

ENOFICE

nuova

COLORE

n. 2 - anno III°
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

gastronomia

HEDYPATHEIA

Le Marche

LA MAGIA
DI VILLA INCANTO

Rossini e le Marche

Analogie di
percorsi tipici

La città di TERRACINA
fra ARTE TERRA E MARE

sede del raduno nazionale **FICE 2014**



FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI
CALENDARIO MANIFESTAZIONI
ANNO 2013

MESE DI MAGGIO

- SABATO 04 – Confraternita del Vino, Riso e Gorgonzola (NO) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.
DOMENICA 19 – Cuj dal Lundas (VC) - Incontro Convivio con le Confraternite FICE.
DOMENICA 19 – Imperial Castellania di Suavia – Soave (VR) - Incontro Convivio con le Confraternite FICE.
DOMENICA 26 – Confraternita della Frittata e del Fungo Cebano – Ceva (CN) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.
VENERDI' 31 – **XXXII° RADUNO NAZIONALE FICE – MARTINA FRANCA (TA) – Organizzato dalle Confraternite del Capocollo e Accademia degli Antichi Sapori “Arte e Scienza” di Martina Franca (TA).**

MESE DI GIUGNO

- SABATO 01 - **XXXII° RADUNO NAZIONALE FICE – MARTINA FRANCA (TA) – Organizzato dalle Confraternite del Capocollo e Accademia degli Antichi Sapori “Arte e Scienza” di Martina Franca (TA).**
DOMENICA 02 - **XXXII° RADUNO NAZIONALE FICE – MARTINA FRANCA (TA) – Organizzato dalle Confraternite del Capocollo e Accademia degli Antichi Sapori “Arte e Scienza” di Martina Franca (TA).**
SABATO 08 – Consiglio Grande Credenza Vinicola di Caluso e del Canavese – Caluso (TO) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.
DOMENICA 09 – Confraternita Enogastronomica Lombarda “La Franciacorta” – Rovato (BS) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.
DOMENICA 16 - Confraternita Enogastronomica Feltrina e delle Dolomiti “La Caminaza” – Feltre (BL); Confraternita del Formaggio Piave – Busche di Cesiomaggiore (BL); Cavalieri di San Martino – Belluno e Confraternita del Capitaniato de Agort – Agordo (BL) – I° Simposio delle Confraternite Bellunesi. – Incontro culturale e conviviale con le Confraternite FICE ed UCET.

MESE DI SETTEMBRE

- GIOVEDI 05 – Accademia Italiana della Costina – Coarezza (VA) – Incontro Convivio con le Confraternite.
DOMENICA 15 – Confraternita della Nocciola “Tonda Gentile” di Langa – Cortemilia (CN) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.
DOMENICA 22 – Sovrano e Nobilissimo Ordine dell’Amarone e del Recioto – Sant’Ambrogio di Valpolicella (VR) Incontro Convivio con le Confraternite.
DOMENICA 29 – Confraternita del Bacalà alla Vicentina – Sandrigo (VI) – Incontro Convivio con le Confraternite.
DOMENICA 29 – Ordine dei Cavalieri della Polenta – Bergamo - Incontro Convivio con le Confraternite.

MESE DI OTTOBRE

- DOMENICA 06 – Confraternita d’la Tripa – Moncalieri (TO) – 44° Incontro con le Confraternite FICE.
DOMENICA 13 – Cavalieri di San Guido d’ Acquosana – Acqui Terme (AL) – Capitolo d’Autunno – 26^ Edizione Premio di Poesia Dialettale – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.
DOMENICA 20 – Accademia della Castagna Bianca di Mondovì (CN) – XIV° CAPITOLO SOLENNE “La Langa Monregalese e la Preghiera dipinta” - Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

MESE DI NOVEMBRE

- SABATO 09
DOMENICA 10 – Confraternita della Pera Madernassa – Guarene (CN) – Incontro con le pera Madernassa.
DOMENICA 24 – Confraternita della Fricia – Serralunga di Crea (AL) – Incontro con le Confraternite e la “BAGNA CAUDA”.

MESE DI DICEMBRE

- DOMENICA 01 – Helicensis Fabula – Borgo San Dalmazzo (CN) – Incontro convivio con le Confraternite FICE.



Eccoci a presentare la nostra rivista, come annunciato, nella PUGLIA in occasione del Raduno Nazionale federale FICE.

La scelta è stata per una regione ed un territorio particolarmente generoso dal punto di vista delle sorprese, ma è altrettanto importante sostenere la coesione dei nostri gruppi, partecipando. Per questo raccomando particolarmente la presenza di TUTTI, anche se rappresentativa e composta da poche persone.

Anche questa volta, oltre alcune notizie gastronomiche storiche alcuni bei articoli dell'amico Staccotti che ci rammentano le Marche -da poco visitate- il Vinitaly 2013 e il prossimo importante EXPO di Milano 2015.

Rammento sempre che per altri territori ed altre Regioni sia Staccotti che Sussarello sono sempre a disposizione attraverso loro ricerche, verso le Confraternite che vogliono veder pubblicato il loro ambiente.

*affermare valori
e finalità delle
Confraternite*

Mario Santagiuliana



Attività dei circoli

Varzi (PV)

Pegaso - Confraternita del Salame Varzi



Il 23 Febbraio scorso, una delegazione è volata a Guijuelo (Salamanca-Spagna), dove con una succulenta festa, si è celebrato il gemellaggio della Pegaso Confraternita varzese Accademici del Salame, con la Confraternita locale "Cofradia Gastronomica del Jamon Iberico de Guijuelo". In questa occasione il nostro amico Stefano Bencistà Falorni di Greve in Chianti, ha portato un prosciutto toscano di "Cinta senese" ed insieme ai nostri salami, abbiamo organizzato per il pubblico presente, una degustazione di salumi con Jamon Iberico, prosciutto di Cinta senese e salame di Varzi. In questo periodo a Salamanca si celebra tutti gli anni il rito della "Matanza tipica" e alla presenza di turisti e Confraternite locali, giunti appositamente sul posto, viene sacrificato e trasformato in prosciutti e salami, un maiale di razza iberica. Erano presenti oltre a noi, Confraternite enogastronomiche provenienti dalla Spagna, Belgio e Portogallo.

