

# ENO FICE

nuova

n. 1 – anno V°  
REGISTRAZIONE presso il Tribunale  
di Verona – n° 1902 del 10/02/2011 –  
Poste Italiane S.p.A. – Spedizione in  
abbonamento postale – D.L. 353/2003  
(conv. in L. 27/02/2004 n.46) art. 1,  
comma 1, Sassari Aut. N. 66/2009  
Codice fiscale e partita IVA:  
03522480239

## FICE 2015-17

**Rinnovata la  
dirigenza FICE**

## Olio

**Premio  
Sol&Agrifood**



La rivista delle *Confraternite Enogastronomiche*

Organo ufficiale della F.I.C.E.  
bimestrale di informazione e cultura enogastronomica

**FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI**  
**CALENDARIO MANIFESTAZIONI**  
**ANNO 2015**

**MESE DI APRILE**

- GIOVEDÌ 09 - Circolo della Rovere – Savona - Incontro Convivio  
DOMENICA 19 – Confraternita del Gorgonzola di Cameri (NO) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.  
GIOVEDÌ 23 - Circolo della Rovere – Savona - Incontro Convivio  
DOMENICA 26 – Tavola Veneta – Bigolino di Valdobbiadene (TV) – Venezia Festa del 25° Anniversario di Fondazione di “Tavola Veneta” che da gennaio è diventata associazione europea.

**MESE DI MAGGIO**

- SABATO 09 – Confraternita del Vino, Riso e Gorgonzola – Novara – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.  
.DOMENICA 17 – Imperial Castellania di Suavia – Soave (VR) – Festa del Vino Soave. Incontro Convivio con Le Confraternite FICE.  
DOMENICA 17 – Cuj dal Lundas – Vercelli - Incontro Convivio con le Confraternite FICE.  
DOMENICA 18 – Cavalieri del Grappolo d'Oro “Feudo di Imperia” – Dieta di primavera. Incontro convivio con Le Confraternite FICE.  
DOMENICA 24 - Confraternita del Sabajon e dij Noaset – Chiasso (TO) - Incontro Convivio con le Confraternite FICE.  
DOMENICA 31 – Circolo della Rovere – Savona - 30 ° anniversario di Fondazione e ricordo del 40° di Fondazione della F.I.C.E. – Incontro convivio con le Confraternite.

**MESE DI GIUGNO**

- SABATO 06 – Confraternita Antichi Sapori – Ittiri (SS) - 2° incontro Regionale delle Confraternite Enogastronomiche della Sardegna  
DOMENICA 07 – Credenza Vinicola di caluso e del Canavese – Caluso (TO) – Incontro Convivio con le Confraternite  
DOMENICA 07 – Circolo Enogastronomico Lombardo “La Franciacorta” – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.  
DOMENICA 14 – Confraternita del Formaggio Piave – Feltre (BL) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE

**MESE DI LUGLIO**

- DOMENICA 05 – Associazione “ASMAGNA” - Manforte d'Alba (CN) – incontro convivio con le Confraternite FICE.

**MESE DI AGOSTO**

- GIOVEDÌ 13 – Compagnie du S.a.r.t.o. – Comunità Alpina a Bardonecchia

**MESE DI SETTEMBRE**

- DOMENICA 20 - Confraternita della Nocciola “Tonda Gentile” di Langa – Cortemilia (CN) – Incontro convivio Con le Confraternite FICE.  
DOMENICA 27 – Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina – Sandrigo (VI) – Tradizionale cerimonia di Investitura. Incontro con le Confraternite FICE.  
DOMENICA 27 – Ordine dei Cavalieri della Polenta – Bergamo – “A Tavola con Amicizia” – Incontro Convivio Con le Confraternite F.I.C.E.

**MESE DI OTTOBRE**

- VENERDÌ 02  
DOMENICA 04 – **XXXIV° RADUNO DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTR. Organizzato dalla Confraternita del Formaggio Piave di Feltre (BL) – A LONGARONE (BL) – “SAPORI ITALIANI E ALPINI”.**  
DOMENICA 18 – Confraternita dei cavalieri di San Guido di Acquosana – Acqui (AL) – Incontro convivio con Le Confraternite FICE. E PREMIO POESIA DIALETTALE.  
DOMENICA 25 – Accademia della Castagna Bianca – Studium Monregalensis Castanae di Mondovì (CN) – Incontro convivio con le Confraternite FICE.

**MESE DI NOVEMBRE**

- SABATO 14  
DOMENICA 15 – Confraternita del Bollito e della Pera Madernassa – Secondo incontro conviviale con le Confraternite FICE.  
DOMENICA 22 – Cavalieri del fiume Azzurro – Lonate Pozzolo (VA) - 20° Capitolo. Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

**MESE DI DICEMBRE**

- DOMENICA 06 – Consociazione “Helicensis Fabula” di Borgo San Dalmazzo (CN) – Incontro convivio con le Confraternite FICE.



Marco Porzio nuovo Presidente FICE



## ELEZIONI CONSIGLIO NAZIONALE FICE 2015-17

-PORZIO MARCO	VOTI	63
-GUIDA UGO		62
-MANCINI ANNALISA		62
-PALEARI LUIGI		62
-SEMPREBON ARNALDO		61
-SUSSETTO ANGELO		60
-PASSERA SERGIO		57

