

# ENOFICE

nuova

COLORE

n. 3 – 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

I vigneti di  
Carlo Porta

MILANO

ROMA

la cucina capitolina  
dalla campagna all'Urbe

Ulisse

Del Circeo  
e delle Sirene



Trastevere ROMA

**CALENDARIO MANIFESTAZIONI  
ANNO 2013**

**MESE DI SETTEMBRE**

- GIOVEDÌ 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 – 26ª 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.

**CALENDARIO MANIFESTAZIONI  
ANNO 2014**

**MESE DI FEBBRAIO**

- DOMENICA 16 – Accademia della Fricia – Santuario di Crea (AL) – Capitolo – Incontro convivio con le Confraternite FICE  
DOMENICA 23 – ASSEMBLEA ORDINARIA F.I.C.E.

**MESE DI OTTOBRE**

- VENERDÌ 03 TERRACINA (LT)  
SABATO 04 ORGANIZZAZIONE CIRCOLO PETRONIO  
DOMENICA 05 - XXX° RADUNO NAZIONALE FICE – 40° ANNIVERSARIO DI FONDAZIONE



## *editoriale*



Iniziamo con questo numero un percorso di “avvicinamento” alla meta del prossimo Raduno Nazionale FICE. Parliamo di Lazio e particolarmente della gastronomia della Capitale, Roma, mentre Gianni Staccotti ci conduce all’inseguimento di Ulisse in terra di Circe.

Ci fa piacere segnalare l’ingresso di nuove Confraternite in Federazione. Anche questi sodalizi hanno scelto di ritrovarsi nella nostra Casa e nei valori di amicizia e solidarietà che essa promuove con tante belle manifestazioni in giro per la Penisola.

Rammentiamo sempre che sia Staccotti che Sussarello sono sempre a disposizione attraverso loro ricerche, verso le Confraternite che vogliono veder pubblicato il loro territorio.

Per ultimo vogliamo augurare a tutti buone vacanze per un’estate iniziata un poco in ritardo ma che in questi giorni di calura fa invidiare coloro che trascorreranno le ferie al mare!

*affermare valori  
e finalità delle  
Confraternite*

Mario Santagiuliana



# Attività dei circoli

**Bagnaia (VT)**

## **Club Enogastronomico Viterbese**

Il Club Enogastronomico Viterbese, sempre attento agli avvenimenti storici della nostra Nazione ed in particolare agli Uomini che hanno contribuito a farla grande, il tutto ovviamente con un risvolto enogastronomico, ha dedicato la conviviale di Aprile al 150° anniversario della nascita di Gabriele D'Annunzio. Sabato 20 aprile presso la saletta superiore del ristorante Il Borgo a Bagnaia la prof.ssa Maria Teresa Ubertini, prima della conviviale, ha tratteggiato la vita e il pensiero del grande poeta nei suoi innumerevoli risvolti artistici, storici e militari aggiungendo inoltre la parte enogastronomica dovendo a Lui la nascita del famoso dolce "Parozzo" e del liquore "Aurum". Una serata dunque culturale e culinaria con la proposizione di originali ricette pescaresi grazie alla bravura e disponibilità della brigata di cucina de Il Borgo.

La conviviale del mese di Maggio è stata dedicata ad un prodotto dell'eccellenza della gastronomia nazionale e che ha soddisfatto tante merende: la mortadella. Un insaccato che fonti storiche fanno risalire al I secolo d.C. e che dopo un periodo di oscurantismo rinasce nel Medioevo fondendo il suo nome con la città di origine, Bologna. Durante il suo percorso gastronomico la mortadella fu oggetto nel 1661 del primo decreto, emesso dal cardinal Farnese, nel quale si stabiliva che la produzione doveva esser fatta solo con carni di suino, stabilendo il primo regolamento contro le sofisticazioni.

Sabato 15 giugno si è tenuta la conviviale del mese che è stata dedicata alla carne chianina. Ospiti della Tenuta di Santa Lucia, un bellissimo agriturismo che produce questo tipo di carne, con uno spartito di tutto riguardo.



**Puegnago del Garda (BS)**

## **Confraternita del Gropello**

Si è conclusa domenica 21 aprile la Festa di Primavera promossa ed organizzata dalla Confraternita del Gropello. Nell'occasione il Presidente Paolo Franco Pancera ha salutato i giornalisti presenti in sala e presentato il libro del socio Dott. Avvantaggiati sulla Moneta Unica. Nell'intervento ha dato notizia della partecipazione del sodalizio all'inaugurazione della nuova sede del Consorzio Garda Classico presso Palazzo Galnica a Puegnago del Garda. La giornata è stata dedicata a Bruno Tedeschi socio e poeta scomparso da alcuni anni, a tal fine l'attore bresciano Sergio Isonni si è esibito in alcune letture di simpatiche e dotte odi al vino.



Si è svolta venerdì 14 giugno al Grand Hotel di Gardone Riviera la festa dell'Estate, promossa e organizzata dalla Confraternita del Gropello. Il Sodalizio ha proposto una degustazione di chiacchiette della Az. Agr. la Basia oltre al Gropello vincitore del palio dell'anno 2012 dell'Azienda le Gaine. Anche in questa occasione la Confraternita del Gropello ha voluto adempiere a quanto stabilito dal proprio statuto e quindi oltre alla promozione delle eccellenze prodotte sul territorio ha consegnato un riconoscimento all'impegno profuso in ambito sportivo ad un Atleta bresciano. Il Direttivo presieduto da Paolo Pancera ha voluto porre l'attenzione su una disciplina sportiva in Italia poco conosciuta, l'hokey su prato e a tal proposito, nell'ambito della serata si è voluto valorizzare i risultati ottenuti a livello internazionale da Daniela Possali atleta della Nazionale Italiana vincitrice, fra l'altro, del premio miglior atleta dell'anno.



Verona

## FICE

Nuove Confraternite che aderiscono alla FICE

- "**Confraternita dei Cjarsons**"

di Forni Avoltri (UD)

Presidente Tulio Ceconi

- "**Confraternita dei Nobilissimi Cavalieri del Montenetto**"

di Capriano del Colle (BS).

Presidente Pietro Podestà

- "**Confraternita della Sopressa**"

di Romano d'Ezzelino (VI).

Presidente Leonida BUSSOLARO

- "**Confraternita Cavalieri della Birra Monastica**"

di Garlasco (PV).

Presidente Mario PIZZICHINI

- **RELAX ELITE CLUB**

di Pontedera (PI).

Presidente Fernando PINELLI

a tutti gli Auguri di una lunga e prosperosa attività.