Padernello (BS)

Associazione Amici del Porcello

Idomenica 24 febbraio, a Padernello presso la Posteria Aquila Rossa, casa del socio emerito Conte Lanfranco Salvadego Molin Ugoni, si è svolto il pranzo annuale degli Amici del Porcello. Anche se il tempo era ostico già dalle prime ore del mattino, i lavori iniziavano, per preparare la giornata. Le donne ai fornelli imbastivano il pranzo, il segretario e il presidente, preparavano l'investitura dei nuovi adepti, l'alfiere disponeva nell'angolo più indicato il labaro. Le varie attività proposte dall'associazione per il 2013 sono le seguenti: la stagione a gennaio è iniziata con la macellazione del maiale, di cui in parte è servito per il pranzo; collaborazione allo spiedo del gruppo Scout di Quinzano (primi febbraio), rappresentanza e scambio culturale fra le varie confraternite italiane della FICE, partecipazione a gare di spiedo, e organizzazione della prova di Padernello, simposio dell'associazione con le confraternite amiche, oltre che aiutare chi cielo chiede, di cucinare spiedi per solidarietà. L'associazione Amici del Porcello è libera a tutti quelli che vogliono conoscere e abbracciare le nostre idee. "Sus semper magna" il maiale è sempre grande

Colorno (PR)

Confraternita del Tortel Dols

Il 5 marzo scorso la Confraternita del Tortel Dols è giunta al quinto anno d'età. I festeggiamenti del quinquennale si sono svolti domenica 10 marzo 2013. Le delegazioni delle confraternite intervenute sono state accolte nella splendida cornice del Giardino in stile francese della Reggia di Colorno, la storica residenza estiva di Maria Luigia d'Austria la cui edificazione risale al XVIII secolo. Dopo il piccolo rinfresco di benvenuto sono avvenuti i saluti ufficiali della Presidente della Confraternita, Renata Salvini, e delle personalità istituzionali intervenute, il Sindaco di Colorno Michela Canova e il Vicepresidente della Provincia di Parma Pierluigi Ferrari. In seguito al rituale dello scambio di doni tra le Confraternite, i commensali hanno potuto assaporare lungo il percorso offerto da un ricco menù.



Ravanusa (AG)

Circolo Enogastronomico Il Saraceno

-
Il 15-03-2013 i soci del Circolo Enogastronomico "Il Saraceno", Ravanusa (AG), si sono riuniti presso il ristorante "La Corrida", per una conviviale, e festeggiare così la fondazione e l'affiliazione del circolo alla F.I.C.E. Il Presidente Prof. Giovanni Argento, indossati i paludamenti (inaugurati per l'occasione), ha ringraziato i soci e gli ospiti ed ha letto la lettera del presidente della F.I.C.E. con la quale il circolo " Il Saraceno", è entrato a far parte, a pieno titolo, della federazione. Contestualmente è stato consegnato ai soci il "decalogo del saraceno", ideato e redatto dal presidente, il quale un giorno, salito sul monte saraceno, ne ha avuto l'ispirazione. Ovviamente nessun confronto con l'altro decalogo del monte Sinai, non comandamenti ma regole, suggerimenti, inviti, comportamenti, informazioni circa "la filosofia" della federazione e dei circoli, tutti, in particolare. Insomma un "vademezum", da tenere a portata di mano, se si fa fatica a memorizzarlo. Poi, a tutti i soci è stato consegnato un "medaglione", nel quale è raffigurato lo stemma del comune con lo sfondo il monte saraceno, simbolo della città, per nulla Ravanusa è definita: "La città del Monte Saraceno".

Bagnaia (VT)

Club Enogastronomico Viterbese

-Con il mese di Gennaio il Club Enogastronomico Viterbese ha iniziato il nuovo anno dedicando la prima conviviale all'elemento per eccellenza di una associazione enologica: il Vino. Domenica 20 gennaio presso il ristorante Il Borgo di Bagnaia è stata presentata l'azienda Falesco, eccellenza del nostro territorio per la produzione del nettare di Bacco. La brigata di cucina diretta dal vulcanico Luigi Guiso e dalla brava Manuela Troili ha proposto uno spartito di piatti bagnaioli con un dolce richiamo alla vicina festa di S. Antonio abate che in questo Borgo della Tuscia ha un'importante collocazione.



Verona

Confraternita Cangrande



Premio di Poesia Cangrande

Il premio di poesia " Cangrande " proposto dalla Confraternita Cangrande si svolgerà tutti gli anni .

Possibilmente in dialetto e a tema " Gastronomico " .

Regolamento .

Le Confraternite possono presentare una sola poesia, ed è esteso a tutte le Confraternite e Circoli in regola con le Quote F.I.C.E.

Le poesie non dovranno superare i 40 "Quaranta" versi, devono essere presentate in 6 copie e una copia deve essere corredata di timbro e firma del Presidente, o Gran Maestro e i dati anagrafici dell'autore.

Il tutto va inviato alla sede operativa che si trova a fondo pagina, con il versamento di 50 € o con vaglia postale, a nome di Peruzzo Natalino o in contanti alla festa di premiazione . La data di presentazione delle poesie resta per sempre fissata al 30 settembre.

Voglio ricordare che il premio di poesia sarà ricordato in tutte le pubblicazioni della "Nuova Enofice.

Ringraziamo tutti Voi sperando che mandate molte poesie.
Grazie e distinti saluti.

Verona 30/09/2012

Il Gran Maestro
Luigi Porcu



Spese Utilitarie - via Antonello da Nov. - Via Cassa 10/10 - 37139 San Massimo (Verona)

Sede Operativa C/O Peruzzo Natalino via del Gallo 37141 Montebelluna (TV) -
Tel. + 39 042 377370 - Fax + 39 042 326174 - Cell. 349 418886

Salò (BS)

Confraternita del Gropello

ISI conclude il giorno martedì 26 marzo il corso di degustazione promosso ed organizzato dalla Confraternita del Gropello. Si è svolto a Puegnago del Garda presso la sede del Sodalizio a Palazzo Galnica in quattro serate a tema che ha visto la partecipazione di illustri relatori: Dott. Cesare Ferrari, Dott.ssa Zammarchi Loretta, Marino Damonti, e i Flli Carlo e Sandro Andreoli della distilleria Peroni di Gussago. Il corso denominato "parlom de Gropel" prevedeva due serate di tecniche di vinificazione e degustazioni guidate e comparative hanno partecipato 47 persone. Una serata dedicata alla grappa di gropello e la cena studio finale presso il ristorante la Rosa a Lonato.



Borgo San Dalmazzo (CN)

Club Helicensis Fabula

IL XXXIII CONVIVIUM MAGNUM DELL'HELICENSIS FABULA
In occasione della 443ma Fiera Fredda, lo scorso 2 dicembre la Consociazione Enogastronomica "Helicensis Fabula" ha celebrato il XXXIII Convivium Magnum. Quindi, l'assemblea è stata allietata dall'esecuzione di musiche medioevali con l'antichissimo strumento della Ghironda ed altri strumenti d'epoca mirabilmente eseguite dal trio "Lilium Lyra". Il XXXIII Convivium Magnum ha celebrato la firma del gemellaggio con la Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa di Cortemilia. La Consociazione Helicensis Fabula, è la formula abbreviata di "Helices mespilae comedientium Pedonensis Fabula Virum", denominazione latina della "Consociazione pedonese delle Nobili Persone che banchettano insieme con lumache e nespole".



