a ebollizione e cuocere coperto per un'ora e mezza circa.

In una casseruola capiente mettere il resto delle verdure, riempire d'acqua e portare a ebollizione.

Aggiungere il manzo, la gallina, il petto di vitello. Portare a ebollizione, abbassare il fuoco al minimo e cuocere per un'ora.

Togliere quindi il petto di vitello e continuare la cottura per un'altra ora.





Su mazzamurru

**Su Mazzamurru é un piatto povero povero, caldo caldo, facilissimo!!
Un'altra pietanza della cucina popolare che prevede l'uso di pane raffermo...
perché non si buttava niente! Ricetta di Alba Canu.**

Ingredienti

- Pane raffermo
- Olio EVO
- Sugo di pomodoro
- Pecorino
- Brodo (di carne o di verdure)
- Pezzetti di formaggio (tipo peretta) avanzato e magari un pochino indurito
- Basilico (a piacere)

Preparazione

Si fa rosolare l'aglio nell'olio evo per insaporire l'olio e poi si toglie lo spicchio di aglio.

Aggiungere un paio di mestoli di brodo e il sugo di pomodoro, il basilico e poi il pane raffermo e far cuocere sino a quando il pane si bagna e si ammorbidisce ben bene. Aggiungere, se serve, altro brodo.

Una volta spento il fornello, si aggiunge pecorino grattugiato e i pezzetti di formaggio a pezzetti e di analgama delicatamente.

Si versa il tutto in una pirofila e si completa con una spolverata di pecorino. Controllare l'umidità con aggiunta di brodo e poi infornare in forno caldo a 200 gradi per non oltre 10 minuti.

Non abbiamo scritto le dosi, ma le quantità si gestiscono a piacere, bilanciando come si preferisce il pecorino, o il sugo ecc...



Tzippulas de cibudda

Le tipiche frittelle di cipolla di Villagrande Strisaili

Ingredienti

- 1 kg di farina
- 4 di media grandezza di patate
- 3 di uova
- 2 grandi di cipolle
- Acqua tiepida con sale oppure formaggio
- 1 lt di olio di semi

Preparazione

Lessare le patate e schiacciarle. Tritare le cipolle.

In una ciotola capiente mettere la farina, unire le uova intere e gradatamente le patate schiacciate. Mischiare il tutto. Aggiungere lentamente l'acqua e le cipolle tritate. Amalgamare bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido che sia scorrevole per essere versato con un mestolo nella padella. Friggere con olio ben caldo.

Ricetta di nonna Gabrielina preparata magistralmente dal figlio Basilio e dalla moglie Maura.



in collaborazione con:



Ricette
di Sardegna

Gesminus

Questo dolce di mandorle croccante, al profumo di limone e arancio, deriva il suo nome dal Gelsomino utilizzato anticamente per confezionare queste deliziose preparazioni, oggi sostituito con l'acqua di fiori d'arancio

Ingredienti

- 500 gr di mandorle
- 500 gr di zucchero a velo
- 1 limone
- Acqua di fiori di arancio
- Maraschino

Preparazione

Pelate le mandorle, stendetele su una placca e mettetele in forno non troppo caldo per farle asciugare, poi tagliatele in tante sottili scagliette. Versate in un recipiente lo zucchero e mezzo bicchiere d'acqua, ponete a fuoco moderato e mescolando spesso, lasciate cuocere lo zucchero sino a che, prendendone un poco fra il pollice e l'indice e aprendo e chiudendo le dita si formerà fra esse un filo. Unitevi le mandorle, una cucchiata di acqua di fiori e la scorza grattugiata del limone. Sempre mescolando proseguite la cottura sino a che il composto sarà diventato compatto e solo allora mettete una cucchiata di maraschino. Togliete il recipiente dal fuoco e una volta che il composto avrà perso il forte calore con un cucchiaino dividetelo in piccole porzioni. A mano a mano che sono pronti sistematele in un vassoio coperto di carta oleata e a lavoro ultimato tenetele in luogo fresco e areato. Una volta asciugato potrete servirle.



Simone Massenza
Giudice Internazionale
di Food e Degustatore
Professionista



CIOCCOLATINI!

Quando la dolcezza è racchiusa in un boccone

Non solo Svizzera o Belgio, ma Praline, Ricoverti e Cioccolatini parlano molto più italiano di quanto pensi.

La storia d'amore fra il Cioccolato e l'Uomo è antica quasi quanto il mondo, ed, a differenza delle coppie VIP, è ancora ben salda (e non litiga per Rolex o Twingo...). Le culture arcaiche del Sud America scoprono la pianta del Cacao 8.000 anni fa, in quelle terre a cavallo fra i fiumi Orinoco e Rio delle Amazzoni (oggi Colombia, Venezuela, Perù e Brasile). Poi Olmechi, Toltechi ed Aztechi lo elevano a caposaldo della loro cultura, facendolo diventare moneta di scambio, unità di misura, status-symbol, medicinale e componente religiosa.

Il cioccolato giunge in Europa

Nonostante l'imperdonabile errore di valutazione di Cristoforo Colombo, che nel 1502, nel suo quarto ed ultimo viaggio per le Indie Occidentali, è il primo Europeo ad entrarvi in contatto in Honduras (all'Ammiraglio Genovese il Cioccolato non piace affatto), sono gli

Spagnoli, nella persona di Hernàn Cortés, a portarlo nel Vecchio Continente. Nel 1528, "El Conquistador", di ritorno dalle sue sanguinarie scorribande, ne intuisce, per primo, il potenziale, e regala alla Spagna il cacao. Ma l'Iberia del Cinquecento, parla tanto italiano. Ducato di Milano, Regno di Sardegna, Regno di Napoli e Regno di Sicilia fanno parte dell'allora Impero Spagnolo, e sono quindi fra i primi luoghi al mondo (nella nostra metà del mondo) a conoscere e sviluppare il Cioccolato. Da Modica RG, conosciuta ancora oggi per il suo Cioccolato Modicano IGP, a Venezia, il più importante porto internazionale (in un mondo privo di aerei) grazie alla Serenissima, l'Italia si copre di tante Capitali del Cioccolato. Una su tutte, Torino.

Altro che svizzero!

È un tempo in cui, fra l'inizio del Seicento e l'inizio dell'Ottocento, il Belpaese è la Nazione di riferimento mondiale del Cioccolato. Solo a Torino, nel Settecento, si tocca l'incredibile record di produzione di 350 kg al giorno, e dalla "Città Magica" si esporta Cioccolato in Francia, Austria, Germania e (lo so, farai fatica a creder-



mi)... Svizzera! E proprio nella Capitale del Piemonte, non poteva che nascere il Cioccolato. Innanzitutto un po' di semantica, poiché tutti tendiamo ad utilizzare, in maniera alternativa, come fossero sinonimi, termini della Cioccolateria che sottintendono ad un ben determinato prodotto. Per Cioccolato si intende un prodotto realizzato con almeno il 25% di Cioccolato, costituito da puro Cioccolato o da un miscuglio di esso con altri ingredienti, della grandezza di un boccone. Qualora all'interno vi sia invece una Ganache o un liquido (ad esempio il gettonato Rum), si parla di Cioccolatini Ripieni.

