

# ENO FICE

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  
C.F. e P.IVA: 03522480239

Hieronimus **Bosch**

'S HERTOGENBOSCH  
BASSANO DEL GRAPPA

ROMA

le Osterie  
dall'antichità a oggi

OLEGGIO

Cavalieri del  
Fiume Azzurro



## FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI

### CALENDARIO MANIFESTAZIONI ANNO 2013

#### MESE DI OTTOBRE

- DOMENICA 06 – Confraternita d'la Tripa – Moncalieri (TO) – 44° Incontro con le Confraternite FICE.  
DOMENICA 06 – Confraternita del Tortel Dòls – Colorno (PR) – Gran Galà del Tortel Dòls – Incontro Convivio Con le Confraternite.  
DOMENICA 06 – Confraternita dello Spiedo Tradizionale Bresciano, Confraternita Amici del Porcello, Confraternita Enogastronomica Bresciana della Grappa, del Vino e degli Antichi Sapori - Il° Simposio delle Confraternite Bresciane – Ghedi (BS)  
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.  
SABATO 26 – Confraternita Cangrande – Verona – “Premio Poesia” dialettale. Incontro Convivio con le Confraternite FICE. Il pranzo a Buffet sarà offerto dal Confratello Mario Salvagno titolare dell'Azienda Antichi Frantoi REDORO.

#### 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 DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI**

#### MESE DI OTTOBRE

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



Prosegue il percorso di “avvicinamento”, iniziato sul numero scorso della nostra rivista, verso il prossimo Raduno Nazionale FICE. Parliamo di Lazio e particolarmente delle Osterie caratteristiche della Capitale, Roma, attraverso un bell’articolo di Gianni Staccotti.

Ci preme particolarmente rammentare, alle Confraternite che non lo avessero ancora fatto, che la quota sociale è vitale per le attività del sito e la stampa di questo giornalino a colori. Il bonifico della quota va fatto alle seguenti coordinate di conto:

**Federazione Italiana Circoli Enogastronomici  
BANCA DELLA VALPOLICELLA Credito Cooperativo di Marano  
Via Avanzi,6/4 – 37029 San Pietro in Cariano (VR)  
(IBAN) CIN IT91 E ABI 08315 C.A.B. 59810 N. Conto Corr. 0000 1000 0037**

*affermare valori  
e finalità delle  
Confraternite*

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

Mario Santagiuliana



# Attività dei circoli

**Gussago (BS)**

**Confraternita dello Spiedo Tradizionale Bresciano**



Anche quest'anno la Confraternita dello Spiedo Tradizionale Bresciano ha realizzato un avvenimento culturale che è stato offerto gratuitamente a tutti coloro che amano ascoltare buona musica specialmente se composta da grandi Maestri Musicisti . Si è trattato di un Concerto corale eseguito dal Coro S: Maria Nascente di Rudiano (BS) diretto dal M.° Piergiorgio Capra alla presenza del Sindaco che ci ha onorato della sua partecipazione e dei suoi commenti. .



**Ravanusa (AG)**

**Circolo gastronomico Il Saraceno**

Il 27 giugno 2013 il circolo enogastronomico "Il Saraceno" ha organizzato una conviviale presso il ristorante "Nabucco", di Ravanusa , reso grandissimo dallo chef Pennica Lillo, al quale facciamo i migliori auguri. Il Presidente ha comunicato che in Sicilia esistono altre due confraternite. La confraternita "Enohobby", di Palermo con la Presidentessa Cancilla Rozen, la quale, con sollecitudine e cordialità, ha contattato il sottoscritto per un incontro ed un'attiva collaborazione. Pur avendo un'esperienza più che ventennale, il club "Enohobby", , come noi, da quest'anno fa parte della F.I.C.E. Altra confraternita si trova a Ragusa Ibla, è stato lanciato un messaggio, siamo in attesa di una risposta. In questi tre mesi dalla fondazione "Il Saraceno" ha avuto grande visibilità sulle stampe locali, su internet, sul sito Enofice, insomma ora facciamo parte anche noi della famiglia F.I.C.E. Il prof CAMMARATA Salvatore, delegato provinciale di Agrigento dell'O.N.A.V. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino) ha messo a disposizione la sua competenza e la sua professionalità, Lo ringraziamo. Alla fine il Presidente ha fatto due proposte: per primo costituire una strada dei vini; poi Tutelare, valorizzare e diffondere 12 eccellenze, il marchio "i 12 Saraceni", che, come i 12 apostoli, diffonderanno i nostri prodotti, i piaceri delle tavole e la cultura conviviale. A ricordo delle usanze tradizionali e dei nostri piatti poveri, il presidente ha letto due sue poesie dai titoli "chiddu si era pittitu" e "la pinitenza".