Chiaverano (TO)

Sovrano Ordine dei cavalieri della Grappa e del Tomino

Il Sovrano Ordine dei Cavalieri della Grappa e del Tomino ha accolto domenica 24 marzo 2013 nel Teatro Bertagnolio una folta rappresentanza di Confraternite enogastronomiche con le quali si è festeggiato il 33° Convivio della Serra. Nel corso della mattinata i Sig.ri Giovanni Ponzetti e Carlo Currado hanno liberamente interpretato elementi di storia e letteratura della Cucina Canavesana che compaiono sul loro libro "Di padella e di penna"; un modo accattivante, ed apprezzato dall'uditorio, di trattare i temi enogastronomici. Per alcuni prodotti utilizzati è stato di sicuro un incoraggiamento ai produttori per continuare a progredire nella qualità e per alcuni di noi un doveroso rammentare di quanto sia stato lungo e faticoso il cammino che ha innalzato il livello qualitativo di molti alimenti che oggi si portano in tavola.



Valdobbiadene (TV)

Tavola Veneta - Associazione Culturale



Ass. TAVOLA VENETA ha partecipato il 7 aprile alla 38° FESTA DELLA CONFRERIE L'OLIVADO DE PROVANCE A LA GAUDE FRANCIA su gradito invito della CONFRATERNITA DELL'ANTICO ORDINE DEI CAVALIERI DI ADELASIA ALASSIO (SV). Il cerimoniale ha poi formalizzato e sottoscritto il gemellaggio della CONFRERIE DE L'OLIVADO con la CONFRATERNITA DELL'ANTICO ORDINE DI ADELASIA. Il mattino seguente Il Presidente delle Confraternite della Provenza Alpi Marittime e Costa Azzurra ci ha comunicato la presenza sua e di altri Cavalieri Francesi alla nostra Festa del 25 Aprile a Venezia, alla quale parteciperanno Cavalieri del Belgio, che ci onoreranno della loro presenza. Io personalmente sono molto orgogliosa di essere stata intronizzata CAVALIERE D'HONNEUR DE LA CONFRERIE DE L'OLIVADO DE PROVANCE che ringrazio di cuore ed ho proposto ai Cavalieri Francesi un gemellaggio con la nostra Associazione per il prossimo anno!

Mariantonietta Vendramini Favero.

San Floriano in Valpolicella (VR)

S.N.O.D.A.R.



Si è svolta con grandissimo successo la Festa di Primavera che ha coinciso con l'apertura dell'anno sociale del Sovrano e Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto. La giornata è iniziata con la celebrazione della Santa Messa, accompagnata dal coro parrocchiale di Gargagnano, nella meravigliosa Pieve di San Floriano in Valpolicella, una delle più belle Chiese romaniche della provincia di Verona. Al termine trasferimento in corteo presso la vicina villa cinquecentesca "Villa Ottolini, Franco, Lebrecht", dove si è svolta la cerimonia di investitura dei nuovi Cavalieri dell'Ordine. La Festa si è conclusa presso "Aquardens Restaurant" con uno spartito di altissima qualità con piatti e vini abbinati in maniera perfetta e che hanno ricevuto i massimi consensi da parte di tutti i partecipanti. A concludere la giornata un brindisi dedicato all'amicizia

San Biagio alla Rampina (MI)

... quando gli amici se ne vanno...

... c'era una volta ... un'osteria presso la chiesetta di S. Biagio alla Rampina al nono miglio della strada romana citata nell'itinerario romano del IV secolo d.C.olta acqua è passata nella roggia Spazzola che, prima di gettarsi nel vicino Lambro, lambisce ancora le mura dell'osteria frequentata da personaggi illustri, da Francesco I alla vigilia della battaglia dei Giganti del 1515, al Maresciallo Radetzky in fuga da Milano nel 1848. Ma l'osteria della Rampina era anche un sicuro ritrovo per i viaggiatori ed i mercanti alla ricerca di un buon piatto e un bicchiere di vino generoso portato dai carrettieri con il loro carretti, detti "bare".

lo scorso 6 marzo Lino e **Angelo Gagliardi** hanno festeggiato con gli amici sinceri come il vino che unisce quanti considerano la tavola un punto d'incontro e di scambio di esperienze di contatti umani, i quarant'anni di attività mirata a presentare le elaborazioni sui temi delle cucine adeguate al gusto attuale senza stravolgimenti, realizzate in cucina da Lino e abbinare ai vini da Angelo. Ora questo connubio si è spezzato, ma non impoverito, perché, **anche se Angelo è salito al grande convivio** il suo pacato sorriso aleggia sempre fra i tavoli della Rampina.

"certo tutti i tempi della storia, anche quelli della Rampina – scriveva Cesare Amelli nel 1996 – producono come possono e l'opera dei singoli uomini si assesta pur sempre nel passato e arricchisce il patrimonio comune. Alla Rampina, ad ogni cambiamento di gestione della ormai rinnovata e storicamente ragguardevole osteria, potremmo dire che nasce una sempre nuova e diversa primavera ... e infine oggi in forte e importante attività i signori Gagliardi con i quali la Rampina, riassumendo il secolare cammino, ha un orizzonte di più vasta dimensione. "



A Fermoforum di Fermo 21^o edizione di “Tipicità”



“Completamente centrato l'obiettivo di evidenziare gli esempi di buona pratica che, nonostante il difficile momento, riescono a realizzare grandi performances puntando sull'alta qualità delle produzioni e sulla valenza del territorio d'origine” come ha ricordato Alberto Mina, direttore del Padiglione Italia di Expo 2015 a Milano il cui significativo slogan è : nutrire il pianeta, energia per la vita.

Tipicità 2013, l'edizione dell'ottimismo consapevole: vivere il meglio di un territorio nella sua globalità: non solo cibo, ma anche fashion, arte ed artigianato di tradizione.

Festival del Made in Marche chiude la ventunesima edizione con la consapevolezza del ruolo: un punto di riferimento imprescindibile per tutti coloro che ritengono possibile un futuro che parli di network “dal basso”, alta qualità, italian style e nuovo rinascimento del nostro Paese. Ricchissimo il cartellone delle iniziative, ben 73 in tre giorni, che hanno coinvolto il visitatore in questo affascinante viaggio del buongusto: Tipicità in blu, Le stagioni del pesce, Stoccafisso senza frontiere, A tutto riso, Birritaly: Salone della birra agricola italiana, Laboratorio del cioccolato, ma anche show cooking in compagnia di grandi chef, come Fulvio Pierangelini, Gabriele Ferron e il norvegese Svein Jaeger Hansen. Intenso il programma congressuale, con presentazioni e talk show in compagnia di volti noti, quali Andrea e Diego Della Valle, Philippe Daverio, Giovanni Morandi, Fabrizio Gatta.





Con più di 4.200 espositori provenienti da oltre 20 Paesi, il comparto vitivinicolo italiano conferma Verona come piazza privilegiata per il business.