Ma torniamo a Torino...

Il primo diabolico cioccolatino della storia

1560, il Duca Emanuele Filiberto di Savoia, Principe di Piemonte, Conte d'Aosta, di Moriana e di Nizza, per celebrare il trasferimento della Capitale da Chambéry (Savoia E) a Torino, regala a tutti i Cittadini una bella tazza di Cioccolato Calda fumante. Da questi festeggiamenti nasce la tradizione della "Merenda Reale" di Corte, un modo per spezzare la fame fra il pranzo delle 11.00 e la cena delle 16.00, poi duplicata anche durante la serata. Bene, nella sua evoluzione settecentesca (nella storia gastronomica della Corte dei Savoia assistiamo a ben tre differenti Merende Reali, del '600, del '700 e del '800) prevede una Cioccolato Calda in tazza, base acqua, dei biscotti, i "Bagnati" e dei Cioccolatini, i primi della storia! Diablottini ("Diablotin" in piemontese, cioè diavoletti), questo era il nome, realizzati con Cacao, Zucchero e Vaniglia. La leggenda ne attribuisce la paternità addirittura a Giuseppe Giovanni Battista Vincenzo Pietro Antonio Matteo Franco Balsamo, più noto come Alessandro Conte di Cagliostro, o semplicemente Cagliostro. Avventuriero, truffatore, alchimista, massone ed esoterista, avrebbe preparato, lui stesso, questi diabolici cioccolatini, dalle presunte proprietà afrodisache (inconsapevole dell'effettivo effetto eccitante del Teobroma Cacao), definiti

elisir di giovinezza. Si narra che fossero così deliziosi da divenire famosi nelle nobili Corti di tutta Europa, che ne apprezzavano la praticità. La cosa sublime di un Cioccolato è che si mangia in un sol boccone, così com'è, senza preparazione, e che può essere piacevolmente consumato in qualunque luogo ed in qualunque momento della giornata. Insomma, una piccola golosa coccola quotidiana. Sempre a Torino, nasce anche il primo Cioccolato pensato per il consumo e non per la Nobiltà.

Il cioccolatino conquista gli italiani

Siamo nel 1858, e Ferdinando Baratti, socio di Edoardo Milano, Titolari di una liquoreria-confetteria, la Baratti & Milano, inventa il Cremino. Tre strati, di cui due di cioccolata, ed uno di pasta di nocciole. Diventerà famoso solo nel 1911, quando la FIAT indice un concorso fra i Cioccolatieri italiani per la nuova Tipo 4, invitando a creare un Cioccolato per il lancio dell'automobile. Il concorso viene vinto dalla Majani di Bologna, con un Cremino (da lì in poi conosciuto come Cremino FIAT) con quattro strati al posto dei consueti tre, alternando Cioccolato e pasta di mandorle. Nel 1865, sempre a Torino, il cioccolatiere Michele Prochet, della





Prochet Gay & C, futuro socio di Ernesto Alberto Caffarel (nipote del fondatore Pier Paul) nella Caffarel-Prochet, spinto dalla sussistenza, come sovente accade nell'evoluzione gastronomica, inventa la Gianduja. I Savoia sono privi di Colonie, a differenza delle altre potenze europee, da cui arriva il cacao, ma sono ricchi di nocciole. Nel Basso-Piemonte, fra le province di Cuneo, Asti ed Alessandria, cresce una delle Nocciole più nobili al mondo, la Trilobata Tonda Gentile delle Langhe, e Michele (come l'altro Michele, Ferrero, nel Dopoguerra) pensa bene di sostituire gran parte del cacao con essa (32% Cacao — 40% Nocciole). Con questo nuovo prodotto realizza un Cioccolatino dalla forma tipica, il "Givo" (mozzicone di sigaro in piemontese), e per pubblicizzarlo fra il popolo, durante il Carnevale dello stesso anno, lo fa distribuire gratuitamente da un figurante su un carro allegorico, travestito da "Gioann dia Doja", ovvero Giovanni dei Boccale, più noto come Gianduja, la rubiconda e benevola maschera tipica piemontese. È un successo clamoroso, tanto che la folla festante inneggia al "Giandujotto", cioè al Cioccolatino di Gianduja, dimenticandosi completamente il nome coniato da Prochet.

Tutta colpa del farmacista

Ma torniamo alla semantica... Pralina non vuol dire Cioccolatino (so bene di scuotere la tua coscienza e le tue certezze). La Pralina, o Dragées, non è un Cioccolatino Ripieno, ma nasce come semplice confetto. Una mandorla, successivamente allargata a qualunque altra frutta secca, ricoperta di zucchero, poi, nel

tempo, sostituito o ricoperto di goloso cioccolato (sempre almeno il 25% del peso). E da Torino dobbiamo spostarci a Nord, a Bruxelles, nel Belgio, patria indiscussa delle Praline. Qui un farmacista, Jean Neuhaus, nota che le sue preparazioni medicamentali sono mal percepite dai propri clienti; le medicine sono sgradevoli e amare, e la gente non le assume volentieri. Nel 1912, ha quindi l'incredibile intuizione di avvolgere le sue pastiglie in zucchero e cioccolato, per renderle più palatabili. Da questa intuizione, il nipote, Jean Neuhaus Jr, abbandona l'arte di Dioscoride per abbracciare la cioccolateria, fondando la Neuhaus Chocolatier. Nasce la "Praline", il cui primo prodotto di Neuhaus Jr ha il nome di "Bonbon", termine rimasto nel linguaggio come sinonimo di pralina. I Francesi però, gelosi sia dei vicini Piemontesi, che degli altrettanto vicini Belgi, raccontano di un Maresciallo, tal César de Choiseul, Conte di Plessis-Pralsin, il cui cuoco di corte, Clément Jaluzot, nel 1649 inventa, in onore del Nobile, una caramella in cui all'interno vi è una mandorla ricoperta di zucchero, da cui prenderebbe il nome. Al di là delle velleità dei Cugini d'Oltralpe, dalle Praline, per estensione, nasceranno i Ricoperti. Non più solo frutta secca, ma anche chicchi di caffè, frutta disidratata o essiccata e frutta candita, come le golosissime scorze d'agrumi. Qui si innesta anche la neonata Svizzera, destinata a scippare il posto all'Italia.

Arrivano gli svizzeri!

Un cioccolatiere ginevrino, Emil Gerbeaud, nel 1890, si trasferisce a Budapest, come socio di



Henrik Kugler, titolare dell'omonima e nota pasticceria ungherese (oggi Gerberaud Café). Nel 1895 inventa un cioccolatino, il "Gerberaud Bonbon": uno scrigno di cioccolato fondente, dal cuore di ciliegia sotto spirito. Non sappiamo come, ma dall'Ungheria diventa famoso in Italia, surgendo a specialità tradizionale piemontese, con il nome di "Preferito", poi sostituito da "Boero", per la carta rosso-fuoco che lo racchiude, come le casacche dei soldati sudafricani. L'Italia non smette di dire la sua sui Cioccolatini, e nel 1922 ne inventa uno destinato a divenire iconico nel mondo.