Cameri (NO)

## Confraternita del Gorgonzola

Domenica 21 aprile si è tenuto il 13° Convivio annuale della Confraternita del Gorgonzola di Cameri. Lo sforzo della Confraternita è quello di intrattenere gli amici che sempre accorrono numerosi con i prodotti del nostro territorio e anche quest'anno crediamo di essere riusciti nell'intento. La visita alle Cantine dei F.lli Ioppa è stata molto apprezzata e ha permesso a tutti gli interventi di degustare i vini tipici del nostro territorio. Dopo la colazione e la visita ci siamo spostati presso il Ristorante Farese che già da anni ci ospita egregiamente e che ogni anno riconferma le nostre aspettative di gusto e di accoglienza. I saluti di rito da parte del Gran Casaro Sergio Passera hanno aperto la cerimonia e numerosissimi sono stati i confratelli che da tutto il nord Italia sono accorsi al richiamo del Gorgonzola e ben 36 le Confraternite che, chiamate dal cerimoniere Marco Porzio, hanno partecipato allo scambio dei doni. Prima del pranzo la consueta "cerimonia di intronizzazione" ha visto protagonisti due nuovi casari (Nicola Colombo e Pierluigi Gamalero) che sono così diventati confratelli insieme a Sara Portigliotti, titolare del ristorante che da anni ci ospita, che è stata nominata Casaro onorario. Oltre 30 le Confraternite Partecipanti Convivio 2013



## Rocca Bentivoglio - Bazzano (BO)

### Compagnia dell'Arte dei Brentatori

Il Capitolo di Primavera della Compagnia dell'Arte dei Brentatori si è svolto in terra veneta e precisamente tra Gambellara, Sandrigo e Vicenza. Una cinquantina tra Brentatori e amici sono arrivati a Gambellara, luogo della loro prima tappa, di prima mattina, nella sede centrale della Casa Vitivinicola. Si è iniziato la conoscenza della CASA VINICOLA ZONIN partendo dalla visita del museo, un percorso storico di grande interesse, che si è snodato tra le tappe di sviluppo dell'azienda e alcuni originali pezzi museali legati al mondo del vino. Poi l'intera comitiva si è diretta verso la tappa successiva, il Ristorante PALMERINO di Sandrigo, indiscusso e famoso tempio del Bacalà. Antonio Chemello è il patron del famoso locale e Presidente del Gruppo Ristoratori del Bacalà alla Vicentina. Il Maestro della Compagnia dell'Arte dei Brentatori, Vittorio Capatti ha consegnato in segno di amicizia, dei doni ai rappresentanti della confraternita, che hanno ricambiato con i loro doni. Lasciato Palmerino la comitiva si è diretta nel centro di Vicenza, dove accompagnati da una guida molto esperta, ha potuto visitare la pregevolissima architettura del centro cittadino.



## Novara

### Confraternita del Vino, Riso e Gorgonzola

Sabato 4 maggio a Ghemme (NO) si è svolto il 13° capitolo della Confraternita del Vino, Riso e Gorgonzola di Novara di cui è Gran Maestro Ugo Guida. Ritrovo presso il Castello di Ghemme per il classico Buffet di Benvenuto. Successivamente tutte le Confraternite partecipanti sono state ricevute presso il Palazzo Municipale dal Vice Sindaco. In questa Sede dopo i rituali saluti si è provveduto alla chiamata delle Confraternite ed allo scambio dei doni.



## Bigolino di Valdobbiadene (TV)

### Tavola Veneta - Associazione Culturale Regionale

Numeroso, felice, fortunato incontro enogastronomico a Venezia nel giorno del Patrono, S. Marco, il 25 Aprile. Organizzato da Maria Antonietta Vendramini Favero che, dal giorno della fondazione, cioè da 23 anni, con l'aiuto importante del Consiglio è alla guida dell'Associazione che Lei ha creato "Tavola Veneta" il cui lodevole proposito è quello di trattenere, conservare, ricordare, trasmettere alle generazioni di figli e nipoti la tradizione culturale che è legata alle abitudini alimentari, ai modi e alle esperienze del passato i cui legami sono preziosi per confermare l'identità della gente VENETA cui apparteniamo. La nostra Presidente dopo tanti anni di impegno ha, miracolosamente,, aumentato ancor più l'energia per i progetti dell'Associazione e, in questo appuntamento ha coinvolto otto Cavalieri in rappresentanza di quattro Confraternite da Bruxelles.



## Vercelli

### Cuj Dal Lundas

Terza primavera della Confraternita "Cuj dal Lündass". Ritrovo al centro studi sulla coltivazione del riso (CRA-RIS). Tante le confraternite intervenute da Liguria, Lombardia Piemonte. La Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa era presente con Antonio Patrone e signora e Livio Bramardi e signora. Presente anche la Associazione Culturale "Asmangia". A metà mattina il Dr. Gian Piero Valè ha svelato tutto sul riso accompagnando i presenti in una visita sul campo. Il nostro Gran Maestro Luigi Paleari nella veste di Vicepresidente F.I.C.E. e la Presidentessa di Cuj dal Lundas, Vanina Demaria, hanno portato i saluti che si sono conclusi con un aperitivo.



**Soave (VR)**

## **Antica castellania di Suavia**



Le Nobili Castellane e i Generosi Spadarini si sono ritrovati quest'anno per la 42° cerimonia di intronizzazione non tra le torri merlate del Castello Scaligero ma nell'antico Palazzo del Capitano sede municipale di Soave, gentilmente messa a disposizione dal Sindaco prof. Lino Gambaretto. Il tempo inclemente ci ha tenuti in centro storico, dove le Confraternite ospiti, autorità e neo eletti hanno potuto conoscere così un nuovo angolo di Soave. Sbandieratori, trombe e tamburini sono stati di cornice, creando un'atmosfera medioevale e spensierata e vivacizzando il nostro grande vino Soave.

**Puegnago (BS)**

## **Ordine dei Castellani del Chiaretto**



Nella cornice del Ristorante "Bella" di Portese di Sanfelice del Benaco sul Lago di Garda si è svolto il 17 Maggio u.s. l'incontro dell'Ordine che per l'occasione festeggiava il suo XXXV° anno di fondazione. Annunciato il nuovo Consiglio formato dal suo Gran Maestro Fondatore Ennio Comm. Avigo, dal suo Presidente Personi Mauro e dai Consiglieri Bertoni Renato, Orlandi Federico, Pennati Roberto e Giacomuzzi Giancarlo quale Segretario, si è dato corso alla presentazione del "Chiaretto" vincitore del Palio dell'Ordine, quest'anno prodotto dalla Cantina "Monteacuto" del Sign. Leali Antonio, in quel territorio di Puegnago del Garda. E' pure stato ricordato il territorio denominato Valtenesi che raggruppa pochi Comuni nei quali si produce il Chiaretto, un vino che ha una storia piuttosto recente, ma che si presenta ormai come un prodotto perfetto. Un misto di uve di Gropello, Barbera, Sangiovese e Marzemino per la denominazione Chiaretto Garda Classico, ma con una prevalenza non meno del 50% di Gropello per la denominazione Chiaretto Valtenesi.