Il presidente di Veronafiere, Ettore Riello: «Con 385 mila imprese, un fatturato aggregato di 10 miliardi di euro e un export che vale 4,7 miliardi, il settore vitivinicolo sta meglio di altri, ma non si deve pensare che questo sia sufficiente; c'è molto da fare per il mercato interno e l'export». Il ministro delle Politiche agricole, Mario Catania, intervenuto all'inaugurazione: «Siamo fortissimi sui mercati storici, come Usa e Germania, ma siamo indietro nei nuovi mercati come Asia e Cina. Dobbiamo lavorare per recuperare terreno, dobbiamo fare meglio sistema, e non disperdere le risorse. A Bruxelles abbiamo ottenuto la

conferma della dotazione finanziaria per la promozione, sono per l'Italia quasi 400 milioni su base annua di risorse destinate all'Ocm vino nell'arco di sette anni». Fra le priorità per il settore il taglio della burocrazia, che «pesa» per 100 giorni lavorativi, 6 centesimi a bottiglia, due chilogrammi di carta per ogni litro. Export, qualità, sostenibilità, diversità e aggregazione: sono queste le cinque key words, gli asset che hanno garantito al mondo del vino italiano di rappresentare una delle eccezioni positive di fronte alla crisi globale che ancora non vuole smettere di mordere. Elementi che continueranno a sostenere il Bel Paese in bottiglia anche nel 2013 e, anzi, potranno fornire ulteriori margini di crescita e sviluppo. Cinque espressioni della vivacità di un comparto protagonista a Vinitaly : la rassegna internazionale di riferimento del settore a Verona (www.vinitaly.com).



La magia di Villa InCanto



Beniamino Gigli, nato a Recanati da un calzolaio che faceva anche il campanaro del Duomo, mostrò subito grandi attitudini per il canto e iniziò a studiare con l'organista e direttore del Coro della La Santa Casa di Loreto, poi a Roma al Liceo musicale di Santa Cecilia debuttando al Teatro Sociale di Rovigo nel 1914. Da lì la sua carriera fu tutta in ascesa e lo portò ad interpretare pressoché tutti i principali ruoli tenorili dell'opera.



“Adoro Recanati e il tenore Beniamino Gigli, vero simbolo della sua città nel resto del mondo- sostiene il maestro Riccardo Serenelli, creatore di Villa InCanto: La rassegna recanatese che si dimostra un'ottima palestra dove interpreti già affermati vanno in scena con al fianco giovani di belle speranze. Oltre ad abbattere il muro scenico tra interpreti e platea- continua il Maestro- punto a rendere l'opera più accessibile ai profani con le spiegazioni in diretta degli spartiti».

Villa InCanto è un modo nuovo ed esaltante di vivere l'Opera, allestita in spazi esclusivi ed eleganti nello stile del salotto musicale, dove la vicinanza degli artisti con il pubblico amplifica le emozioni e fa sembrare tutto reale. Celebri capolavori della lirica

in toccanti rivisitazioni d'Opera eseguite da cantanti affermati che si esibiscono in ricercati costumi di scena con accompagnamento di pianoforte. La sapiente regia del Maestro Riccardo Serenelli mantiene intatte l'integrità e la grandiosità della trama restituendo forza emotiva e pienezza, catturando il pubblico. Parola d'ordine "emozione", minuziosamente ricercata in ogni istante dell'opera grazie all'abilità interpretativa degli artisti che vengono guidati e preparati dal Maestro ad andare oltre il puro tecnicismo per trasmettere emozioni e riversarle nel pubblico. Ed è subito empatia e catarsi, momenti unici a Villa InCanto. A darle vita sono l'associazione culturale "Villa InCanto" del Maestri Riccardo Serenelli, nelle sedi di Recanati e Verona .

Nella cornice di Villa del Cannone sono state offerte due cene a cura delle comunità ospitate: Svezia e Monferrato durante le quali sono stati magistralmente interpretati celebri brani d'opera con l'elisir di Dulcamara e il brindisi con Violetta in un'interazione che si crea tra i cantanti e gli ospiti, i quali non sono più solo spettatori ma i diretti protagonisti. Ecco la magia dell'opera vissuta in prima persona con un coinvolgimento emozionale unico nel suo genere in un simposio rivissuto in chiave moderna.



Il M° Serenelli vanta una pluriennale esperienza come docente di canto lirico presso alcune delle più prestigiose scuole d'Italia come l'Accademia Chigiana di Siena e l'Accademia della Fondazione A.Toscanini di Parma. Tiene Master Class in tutto il mondo, molti fra i suoi allievi già in carriera continuano a perfezionarsi con lui esibendosi fra i cast di Villa InCanto.



Mio padre possedeva una voce splendida e io fin dall'età di 8 anni ho iniziato ad accompagnarlo al pianoforte; ogni occasione era buona per sfoderare la sua voce, la gente nonostante non fosse avveza a questo tipo di musica, e lui non fosse un professionista, rimaneva incantata da tanta passione e vigore. Le arie si susseguivano una dopo l'altra e la vicinanza con le persone creava delle emozioni uniche. Passarono gli anni, la disciplina e lo studio della musica mi avevano portato quasi a rifiutare ogni tipo di musica, fatta senza essere in un teatro o in una sala da concerti, con gente imbalsamata e silenziosa e in special modo che non applaudisse a metà di un brano. A Lucca dirigevo la mia prima Traviata, tante prove, tanta tensione in sala, tante aspettative per il futuro.....si spengono le luci, in silenzio religioso inizia la musica del preludio, tutto era perfetto, due battute ancora ed ecco iniziare la melodia di "Amami Alfredo" dietro di me dalla platea un signore anziano improvvisamente inizia a cantare, subito dico oh Dio!!! Stanno rovinando la mia musica....dal loggione arrivano dei SSSSSS....ma il signore ignorando tutti e tutto continua la sua

performance; dalla parte opposta qualcun altro inizia a cantare, all'istante le loro voci aumentano fino a che vengono mozzate da quell'accordo dissonante che Verdi mette per ricordarci la malattia di Violetta, al riprendere del motivo io stesso invito i presenti a cantare, voltandomi vedo gli occhi lucidi dei presenti e riscopro i volti di quanti quando ero bambino dicevano a mio padre: "Dai Claudio canta ancora". Stanco di convenzioni e imbalsamature, nasce l'idea di eliminare l'ostacolo del palcoscenico e di andare in mezzo alla gente, come al tempo dei Greci il simposio che faceva seguito ai banchetti, come momento di convivialità dove il cibo si univa all'arte. Villa InCanto vuole essere con la gente e per questo nasce l'idea della cena in Opera, dove i cantanti si muovono fra i commensali creando momenti di grande commozione e momenti di rilassante ilarità, come ad esempio l'entrata di Dulcamara, ciarlatano dottore, che offre il suo Elisir d'amore ai presenti, spacciandolo per miracoloso medicinale che altro non è che del buon vino. Oggi grazie all'appoggio dell'assessorato al turismo di Recanati Villa InCanto è presente a Recanati, Verona e con tre sedi a Londra. Qui con lo stesso spirito allestisce delle opere la cui durata è di un'ora e mezza circa. Parola d'ordine emozione. La potenza delle voci e l'espressione dei volti degli artisti donano emozioni uniche, cosa impossibile da cogliere a pieno in un teatro. Le Opere vengono introdotte spiegando i momenti musicali più importanti e rivelando i segreti più nascosti della partitura. I cantanti si esibiscono fra gli spettatori che vengono a loro volta coinvolti nell'azione. La maggioranza di loro è già in carriera e canta nei più famosi palcoscenici di tutto il mondo fra cui La Scala di Milano. Con Villa InCanto tutti possono tornare ad amare l'opera vivendola da dentro, non più spettatori ma protagonisti.