*affermare valori  
e finalità delle  
Confraternite*

### *Revisori dei Conti*

-BONA FABIO	VOTI	61
-PERUZZO NATALINO		60
-LISON ROMANO		58

### *Proviviri*

-PANTALEO COSIMO	VOTI	56
-PORCU LUIGI		56
-CAPRA RICCARDO		55



Un Augurio di Buon Lavoro ai nuovi Membri





# Attività dei circoli

**Bagnaia (VT)**

## **Club Enogastronomico Viterbese**

Il Club Enogastronomico Viterbese ha ripreso la propria attività nel nuovo anno dedicando la conviviale del mese di Gennaio alla cucina milanese in quanto, con l'Esposizione Universale che si terrà a Milano dal 1 maggio al 31 ottobre, la capitale lombarda sarà al centro dei riflettori mondiali. Il tema conduttore, Nutrire il pianeta – Energia per la vita, scelto per questa Esposizione, abbraccia tutto ciò che riguarda l'alimentazione e di conseguenza la nostra Associazione con gli incontri svolti in questi trentuno anni di attività ben si inserisce in questo evento, al quale parteciperà con la propria Federazione Nazionale nel mese di Giugno. Domenica 18 gennaio presso il ristorante L'Antico Casale si è tenuta una conviviale, appositamente studiata dal Direttivo del Club, sulla gastronomia meneghina accompagnata da una rassegna di vini San Colombano, unica DOC di Milano, opportunamente acquistati in loco.



Serata Nella serata del 14 febbraio, San Valentino, che quest'anno casualmente ha coinciso con il sabato grasso di Carnevale, il Club Enogastronomico Viterbese è riuscito a riunire eccezionalmente cinque soci che hanno fatto della musica il loro hobby e la loro passione. Con Alberto alle percussioni, Fernando alla batteria, Michele al basso e Marcello e Pietro alle chitarre e alla voce abbiamo trascorso una serata indimenticabile per la spensieratezza e simpatia che i nostri artisti sono riusciti a trasmettere. Ma durante la conviviale abbiamo avuto anche l'occasione per presentare il nuovo socio Maurizio Serafini e premiare Augusta Fanti per l'oggetto più curioso e fantasioso di colore rosso che si era chiesto di portare in ossequio al Carnevale. La brigata di cucina del ristorante Il Borgo di Bagnaia ha servito poi uno spartito di particolare sapidità contribuendo così a rendere la serata assai piacevole.



Concamarise (VR)

## Confraternita dei Nostalgici del Tabar di Sant'Antonio Abate



Si è svolta con grandissimo successo la IV° Edizione della "Festa di Sant'Antonio Abate". La giornata è iniziata alle ore 10,00 con il Raduno delle Confraternite partecipanti sul piazzale del Municipio. Come benvenuto galani (chiacchiere, crostoli ...) e frittelle. Alle ore 10,30 tutti in corteo per raggiungere la Chiesa ove il Vescovo Emerito della Diocesi di Verona Padre Flavio Roberto Carraro ha celebrato la Santa Messa e benedetto il sale per gli animali. La cerimonia molto partecipata e suggestiva ha visto la partecipazione dei fanciulli dell'asilo tutti vestiti alla moda contadina di un tempo con l'immancabile tabarro. Dopo la Santa Messa presso il Circolo Noi benedizione degli animali domestici e da cortile e distribuzione del sale benedetto con lancio in cielo di ben cinque bianche colombe. Erano presenti il Sindaco e molti rappresentanti politici ed autorità dell'area veronese. Il Presidente dei Nostalgici del Tabar Fabrizio Lonardi ha richiesto a Giovanni Rana di creare un tortellino o un raviolo per S. Antonio Abate per il 2016, Giovanni Rana sottolineando che ha già una linea di ben 250 prodotti ha affermato: "mi hai dato una nuova idea". Presso il Ristorante "Rey Sol" di Cocamarise pranzo con piatti tipici dell'Epoca a cui hanno adeito più di duecento persone. Durante il pranzo cerimonia di investitura a Socio del Cav. Giovanni Rana e chiamata delle Confraternite. Hanno aderito 7 Confraternite giunte dal Veneto e dalla Lombardia con in testa il Presidente Nazionale Mario Santagiuliana. Dopo il pranzo e dopo 3 anni di tentativi causa maltempo, siamo riusciti a far vedere una dimostrazione di come si faceva una volta la cottura di una forma di formaggio in un paiolo di 5 q.li di latte. All'aperto e riscaldato con fascine di legna come una volta. A cimentarsi un casaro in erba della Confraternita Forigo Aldo e l'esperto di formaggi di pecora di razza Brogna delle Lessinia Massimo Veneri, che è il presidente di questa Associazione nata per il recupero della razza Brogna per salvarla dall'estinzione. Direttore dei lavori il Presidente Alberici Renato della Soc. Coop. Agricola "La Grande" di Castelnuovo di Sotto a Reggio Emilia. Dopo aver realizzato la forma di formaggio; con la collaborazione di tre realtà geografiche, si è pensato di stagionarlo e assaggiarlo nella prossima edizione della Festa di San Antonio. Questa forma di formaggio è stata battezzata con il nome di "formaggio di San Antonio".

FICE  
LUTTO



E' con grande dolore che annunciamo la scomparsa dell'amato Confratello Gianni Staccotti, giornalista, consigliere ed addetto stampa della Federazione e soprattutto un grande amico. Caro Gianni, sicuramente Sant'Ambrogio è venuto a prenderti per accompagnarti in Paradiso. Ai figli le più vive condoglianze per la perdita di un così grande papà. Si uniscono al dolore della famiglia Staccotti il Presidente e tutti i Consiglieri della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici.

Le esequie si sono svolte nella sua Milano martedì 3 febbraio.