**Verona**

## **FICE**



### **RINNOVO CARICHE SOCIALI**

*Hanno comunicato il rinnovo delle Cariche Sociali:*

#### **CONFRATERNITA DELLA TRIPA:**

Gran Priore Reggente Piero Lanza; Primo Gran Priore, Renato Bauducco - Priore Referendario, Renato Tomassetti - Priore Cantiniere, Claudio Montanaro - Gran Credenziere, Antonio Cavalleri - Gran Siniscalco, Livio Poggio.

#### **ACCADEMIA ARTUSIANA:**

Presidente Maurizio Artusi.

#### **CIRCOLO ENOLOGICO "COLLI BERICI":**

Presidente, Mario Santagiuliana - Vice Presidente, Silvia Volpato - Tesoriere, Filippo Dai - Consiglieri: Matteo Bellin, Giulio Nicolin, Andra Sartori e Maurizio Zapon.

### **XXXIII° RADUNO NAZIONALE FICE**

Il Presidente del Circolo Petronio Enzo Grossi, di Terracina (Latina), ha ricevuto il testimone a Martina Franca per l'organizzazione del 33° Raduno Nazionale della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici. Contestualmente verrà festeggiato anche il 40° anniversario di Fondazione della Federazione. L'incontro sarà aperto a tutte le Confraternite Italiane e del Mondo che condividono la passione dell'Enogastronomia e della convivialità nel nome dell'umiltà, sincerità e amicizia.

## MARTINA FRANCA XXXII° RADUNO NAZIONALE F.I.C.E.



Un'intera città si è attivata per accogliere le Confraternite partecipanti al 32° Raduno Nazionale. Da venerdì 31 maggio giorno del nostro arrivo a domenica 2 giugno hanno funzionato: Stand delle eccellenze enogastronomiche del territorio con degustazione prodotti (il pane, i taralli, il Capocollo, i salumi dell'antica norcineria martinese, l'Olio, i latticini e i formaggi della valle d'Itria ecc. ecc.), Famosi Chef, inoltre, hanno preparato in diretta ricette rielaborate della tradizione martinese, il tutto allietato da spettacoli con musiche popolari, UNA FESTA NELLA NOSTRA FESTA. Come da programma preparato dalle Confraternite del Capocollo e degli Antichi Sapori "Arte e Scienza" di Martina Franca ci siamo ritrovati puntuali alle 17,00 presso il Park Hotel San Michele per l'accoglienza e per il saluto degli organizzatori con un Cocktail di benvenuto. A seguire il trasferimento al Palazzo Ducale del Duca Petracone ove, dopo la visita alle sale private, c'è stato l'incontro con le Autorità di Martina Franca con lo scambio dei saluti e la chiamata delle Confraternite. Le Confraternite che hanno risposto all'appello: La Federazione Italiana con il Presidente Mario Santagiuliana, il Vice Presidente Luigi Paleari, i Consiglieri: Sergio Passera, Marco Porzio, Ugo Guida, Arnaldo Sempredon, l'Accademia degli Antichi Sapori "Arte e Scienza" di Martina Franca, l'Accademia Italiana della Cucina "Prof. Cesare Orlandini" di Ascoli Piceno, il Circolo Petronio di Terracina (LT), il Club Enogastronomico Viterbese di Bagnai (VT), il Circolo Enologico Leonico "Colli Berici" di Lonigo (VI), la Confraternita dei Cenocolari dell'Antica Contea di Ragusa Ibla, la Confraternita del Capocollo di Martina Franca (TA), la Confraternita del Gorgonzola di Cameri (NO), la Confraternita del Pampascione Salentino di Alezio (LE), la Confraternita del Salam d'Ia Duja e del Fidighin Novaresi di Novara, la Confraternita del Vino, Riso e Gorgonzola di Novara, la Confraternita della Nocciola "Tonda Gentile" di Langa di Cortemilia (CN), la Confraternita dello Spiedo Tradizionale Bresciano, la Confraternita Enogastronomica Bresciana della Grappa, Vini e Antichi Sapori di Brescia, Cuj dal Lundass (quelli del lunedì) di Vercelli; il Magistero dei Brusciotti da Busti Grandi di Busto Arsizio, la Nobile Accademia del Prezzemolo di Milano, l'Ordine Obertengo del Raviolo e del Gavi di Gavi (AL), il Sovrano e Mobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto di

Sant'Ambrogio di Valpolicella, la Tavola Veneta "Associazione Culturale Regionale" di Bagolino di Valdobbiadene (TV), la Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina di Sandrigo (VI). Hanno partecipato e condiviso la nostra festa due Confraternite estere: in rappresentanza dell'Estonia la Confraternita di Veinimaailm con la sua Presidente Mrs Tea Lajal ed in rappresentanza del Portogallo l'Accademia Madeirense Das Carnes/Contraria Gastronomica da Madeira con il Suo Presidente Gregorio Freitas. Al termine presso il Ristorante del Park Hotel San Michele una ricca cena a base di Pesce che ci ha ricaricati dell'energia spese per il lungo viaggio. Sabato 1 giugno ristorati da un buon sonno e rifocillati da una ricca colazione trasferimento in pullman presso la splendida Masseria Galeone, "Scuola di Equitazione del Corpo Forestale dello Stato", una vastissima riserva naturale dove vengono allevati allo stato brado i famosi cavalli marsicani. Gli Agenti della Forestale ci hanno accolto e coccolati per mezza giornata facendoci conoscere le loro attività di addestramento dei cavalli e facendoci visitare su una carrozza trainata da tre meravigliosi cavalli una parte della riserva. Interessantissime anche le costruzioni, dai fabbricati ai muretti tutti eseguiti a secco. La visita non poteva avere conclusione migliore che con un pranzo che è stato una carrellata delle migliori tipicità della valle d'Itria. Stanchi ma non domi al termine del pranzo trasferimento, sempre in pullman, a Mandria per visitare le "Cantine San Marzano" e degustare i due vini dell'eccellenza pugliese, il Primitivo e il Negro Amaro. Al termine rientro a Martina Franca per un momento di libertà per degustare in piazza il Capocollo, i latticini ed altre specialità gastronomiche. La giornata si è conclusa con la Cena di Gala con uno spartito tutto a base di pesce: Antipasto, tonno rosso affumicato con ciliegino e aceto balsamico di mele murgina; Primo piatto, Cavatelli alla Tarantina; Secondi piatti, Code di gamberi e filetto di pesce Sapietro in pastella, Fagottino di pesce spada, Salmone in sfoglia, Moscardini in pignata, Pepata di cozze, Gamberetti e julienne di zucchine in olio bollente, Filetto di pesce pregiato con patate al vapore. Buffet di dessert, frutta, dolci e gelato a volontà; il tutto accompagnato dal Bianco Martina D.O.C. . Naturalmente non potevano mancare il caffè, i liquori e tanta musica. Domenica 2 giugno, Festa Nazionale, alle ore 9,30 partenza dall'Hotel San Michele in sfilata, tutti paludati, e, dopo aver raggiunto la piazza XX settembre, ingresso solenne nella Parrocchiale di San Antonio dove si è celebrata la Santa Messa. Il celebrante all'omelia ha parlato con entusiasmo delle nostre Confraternite e dell'importante ruolo che hanno nella società e quanto siano amate dal Signore quando svolgono con amore i principi dell'amicizia e della confraternità. Dopo la Santa Messa visita guidata alla Città di Martina Franca che si è conclusa con un aperitivo a Buffet offerto dall'Amministrazione Comunale, naturalmente tutti prodotti tipici locali che sono stati presentati dal Presidente del Consorzio di Tutela del Capocollo Angelo Costantini. Un grazie a Ruggiero Ruggieri, Presidente dell'Accademia degli Antichi Sapori "Arte e Scienza", a Filomeno Palazzo, Presidente della Confraternita del Capocollo e a tutti i loro Confratelli che si sono impegnati per il successo del raduno e che ci hanno fatto trascorrere tre giorni in serenità, amicizia e convivialità.