Maestro Riccardo Serenelli

le sedi:

RECANATI
Villa Colloredo Mels
Via Gregorio XII
Tel 071 7570410

E-mail: info@villaincanto.eu

VERONA
Palazzo Camozzini
Via S. Salvatore Vecchio n°6
Tel 340 5962992

E-mail: info@villaincanto.eu



Hedypatheia o gastronomia

di Gianni Staccotti

Archèstrato, siciliano di Gela vissuto nella seconda metà del quarto secolo avanti Cristo, fu l'autore di un poema in versi, intitolato Hedypatheia: le delizie della vita oppure nell'interpretazione del saggio in lettere Sergio Angeletti, vita di delizie colte dai sensi per mezzo dei quali l'uomo si mette in rapporto con gli oggetti esterni. Archèstrato, racconta come abbia percorso tutta la terra e tutti i mari per conoscere quali siano le migliori vivande e i vini più pregiati.

Tratta inoltre del pane, dei pesci, della selvaggina, della maniera di produrre e di conservare il vino. Soprattutto ai pesci dedica la propria attenzione, indicandone le qualità migliori, i luoghi da dove provengono, le specie più rinomate e le stagioni in cui è opportuno catturarli. Non a caso Archèstrato, se non discepolo, è contemporaneo di Epicuro e per le delizie della mensa presenta un vero trasporto. A suo parere, l'uomo saggio che non voleva incorrere nell'ira degli Dei doveva provvedersi di cibi a peso d'oro, ricorrendo anche al furto e rischiando persino la morte. Della stessa materia di Archèstrato tratta la satira IV del libro II di Orazio (I sec. d.C.), e tracce dell'Hedypàtheia affiorano nel costume di Roma antica e indirettamente anche nell'opera di Apicio.



Presso i Greci e i Romani, il simposio era quella pratica conviviale, che faceva seguito al banchetto, durante la quale i commensali bevevano secondo le prescrizioni del simposiarca, intonavano canti conviviali (*skólia*), si dedicavano ad intrattenimenti di vario genere. Il termine *sympòsion* deriva da *syn* + *pinein*, bere insieme. "I greci non bevevano da soli, perché il consumo del vino era vissuto come atto collettivo. Il simposio si organizza insieme ed ha le sue proprie regole, che mirano a stabilire una precisa divisione del piacere". Il simposio è dunque una forma di socialità che caratterizza tutta la durata del mondo antico



Delizie o piaceri sono percepiti dagli organi posti nella testa, non certamente nello stomaco (*gaster*) che riceve il bolo privo di colore, sapore ed odore da metabolizzare: infatti non si trova alcun legame tra il lemma *Hedypateia* e gastronomia tanto che nessuno di numerosi trattatisti: da Mastro Martino a Bartolomeo Scappi, a Vincenzo Corrado e Cavalcanti duca di Bonvicino, per citarne alcuni, nessuno ha utilizzato il termine gastronomia. Si deve arrivare all'inizio del XIX secolo per trovare il termine gastronomie nel poemetto del letterato francese Joseph de Berchoux, noto soprattutto per una satira che comincia con il verso "Qui me délivrera des Grecs et des Romains?" di solito citato da tutti i romantici, autore di poemi giocosi, tra cui *La gastronomie ou l'homme des champs à table* (1801).



Brillat-Savarin

La Gastronomia compare come sottotitolo dell'opera del 1825 di Anthelme Brillat-Savarin, "la physiologie du gout" o meditazioni di gastronomia trascendente. In questo termine hanno intinto le loro penne migliaia di scrittori affascinati da un vocabolo ignorato per ventidue secoli. Fisiologia del gusto, non è un vero libro di cucina perché tratta i principi generali dei sensi, del gusto, dell'appetito, della tavola, della digestione, del riposo e del sonno: è, insomma il primo libro filosofico che ha nobilitato un settore della vita umana che fino allora era intellettualmente trascurato.

L'autore, nella prima meditazione, considera i sensi come gli organi per mezzo dei quali l'uomo si mette in rapporto con gli oggetti esterni; Se possiamo risalire con la fantasia ai primi tempi del genere umano, possiamo anche credere che le prime sensazioni siano state semplicemente dirette, ossia che gli uomini abbiano visto senza precisione, fiutato senza scelta, mangiato senza assaporare, udito confusamente e goduto con brutalità.

Nella seconda meditazione definisce la gastronomia che è la conoscenza ragionata di tutto ciò che si riferisca all'uomo in quanto egli si nutre. Nel campo della gastronomia agiscono i coltivatori, gli allevatori, i pescatori e i vignaioli che forniscono gli alimenti ai cuochi e ai cantinieri che li trasformano in vivande e bevande gustate dai gustonomi.

Attorno alla tavola prendono posto quattro ordini di commensali: la nobiltà dei gustonomi, che seguono le leggi del gusto e del ceto sociale intellettuale dei gustologi, capaci di scegliere, da legheine = scegliere, conosciuti come gourmet. Alla borghesia del gusto appartengono gustomani (dal suffisso mania = infatuazione), considerati gourmand attenti al rapporto quantità prezzo che possono scadere nella plebe dei tegamanti che amano i tegami stracolmi di vivande. Non inventiamo nulla ma ci avviciniamo a quanto accade da tempo



in Franca dove accanto ai gourmands: epicurei della tavola che apprezzano le vivande in giusto accostamento, corretto abbinamento con i vini e combinate con i condimenti; esistono i gourmets che sanno descrivere le sensazioni del gusto e dell'olfatto. Sensazioni che si verificano nella gola da cui pare derivi gourmand e poi gourmet, e nel naso.

Il lemma gusto, ricavato dalla radice indoeuropea geus = scegliere, assaporare da cui il greco géuo = assaporare; unito a nomia, suffisso che sta a significare la distribuzione sistematica e ordinata, compongono la parola gustonomia, intesa come la regolamentazione dei recettori del gusto. Tutte le azioni di percezione del gusto si svolgono nella parte più nobile del corpo: occhi, naso, bocca fino alla faringe dove cessa ogni stimolo. Limitiamoci dunque alla prima fase della cultura del gusto, lasciando ad altri lo studio della gastronomia intesa come scienza che regola quanto avviene nello stomaco. Non rimane che scegliere se rimanere al di qua o al di là della faringe, se analizzare il gusto all'inizio dell'itinerario che dà una gratificazione sensoriale recepita e memorizzata dal cervello, oppure considerare quanto avviene nello stomaco dove i cibi sono attaccati dai succhi gastrici in un'operazione tanto importante quanto anonima. Una capacità di scegliere che distingue l'uomo dagli altri animali che seguono l'istinto. Quando l'uomo può scegliere è libero ed è saggio quando sa scegliere, in ogni caso l'uomo sceglie.