Gianni Staccotti oltre che collaboratore impagabile alla redazione di queste pagine è stato animatore di decine di attività ed eventi a sostegno dell'agroalimentare italiano nel mondo. Giornalista pubblicitario e vicepresidente emerito dell'Associazione Italiana Stampa Agroalimentare, ha lasciato una pubblicistica imponente ed alcuni inediti che non mancheremo di pubblicare prossimamente su queste pagine. Ciao Gianni Tommaso Sussarello

**Martina Franca (TA)**  
**Confraternita del Capocollo**



L'agro-alimentare Pugliese non finisce mai di stupire, soprattutto in un settore, quale quello della birra artigianale, che ha avuto nell'ultimo decennio uno sviluppo davvero sorprendente soprattutto in termini di qualità. L'affermarsi di un prodotto di qualità in una terra da sempre legata alla produzione di vini rende ancor più merito a quegli imprenditori che hanno voluto inserirsi in un settore occupato da sempre dalle grandi industrie produttrici di birra che riempiono la maggior parte dello spazio dedicato alla distribuzione ed alla ristorazione. Come sempre, per apprezzare, bisogna comprendere. E' per questo che la nostra Confraternita ha voluto avvicinarsi in maniera curiosa ma anche consapevole, sfruttando la competenza e la passione di un produttore di birre artigianali. "SUD'S" è un piccolo regno situato alla periferia di Noci, cittadina dell'entroterra barese, del Mastro Birraio, Rocco Caldaralo, che ha portato in Puglia un'esperienza maturata attraverso diversi anni di lavoro trascorsi nella Repubblica Ceca ed i continui contatti, ancora attuali, con i Monasteri del Belgio. Nel suo laboratorio di produzione che fa da sfondo, attraverso una grande vetrata, alla sala di somministrazione, ci ha condotti per mano in un mondo nuovo, ai più sconosciuti, fatto di odori e sapori inaspettati. "Provare per credere!". La birra è preparata per il solo consumo sul posto. Niente imbottigliamento o confezionamento, che a dir suo, altererebbe in maniera significativa il prodotto agendo sulle caratteristiche organolettiche essenziali. Ma la vera sorpresa è stata quella dell'abbinamento con i cibi ed in modo particolare con le preparazioni realizzate con prodotti tipici locali. Inutile dirlo ma quella con i salumi ed in particolare con il capocollo è stata sicuramente la più gradita e inaspettata, soprattutto per chi come noi è abituato per gusto e tradizione all'accostamento di tali prodotti con i vini. Appuntamento con la Confraternita per la festa della birra di fine Maggio ed inizio di Giugno organizzata dal SUD'S ed un ringraziamento particolare a Rocco Caldaralo per la bella ed interessante serata.

**Santuario di crea (AL)**  
**Accademia della Fricia**

Neppure le avverse condizioni meteo fermano le Venerabili Confraternite in prospettiva di un piatto di Fricia dell'omonima Accademia. Così, domenica 15 febbraio, con la neve a terra, caduta nella notte e per buona parte della mattinata, 20 confraternite e un'ottantina di Confratelli si sono ritrovati in Monferrato per celebrare la dodicesima edizione del Convivio della Fricia, il fritto misto piemontese nella versione "alla Monferrina".



Erano presenti rappresentanti di Magistero dei Brusciotti de Busto Grandi, Confraternita Salam D'la Duja e dei Fidighin, Confraternita Del Gorgonzola di Cameri, Confraternita Cuj dal Lundas – Vercelli, Confraternita della Nocciola tonda gentile di Langa, Confraternita del Bollito di Guarene e della Pera Madernassa, Confraternita della tavola Veneta, Ordine Lomellino della Rana e del Salame d'Oca, Confraternita del cotechino magro di Spessa, Confraternita del Bollito Misto di Milano, Helicensis Fabula di Borgo San Dalmazzo, Ordine dell'Amarena e Nebbiolo di Sizzano, Confraternita Riso, Vino e Gorgonzola di Novara, Cavalieri del Raviolo di Gavi, Consurteria del Tapulon, Confraternita della Panissa di Vercelli, Il Ceppo di Stradella, Gli amici di Bacco del Canada delegazione italiana, Confrerie Olivato. Dopo l'avvio dalla cantina di Marco Olivetta in Castelletto Merli con abbondante degustazione di Barbera e Grignolino accompagnati da salumi e formaggi del luogo, la nobile Compagnia si è spostata come al solito al Santuario di Crea dove all'interno del ristorante, per oltre due ore si è fritto portando in tavola vassoi di leccornie caldissime, croccanti e dorate. L'appuntamento è rinnovato al 2016 alla terza domenica di febbraio



## FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI

### RINNOVO INCARICHI TRIENNIO 2015-17

#### COSTITUZIONE DELLA COMMISSIONE ELETTORALE

Al termine della Assemblea Ordinaria dei Soci si procede al Rinnovo degli incarichi Federali con la costituzione della Commissione Elettorale.

Viene nominato Presidente Il Sig. Aldrighetti Alessandro  
Scrutatori i Sigg. Santagiuliana Mario e Preato Renzo.

Alle ore 12,30 iniziano le operazioni di voto con la consegna delle schede elettorali ai candidati e delegati in regola con le disposizioni dello statuto previa consegna nelle mani del presidente del cartellino di controllo. -Vengono consegnate 69 schede -Alle ore 13,00 termina la votazione e la riconsegna delle schede nell'urna sono riconsegnate 69 schede -inizio delle operazioni di spoglio che terminano alle ore 13,48 -esaminate le schede di votazione non risultano schede nulle né schede bianche... Le indicazioni di voto pertanto sono state chiare ed esauritive della volontà degli elettori e delegati aventi diritto

#### **VENGONO ELETTI NEL CONSIGLIO NAZIONALE I SIGG:**

PORZIO MARCO VOTI 63  
GUIDA UGO 62  
MANCINI ANNALISA 62  
PALEARI LUIGI 62  
SEMPREBON ARNALDO 61  
SUSSETTO ANGELO 60  
PASSERA SERGIO 57