Una carezza in un pugno

Gli imprenditori Luisa Spagnoli (fondatrice della nota azienda di abbigliamento) e Francesco Buitoni (sì, quello della pasta), per contrastare la crisi finanziaria della loro impresa dolciaria nella Capitale Umbra, la Perugia, creano una ganache con gli scarti di produzione di cacao e nocciole, che sarebbero andati persi, sormontata da una nocciola (siamo nella terra della Toscana, una delle tre nobili ed abbondanti nocciole italiane), ricoperta di cioccolato. Per la sua forma, il Cioccolatino prende il nome di "Cazzotto". Giovanni, figlio di Buitoni, segreto e giovane amante di Luisa (sposata e 14 anni più vecchia, in tempi ben più bacchettoni ed inamidati di quelli odierni) ne cambia il nome in "Bacio". L'idea poi di inserire i famosi bigliettini d'amore nell'incarto viene, nello stesso anno, a Federico Seneca, art-director dell'azienda, ispirandosi proprio alla segreta (evidentemen-

te non per lui) storia d'amore fra i due (Luisa era solita inviare, di nascosto, biglietti d'amore all'amante). Il resto è leggenda.

Temperare il cioccolato

Ti è venuta voglia di cimentarti e vuoi realizzarli da te, in casa? Per produrre degli ottimi Cioccolatini, non basta sciogliere il Cioccolato, ma andrebbe temperato. Temperare il cioccolato è un'operazione delicata, che richiede pazienza, attenzione e precisione. È un processo in cui si parte dalla fusione del cioccolato, per arrivare al suo raffreddamento. Il risultato deve essere un cioccolato lucente, dalla giusta consistenza, croccante e dalla buona scioglievolezza. È un procedimento che si svolge in diverse fasi a cui corrispondono ben determinate temperature di fusione e raffreddamento. Riduci in pezzi il cioccolato, posizionalo in una ciotola, che a sua volta va messa a bagnomaria, facendo molto attenzione che non entri acqua, dovrà fondere, raggiungendo una temperatura tra i 45/50°C. Una volta sciolto, devi farlo raffreddare. Versalo fuso, delicatamente, su un piano di marmo o granito e comincia a spatolarlo, evitando che incorpori aria. (marmo e granito sono materiali non conduttori, a differenza dell'acciaio, non assorbono il calore dal cioccolato, e riescono, di conseguenza, a raffreddarlo). Una volta raffreddato, devi rialzarne la temperatura tra i 29/31°C, rimettendolo nella ciotola e riscaldandolo di nuovo a bagnomaria. Raggiunta la corretta temperatura, otterrai un cioccolato liquido, perfetto per creare i tuoi Cioccolatini (ripieni di tutta la tua fantasia!). Temperare in maniera perfetta il cioccolato assicura una solidificazione immediata, una migliore tenuta dello stampo, un aspetto lucido e un'assenza di imperfezioni o grumi. Scioglierlo semplicemente, adoperandolo per le tue Praline o Cioccolatini, attendendo semplicemente che si raffreddi, ti farà rischiare formazioni di cristalli al suo interno, rendendo i tuoi prodotti disomogenei, oltre alla antiestetica patina biancastra di superficie.





Testi di
Gianluigi Buccelli

Le macchine per la pasta

Una volta la pasta veniva sempre e solamente fatta in casa: un po' di uova appena raccolte dal pollaio, un po' di farina, un po' d'acqua e via di mattarello. Le nostre care nonne sicuramente se lo ricorderanno, e si può dire non esiste donna anziana che non sappia fare la pasta con le proprie mani.

Al giorno d'oggi ci viene in soccorso la tecnologia e la macchina per la pasta è sicuramente uno strumento da tenere in considerazione se si desidera prendere l'abitudine di fare delle tagliatelle, delle lasagne o dei ravioli ripieni fatti in casa. Di certo serve un po' di dimestichezza, ma con il tempo e un po' di pratica ci si può destreggiare bene e diventare un esperto della pasta fatta in casa! L'obbligo di stare in casa per i tristi motivi legati al coronavirus, ci hanno offerto l'opportunità di apprezzare quanto sia ancora bello vedere nascere dalle nostre mani prodotti che mai pensavamo di essere in grado di realizzare e allora vediamo che macchine possiamo scegliere.

Quali caratteristiche deve avere una macchina per la pasta

Come dicevamo, negli ultimi tempi si è visto un grande ritorno della voglia di creare piatti con le proprie mani. Se fino a qualche tempo fa erano i cibi pronti ad essere in testa, ora invece si sta vedendo un chiaro dietro front per dar maggiore spazio, invece, alla cucina casalinga. Sughi, arrostiti, passata di pomodoro, marmellate, torte. Gli italiani stanno riscoprendo la voglia di cucinare, e per fortuna. Ecco quindi che diventa quasi d'obbligo cimentarsi nella preparazione della pasta fatta in casa: fatta di materie prime semplicissime e con un senso di tradizione e di grandi ricordi d'infanzia. Ma come fare se non si è dei grandi esperti nell'uso del mattarello?

Ovviamente acquistando una macchina per la pasta, che tra l'altro ora andremo a scoprire in modo dettagliato.

Le diverse tipologie

Quando si parla di una macchina per la pasta vi sono delle premesse importanti da fare, in commercio, vi sono diverse tipologie. La prima grande distinzione che possiamo fare è la seguente:

- macchina per la pasta tradizionale
- macchina per la pasta elettrica

La macchina per la pasta tradizionale è in pratica quella che si vede per la maggiore nei diversi scaffali di negozi specializzati. È munita di una manovella che fanno girare i diversi rulli per tirare la pasta in base alle nostre necessità. La macchina per la pasta elettrica, invece, ha lo stesso identico modo di operare della precedente ma al posto della manovella vi è un piccolo motore che fa girare i rulli in modo automatico.

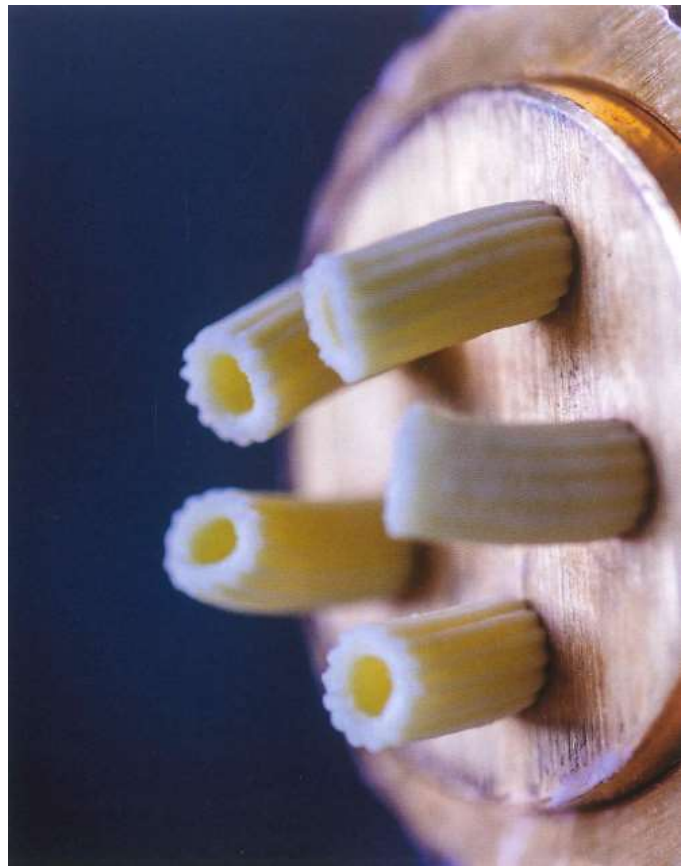
Quella manuale: per la macchina manuale non ci sono molte cose da dire, è senza dubbio la più conosciuta e la più utilizzata nelle cucine degli italiani. Il principale consiglio che vi possiamo dare è quello di scegliere prodotti che non siano estremamente economici, pena di vedere presto arrugginirsi e rompersi rulli e meccanismi sollecitati e sottoposti ad umidità e lavaggi. La sua composizione è semplice basterà regolare i rulli a spessori diversi partendo da quelli più grandi man mano scendendo per creare la classica sfoglia sottile o le classiche tagliatelle o fettuccine, realizzate con specifici rulli.