## LUTTI

### **Carlo Schiavini**

Partecipiamo al dolore della Famiglia Schiavini per la perdita dell'amatissimo Carlo. Carlo Schiavini oltre ad essere un nostro Confratello è stato Socio Fondatore della Nobile Accademia del Prezzemolo di Milano.

### **Antonio Primiceri**



Antonio Primiceri, originario delle Puglie, giunse a Milano con i vini meridionali cantati da Giorgio Gaber nel suo indimenticabile "Trani a gogò": un bozzetto della Milano degli anni '60 e delle sue osterie scuole di vita come i bistrot che Antonio aveva magistralmente riprodotto in via Canonica, con il Pupurry, nella casa di ringhiera con la Tòpia ( vigneto in italiano) che produceva il suo vino in una suggestiva analogia con Montmartre. Una scuola di vita conviviale guidata da Vincenzo Buonassisi, di origini pugliesi anche lui, che aveva chiamato Primiceri nel Club della Mela d'oro che riuniva i migliori ristoranti italiani di New York.

Una lunga carriera in difesa del buon mangiare italiano nella sua semplicità che si esprime anche e soprattutto nella pizza alla quale il "nostro" ha riservato una grande attenzione fondando APES che, nel suo iniziale sviluppo recitava Associazione Pizzaioli e Sostenitori per coinvolgere i cultori del convivio riuniti nei sodalizi bacchici.

Addio, Antonio, ci hai lasciati senza clamori ai quali eri allergico, timido e riservato come la figura di Peynet: innamorato della tavola intesa come punto d'incontro e di scambio si esperienze di contatti umani, di quell'umanità che trovava in te la sua espressione indimenticabile.



### **Carlo Re**



non sono nuvole quelle che si stagliano nel cielo : sono le berrette bianche di Carlo Re, quelle berrette che lui, re di nome e di fatto, ha guidato lungo il cammino, non privo di insidie, che ha voluto e saputo superare con la sua calma esposta con la sua inconfondibile voce di tono alto e chiaro.

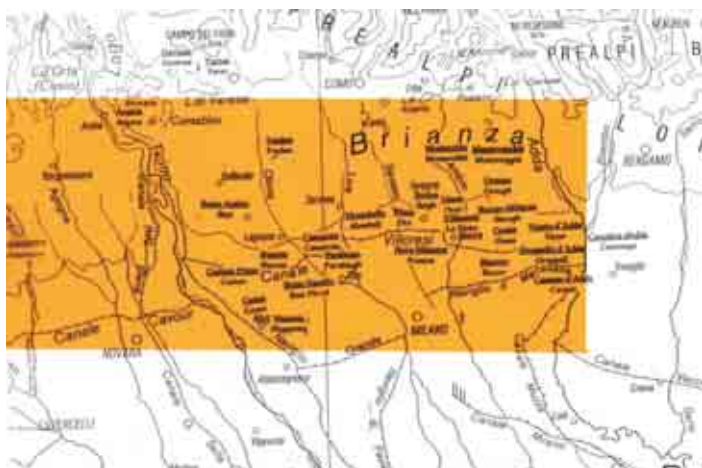
Ciao Carlo, vecchio compagno di tante battaglie combattute e vinte per fornire correttamente le tavole intese come punto d'incontro e di scambio di esperienze di contatti umani; tavole dove il gusto non è semplicemente il senso che ci consente di distinguere i sapori ma anche una scelta personale motivata da inclinazioni individuali nel valutare quanto ci offre la vita .



# La Baccheide

## alla scoperta del vigneto cantato dal Porta

Nato nel 1775 a Milano, Carlo Porta alleviava la noia del suo lavoro quotidiano al Monte Napoleone, componendo versi sul bancone e lasciando la penna solo per servire i reverendoni che venivano a riscuotere le loro congrue.



Il poeta si entusiasmò per Napoleone il cui avvento sembrava suggerire le più rosee speranze per il futuro dell'Italia e, in occasione delle sue nozze con Maria Luisa d'Austria, celebrate a Parigi nell'aprile del 1810, scrisse il "Brindes de Meneghin a l'ostaria. Ditiramb per el matrimoni de S.M. l'Imperator Napoleon con Maria Luisa I.R. Arziduchessa d'Austria" citando molti vigneti che allignavano nella fascia che coronava Milano sullo sfondo delle Prealpi dall'Adda al Sesia. Il componimento è uno dei rari esempi di ditirambo in milanese che si ripete qualche anno dopo (1817) con "Brindes de Meneghin a l'ostaria per l'entrada a Milan de Sova S.C. Maistaa I.R.A. Franzesch Primm in compagnia de sova miee l'Imperatriz Maria Luvisa". In entrambi i componimenti il Porta cita molte località dove si producevano buoni vini che subirono la calamità della fillossera dal periodo dal 1860 al 1870, quando sembrò che l'intero patrimonio viticolo europeo dovesse scomparire se non fosse intervenuta una tecnica di impianto radicale su ceppi americani insensibili al parassita che salvarono le viti lasciando, però, il dubbio della qualità. Infatti non possiamo stabilire esattamente se i vini attuali abbiano le medesime caratteristiche organolettiche dei vini antichi, in quanto il gusto è una sensazione effimera che rimane nella memoria sensoriale propria di ciascun individuo, che la interpreta a suo modo senza lasciare una testimonianza durevole. Permane dunque il dubbio se i nostri vini siano gli stessi con cui brindava il Meneghino portiano oppure siano cambiati tutti in modo tanto uniforme da non lasciarci alcun termine di paragone che ci consenta di esprimere un giudizio comparato e, in questo caso, i posteri non possono dare "l'ardua sentenza". Nell'edizione del 1817 dell'unico esempio di poesia ditirambica in lingua milanese, il "brindisi" era preceduto dalla nota al lettore redatta da Francesco Cherubini