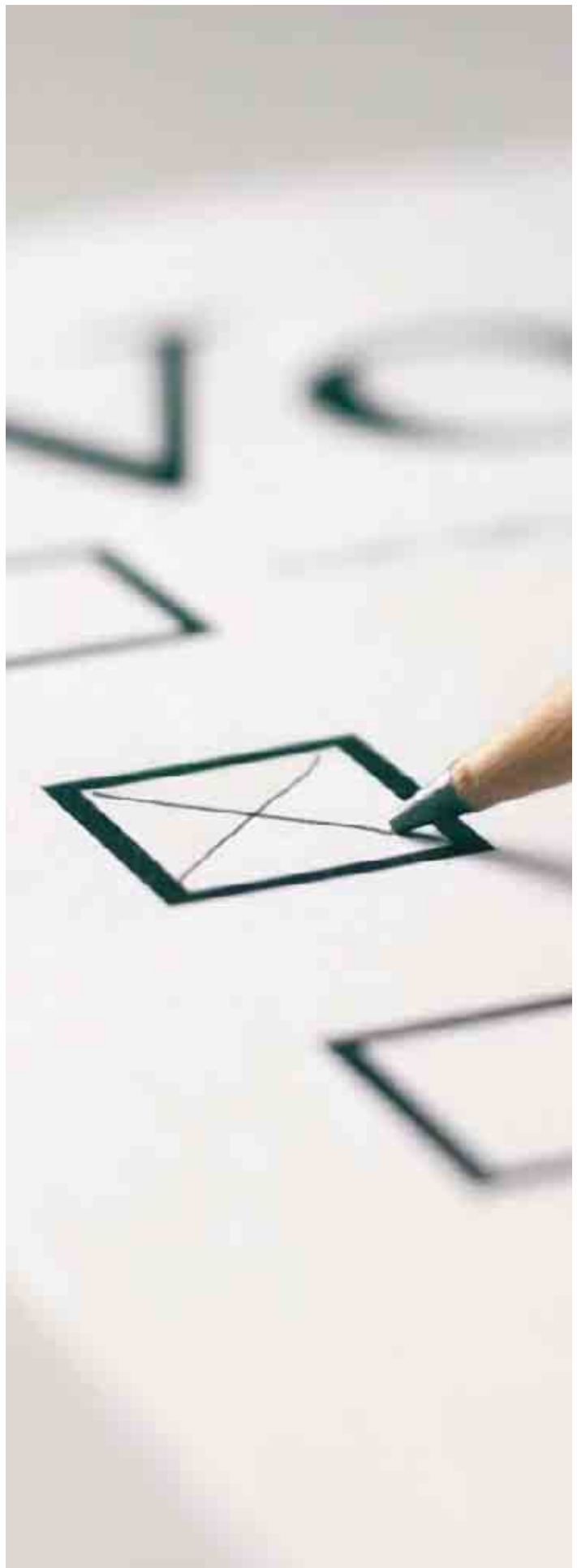
#### **VENGONO ELETTI REVISORI DEI CONTI I SIGG:**

BONA FABIO VOTI 61  
PERUZZO NATALINO 60  
LISON ROMANO 58

#### **VENGONO ELETTI PROVIBIRI I SIGG:**

PANTALEO COSIMO VOTI 56  
PORCU LUIGI 56  
CAPRARICCARDO 55

Un caloroso Augurio di Buon Lavoro dalla Commissione Elettorale ai nuovi Membri Inoltre sono stati votati..... in ordine Alfabetico ..... Per il Consiglio Nazionale i Sigg. -GRASSI GIOVANNI Voti 6 - LUCCHELLI EVA 7 -MONTESEL SIMONE 6 -MORANDI LUIGI 7 -SALAROLO ALESSANDRO 7 -ZAVAGLIA GIORGIO 7 -ZUIN RENATO 5 Per i revisori dei Conti i Sigg. -BISLENGHI ADRIANO Voti 7 -BRESSAN UMBERTO 6 -FEBO ILARIO 6 Per I Provibiri i Sigg. -BROGGIO SILVANO Voti 7 -FRANCESCHETTI MIRCO 7 -FRANZI RICCARDO 7 -TRENTIN SILVANO 6 Alle ore 13,50 è stato redatto il presente verbale verbale sottoscritto dalla Commissione.



### Cortemilia (CN)

#### Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa

Di seguito si riporta il Rinnovato Consiglio Direttivo della Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa di Cortemilia (CN), eletto nella riunione di Venerdì 27 Febbraio 2015 ore 21.00 presso la sede di Piazza Molinari. CONSIGLIO REGGITORE (in base agli artt. 7 e 10 dello statuto vigente) Gran Maestro Luigi Paleari Vice Gran Maestro Giacomo Ferreri Tesoriere Gianfranco Bosio Gran Cerimoniere Carlo Minetto Messtro di Cantina Antonio Patrone Maestro di Cucina Diego Pongibove Pubbliche Relazioni M. Teresa Corneri Addetti Stampa Ginetto Pellerino, Giovanni Smorgon Rapporti con altre Associazioni M. Teresa Corneri, Giovanna Burdese, Gianfranco Bosio In più, partecipano alle riunioni del direttivo Livio Bramardi, Giacomo Berrino Collegio Revisori dei Conti Carlo Troia, Giovanni Viglietti (effettivi) Feliciano Greco (supplente)

### Alezio (LE)

#### Confraternita del Pampascione



Nei giorni 6 e 7 marzo si è celebrato il V° Convivium "Madonna te li pampasciuni". Al Convivio promosso dalla Confraternita del Pampascione, magistralmente diretta dal Priore Vinicio Malorgio, hanno partecipato il Past President della federazione Italiana Mario Santagiuliana, la Confraternita della Grappa, Vino e Antichi Sapori di Brescia, la Confraternita del Capocollo di Martina Franca (TA) ed il Circolo Enologico "Colli Berici" di Lonigo (VI). Il programma ci ha portato a scoprire angoli di storia meravigliosi. Non sono naturalmente mancati i momenti Conviviali in particolare una Cena di Gala presso il Ristorante dell'Hotel Joli Park a Gallipoli ove lo scrittore Massimo Vaglio ha presentato la sua opera dedicata al Pampascione, dal titolo "Piccolo Codice del Lampascione". Da ricordare infine la cena di commiato, presso la Residenza Mosco a Tuglie, dove il Priore con alcune Consorelle (le due Roberte) e Confratelli hanno cucinato e servito un meraviglioso spartito a base di pesce. Con l'occasione le Signore del Circolo Enologico "Colli Berici" hanno offerto una degustazione, molto apprezzata, di polenta e bacalà alla Vicentina.