Gavi (AL)

## Ordine dei Cavalieri del Raviolo del Gavi

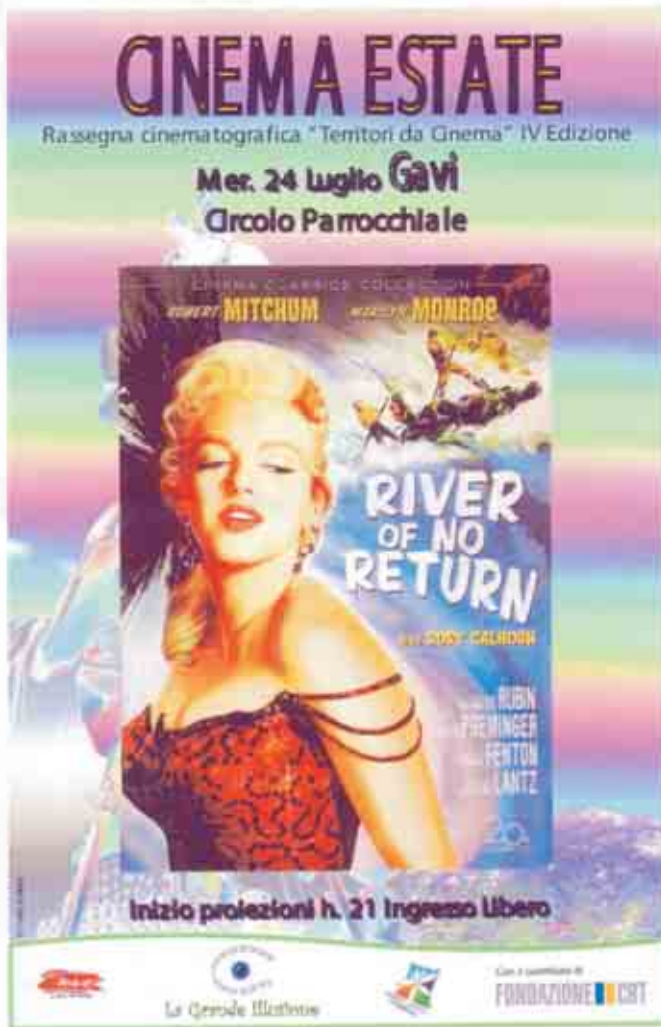
Tornate le proiezioni estive con il Cinecircolo La Grande Illusione Anteprima a Gavi nel circolo parrocchiale con il film "La magnifica preda" (The river of no return) un western del 1954 con Marilyn Monroe e Robert Mitchum con la regia di Otto Preminger. Girato nei maestosi scenari del Banff e Jasper National Park in Canada, il racconto si svolge durante il periodo della corsa all'oro. Il film fu all'epoca un grande successo perché per la prima volta gli autori seppero esaltare le possibilità del cinemascope che allora muoveva i primi passi. Nel corso della serata è stato presentato il programma della rassegna che proseguirà anche nel mese di agosto. E' seguita fino al 25 agosto una mostra di pittura che cui protagonista il componente del ns. Gran Magistero Alessandro Cepollina che, come noto, oltre ad essere, anche lui, un Gaviese doc e intenditore dei valori eno - gastronomici è anche un valente pittore.