Vogliamo invece soffermarci di più sulla macchina per la pasta elettrica, adatta sia per la casa che per la ristorazione, vediamo i due gruppi principali:

- macchina per la pasta elettrica con rulli
- macchina per la pasta ad estrusione

La tipologia con i rulli è praticamente la versione elettrica di quella manuale.

La tipologia ad estrusione invece è da poco



sbarcata sul mercato, ma all'estero ha già un notevole successo. La macchina per la pasta ad estrusione è l'ideale per realizzare formati di pasta corta ed, a volte, presenta anche la funzione impastatrice.

La sua struttura

È ovvio che la struttura varia anche in base alla tipologia di macchina di cui si parla.

La macchina elettrica con rulli è composta da: corpo centrale; pomello per la regolazione dello spessore della pasta; pulsante di accensione; foro, se è prevista anche la possibilità dell'utilizzo manuale; rullo liscio per la sfoglia; rullo tagliatore per le fettuccine; rullo tagliatore per i tagliolini. Alcuni modelli poi presentano la possibilità di aggiungere altri accessori per fare altri formati di pasta.

La macchina elettrica ad estrusione invece è composta da: corpo centrale; pannello anteriore con i diversi dischi intercambiabili in base alla forma di pasta che si desidera fare; pannello di controllo con i diversi pulsanti; vano per impastare (se il modello è provvisto di tale funzione). Parlando poi di aspetti strutturali generali non possiamo non dare qualche accenno anche sul peso e sull'ingombro che una macchina per la pasta ha tra le sue caratteristiche. In linea generale una macchina ad estrusione ha un peso ed una dimensione maggiore, che si aggira circa sui 7,5 kg.

Una macchina con rulli invece ha un peso che si aggira sui 5 kg.



Il suo motore

Eccoci ora ad affrontare un altro parametro estremamente importante, ovvero il motore dell'apparecchio che, essendo di tipo elettrico, è ovvio gioca un ruolo importante. La prima cosa da valutare quando si parla del motore è la sua posizione. Potrete infatti trovare macchine per la pasta con motore integrato, oppure macchine con motore removibile.

Quali sono le differenze?

Qual è la migliore?

Il motore integrato solitamente ha una durata maggiore. Unica pecca è che, nel caso si guasti, dovrete gettare tutta la macchina. Il motore removibile invece è più esposto ad agenti esterni e quindi a possibili rotture, tuttavia vi offre la possibilità di avere due garanzie, una per la macchina ed una per il motore singolo. Per quanto riguarda invece la potenza vi possiamo dire che, in generale, il wattaggio è molto basso in quanto non è necessaria una grande forza. Solitamente va dai 70 ai 100 watt per la tipologia con rulli e sui 200 watt per la tipologia ad estrusione.

I suoi accessori

Altra cosa importante sono poi gli accessori. Infatti, la versatilità della macchina per la pasta è proprio strettamente collegata anche ai suoi componenti aggiuntivi. Avere la possibilità di cambiare od aggiungere altri accessori vi permette di fare più tipi di formati di pasta. Anche qui gli accessori variano in base alla tipologia della macchina. Una macchina per la pasta con rulli può avere: rulli tagliatori aggiuntivi per gli spaghetti; rulli tagliatori aggiuntivi per i cappelletti; rulli tagliatori aggiuntivi per le trenette; accessorio per i ravioli; accessorio per gli gnocchi. Una macchina per estrusione invece può avere una grande quantità di dischi intercambiabili per fare formati di pasta come conchiglie, fusilli, pennette, tortiglioni e molte altre ancora.



La sua praticità d'utilizzo

Infine analizziamo per un po' la praticità quando si usa un apparecchio come questo, in sé non è per nulla difficile, certo serve un po' di pratica, ma anche i meno esperti potranno in men che non si dica fare delle ottime tagliatelle. Solitamente la confezione ha un utile libretto delle istruzioni, e spesso anche un ricettario per darvi qualche consiglio in più. Per quanto riguarda la pulizia vi possiamo assicurare dicendo che anche da questo punto di vista è estremamente pratica. La tipologia con rulli è bene pulirla con un semplice panno umido ed evitare l'utilizzo di detersivi che potrebbe rimanere tra le diverse fessure dei rulli. Mentre la tipologia ad estrusione è spesso composta da parte removibili che si possono lavare anche in lavastoviglie. Quindi che siate casalinghi o già più esperti cuochi o ristoratori, dopo i miei consigli, non vi resta che mettervi alla prova per realizzare anche voi dell'ottima pasta fresca fatta in casa... e buon appetito a tutti!



Tratto da:

VINI&CUCINA
BRESCIANA

Germano Bana

Direttore rivista

Vini & Cucina Bresciana

IL TIMO

erba dai 1000 profumi

Il timo (*Thymus* sp.) è una pianta di origine mediterranea della famiglia delle Labiate, molto apprezzata nella cucina del sud dell'Europa e mediorientale sia fresca sia essiccata. Ha un aspetto cespuglioso, con fusto tozzo ricco di rametti profumati, alto circa 30-35 cm è presente in numerose varietà.

Le foglie del timo sono piccole, lineari-lanceolate, leggermente polose e di colore verde cenere, mentre i fiori variano dal bianco rosato al lilla e sono raggruppati in spighe.

Il sapore e l'aroma del timo sono intensi e variano in base alla varietà, pur ricordando in parte quello del rosmarino. Il timo viene spesso usato in orti e giardini anche a scopo decorativo per bordature.

Nell'antichità gli egizi usavano il timo per imbalsamare i corpi, mentre le popolazioni greche lo utilizzavano per curare il proprio corpo o, bruciato, come incenso. Nel periodo medioevale era usanza mettere sotto il cuscino del timo perché si diceva che favorisse il sonno e allontanasse gli eventuali incubi; nel Rinascimento, invece, il timo veniva usato cotto nel vino per combattere le intossicazioni da ve-

no, curare le infezioni vescicali e sconfiggere la tenia (verme solitario).