### Lonigo (VI)

#### Circolo Enologico Colli Berici

Domenica 15 marzo c.a. si è svolto il Convivio di apertura dell'anno sociale. Presso il Ristorante "Alisea" in Lonigo un ricco spartito di piatti della tradizione locale sapientemente abbinati ad eccellenti vini. Durante la Festa è stata donata, a nome di tutte le Consorelle ed i Confratelli, una targa ricordo a Filippo Dai per oltre 30 anni fedele servitore del Sodalizio.





Expo Milano 2015  
Milan Expo 2015





## UN PICCOLO PAESE DELLA SICILIA VINCE 3 DEI 5 SOL D'ORO IN PALIO L'ITALIA CONQUISTA 14 MEDAGLIE SU 15

Alla 13ª edizione di Sol d'Oro Emisfero Nord, il più importante concorso oleario internazionale organizzato da Veronafiere, il piccolo comune di Buccheri, in provincia di Siracusa, diventa la capitale mondiale dell'olio extravergine di qualità, con 3 Sol d'Oro su 5 categorie. Nonostante la difficile annata produttiva in Italia, gli olivicoltori del Belpaese hanno confermato di essere i migliori al mondo, vincendo 14 delle 15 medaglie in palio. Una medaglia alla Spagna e 19 Gran Menzioni, una Gran Menzione al Portogallo e una alla Croazia. Tutti i premiati su [www.solagrifood.com](http://www.solagrifood.com). Verona, 20 febbraio 2015 – Un evento più unico che raro, Buccheri, un paese di poco più di 2.000 abitanti nell'entroterra della provincia di Siracusa in Sicilia, è diventato la capitale mondiale dell'olio extravergine di oliva di qualità. Tre aziende olivicole del siracusano, Azienda Agricola La Tonda, Terraliva e Agrestis, si sono affermate infatti alla 13ª edizione di Sol d'Oro Emisfero Nord, rispettivamente nelle categorie Fruttato medio, Fruttato intenso e Monovarietale, conquistando inoltre due Gran Menzioni. Nell'ambito del concorso di riferimento internazionale degli oli extravergine di oliva di qualità organizzato da Veronafiere, vince il Sol d'Oro categoria Fruttati leggeri l'Azienda Agricola Pietrabbianca di Casal Velino in provincia di Salerno, mentre la spagnola Finca La Reja di Bobadilla – Malaga si aggiudica il Sol d'Oro nella categoria Biologico. Tutte le medaglie d'argento e di bronzo sono state conquistate da oli italiani, con l'Abruzzo in evidenza e l'Umbria che sale per la prima volta sul podio. Diverse le conferme tra le aziende vincitrici, a dimostrazione che non c'è improvvisazione nel produrre un buon olio extravergine di oliva, ma anche alcune new entry. «Temevamo un'annata con una qualità generale sotto tono vista la difficile campagna produttiva italiana, caratterizzata da un clima particolarmente sfavorevole – afferma Marino Giorgetti, capo panel di Sol d'Oro –, invece abbiamo dovuto ricrederci. Il gran numero di campioni arrivati dimostra anche una notevole capacità di giudizio dei produttori sul valore del proprio lavoro. Sorprendente in particolare il livello degli oli della categoria Biologico, teoricamente più a rischio quando si devono affrontare situazioni climatiche difficili come nel 2014». «L'olio extravergine di oliva è un prodotto dell'eccellenza agroalimentare italiana, frutto di una tradizione produttiva e culturale non ancora eguagliata. Con Sol d'Oro Veronafiere intende da sempre offrire un tavolo di confronto tra produttori dei vari Paesi dove condividere il valore della qualità – dice Damiano Berzacola, vicepresidente di

Veronafiere –. I risultati si vedono e hanno permesso, grazie al crescente numero di partecipanti, di sdoppiare la manifestazione con la creazione di Sol d'Oro Emisfero Sud». I campioni sottoposti al giudizio sono stati 238, in linea con il 2014 quando però c'erano anche un'ottantina di campioni cileni. Gli oli vincitori di medaglia, con la scheda di degustazione redatta dai 13 giudici del panel saranno inseriti nella guida "Le stelle del Sol d'Oro" di Sol&Agrifood, in programma dal 22-25 marzo 2015 ([www.solagrifood.com](http://www.solagrifood.com)), disponibile sul sito di manifestazione. Sempre durante Sol&Agrifood sarà possibile degustare gli oli vincitori di Sol d'Oro Emisfero Nord 2015 e quelli dell'edizione Emisfero Sud dell'autunno 2014 presso l'Oil Bar realizzato in collaborazione con Onaoo, l'Organizzazione nazionale assaggiatori olio di oliva. Elenco dei vincitori SOL D'ORO edizione 2015 Categoria oli fruttato leggero: Sol d'Oro all'Azienda Agricola Pietrabbianca di Casalvelino (Salerno) - Campania Sol d'Argento al Frantoio della Valle di Prezza (L'Aquila) - Abruzzo Sol di Bronzo all'Azienda Agricola La Selvotta di Vasto (Chieti) - Abruzzo Categoria oli fruttato medio: Sol d'Oro all'Azienda Agricola La Tonda di Buccheri (Siracusa) - Sicilia Sol d'Argento all'Azienda Agricola Paolo Bonomelli di Torri del Benaco (Verona) - Veneto Sol di Bronzo alla Soc. Agricola Fonte di Foiano di Castagneto Carducci (Livorno) - Toscana Categoria oli fruttato intenso: Sol d'Oro all'Azienda Agricola Terraliva di Siracusa - Sicilia Sol d'Argento al Frantoio Franci di Montenero d'Orcia (Siena) - Toscana Sol di Bronzo al Frantoio Gaudenzi di Trevi (Perugia) - Umbria Categoria oli biologici: Sol d'Oro alla Finca La Reja s.l. di Bobadilla (Malaga) - Spagna Sol d'Argento all'Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Trento) – Trentino Alto Adige Sol di Bronzo all'Azienda Agricola Tommaso Masciantonio di Casoli (Chieti) - Abruzzo Categoria oli monovarietali: Sol d'Oro alla Società Agrestis di Buccheri (Siracusa) - Sicilia Sol d'Argento alla Società Agricola OlioCRU di Arco (Trento) – Trentino Alto Adige Sol di Bronzo al Frantoio Hermes di Di Mercurio Claudio di Penne (Pescara) - Abruzzo L'elenco completo delle Gran Menzioni su [www.solagrifood.com](http://www.solagrifood.com)