Carlo Porta, figura a destra, 1809

che annotava: "crediamo bene di avvertire che sotto l'allegoria de' diversi vini de' quali è fatta parola in questo brindisi s'adombrano i più distinti fra i nostri concittadini i cui poderi primeggiano in quei luoghi ove raccolgonsi i vini medesimi " Al di là dell'occasione contingente, questo componimento vuole essere un nuovo inno a quella pace tanto desiderata e di volta in volta invocata all'uno o all'altro dominatore, con un invito alle famiglie nobili lombarde affinché partecipino attivamente al buon governo della loro Terra Il Porta disprezza i vini dell'impero austro ungarico, di Spagna e di Francia, le tre nazioni che ambivano al dominio della Lombardia che da sola pagava imposte onerose e di valore molto più alto di qualunque altra regione. Meglio dunque vini nostrani, nel senso di avere governatori lombardi a comandare in terra lombarda.



**Brindisi di Meneghino all'osteria  
per il matrimonio si S.M. l'Imperatore Napoleone  
con Maria Luisa Arciduchessa d'Austria**

1810

L'è peccaa che el Montarobbi /nol sia on mont largh milla mia;  
chè in d'on quai cantonscellin/ ghe sarav forsi cà núa.  
Ma l'è on mont tant piscinn/ che tanc voeult quell pocch penser  
de scuffiaghen on biccer/ boeugna proppi guarnall via.  
Ma che serva? la natura/ per i coss prezos e car  
l'ha tegnuu curt la misura/ giust per rendi pusse rar.  
Hn i perla, hin i diamant/ piscinitt, e hin olter tant  
gross i anguri, gross i zucch.

*E' peccato che il Montarobio non sia un monte largo mille miglia; ché in un qualche cantuccino ci sarebbe forse casa mia. Ma è un monte tanto piccolino che tante volte quel poco pensiero di tracannare un bicchiere bisogna proprio metterlo via. Ma che serve? La natura per le cose preziose e care ha tenuta corta la misura, giusto per renderle piú rare. Sono le perle, sono i diamanti piccolini, e sono invece grosse le angurie, grosse le zucche.*

El san ben Buragh, Tradaa./ Montaveggia, Oren, Maggenta,  
Canegraa, Busser, Masaa./ Pilastrell- Scioccon, Groppl,  
quanci lacrem, quanc sospir./ quanci affan, quanci dolor  
m'hin costaa quij so ei fir, / quij so toppi, quij vidor

*Lo sanno bene Burago, Tradate, Montevicchia, Oreno, Magenta, Canegrate, Bussero, Masate, Pilastrello-Cioccone, Groppello; quante lacrime, quanti sospiri, quanti affanni, quanti dolori mi sono costati quei loro filari, quei loro pergolati, quei vigneti.*



**Brindisi di Meneghino  
per l'entrata a Milano di S.M. Francesco Primo  
con l'Imperatrice Maria Luvisa**

1815

Che Toccaj, che Alicant, che Sciampagn./ che pacciugh, che mes'ciozz  
foréster!  
Vin nostran, vin di noster campagn./ma legittem, ma s'cett, ma sinzer;  
per el stomegh d'on bon Milanese/ ghe va robba del noster paes.  
Nun che paccem del bell e del bon./ ior de manz, de vedij, de cappon,  
fior de pan, de formaj, de butter./ no emm besogn de fà el cunt coj biccer,  
e per quest la gran mader natura/ la s'è tolta la santa premura  
de vojann giò de bev col boccaa/ fior de scabbi passant e salaa,  
fior de scabbi mostos e suttir/ di nost vign, di nost ronch, di nost fir.  
Vin nostran, vin nostran, torni a di./ de trincà col coeur largh e a memoria,  
chè di vin forestoe la gran boria/ per el pù la va tutta a fornì  
in d'on pod, fumm e scumma, e bott .

*Che Tocai, che Alicante, che Champagne, che intrugli, che misture forestiere! Vino nostrano; vino delle nostre campagne, ma legittimo, ma schietto, ma sincero, per lo stomaco d'un buon Milanese ci va roba del nostro paese.*

*Noi che pacchiamo del bello e del buono, fior di manzi, di vitelli, di capponi, fior di pane, di formaggio, di burro, non abbiamo bisogno di fare il conto coi bicchieri (bevuti), e per questo la gran madre natura si è presa la santa premura di vuotarci giù da bere col boccale fior di vino delicato e frizzante, fior di vino pastoso e sottile delle nostre vigne, delle nostre viti di collina, dei nostri filari. Vino nostrano, vino nostrano, torno a dire, da trincare col cuore largo e a memoria, ché dei vini forestieri la gran boria per lo piú va tut — a finire in un puff, fumo e schiuma e alto lí.*

Car vinitt del Monsciasch savorii./ che gh'avij  
giustaa el stomegh de tosa./ torné adess  
a giustaghel l'istes./ conservenn la sia vita preziosa.  
Viva, viva la nostra Patronna /Buseconna  
Tant lée come nun, /che intuitù  
de bellezza e virtù /per brio bacco le zed a nissun!

*Cari vinetti del Monzese, saporiti, che le avete aggiustato lo stomaco da ragazza, tornate adesso ad aggiustarglielo lo stesso, conservatevi la sua vita preziosa. Viva, viva la nostra Padrona, buseconna tanto lei come noi, che in quanto a bellezza e virtù, per brio bacco, non la cede a nessuno.*

Maria Ludovica (Luvisa) d'Asburgo Este nacque a Monza nel 1787, figlia di Ferdinando d'Asburgo, governatore austriaco di Milano che dovette fuggire all'arrivo di Napoleone I dopo la battaglia di Lodi del 1796. La famiglia si stabilì a Vienna dove Maria Ludovica sposò Francesco I.

# il Circeo itinerario di Ulisse



di Gianni Staccotti

Ulisse, risale la costa italiana fino al punto più settentrionale del suo viaggio all'isola di Eea che viene nominata nel libro X dell'Odissea come dimora della maga Circe e prendeva il nome da Eos, l'aurora. Che la sede di Circe fosse un'isola è ben chiaro in quanto Ulisse, salito su una roccia scorse nella sua interezza il contorno dell'isola: e il pelago tutto d'intorno la stringe e ghirlanda. Tale isola è stata identificata, fin dall'antichità (lo testimonia Strabone), con l'attuale promontorio del Circeo.