Coltivazione e raccolta

Il timo è un'erba aromatica, ottima in cucina, facilmente coltivabile in vaso. Non richiede particolari cure e la si può acquistare in vasetti nei supermercati o presso vivai.

La coltivazione in vaso deve avvenire in pieno sole e con un clima temperato. Riesce a tollerare per brevi periodi anche temperature sotto lo zero proteggendo il vaso con teloni o ponendolo in un luogo riparato. Occorre prestare molta attenzione alle innaffiature, infatti la terra deve essere umida ma non impregnata di acqua perché non tollera il ristagno e l'umidità. Preferisce un terreno calcareo, asciutto. Il momento ideale per la raccolta del timo sono i mesi di giugno – luglio quando la pianta è in prefioritura o nella prima fase della fioritura. Se si desidera avere tutto l'anno a disposizione il profumo del timo, si possono tagliare i getti con le foglioline e farli essiccare in un luogo ventilato.



I contenuti e le proprietà del timo

Il timo contiene un olio essenziale ricco di principi attivi (soprattutto timoli e carvacrolo), tannini, resine, un glucoside e un saponoside. Ha proprietà aromatizzanti, digestive, antimicrobiche e antifunghine, antisettiche, espettoranti, mucoliche.

Gli estratti di timo distruggono anche l'*Helicobacter pylori*, implicato nell'insorgenza della gastrite. Il timo è anche un ottimo rimedio naturale in caso di raffreddore, tosse, digestione difficile, candidosi, micosi.

Varietà del timo e gli impieghi in cucina

Esistono diverse varietà di timo, la più diffusa è il *Thymus vulgaris*, adatta per arricchire il sapore di carni, pesce, uova, formaggi, pomodoro, stufati e zuppe; lo si usa anche per aceti e oli aromatizzati.

Il timo si impiega sia fresco sia secco. Nel caso di utilizzo della versione essicata è buona cosa usarne dosi inferiori, in quanto il profumo risulterà molto più intenso.



Un'altra versione comune è il timo serpyllum (*Thymus serpyllum*), dall'aroma meno intenso rispetto al timo volgare, ma più resistente come pianta, quindi coltivabile anche con un clima poco favorevole; lo si usa per salse, sughi, pane, pizze, torte salate, uova, frittate, infusi e tisane.

Il "timo limone" è adatto per preparazioni salate e dolci

Una varietà di timo oggi molto apprezzata è il "timo limone" o citriodora (*Thymus citriodorus*). Il suo sapore è molto particolare e la fragranza agrumata del limone è ben percepibile. Questo fa sì che le sue foglioline siano particolarmente adatte per insaporire carnee, pesce, verdure come pomodori, melanzane, cavoli, zucchine, fagiolini e peperoni. Ottimo anche per patate al forno, verdure grigliate, funghi in padella. Lo si può utilizzare anche per salse, sughi, infusi e tisane.

Tra le varie tipologie di timo, questa è la più adatta per aromatizzare nacedonie di frutta, biscotti dolci e salati, miele.



Persico al timo e senape

Ingredienti per 4 persone

- 450 gr. filetti di pesce persico
- Farina di semola q.b.
- 1 cipolla
- 1 tazza di brodo di pollo
- 1 cucchiaino di senape
- Timo q.b.
- Olio EVO q.b.

Preparazione

Prendete i filetti, tamponateli se necessario con della carta assorbente, infarinateli da entrambi i lati.

Preparate la padella antiaderente versando un filo di olio EVO e scaldate.

Aggiungete i filetti e cuoceteli circa 3 – 4 minuti per lato sino a che osserverete una crosticina dorata. A cottura ultimata, levate i filetti di persico dalla pentola e disponeteli sul piatto di portata.

Metteteli al caldo. Nella padella versate la tazza di brodo, unite la cipolla, il timo e la senape. Cuocete fino a quando sarà evaporata la metà del liquido iniziale.

Verastelo sul pesce persico e servite in tavola.



Abbinamento consigliato

Chiaretto
Vino Rosato
Riviera del Garda Classico



Filetto di manzo con salsa al timo e gorgonzola

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di manzo da circa 150 gr. l'uno
- 6 cucchiaini di cognac
- Pepe e sale q.b.

Per la salsa

- Timo q.b.
- 50 gr. di gorgonzola dolce
- 40 ml di latte
- Pizzico di sale

Preparazione

Macinate un po' di pepe, mescolatelo con un cucchiaino di grani di pepe interi e una presa di sale. Impanate i filetti su entrambi i lati con questo composto e fate riposare per qualche minuto. Ponete i filetti su una griglia ben calda e fateli cuocere per 3 minuti senza girarli. Versate il cognac e quando sarà evaporato girate la carne e cuocete per altri 3 minuti. Quando sarà cotta ponete la carne su un piatto, copritela con carta di alluminio e fate riposare per 5 minuti. Per preparare la salsa al gorgonzola mettete in un contenitore il gorgonzola, qualche fogliolina di timo e un pizzico di sale. Portate il latte a ebollizione, versatelo nel contenitore del gorgonzola e frullate sino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea. Impiattate il filetto guarnendolo con la salsa e un ciuffetto di timo.



Abbinamento consigliato

Ottocento
Vino Bianco
San Martino della Battaglia DOC



Ravioli timo, erbe e trota salmone

Ingredienti per 4 persone

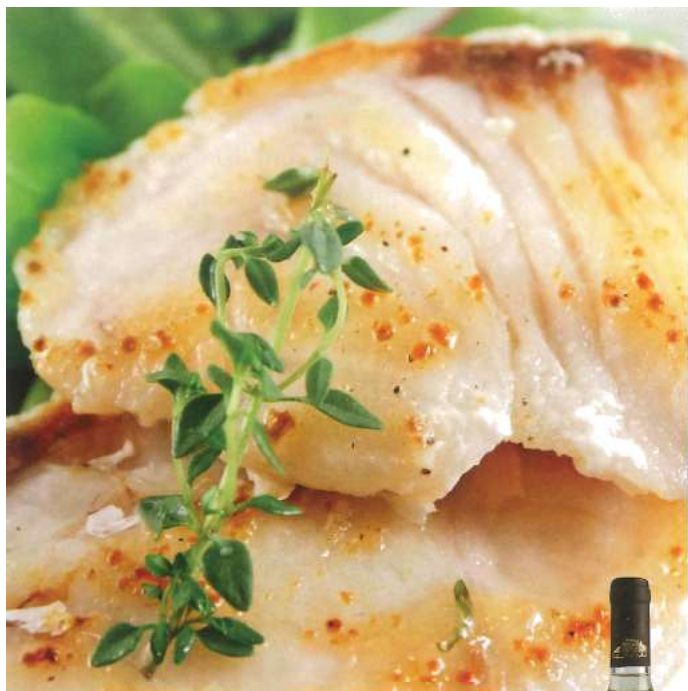
- 300 gr. di farina
- 400 gr. di erbe
- 3 uova intere e un tuorlo
- 12 cucchiaini di timo
- 2 filetti di trota salmone
- 1 scalogno
- Olio EVO, burro, sale, pepe, pomodorini q.b.

Preparazione

Per la pasta mettete la farina a fontana su una spianatoia, rompete le uova al centro e unite gli ingredienti impastando fino ad ottenere una pasta setosa. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare per circa mezz'ora a temperatura ambiente.