**L'olio di oliva è un olio alimentare estratto dalle olive**, ovvero i frutti dell'olivo (*Olea europaea*). Nella tipologia vergine si ricava dalla spremitura meccanica delle olive. Altre tipologie merceologiche di olio derivato dalle olive, ma con proprietà dietetiche e organolettiche differenti, si ottengono per rettificazione degli oli vergini e per estrazione con solvente dalla sansa di olive. È caratterizzato da un elevato contenuto di grassi monoinsaturi.

Prodotto originario della tradizione agroalimentare del Mediterraneo, l'olio di oliva è prodotto anche nelle altre regioni a clima mediterraneo.

**L'Italia è il secondo produttore in Europa e nel mondo di olio di oliva** con una produzione nazionale media di oltre 464 000 tonnellate, due terzi dei quali extravergine e con ben 41 denominazioni DOP e un'IGP riconosciute dall'Unione europea. Tra gli IGP possono poi distinguersi alcune qualità con speciali "menzioni". Ad esempio l'Olio Extra Vergine d'Oliva Toscano IGP conta le menzioni: Seggiano, Colline Lucchesi, Colline della Lunigiana, Montalbano, Colline di Firenze, Colline Aretine, Colline Senesi, Monti Pisani, come da disciplinare del consorzio.

In Italia l'olivo è diffuso su circa un milione di ettari in coltura principale e su di una superficie di poco inferiore in coltura secondaria, consociata con seminativi o con altre specie arboree (vite, agrumi, mandorlo eccetera).

Per quanto attiene le zone altimetriche, l'olivo è diffuso per il 2% in montagna, il 53% in collina e per il 44% in pianura. Per le caratteristiche stesse della pianta, che necessita di un clima mite, la coltivazione dell'olivo in Italia è molto diffusa nelle regioni del Centro (19%) e del Sud (77,9%), mentre al Nord la produzione è più limitata (2%), ma in aumento, concentrandosi particolarmente in alcune zone a microclima più temperato, come per esempio la Liguria e le zone collinari attorno al Lago di Garda. Le piante in produzione sono circa 170 milioni e le aziende agricole che si occupano di olivicoltura sono più di un milione.

L'olio di oliva è utilizzato soprattutto in cucina, principalmente nelle varietà **extravergine** e vergine, per condire insalate, insaporire vari alimenti, conservare verdure in barattolo. Il suo elevato punto di fumo lo rende molto adatto per le frittate. È consigliato il suo uso per la ricchezza di acidi grassi monoinsaturi. Ha delle capacità benefiche grazie alla presenza di sostanze antiossidanti (fenoli e tocoferoli) e alla proprietà di combattere il colesterolo.

L'olio di oliva è la principale fonte alimentare dell'antiossidante "DHPEA-EDA" che rispetto ad altri fenoli presenti in differenti oli, è uno dei più efficaci anche a basse dosi nel contrastare lo stress ossidativo di radicali liberi e colesterolo LDL sui globuli rossi, le cellule più esposte.

Il sapore dell'olio può variare molto a seconda delle varietà di olive da cui è prodotto, luogo di produzione, grado di maturazione, modalità di raccolta del frutto eccetera.

Questo olio è anche usato in cosmetica e per la produzione del sapone. Un tempo si usava come farmaco e come combustibile per le lampade a olio.







# MARIO SANTAGIULIANA

## IL SALUTO E L'AUGURIO ALLA NUOVA GESTIONE

Riportiamo testualmente il discorso di commiato del Past President Mario Santagiuliana, tenuto a Verona in occasione dell'assemblea 2015 e rinnovo degli incarichi FICE.

### « RELAZIONE MORALE DEL PRESIDENTE FICE

Carissime Consorelle e Carissimi Confratelli,

Oggi si conclude il triennio di gestione della Federazione 2012/2015 e per questo siamo qui presenti anche per eleggere chi dovrà dare continuità e far crescere la FICE. Voglio ricordare ai candidati i due articoli su cui il Fondatore FICE, Francesco Mazzoli, amava sottolinearne i contenuti:

Art. 2 – SCOPI : diffondere e valorizzare – per tramite dei Sodalizi affiliati – la conoscenza del vino e della cucina italiani nelle loro componenti tecniche, storiche, di costume e di folklore; non tralasciando la ricerca storica relativa. Promovendo e sostenendo quelle iniziative a carattere nazionale od internazionale che meglio interpretano l'italica gastronomia e vitivinicoltura. Incentivare la costituzione di nuovi SODALIZI BACCHICI. Collaborare a tutti i livelli, con quanti operano nel campo del vino e della cucina. Promuoverne la cultura specifica anche con appositi corsi di orientamento o di formazione. Rappresentare, adeguatamente, il complesso mondo dei Sodalizi bacchici italiani nel contesto nazionale ed internazionale.