Tratta Tuttavia il Circeo non è che un promontorio e in passato era una penisola; si è ipotizzato quindi che in epoca antica dovesse essere separato dalla terra e circondato dal mare o collegato alla terra da una spiaggia. A ricordo di questa sede ipotetica esiste ancora una grotta indicata come "della Maga Circe", nonché le rovine del cosiddetto "Tempio di Circe (o di Venere)", dove fu rinvenuta una testa di una statua, attribuita alla maga. La dimora di Circe era al centro dell'isola, in un'aprica pianura e in giro si vedevano ampie strade.

La leggenda ha sin da antico tempo localizzato nel Circeo l'abitazione della maga Circe, e proprio nel mezzo dell'isola, e in "un'aprica pianura" L'eroe vede alto levarsi un fumo fra dense boscaglie e fra selve: è la dimora di Circe "maestra di filtri" e al di là del palazzo di lucida pietra abitato da Circe, si vedono tutto in giro "ampie strade" Ma il Circeo non è un'isola; è, fin dall'era terziaria, il promontorio di una penisola; e non vi si possono vedere "ampie strade". Per conciliare i dati topografici omerici con la realtà del Circeo si è notato che coloro che, come i navigatori greci antichi, osservavano il Circeo da mare non solo vedevano il sole levarsi dietro il promontorio (Circe è "figlia del sole"), ma erano portati a ritenerlo un'isola, circondato com'è

d'ogni lato da lagune e paludi e così pure potevano ritenerlo un'isola coloro che l'osservavano dalla terraferma, avuto riguardo alle paludi e al mare che lo chiudono. Ai limiti della palude sono talora veri boschi di querce e folti macchioni, che hanno, in qualche caso, straordinario rigoglio; e tra questi macchioni sarebbe stato il palazzo di Circe.

Come si può notare sia l'isola che le ampie strade lasciano dei dubbi sull'identificazione di Eea con il Circeo, tuttavia il promontorio del Circeo, visto da Gaeta o Sperlonga, può sembrare proprio un'isola.

Alcuni storici hanno ipotizzato che l'isola corrispondesse all'acropoli di Terracina o comunque in una zona vicina a Terracina. Inoltre a Terracina il tempio della dea Feronia sembra potersi identificare proprio con Circe che trasformava i suoi nemici e tutti quelli che la offendevano in animali. Pico, re dei Laurentini, il quale aveva respinto le sue offerte amorose, fu trasformato in un picchio; e quando il del mare Glauco le chiese una pozione per fare innamorare di sé Scilla, Circe si innamorò di lui e trasformò Scilla in mostro che insieme a Cariddi infestava lo stretto di Messina.

### Il mito di Circe

L'isola, coperta da fitta vegetazione, sembrava disabitata, per questo Ulisse invia in ricognizione parte del suo equipaggio, sotto la guida di Euriloco. In una vallata, gli uomini scoprono che all'esterno di un palazzo, dal quale risuona una voce melodiosa, vi sono animali feroci. Tutti gli uomini, con l'eccezione di Euriloco, entrano nel palazzo e vengono bene accolti dalla padrona, che altro non è che la maga Circe. Gli uomini vengono invitati a partecipare a un banchetto ma, non appena assaggiate le vivande, vengono trasformati in maiali, leoni, cani, a seconda del carattere di ciascuno di loro in una trasformazione zooantropica. Subito dopo, Circe li spinge verso le stalle dove li rinchiude.

Euriloco torna velocemente alla nave e racconta a Ulisse quanto accaduto. Il sovrano di Itaca decide di andare dalla maga per tentare di salvare i compagni. Dirigendosi verso il palazzo, incontra il dio Ermes, messaggero degli dèi, che gli svela il segreto per rimanere immune agli incantesimi di Circe. Se mischierà in ciò che Circe gli offre da bere un'erba magica chiamata moly, non subirà alcuna trasformazione. Ulisse raggiunge la maga, la quale gli offre da bere (come aveva fatto con i suoi compagni), ma Ulisse, avendo avuto la precauzione di mescolare il moly con la bevanda, non si trasforma in animale. Egli minaccia di uccidere Circe, la quale riconosce la propria sconfitta e ridà forma umana ai compagni di Ulisse e anche a tutti gli altri tramutati in bestie feroci.



Ulisse trascorre con Circe un anno e da lei ha un figlio, Telegono, e forse anche una figlia, chiamata Cassifone.

Un'appendice della Teogonia di Esiodo racconta che i loro figli sono due: Anzio e Latino, che regnarono sui Tirreni. Ulisse è costretto a cedere ai desideri dei suoi compagni, che vogliono tornare a casa, e chiede a Circe la strada migliore per il ritorno.

## Le sirene

Circe prevenne Ulisse del pericolo in cui sarebbe incorso solcando le acque dove le sirene, mostri alati, ammaliavano i naviganti con il loro canto facendoli naufragare sugli scogli. Ulisse ordinò ai suoi uomini di tappare le orecchie con la cera; lui stesso si fece legare a un albero della nave, vietando ai compagni di slegarlo, qualunque supplica avesse loro rivolto e le Sirene, indispettite dal proprio insuccesso, si buttarono in mare e affogarono.

Circa la loro origine e le loro ibride sembianze, le versioni sono diverse. Ovidio sostiene che un tempo esse erano donne comuni, ma chiesero agli dei il beneficio delle ali, per cercare sui mari una loro compagna rapita da Plutone. Secondo altri, erano state trasformate da Demetra, quale punizione per non essersi opposte al rapimento di sua figlia. Oppure che Afrodite le aveva private della bellezza, perché disdegnavano i piaceri d'amore. Nelle leggende successive furono considerate divinità dell'aldilà e per questo motivo sono spesso raffigurate sui sarcofagi.

Le prime sirene non sono raffigurate come metà donne e metà pesci, ma metà donne e metà uccelli.