Fate cuocere le erbe con poca acqua in pentola con coperchio. Tritate lo scalogno e soffriggetelo in padella con un filo di olio, aggiungete la trota tagliata a cubetti, le erbe, il timo e fate cuocere per 5 minuti. Formate strisce di sfoglia, al centro disponete i vari mucchietti di ripieno. Ricoprite con una sfoglia di pasta uguale alla precedente, fate aderire bene i lati e tagliate i ravioli.

Lessateli in abbondante acqua salata e condite con un filo d'olio, pomodorini saltati e foglioline di timo.



Abbinamento consigliato

Rismi
Vino Bianco
Riesling



Risotto al timo e zafferano

Ingredienti per 4 persone

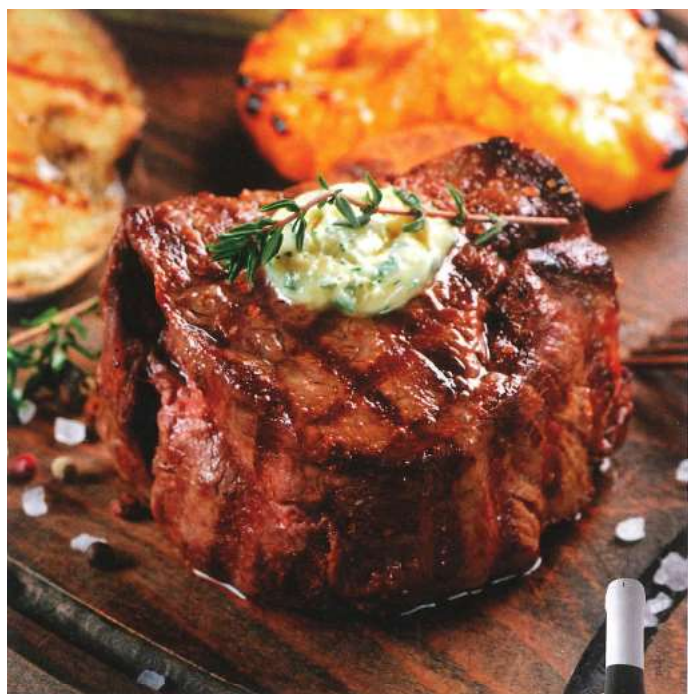
- 320 gr di riso Carnaroli
- 1 cipolla
- 1 dl. di vino
- 1 litro di brodo vegetale
- Timo a piacere
- 1 cucchiaio di olio EVO
- 1 bustina di zafferano
- 40 gr. di formaggio grattugiato
- 25 gr. di burro
- Sale e pepe q.b.

Preparazione

Preparate un brodo vegetale aggiungendo dei rametti di timo. Fate rosolare in una padella, con un filo d'olio, la cipolla tritata.

Quando sarà ben rosolata versate il riso e fatelo tostare per qualche minuto. Sfumate con il vino bianco, lasciatelo evaporare e iniziate mano a mano ad aggiungere brodo caldo (un mestolo alla volta). Lasciate cuocere il riso per circa metà del tempo, all'occorrenza aggiungete brodo. A metà cottura aggiungete la bustina di zafferano sciolta in un po' di brodo.

Terminata la cottura spegnete il fuoco, salate, pepate e mantecate con formaggio grattugiato e con un paio di cucchiaini di burro. Lasciate riposare un paio di minuti. Servite ben caldo guarnendo con dei ciuffetti di timo.



Abbinamento consigliato

Il Monastero - Riserva
Vino Rosso
Botticino DOC





Dario Mariotti
Giornalista pubblicista
Membro della Società Italiana
di Scienze Sensoriali
Founder e CEO di
Magazzino Alimentare srl



VERDURE in FERMENTO

Si parla e si scrive moltissimo di fermentazione. È del 2012 l'edizione americana di **The Art of Fermentation** di Sandor Ellix Katz, giustamente ritenuta la 'bibbia' della fermentazione casalinga che riporta procedimenti e ricette da tutto il mondo. Alcuni concetti e preparazione contenuti nel testo in Inglese di "The Art of Fermentation" si trovano in "Il mondo della fermentazione" di Sandor Ellix Katz pubblicato in italiano nel 2018. Sempre nel 2018 compare la traduzione in italiano completa della 'bibbia' col titolo "Il grande libro della fermentazione". (da questi riportiamo alcune definizioni in questo articolo).

Sandor Ellix Katz è uno sperimentatore autodidatta, dotato di una conoscenza sterminata, anche scientifica, di ciò che riguarda la fermentazione. È una star internazionale che tiene seminari in tutto il mondo e tuttavia porta con sé quell'aria da contadino sapiente che collega immediatamente, ma a torto, la fermentazione casalinga alla tradizione di campagna e al gusto un po' ruspante dei cavoli sotto sale e dei cetrioli in salamoia.

Che la fermentazione dei cibi possa rappresentare una vera e propria rivoluzione gastronomica è testimoniato dall'uscita del volume **Noma. La guida alla fermentazione**, "Tutto comincia dal gusto", a cura di René Redzepi e David Zilber, pubblicato in Italia nel 2019. Il **Noma** (Nordisk+Mad) è un ristorante aper-

to nel 2004 a Copenaghen da René Redzepi ed è stato considerato per più anni il miglior ristorante al mondo. Ai primi di settembre di quest'anno è stato insignito delle 3 stelle Michelin.

Per fermentazione si intende la trasformazione degli alimenti a opera di vari batteri, funghi ed enzimi da essi prodotti. Le persone la sfruttano per produrre alcol, conservare il cibo e renderlo più digeribile e più saporito. In termini strettamente scientifici, la fermentazione è il processo attraverso il quale un microrganismo trasforma lo zucchero in un'altra sostanza, in assenza di ossigeno. Il fenomeno della fermentazione rende evidente che noi umani siamo partecipi di uno straordinario universo di microrganismi, batteri, funghi, muffe, onnipresenti sulle piante, sulla nostra pelle, all'interno del nostro sistema digerente.

Questi microrganismi convivono con noi e svolgono una parte di 'lavoro' che ci facilita la vita. Nel nostro apparato digerente ci portiamo appresso una quantità enorme di microrganismi, il microbiota, la cui salute incide profondamente sul nostro stato di benessere. Ma che differenza c'è tra la decomposizione e la fermentazione?

Mentre nella decomposizione non vi è alcuna selezione tra i microrganismi che intervengono nel processo di trasformazione del cibo, nella fermentazione si creano le condizioni

affinché i microrganismi indesiderati lascino il posto a quelli che garantiscono la sicurezza, la consistenza ed il sapore migliore al nostro cibo. Gli strumenti che il fermentatore ha a disposizione per incoraggiare i microrganismi buoni sono facili e molto efficaci: controllare l'acidità, l'ossigeno, il calore e la salinità. La fermentazione caratterizza gran parte del nostro cibo quotidiano. Sono fermentati i salumi ed i formaggi, il vino, la birra, il pane, il caffè ed il tè, il tabacco, le conserve, una quantità incredibile di condimenti, per citarne solo le categorie più importanti. La fermentazione controllata rende sicuri gli alimenti e ne permette la conservazione.