Art. 16 - TUTTI gli INCARICHI FEDERALI sono a TITOLO ONORIFICO. E, pertanto, non danno luogo ad EMOLUMENTI di sorta; né è consentito trarre da essi fini di lucro personale. E' invece consentito un RIMBORSO SPESE per l'assolvimento di particolari incarichi federali, su autorizzazione del CONSIGLIO NAZIONALE, sentito il tesoriere. Per situazioni di emergenza può disporre in merito il PRESIDENTE federale: che ne riferirà poi in CONSIGLIO NAZIONALE per la ratifica.

Ora sarete informati su quanto abbiamo fatto durante il 2014 con la speranza di ottenere la Vostra approvazione, convinto, assieme ai miei collaboratori del Consiglio Nazionale e dei relativi Collegi, di aver operato intensamente e con umiltà per rendere la nostra Federazione più moderna, accogliente e sempre più numerosa per adesioni.

Nel campo dell'informazione: Abbiamo proseguito nel lavoro di miglioramento della rivista cartacea "NUOVAENOFICE" e della Rivista On Line "NUOVA ENOFICE, quest'ultima sempre aggiornata e ricca di informazioni sia sulla attività delle Confraternite che della Federazione stessa. Gli argomenti trattati in NuovaEnofice nel 2014 sono stati molteplici. Ne cito alcuni:

- *Marmo & Vino* – di Giovanni Staccotti
- *Ricordando Vincenzo Buonassisi* – di Giovanni Staccotti
- *A Corte, Cucina Ambrosiana in tre puntate* – di Giovanni Staccotti
- *La Memoria Serenissima* - di Tommaso Sussarello
- *Ravanusa Patrimonio Culturale e Monumenti* – di G.Argento.
- *Soave Versus* – di Giovanni Staccotti.
- *Editoria, Cibo e territorio* - di Antonio Battei
- *La leggenda del panettone* – di Giovanni Staccotti
- *Umbria il cuore più antico d'Italia* - di Tommaso Sussarello

E' continuata la collaborazione con la rivista "Linea Diretta" Europa news, Rivista specializzata nel campo dell'enogastronomia e ristorazione. Hanno trovato spazio e visibilità per la loro attività e per la conoscenza del territorio le seguenti Confraternite: Accademia della Castagna Bianca di Mondovì, Pegaso Salame Verze di Ponte Nizza, Arciconfraternita dell'Anolino di Parma, Il Sovrano e Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto di Sant'Ambrogio di Valpolicella, la Confraternita del Gorgonzola di Cameri, La Baccheide di Milano, il Circolo Enologico Leoniceo "Colli Berici" di Lonigo, il Circolo Culturale Enogastronomico Petronio di Terracina, la Confraternita del Tortel Dols, La Consociazione Helicensis Fabula di Borgo San Dalmazzo, l'Accademia Picena della Cucina di Ascoli Piceno, La Confraternita del Nebiolo di Luras.

La presenza della Federazione nelle manifestazioni delle Confraternite è stata assidua.

Il Raduno Nazionale, che si è tenuto a Terracina, organizzato dal Circolo Petronio di Terracina che si è svolto tra luci e ombre.

Le nuove Confraternite che hanno aderito alla Federazione nel 2014 sono: Cunfradia Antigos Sabores de Ittiri (SS), Asmangia di Monforte d'Alba, Nobile Ordine Sovrano dei Maestri Professionali di Casale Monferrato (AL), Confraternita dei Nostalgici del Tabar di Sant'Antonio Abate di Concamarise (VR), Club Amici della Dogana di Cessalto (TV), Confraternita dei Grass di Piacenza, Confraternita della Bagna Caoda di Faule (CN), Confraternita dello Strichetto di Casalecchio sul Reno (BO), Confraternita del Cotechino Magro di Spessa (PV), Confraternita del Salame Mantovano di Quistello (MN).



Durante il 2014 sono mancati:

Luigi (Giorgio) Leoni dell'Accademia della Castagna Bianca di Mondovì, Triggiani Giuseppe (Peppino) dell'Accademia delle Antiche Tradizioni Pugliesi. Il 31 gennaio 2015 è mancato Giovanni Staccotti, Consigliere FICE, addetto stampa e Presidente della Baccheide di Milano, lo dobbiamo ricordare per la testimonianza, la disponibilità e l'amicizia che ci ha sempre donato interpretando in maniera ineccepibile il ruolo di Confratello.

#### XXXIV° RADUNO NAZIONALE FICE.

Purtroppo devo darvi notizia che a causa della rinuncia, motivata, da parte della Confraternita del Bollito misto di Milano, il Raduno Nazionale non potrà essere effettuato nel contesto espositivo dell'Expo. Questo non significa dare forfait, il Raduno Nazionale con i festeggiamenti per il 40° Anniversario della Federazione verrà fatto a Longarone (BL) nel contesto della FIERA dei Sapori Italiani ed Alpini che si terrà nei giorni 2, 3, 4 ottobre. Maggiori notizie Vi saranno fornite più tardi dal Presidente della Confraternita del Formaggio Piave, Fabio Bona, che ha accettato, naturalmente con l'assistenza anche della Federazione di organizzare questo importantissimo evento.

Per quanto riguarda le finanze Federali il nostro Tesoriere Luigi Paleari e il Presidente dei Revisori dei Conti Bruno Cesconi vi daranno complete ed esaustive informazioni.

Per quanto riguarda i problemi associativi legati alla litigiosità ne renderà conto il Presidente del Collegio dei Probiviri Luigi Porcu.