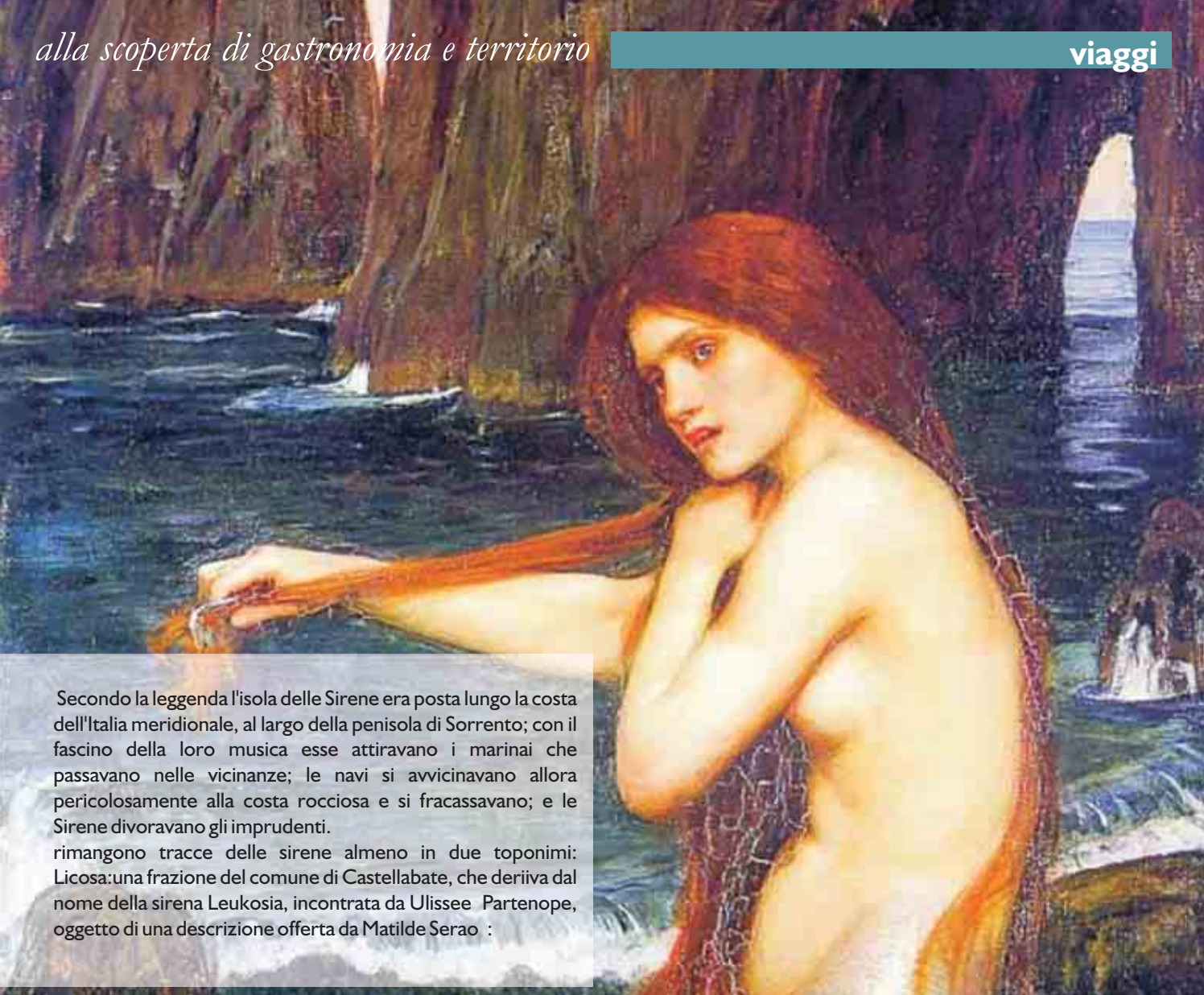
e poi nell'iconografia cristiana e medievale, mostrandosi perfino "scilla", cioè a due code, per meglio esibire la propria sessualità. In principio, le Sirene sono invece creature tra terra e cielo, i cui caratteri fondamentali sono riconducibili all'incantesimo della voce, alla femminilità perturbante ed alla collocazione ai margini della cultura logocentrica maschile. Il che è espresso dalla loro ubicazione ai margini del mondo greco, presso la costa campana, secondo la tradizione.

Le Sirene sono un'altra personificazione dei pericoli del mare, demoni marini, metà donne e metà uccelli; il loro padre era il dio-fiume Acheloo e la madre la musa Melpomene, oppure la musa Tersicore. Sono menzionate per la prima volta nell'Odissea, dove sono in numero di due; tradizioni posteriori ne nominano quattro, oppure, più spesso, tre, chiamate, nell'accezione più comune, Ligia Leucosia e Partenope, dalla quale il nome antico di Napoli. Nella tradizione sono musiciste squisite e, secondo Apollodoro, una suonava la lira, un'altra cantava, la terza teneva il flauto.



vaso greco con sirene alate

Solo più tardi, in seguito ad una umiliante sconfitta, la Sirena perderà le ali per assumere quella coda squamosa da sinuosa donna-pesce, simbolo misogino dalla assai più esplicita connotazione erotica che diverrà comune nella tarda antichità



Secondo la leggenda l'isola delle Sirene era posta lungo la costa dell'Italia meridionale, al largo della penisola di Sorrento; con il fascino della loro musica esse attiravano i marinai che passavano nelle vicinanze; le navi si avvicinavano allora pericolosamente alla costa rocciosa e si fracassavano; e le Sirene divoravano gli imprudenti.

rimangono tracce delle sirene almeno in due toponimi: Licosa: una frazione del comune di Castellabate, che deriva dal nome della sirena Leukosia, incontrata da Ulisse a Partenope, oggetto di una descrizione offerta da Matilde Serao :



« Parthenope non è morta, Parthenope non ha tomba, Ella vive, splendida giovane e bella, da cinquemila anni; corre sui poggi, sulla spiaggia. E' lei che rende la nostra città ( Napoli n.d.r.) ebbra di luce e folle di colori, è lei che fa brillare le stelle nelle notti serene (...) quando vediamo comparire un'ombra bianca allacciata ad un'altra ombra, è lei col suo amante, quando sentiamo nell'aria un suono di parole innamorate è la sua voce che le pronunzia, quando un rumore di baci indistinto, sommesso, ci fa trasalire, sono i baci suoi, quando un fruscio di abiti ci fa fremere è il suo peplo che striscia sull'arena, è lei che fa contorcere di passione, languire ed impallidire d'amore la città. Parthenope, la vergine, la donna, non muore, non muore, non ha tomba, è immortale...è l'amore. »

# CUCINA ROMANA

## DALLA CAMPAGNA ALL'URBE

di Tommaso Sussarello

La cucina romana tradizionale è fondata su ingredienti di derivazione rurale e contadina, di origine vegetale ed animale, preparati secondo ricette spesso tramandate di generazione in generazione in ambito familiare. Poiché si è sempre trattato di pietanze ricavate da una terra molto fertile e produttiva, destinate a soddisfare le esigenze energetiche dell'uomo impegnato nel lavoro nei campi e spesso consumate nell'ambito di una od al massimo due sedute alimentari quotidiane, le preparazioni della cucina romana sono idealmente associate a piatti particolarmente nutritivi, somministrati in porzioni abbondanti.

I capisaldi di questa cucina sono i primi piatti, sia asciutti sia in brodo. Questi ultimi sono preparati con della pasta con verdure o legumi (ceci, patate, broccoli, fagioli), e il cosiddetto "quinto quarto". Nei giorni di festa era molto comune l'abbacchio e la carne di capretto forniti direttamente dai pastori locali.