Questa funzione è venuta in parte meno con l'avvento di metodi più rapidi di conservazione, come la pastorizzazione, la conservazione in assenza di ossigeno, la refrigerazione. Vi sono altre caratteristiche della fermentazione che ne giustificano la riscoperta.

I cibi fermentati sono buoni

In ogni fermentazione avvengono numerosi processi biologici. Quelli più importanti dal punto di vista del gusto sono quelli in cui si spezzano le lunghe catene delle molecole degli amidi e delle proteine nelle loro componenti o parti essenziali ai quali i nostri recettori del gusto sono più sensibili. La gastronomia più evoluta ha riscoperto il potente valore organolettico degli alimenti fermentati che

possono diventare o ingredienti principali o complementi in proposte gastronomiche straordinarie.

Più digeribili e nutrienti

Sono già in parte assimilati dai microrganismi 'buoni' della fermentazione e quando li mangiamo introduciamo nel nostro organismo microrganismi positivi che favoriscono la salute della flora batterica presente nel nostro sistema digerente. Sono sempre di più gli esperti di nutrizione che consigliano il ricorso a cibi fermentati come il kefir, i crauti fermentati, la kombucha, che è tè zuccherato fermentato per ottenere una deliziosa bibita tonica ed acidula.

La fermentazione dei vegetali

Il mondo della fermentazione è troppo complesso ed articolato. Non può essere affrontato nelle poche righe disponibili. Per chi vuole avventurarsi nel magico mondo della fermentazione vale la pena cominciare dalla fermentazione delle verdure: è una tecnica molto facile, dai risultati quasi immediati: Sono alimenti nutrienti e benefici per la salute, hanno un sapore delizioso e sono un accompagnamento ideale per qualsiasi pasto. E sono sostanzialmente sicuri. Sulla frutta e sulla verdura, sono naturalmente presenti i batteri lattici (LAB, Lactic Acid Bacteria) ed i Batteri acetici (AAB, Acetic Acid Bacteria). Non appena si raccoglie





la pianta il numero di microorganismi aumenta e i batteri aerobici vengono sostituiti da quelli anaerobici tra cui i batteri acido lattici che, se le verdure sono sommerse (quindi prive di ossigeno) avviano la fermentazione. Questa dà origine a prodotti secondari di fermentazione come l'acido lattico, l'anidride carbonica, l'alcol e l'acido acetico.

La produzione di acido lattico e acetico abbassa il pH del bagno di verdure che distrugge i patogeni esistenti, a condizione che le verdure siano completamente sommerse nel loro liquido.

È un processo molto semplice, sicuro, che viene governato sfruttando i microrganismi esistenti, togliendo l'ossigeno, agendo sulla temperatura (aumentando la temperatura il processo di fermentazione accelera) e determinando il tempo di conservazione.

Come si vedrà nella ricetta che riportiamo dei crauti in fermentazione lattica, si ricorre al sale come ingrediente per la preparazione. Il sale non è indispensabile per la fermentazione, tuttavia, nelle quantità che sono indicate, favorisce il processo di fermentazione in vari modi: fa uscire l'acqua dalle verdure tagliate; le rende più croccanti; crea un ambiente più selettivo e riduce lo sviluppo di muffe in superficie. Riportiamo, sintetizzata, la ricetta per la preparazione dei crauti proposta da Katz nel volume "Il mondo della fermentazione".

Da cavolo a crauti

La fermentazione che trasforma il cavolo in crauti non è l'azione di un singolo microorganismo. Coinvolge una vasta comunità di batteri in cui prevalgono sicuramente i batteri lattici. Anche se i processi biologici sono complessi non ci si deve lasciare spaventare perché sono del tutto spontanei e, seguendo alcune piccole regole, si otterrà un prodotto straordinariamente buono, nutriente, salutare. La tecnica più usata per la loro preparazione è detta salatura a secco perché la vera tipicità sta nel non aggiungere acqua: il liquido che le sommerge proviene dalle verdure stesse e consente di ottenere verdure con un aroma più concentrato. Il tempo di preparazione dipende dall'abilità di chi li prepara. Interessante sapere che si possono consumare anche solo dopo tre giorni e preferibilmente entro tre mesi.



Crauti

Ingredienti

- 1 Kg di verdura per litro. (qualsiasi tipo di cavolo da solo o in combinazione con altre verdure, di cui almeno metà cavolo con il resto in ravanelli, rape, carote, bietole, cavolo rapa, topinambur, cipolle, scalogno, porri, aglio, peperoni).
- 1 cucchiaino scarso di sale non iodato.
- Aromi a piacere come semi di cumino, zenzero, curcuma, mirtilli rossi secchi.

Preparazione

Attrezzarsi di un vaso da un litro a bocca larga in vetro o in ceramica, con coperchio.

Preparare le verdure

Togliere le foglie esterne dei cavoli e tenerle da parte; spazzolare gli ortaggi a radice ma non sbucciarli. Sminuzzare col coltello o con la grattugia le verdure in una ciotola. Lo scopo è di creare una grande superficie di taglio in modo da estrarre l'acqua dalle verdure affinché sia possibile sommergerle successivamente nei loro stessi succhi. Più le verdure sono tagliate finemente più sarà facile estrarre i succhi. Salare leggermente le verdure mentre si tagliano e aggiungere gli aromi. I crauti non necessitano di una salatura pesante. Correggere all'assaggio. Strizza-re le verdure salate con le mani per qualche minuto. Questo permette di rompere le pareti cellulari consentendo ai liquidi di fuoriuscire. Continuare finché non esce più acqua dai vegetali. Quest'acqua è preziosa e sarà quella con cui si coprono i crauti nel vaso. Pressare le verdure salate e strizzate nel vaso. Schiacciarle bene ver-so il basso usando le dita o un pestello in modo da espellere ogni sacca di aria e fa salire il succo fino a coprire le verdure. Non riempire completamente il vaso e lasciare dello spazio perché possono espandersi. Le verdure hanno la tendenza a galleggiare. È quindi necessario mantenerle pressate e sotto liquido usando una delle foglie esterne del cavolo e appoggiandovi sopra un piccolo peso. L'attività dei batteri lattici deve avvenire in ambiente senza ossigeno. Avvitare il coperchio sul vaso tenendo conto che i batteri acido lattici producono anidride carbonica e fanno crescere all'interno del vaso la pressione che quindi dovrà essere sfiatata aprendo e chiudendo il coperchio

Aspettare

La fermentazione sarà più rapida in un ambiente caldo e più lenta con il freddo. Alcuni preferiscono i crauti fermentati solo per pochi giorni; altri invece preferiscono un sapore più forte e acido che si sviluppa in settimane o i mesi. Solo l'assaggio consentirà di individuare il sapore preferito. Assieme al sapore nel tempo cambia anche la consistenza trasformandosi da croccante in progressivamente sempre meno consistente. Se si vuole rallentare la fermentazione si metta il vaso in frigorifero e allora possono essere conservati per molti mesi.