Questo è un momento particolarmente importante per me. Infatti sono qui a celebrare il commiato dalla presidenza della Federazione. La mia presenza dura ormai dal 2004, con impegni vari federali iniziati sin dal 1994 quale revisore dei conti per due mandati e poi come vicepresidente. Quindi è giunto tempo di fare spazio a nuove energie e fare i migliori auguri di buon lavoro a chi succederà negli incarichi.

Affetto e collaborazione verso la federazione sono fondamentali per le Associazioni e le Confraternite che ne vengono a fare parte. Siamo ormai in tanti ed è sempre più necessario dimostrare la capacità di fare "rete" tra noi in maniera positiva, cogliendo il meglio da tutti e mai in maniera litigiosa.

Colgo l'occasione per manifestare la speranza di poter vedere sempre nuovi progetti e nuove idee capaci di legare le nostre realtà.

Concludo con un ringraziamento al Presidente Onorario e Fondatore FICE Dott. Francesco Mazzoli un maestro unico e insostituibile, al Consiglio, ai Componenti la Commissione Tecnica Federale, al Collegio dei Revisori dei Conti, al Collegio dei Probiviri, a Tutti Voi e a tutte le Confraternite che non sono presenti ma che hanno sempre sostenuto e che continueranno a sostenere con Lealtà la Federazione. Da ultimo perché resti bene impresso nella nostra memoria, un grazie di cuore da parte mia e di tutto il Consiglio ai Consiglieri Giovanni Dall'Ossa, Vito Marton e Giovanni Staccotti, Confratelli che non ci sono più ma che hanno dato, con il loro esempio, la loro passione, la loro serietà e competenza, un grandissimo contributo alla crescita della Federazione.

Grazie per l'ascolto.

Verona 22 febbraio 2015

Mario Santagiuliana



# gerenza e SOMMARIO



Nuova Enofice

**N° 1.15 | Gen.Feb 2015**

n. 1 – anno V°  
REGISTRAZIONE presso il Tribunale di Verona –  
n° 1902 del 10/02/2011 – Poste Italiane S.p.A. –  
Spedizione in abbonamento postale – D.L.  
353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n.46) art. 1,  
comma 1, Sassari Aut. N. 66/2009  
Codice fiscale e partita IVA: 03522480239

Nuova Enofice è organo ufficiale della F.I.C.E.  
Federazione Italiana Circoli Enogastronomici  
*bimestrale di informazione e cultura enogastronomica*

direttore responsabile  
Mario Santagiuliana

ha collaborato:  
Tommaso Sussarello



grafica e impaginazione  
Max Ventura

redazione  
Vicenza - Lonigo, Via S. Chiara n.21  
Milano - Via Maffei, 18  
Sassari - Z.I.Predda Niedda str.10

internet:  
[www.nuovaenofice.it](http://www.nuovaenofice.it)

pubblicità:  
Mario Santagiuliana tel 0444 831 041  
email [santasuper@inwind.it](mailto:santasuper@inwind.it)

Tommaso Sussarello tel 329 7950 660  
email [tommaso.sussarello@gmail.com](mailto:tommaso.sussarello@gmail.com)

*Il Vinitaly*




Materiali, fotografie e testi appartengono all'archivio di Nuova Enofice, sono fornite da autori, enti, consorzi e produttori oppure provengono da repertori pubblici e 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 E' UNA

ORGANIZZAZIONE DI PROMOZIONE CULTURALE

E NON PERSEGUE SCOPI DI LUCRO



A carrot with green leaves and three red tomatoes are arranged in the upper left and center of the page.

**L**assù nelle valli veronesi, tra i  
Monti Lessini, i frantoi Redoro  
lavorano dal 1895 per ottenere un olio  
sopraffino 100% italiano.

Un extravergine alto di produzione e  
di qualità che eleva ogni piatto,  
celebrandone il gusto.

FRANTOI

**REDORO**

DAL 1895

*L'extravergine d'oliva  
più alto d'Italia*

Redoro s.r.l. Frantoi  
via G. Marconi, 30 • 37023 Grezzana (VR) • Italy  
tel. ++39 045 907622 • fax ++39 045 908048

[www.redoro.it](http://www.redoro.it) - [info@redoro.it](mailto:info@redoro.it)





ZENATO  
*Superiore*  
*Classico*  
 2000  
*Charlonnay*  
*del Veneto*  
 N° 2979  
*Impudenza*  
 Azienda Agricola Zenato  
 Azienda del Garda - Verona - Italia

*Bardolino Chiaretto*  
 2008  
 ZENATO

*Valpolicella*  
*Classico Superiore*  
 2007  
 ZENATO

*Lugana*  
*San Benedetto*  
 2008  
 ZENATO

*Amarone Classico*  
*della Valpolicella*  
 Denominazione di Origine Controllata  
 2009  
*Impudenza*  
 Azienda Agricola Zenato  
 Azienda del Garda - Verona - Italia  
 4 07300

*Pignassa*  
*Valpolicella Superiore*  
 2007  
 ZENATO

*Valpolicella*  
*Superiore*  
 2007  
 ZENATO

034 1690  
 2006  
*Lugana*  
 N° 02034  
*Impudenza*  
 Azienda Agricola Zenato  
 Azienda del Garda - Verona - Italia

*Pinot Grigio*  
 2008  
 ZENATO

*Cresasso*  
 2008  
 ZENATO

*Bardolino*  
 2008  
 ZENATO

*Colombara*  
*Soave Classico*  
 2008  
 ZENATO

*Lugana Lago*  
 2008  
 ZENATO

*Amarone*  
*della Valpolicella*  
*Classico*  
 2007  
 ZENATO

*Cornè*  
 2008  
 ZENATO

*Soave Classico*  
 2008  
 ZENATO



**ZENATO**

ZENATO AZIENDA VITIVINICOLA  
 VIA S. BENEDETTO 8  
 S. BENEDETTO DI LUGANA - VR  
 TELEFONO 045 755 0300 - info@zenato.it