Roma è stata da sempre un mercato di consumo e non di produzione, ma la cucina romana ha avuto a disposizione le produzioni tipiche della regione, dall'olio ai maiali dell'Umbria (i macellai che vendevano maiale si chiamavano, infatti, norcini, e fino agli anni cinquanta il maiale non si vendeva da dopo Pasqua a novembre). Il burro nella vera cucina romana è praticamente uno sconosciuto: per ingrassare e anche per friggere si usava casomai lo strutto di maiale. Ma il condimento d'elezione è l'olio, ancora presente tra le produzioni tipiche del Lazio.





## **La cucina povera**

Il quinto quarto è quel che rimane della bestia vaccina o ovina dopo che sono state vendute ai benestanti le parti pregiate: i due quarti anteriori e i due quarti posteriori.

Si tratta, quindi, di tutto quanto è commestibile delle interiora: trippa (la parte più pregiata è l'omaso, a Roma detta anche cuffia), rognoni (i reni della bestia: vanno tenuti a bagno in acqua acidulata con limone, prima di cucinarli), cuore, fegato, milza, animelle (pancreas, timo e ghiandole salivari) e schienali, cervello e lingua. Dalla carne ovina si prende anche la coratella, l'insieme delle interiora (fegato, polmoni, cuore).

Per il maiale e la vitella, a questa lista vanno aggiunti gli zampetti.

Da che esiste Roma, la cucina delle classi meno abbienti è stata quella dei prodotti del vicino Agro, delle farinate e dei legumi. Non a caso la celebre "puls" dei romani (che per questo erano detti "pultiferi" cioè mangiatori di polenta) era una pappa di cereali e legumi che nei diversi accostamenti prendeva altri nomi e sapori.

Tra i legumi erano i ceci a farla da padrona, anche sulla tavola dei ricchi. Bagnati di olio e presentati caldi in ciotoline di coccio aprivano il pasto della sera. Poi, con i secoli, la cucina del volgo prese l'abitudine di fare della zuppa di legumi il suo piatto della vigilia, come pasta, ceci e baccalà.



## **L'abbacchio**

In tutta la fascia centrale dell'Italia, Sardegna compresa, la pastorizia è sempre stata la principale fonte di approvvigionamento di carne; nell'antichità i bovini erano prevalentemente destinati alla produzione del latte e, oltre il maiale nei periodi adeguati, si macellavano soprattutto montone e pecora adulta. La macellazione dell'agnello era vietata, tranne che nel periodo di Pasqua e fino a giugno.

Gli agnelli o abbacchi originariamente erano destinati alla mensa dei giudei e a quella dei meno abbienti perché la loro carne era considerata di basso livello.

Oggi la tradizione culinaria laziale, abruzzese e sarda della carne ovina è soprattutto rivolta all'agnello, che viene offerto non solo nel periodo pasquale (quando la macellazione di tali ovini è detta sbacchiatura) ma anche durante le festività natalizie.



## Piatti tipici

- i rigatoni con la pajata, ossia con l'intestino tenue di vitello da latte(il più gustoso) oppure di agnello e di capretto, contenente ancora il chimo, sostanza ricca e cremosa
- gli spaghetti alla carbonara con uova, guanciale o pancetta, pepe e pecorino
- i bucatini all'amatriciana, con guanciale, pecorino e salsa di pomodoro
- i vermicelli cacio e pepe, il cui condimento risulta essere una semplice salsa di acqua di cottura, pepe e pecorino
- la coratella d'abbacchio con i carciofi
- la trippa alla romana, aromatizzata con la menta e condita da abbondante pecorino romano
- la coda alla vaccinara
- il saltimbocca alla romana, fettina di vitello con prosciutto crudo e salvia, cotta nel burro e vino bianco



fonti:

Giuliano Malizia, La cucina romana e ebraico-romanesca, Roma, Newton Compton Editori, 2001. ISBN 978-88-8289-585-3  
 Indro Neri, Troppa Trippa, Collana Centopelli n. 25, Neri Editore, Firenze 1998.  
 Indro Neri, Troppa Trippa: Ricette regionali di trippa, Collana I Quaderni di TroppaTrippa.com n. 1, ISBN 0-9842169-0-1, ISBN 978-0-9842169-0-1, Aerostato, Seattle 2009.  
<http://it.wikipedia.org>

## I vigneti del Porta



## Ulisse e il Circeo



## Cucina romana



# gerenza e SOMMARIO

Nuova Enofice  
N° 3 .13 | Mag.Giu 2013

n. 3 – 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

grafica e impaginazione  
Max Ventura

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

internet:  
nuovaenofice.it  
nonfraternite.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 ENO

ORGANIZZAZIONE EDITORIALE

NON ESISTE IL LORO



*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**

**IN PRINCIPIO**

ERANO SOLO GNOCCHETTI SARDI,  
 FREGOLA E MALLOREDDUS.

Inizia così, nel 1990, con la produzione della tipica pasta sarda di semola di grano duro, la storia del Pastificio Artigiano Tanda & Spada.

Poi arrivarono i gigli tricolori, le penne aromatizzate al nero di seppia, gli strozzapreti al gusto di salvia e quelli arricchiti con la bottarga, le caserecce, i rigatoni, le linguine, gli spaghetti e i prodotti della linea da agricoltura biologica.



- In questi anni l'azienda di Thiesi ha fatto molta strada, ma anche molta pasta. Oggi sono 40 i formati in produzione, con un assortimento unico, soprattutto, per la varietà delle specialità gastronomiche. Il pastificio Tanda & Spada, inoltre, produce e confeziona per conto del gruppo Conad, i malloreddus di semola della linea "Sapori e Dintorni".

- I prodotti forniti da Tanda & Spada Snc corrispondono ai requisiti di legge in materia di OGM.

- Il processo di lavorazione, effettuato nella struttura produttiva di Thiesi, che occupa una superficie di 2.500 mq dei quali 800 coperti, può dirsi ancora artigianale con tre linee di produzione distinte per tipologia di prodotto..

Dal 1999 l'azienda è trasformatrice di prodotti da Agricoltura Biologica. A seguito di un rigido controllo da parte dell'Ente Certificatore, è stato attribuito il N° A896 di iscrizione all'Albo dei trasformatori.

L'Ente Certificatore è CCPB, Consorzio Controllo Prodotti Biologici, a cui lo Stato demanda il compito di applicare il regolamento CE n° 834/2007 e successive modifiche e integrazioni in materia di produzioni da Agricoltura Biologica.

**TANDA N. & SPADA A. S.n.c.**

S.S. 131 BIS • 07047 Thiesi • Sassari • Italia  
 Tel: [+39] 079 886 805 • Fax: [+39] 079 886 751



*aforismi*


---

## A TAVOLA



*Invitare qualcuno a pranzo vuol dire incaricarsi della felicità di questa persona durante le ore che egli passa sotto il vostro tetto..*

**Anthelme Brillat-Savarin**, *Fisiologia del gusto*, 1825

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)





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

ZENATO  
*Superiore*  
*Classico*

*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

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