I sei sensi

Secondo Brillat-Savarin si possono contare almeno sei sensi, per l'aggiunta del senso genesico o amore fisico che spinge l'un verso l'altro e che ha per fine la riproduzione della specie.

Quattro sono i sensi che hanno per fine la conservazione dell'individuo: la vista, che abbraccia lo spazio e ci fa consapevoli, della forma e dei colori dei corpi che ci circondano; l'odorato, per mezzo del quale sentiamo l'odore dei corpi che ne sono dotati; il gusto, per mezzo del quale apprezziamo tutto ciò che è saporito e commestibile; il tatto, che ha per oggetto la consistenza, la superficie e la temperatura dei corpi

dal gusto alla musica

L'udito riceve, per mezzo dell'aria, le vibrazioni prodotte dai corpi rumorosi o sonori, studiando la melodia e l'armonia dà origine alla musica che aveva un ruolo importante nella convivialità simposiaca con tutte le variazioni e i mezzi di esecuzione,. Oltre all'aulòs si suonava la lira o, spesso, la cetra e, più raramente, piccoli tamburi. A cantare e suonare non erano solo i musicisti ma spesso, a turno, gli stessi convitati. Chi non sapeva suonare sottolineava il ritmo del suo canto segnando il tempo con ramoscelli, di alloro o di mirto.

Con un significato più ampio l'armonia indica la proporzione, la disposizione e l'accordo di più parti o elementi con valore estetico. In questo senso si parla di armonia del corpo umano, armonia dell'universo, armonia del gusto e piacevole accordo di voci e di strumenti percepito dall'udito che coglie la successione di suoni che si svolgono secondo un ritmo regolato. Le melodie sono create dai compositori, interpretate dagli esecutori di musica strumentale e vocale, proposte nei teatri agli spettatori singoli o riuniti in associazioni. Un'analogia con vivande e bevande, prodotte dagli agricoltori, allevatori, pescatori, interpretate dai cuochi e vignaioli, proposte a tavola o nelle sagre a cultori del convivio soli o riuniti in sodalizi.

La musica ricopre un ruolo molto importante, fra le diverse tipicità presenti nelle Marche in un'evoluzione dolce come le colline rotolanti del paesaggio un'evoluzione che si adegua al gusto senza stravolgimenti ma in un "crescendo" tipico della musica del compositore pesarese Gioachino Rossini.



ANALOGIE DI PERCORSI TIPICI TRA ROSSINI E LE MARCHE

di Gianni Staccotti

“...un prodotto si può considerare tipico, quando in esso si realizza la concomitanza di alcuni fattori, che sono riconducibili alla loro cosiddetta memoria storica, alla localizzazione geografica delle aree di produzione, alla qualità della materia prima impiegata nella loro produzione, ed alle relative tecniche di preparazione” (Giardiello, 1995) e le molte tipicità di un territorio sono colte dai quattro sensi: vista, olfatto, gusto e tatto che colgono gli aspetti, gli odori, i sapori e le consistenze di vivande e bevande dell'agroalimentare mentre l'udito coglie le melodie.

Fra le diverse tipicità presenti nelle Marche, la musica ricopre un ruolo molto importante, da Rossini, a Riz Ortolani da Beniamino Gigli a Paolo Soprani Giuseppe Mazzini, nella sua opera “ Filosofia della musica” definì Rossini:” un Titano di potenza e di audacia; Rossini è il Napoleone d'un'epoca musicale. Rossini, a chi ben guarda, ha compito nella musica ciò che il romanticismo ha compito in letteratura. Ha sancito l'indipendenza musicale: negato il principio d'autorità che i mille inetti a creare volevano imporre a chi crea, e dichiarata l'onnipotenza del genio”

L'attività di Rossini ha spaziato attraverso vari generi musicali, ma è ricordato soprattutto come uno dei grandi operisti della storia, autore di lavori famosissimi e celebrati quali Il barbiere di Siviglia, L'italiana in Algeri e Guglielmo Tell La prima parte della vita di Rossini fu come uno dei suoi celeberrimi, travolgenti crescendo (compose la prima opera all'età di quattordici anni); poi - come per iniziare una seconda esistenza - vennero il precoce ed improvviso abbandono del teatro, la depressione e il ritiro nella pace della campagna parigina di Passy, con molte pagine di musica ancora da scrivere. Rossini era un amante della buona cucina. Sin da bambino - secondo i suoi biografi - avrebbe fatto il chierichetto essenzialmente per poter bere qualche ultima goccia del vino contenuto nelle ampolline della Messa. Ma, lo si capisce facilmente, questa asserzione - pure riportata in passato - ha il sapore della leggenda che, nel tempo, si è costruita attorno ad un personaggio sicuramente dalle molte sfaccettature e ricco di ironica originalità.



Alcune delle frasi che vengono attribuite a Rossini e che, per questo aspetto, meglio lo definiscono sono: l'appetito è per lo stomaco quello che l'amore è per il cuore. Non conosco - soleva aggiungere - un lavoro migliore del mangiare; Per mangiare un tacchino dobbiamo essere almeno in due: io e il tacchino. e concludeva affermando che: Mangiare, amare, cantare e digerire sono i quattro atti di quell'opera buffa che si chiama vita e che svanisce come la schiuma di una coppa di spumante. Chi la lascia fuggire senza averne goduto è un pazzo.

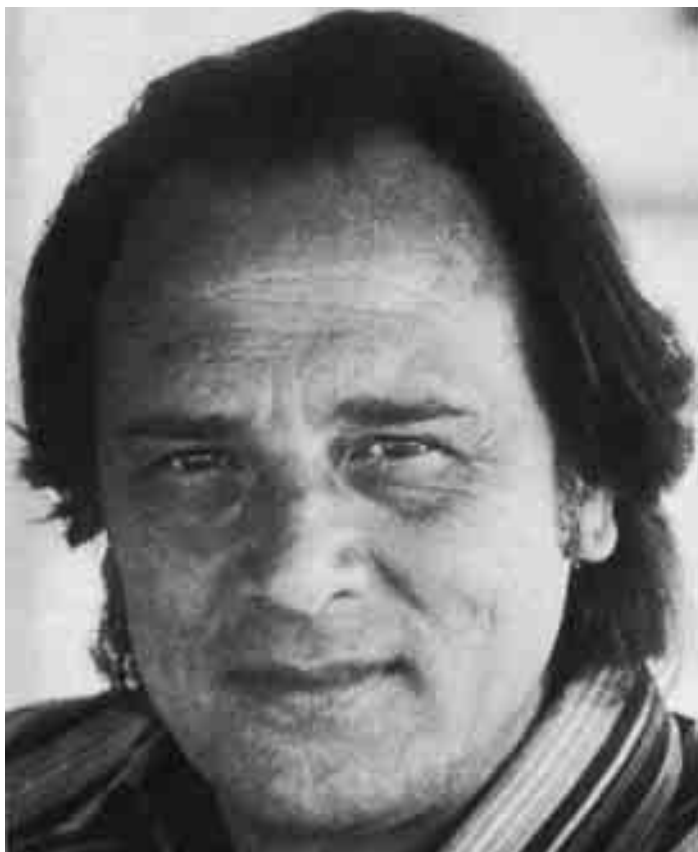
Il compositore era spesso alla ricerca di prodotti di ottima qualità che faceva giungere da diversi luoghi: da Gorgonzola l'omonimo formaggio, da Milano il panettone, ecc. Era anche grande amico di Antonin Carême, uno dei più famosi chef dell'epoca, il quale gli dedicò parecchie delle sue ricette, e Rossini, viceversa, creò arie per piano intitolate ad antipasti e dessert. Una delle ricette che Rossini amava di più era l'insalata che aveva personalmente ideato, composta da mostarda, limone, pepe, sale, olio d'oliva e tartufo.