Muffe superficiali

Il problema più comune è il formarsi di superficie di uno strato di lieviti e muffe favorite dall'ossigeno. Se capita di trovare delle muffe, rimuoverle assieme ad una parte superficiale di crauti eventualmente scoloriti o molli. In generale le verdure sottostanti avranno un buon aspetto, odore e sapore.

Quando produrre

Ovviamente nella stagione della verdura fresca. Vale la pena iniziare una nuova produzione di crauti un po' prima che quella precedente sia terminata in modo da avere una scorta continua e sperimentare gusti e ingredienti diversi per assecondare il proprio gusto. Si otterrà un alimento straordinario, nutriente, che fa bene all'intestino e alla sua flora batterica, con un gusto intenso e piacevolissimo a cui progressivamente ci si affeziona e diventerà un componente immancabile nella propria cucina.



Abbinamento consigliato

Persek
Birra chiara Pils





I CONSERVANTI

Conosciamoli meglio

I conservanti sono delle sostanze che vengono regolarmente aggiunte in molte tipologie di alimenti per prolungarne la durata e la possibilità di consumo, proteggendoli dal deterioramento dovuto all'inquinamento da parte di microrganismi e batteri. Quando si parla di conservanti i consumatori sono molto prevenuti e pertanto cercano di capire cosa sia meglio mangiare per la propria salute e per quella dei propri familiari, ritenendo che l'aggiunta di queste sostanze possa esercitare degli effetti dannosi. In realtà i conservanti per come è strutturata la catena alimentare, gestita dalle grandi industrie e dalla produzione intensiva sono quasi obbligatori. Lo stile di vita caratteristico della società occidentale ed in generale dei paesi industrializzati rende molto difficile il consumo ed il reperimento di alimenti freschi, genuini o biologici, magari direttamente dal produttore, mentre è abituale e molto più facile acquistare tutti gli alimenti dalla produzione industriale presso i numero supermercati che si trovano nelle nostre città. I conservanti sono additivi chimici utilizzati per ottimizzare la conservazione degli alimenti e ridurre i rischi di intossicazione alimentare visto che agiscono contrastando la proliferazione di microrganismi quali batteri, funghi, lieviti e muffe in grado di alterare le caratteristiche organolettiche dei cibi ma anche di produrre tossine cancerogene, come le aflatossine, o addirittura letali come ad esempio la tossina botulinica.

Impariamo a leggere le etichette presenti sulle confezioni degli alimenti

Le sostanze aggiunte come conservanti sono riportate sulle etichette con delle sigle contraddistinte da "E2" (E2 è caratteristico della categoria conservanti) e seguite da altri due numeri. Nell'elenco che segue citiamo le sigle contenenti sostanze già considerate potenzialmente dannose e che pertanto sarebbe meglio

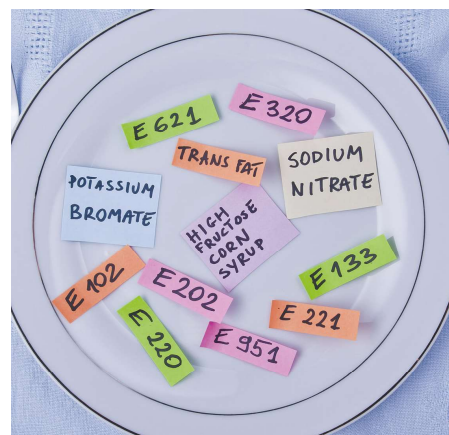
conoscere. (E210, E211, E212, E213) Acido benzoico, benzoato di sodio, di potassio e di calcio: questi conservanti ad alte dosi possono risultare tossici e in genere si trovano in bevande analcoliche, succhi di frutta, sciroppi, marmellate e gomme da masticare; in alcuni paesi non sono ammessi. (E214, E215, E216, E217, E218, E219) Esteri dell'acido p-Ildrossibenzoico: appartengono alla famiglia dei Parabeni e in molti paesi non sono ammessi; vengono aggiunti ai paté, ai rivestimenti di gelatina dei prodotti a base di carne, alla frutta in guscio ricoperta. E' sconsigliato l'utilizzo frequente di queste sostanze (specialmente nei bambini) per i presunti effetti collaterali che possono provocare: disturbi digestivi, reazioni allergiche, asma, irritazione oculare, orticaria, iperattività, problemi di crescita e insonnia. (E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228) derivati dell'anidride solforosa e solfiti: si trovano principalmente in bibite a base di frutta, succhi, dolci, pesce conservato, birra, vino e salse come la senape. E' consigliabile moderarne l'utilizzo in quanto posseggono un certo grado di tossicità, in particolare possono provocare irritazione gastrica e reazioni allergiche. Inoltre si è constatato come interagiscano con alcuni enzimi e pertanto possano inattivare alcune vitamine. (E230, E231, E232, E233) Difenile, tiabendazolo e derivati fenolici: proibiti in Australia sono utilizzati come antimuffa sulle banane e agrumi, per tale motivo si dovrebbe mangiare la buccia solo delle arance non trattate. (E235) Netamicina: utilizzata principalmente nei formaggi può creare disturbi intestinali. (E236, E237) Acido formico e sodio formico: si trovano principalmente nei succhi di frutta, bevande e conserve di verdure; posseggono effetti diuretici e irritativi. (E249, E250) Nitriti: molto presenti negli insaccati, salami, prosciutti, wurstel, carni in scatola e altri prodotti a base di carne e non di rado anche in pesci marinati e prodotti caseari; tali sostanze sono utilizzate non solo come conservanti ma al fine di ravvivare il colore delle carni. Gli effetti collaterali più importanti riguardano la riduzione della funzione respiratoria e dell'emoglobina; in

merito ai nitriti sono descritti anche rischi cancerogeni per esempio per lo stomaco. (E251, E252) Nitrati: si trovano negli stessi alimenti che si trattano con i nitriti, ma sono meno pericolosi; vanno comunque aggiunti agli alimenti con moderazione.

I conservanti che si trovano contrassegnati dalle seguenti sigle si possono considerare più sicuri e potenzialmente non tossici

(E 200, E202, E203) Sorbati: sono antibatterici e antimicotici e per questo li troviamo in formaggi, burro, margarine, grassi, oli, emulsioni, maionese e in alcuni dolci. Da soli non danno problemi rilevanti, da evitare in associazione ai nitriti poiché possono produrre sostanze mutagene potenzialmente cancerogene. (E260, E261, E262, E263) Acido acetico e i suoi sali di potassio. (E270, E325, E326, E327) Acido lattico e i suoi sali di sodio: meglio evitarlo comunque per i bambini piccoli per difficoltà digestive; si trova nei prodotti da forno industriali, burro, mozzarella e panna, in ortaggi in scatola, in alcune bibite, confetture e dolci. (E280, E281, E282, E283) Acido propionico e i suoi sali: possono provocare lievi emicranie e li troviamo nei formaggi e nei prodotti da forno. (E 290) Anidride carbonica.

In conclusione: E' necessario prestare sempre attenzione a quello che si mangia e agli alimenti che si preparano per i bambini. E' molto utile imparare a leggere le etichette alimentari conoscendo le sigle dei conservanti, allo scopo di bilanciare meglio non solo la quantità ma anche la qualità dei nostri alimenti.



NUOVA
ENOFICE