Durante la visita di Richard Wagner nella sua villa di Passy, si narra che Rossini si alzasse dalla sedia durante la conversazione quattro o cinque volte per poi risedersi pochi minuti dopo. Alla richiesta di spiegazioni da parte di Wagner, Rossini rispose "Pardonne-moi, ma ho sul fuoco una lombata di capriolo. Dev'essere innaffiata di continuo".

Nel libro "Con sette note", di Edoardo Mottini, è scritto che un ammiratore - vedendolo così ilare e pacifico - chiese al maestro se egli non avesse mai pianto in vita sua:



"Sì", gli rispose, "una sera, in barca, sul lago di Como. Si stava per cenare e io maneggiavo uno stupendo tacchino farcito di tartufi. Quella volta ho pianto proprio di gusto: il tacchino mi è sfuggito ed è caduto nel lago!" L'affinità che unisce Rossini e Wolfgang Amadeus Mozart nell'esser stati entrambi geni precoci della composizione musicale è stata sottolineata con un'intelligente scelta del Rossini Opera Festival di Pesaro,



Pesaro ha anche dato i natali a Riz Ortolani, compositore che ha scritto oltre 200 colonne sonore tra le quali una lunga serie di western. Autore della colonna sonora per il film *Mondo cane*, la cui canzone dei titoli di testa (*More*) fu candidata all'Oscar come canzone originale. Un'altra sua composizione famosa è quella dei titoli per il film *O' Cangaceiro* del 1970. Tra le sue colonne sonore più note: *Il sorpasso* del 1962, *Danza macabra* del 1964, *Africa addio* del 1966, *I giorni dell'ira* del 1967, *Addio zio Tom* del 1971, *Fratello sole, sorella luna* del 1972, *Sette orchidee macchiate di rosso* del 1972, *Non si sevizia un paperino* del 1972, *Io ho paura* del 1977 e *Cannibal*

Musicultura al Festival Off

Dopo il successo dell'edizione 2012, con la Notte dell'Opera e il neonato Festival Off, prosegue il nuovo percorso dello Sferisterio di Macerata che punta sulle nuove produzioni e sulla ricerca di nuovi format.

Il programma è composto da appuntamenti che celebrano tre importanti anniversari del 2013 - il bicentenario della nascita di Giuseppe Verdi e di Wilhelm Richard Wagner e il centenario di Benjamin Britten - all'insegna dell'abbattimento di ogni muro e dell'azzeramento delle divisioni.

“Muri e Divisioni”: parte da qui la quarantanovesima stagione lirica del Macerata Opera Festival con la direzione artistica di Francesco Micheli. Quattro i titoli che compongono il cartellone e che arricchiscono il patrimonio artistico del Festival. Il Festival Off, come dimostra il trionfo del 2012, è l'occasione per far dialogare le varie forme d'arte sotto l'egida di “mamma opera”. A queste progettualità si affianca quella dedicata alle grandi voci nate in terra maceratese. Il 2013 celebra Beniamino Gigli, tenore ed attore di Recanati famoso a livello internazionale, che ha saputo portare la romanza lirica nel mondo della musica popolare. Nel 2014 l'omaggio sarà ad Anita Cerquetti, soprano di Montecosaro, a consacrare l'edizione intitolata “L'Opera è donna”, mentre il 2015 verrà riservato al grande bass-baritono di Civitanova Marche Sesto Bruscartini.

A sancire lo stretto rapporto tra il Macerata Opera Festival e gli amanti della lirica, all'inizio del 2013 si è costituito il gruppo degli “Amici dello Sferisterio”, volto alla promozione e alla diffusione dell'identità e della tradizione dell'Arena maceratese. Seguiranno presto le comunicazioni sulle modalità di adesione e sulle attività annuali.



Musicultura è un festival musicale, nato nel 1990 come Premio città di Recanati, che ha cambiato la denominazione attuale nel 2005 quando si trasferisce allo Sferisterio di Macerata.

Il festival è dedicato alle nuove promesse fra i cantautori della musica popolare e d'autore contemporanea. Dal 1996 è affiancato da “Lunaria” manifestazione dove coppie di ospiti (uno musicale e l'altro del cinema/teatro/TV) si confrontano, discutono e intrattengono il pubblico.

Il binomio musica e vino si propone alla 24^a edizione di Musicultura, il festival dedicato alla canzone italiana d'autore, che fin dalla nascita, nel 1990, vanta padrini eccellenti: da Vasco Rossi a Claudio Baglioni, da Edoardo Bennato a Gino Paoli, da Antonello Venditti a Roberto Vecchioni. Senza dimenticare Lucio Dalla, Fabrizio De André ed Enzo Jannacci,

Per il vicepresidente di Musicultura, Ezio Nannipieri : “L'idea avuta lo scorso anno di abbinare 16 canzoni doc targate Musicultura a 16 denominazioni tutelate dell'IMT si è mostrata non solo originale ma vincente, tanto è che ci ritroviamo oggi a rinnovarla e a consolidarla con i finalisti di Musicultura 2013. Sedici canzoni con un'anima diventano così ambasciatrici di altrettante denominazioni di qualità marchigiane e insieme vanno incontro al pubblico. Siamo fiduciosi sapranno farsi apprezzare”. “Musicultura è un'esperienza straordinaria, - ha detto il presidente del Consiglio Legislativo della Regione Marche, Vittoriano Solazzi - per la sua capacità di fornire un palcoscenico importante ai giovani cantautori: il successo della manifestazione negli anni testimonia la bontà dell'iniziativa. Inoltre coniugare le eccellenze vitivinicole marchigiane con le canzoni d'autore è stata una scelta intelligente, ben vengano iniziative come questa che mettano insieme proposte di qualità”.

Per il direttore dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini, Alberto Mazzoni: “Insieme alla Regione stiamo promuovendo le Marche a 360 gradi, dai vini alla loro terra, alla musica e alla cultura. Ma l'abbinamento delle denominazioni a Musicultura ha anche un altro obiettivo: quello di educare i giovani al bere consapevole e alla cultura del vino, insegnando loro ad apprezzare le peculiarità di ogni denominazione”.

la rassegna ha presentato a Vinaly 16 i finalisti abbinati alle 16 Doc e Docg tutelate dall'Istituto Marchigiano Tutela Vini, in vista della finalissima in programma all'Arena Sferisterio di Macerata i prossimi 21, 22 e 23 giugno.

Questi gli abbinamenti:

1. ALESSIO ARENA - LACRIMA DI MORRO D'ALBA D.O.C.
2. ALFREDO MARASTI - SERRAPETRONA D.O.C.
3. ALICE CLARINI - VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI D.O.C.
4. CASSANDRA RAFFAELI - VERDICCHIO DI MATELICA D.O.C.
5. DUCA DOMBRA - COLLI PESARESI D.O.C.
6. FLEXUS - COLLI MACERATESI D.O.C.
7. GABRIELE DORME POCO - ROSSO CONERO D.O.C.
8. ILARIA PASTORE - VERDICCHIO DI MATELICA RISERVA D.O.C.G.
9. OS ARGONAUTAS - PERGOLA D.O.C.
10. ROBERTA GIALLO - CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA D.O.C.G.
11. L'ARCANO PATAVINO - I TERRENI DI SAN SEVERINO D.O.C.
12. MARGHERITA VICARIO - BIANCHELLO DEL METAURO D.O.C.
13. MASSIRONI PIANOFORTI - CONERO D.O.C.G. RISERVA
14. MUTANTE - SAN GINESIO D.O.C.
15. SIMONE CICONI - ESINO D.O.C.
16. WISTON MCNAMARA - VERNACCIA DI SERRAPETRONA D.O.C.G.

Un palcoscenico internazionale dal 19 al 22 maggio a Fiera Milano

Dare un palcoscenico internazionale alla produzione agroalimentare italiana. È in vista di questo obiettivo che Expo Milano 2015 si avvicina all'esperienza di TUTTOFOOD, collaborando alla manifestazione che dal 19 al 22 maggio animerà Fiera Milano. Alimentazione sana e ricchezza enogastronomica sono, infatti, il miglior biglietto da visita con cui l'Italia si presenta al mondo, l'eccellenza che l'Esposizione Universale del 2015 intende valorizzare.

L'edizione 2013 di TUTTOFOOD contribuirà a sviluppare il tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita", mettendo in campo una serie di iniziative di rilievo. Prima tra tutte l'organizzazione, insieme al World Food Programme (agenzia delle Nazioni Unite che si occupa di assistenza alimentare), e con la collaborazione di Expo 2015 S.p.A., del convegno inaugurale "Alimentare il futuro" (domenica 19 maggio, ore 10.30 – Sala Sagittarius), cui interverranno il Presidente di Fiera Milano Michele Perini e il Commissario Unico di Expo 2015 Giuseppe Sala.

Le occasioni che l'Esposizione Universale apre alle aziende attive nel settore Food saranno al centro della tavola rotonda "Expo Milano 2015. Motore di sviluppo e di opportunità per le imprese" (20 maggio, ore 14.30 – Sala Aries); mentre "Tracciabilità e sicurezza alimentare" (20 maggio, ore 16.00 – Sala Aries) e "Il fenomeno Biologico" (21 maggio, ore 10.00 – Laboratorio Bio-Spazio Eventi) saranno le questioni affrontate nel corso di due seminari.

All'interno dell'area espositiva Expo Milano 2015 avrà uno spazio dedicato in cui illustrerà, con laboratori ed esibizioni, i risultati raggiunti finora e le prossime tappe del percorso che porterà all'apertura il 1° maggio 2015.



Grazie agli appuntamenti di TUTTOFOOD, l'Esposizione Universale di Milano entrerà in contatto con una platea internazionale di operatori del settore agroalimentare. Si tratta di interlocutori strategici, di grande importanza. L'intenzione, infatti, è costruire una fitta rete di relazioni in grado di assicurare la massima operatività nei sei mesi dell'evento e capace di essere volano di crescita per il comparto, fornendo uno stimolo per trovare soluzioni pratiche all'esigenza di garantire a tutti il diritto a un'alimentazione sana e sicura.

Brillat Savarin



*TuttoFOOD in vista di
EXPO2015*



gerenza e SOMMARIO

Nuova Enofice
N° 2 .13 | Mar.Apr 2013

n. 2 – anno III°
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

hanno collaborato:
Giovanni Staccotti
Tommaso Sussarello



Vinitaly



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
www.confraternite24.com

pubblicità:
Mario Santagiuliana tel 0444 831 041
email santasuper@inwind.it

Tommaso Sussarello tel. 329 7950 660
email tommaso.sussarello@gmail.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 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



lo scaffale del
GUSTO
delle Confraternite

Per proporre vini o prodotti di qualità da segnalare su questa pagina è necessario inviare una mail a:

confraternite.enogastronomiche@gmail.com

Questa volta il gusto del Biologico

IL MIRTO

Il mirto è un antichissimo arbusto sempre verde che cresce nella zona temperata nel bacino del Mediterraneo, noto sin dall'antichità per le sue doti curative e come spezia in cucina.

Un eccellente metodo per assumerne le qualità curative è attraverso l'infusione idroalcolica, nacque così l'antenato del liquore di mirto.

Il mirto, sulle sponde del mediterraneo, viene inoltre usato frequentemente come spezia in cucina per insaporire carni al forno, cacciagione, patate. In Sardegna, in particolare per impreziosire l'arrosto del "maialino sardo".



L'Azienda Biomirto

Esposta ai forti venti di Maestrale, su un costone che guarda al borgo medioevale di Castelsardo, l'azienda Biomirto è leader nella produzione di derivati BIO di questa splendida bacca:

Tutte le produzioni sono da sola bacca, senza foglie, in modo da estrarre solo i migliori oli ed essenze aromatiche di mirto

Liquore

Mirto Bio a bassa gradazione (24°)

Bacca in polvere

Mirto e pepe nero

Mirto e peperoncino

Salamoia al mirto all'uso mare

Salamoia al mirto all'uso carni

Mirto e timo

Olio aromatizzato

Olio e mirto

Olio , mirto e peperoncino

BioMirto

Località la Ventola 257

07031 Castelsardo (SS)

tel. 329 5814 293


aforismi

A TAVOLA



*A tavola perdonerei chiunque,
anche i miei parenti.*

(Oscar Wilde, Dublino 1854 - Parigi 1900)

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

Lassù 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

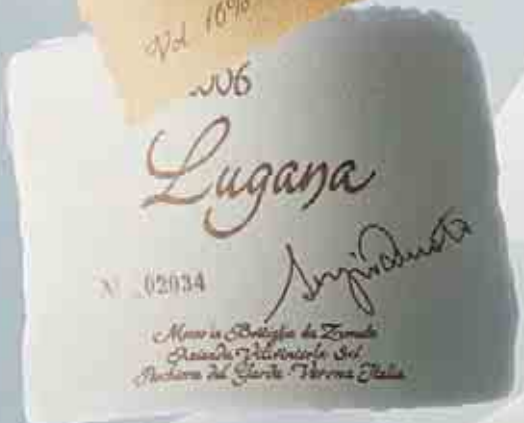
DAL 1895

*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 - info@redoro.it





ZENATO

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