Verona

## Confraternita Cangrande



SABATO 26 OTTOBRE - si terrà Il Premio di Poesia Dialettale. Tutte le Confraternite sono invitate a partecipare. Il programma dettagliato verrà comunicato quanto prima. Il pranzo a Buffet verrà offerto dal Confratello e Sponsor FICE Mario Salvagno, titolare della rinomata Azienda "REDORO".



nella foto Daniele Salvagno, titolare di Redoro e Presidente Consorzio Tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Veneto



# Hieronimus Bosch

500° anniversario

*Hertogenbosch, 1453- 1513*

**AMICI DI MERLIN COCAI** Centro di Documentazione Folenghiana di Campese in collaborazione con **Operaestate 2013, Bassano del Grappa per il 500° anniversario di Hieronimus Bosch**

Ispirato alla vita e alle opere visionarie di Hieronymus Bosch, B project invita i coreografi a produrre e generare nuove creazioni coreografiche ispirate all'universo di Bosch. Gli artisti abitano in diversi musei e centri coinvolti, presentandovi i loro lavori, ispirando e coinvolgendo le comunità locali, chiamate a rispondere ai diversi stimoli creativi messi in campo.

B.Project, un progetto che collega diverse organizzazioni del mondo alla città olandese di 'sHertogenbosch, luogo di nascita del celebre pittore olandese. Capofila del progetto è la Bosch500 Foundation, partner oltre al Comune di Bassano del Grappa, CSC, il festival Dance Umbrella di Londra, (UK), La Briqueterie/Biennale de danse du Val-de-Marne (FR) e D.ID Danza Identity (AT), partner associati sono Danceateliers di Rotterdam e Cement Festival 'sHertogenbosch ( NL). Il progetto coinvolge anche i Musei che conservano opere di Bosch: Museo Boijmans Van Beuningen di Rotterdam e Museum Het Noordbrabants a 'S-Hertogenbosch in Olanda, Museo di Palazzo Grimani e Gallerie dell'Accademia di Belle Arti a Venezia, la National Gallery di Londra, il Louvre di Parigi, l'Akademie für Bildenden Künste di Vienna. La Bosch500 Foundation è impegnata nella realizzazione delle celebrazioni dell'anniversario della morte di Hieronymus Bosch che cadrà nel 2016 e da alcuni anni promuove delle straordinarie collaborazioni e importanti attività tra organizzazioni e musei attivi nelle città del mondo in cui sono custoditi i lavori del prestigioso pittore fiammingo.

L'iniziativa è sostenuta dall'Ambasciata del Regno dei Paesi Bassi.

>> Lunedì 12 agosto 2013

ore 18.00 - Campese, Chiesa della Santa Croce: incontro con **Otello Fabris**, Biblioteca Teofilo Folengo, su "Phantasia plus quam fantastica" nel Rinascimento europeo, tra Bosch e Folengo.

ore 20.00 – Marostica, al campiello del Castello Superiore: Il sapore del Trittico del Giardino delle Delizie. Effimera rappresentazione della più famosa opera del Bosch tradotta in 3D, toccabile, demolibile, e gustabile. Collaborazione del **Macaronicorum Collegium** con il maestro intagliatore **Tino Savio**



**Ada Catellani** - Con immenso dispiacere comunichiamo che la nostra carissima amica ci ha lasciati stroncata da un'infarto, mentre si trovava a Pavia con la nipote. Il Presidente e tutto il Consiglio della F.I.C.E. partecipa al dolore dei familiari e dei Confratelli del Circolo Enogastronomico Lombardo della Franciacorta per la perdita della cara Ada.

**Gilberto Pirozzi** - E' giunta la triste notizia del decesso del Confratello Gilberto ing. Pirozzi, Componente del Collegio dei Revisori dei Conti del Boncuciar. Ci uniamo e partecipiamo al dolore della moglie Titti ed di tutti i suoi familiari. Il Presidente e tutto il Consiglio Direttivo della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici.



**Vito Marton** - fondatore e presidente della Confraternita Dogale della Marca: gioiosa et amorosa. Vito ha continuato a promuovere, valorizzare e diffondere fra quanti, nella Marca gioiosa et amorosa, amano il vino e la buona tavola, espressi nei sani valori della tradizione veneta e moglianese con l'entusiasmo che lo caratterizzava, fino al momento in cui il "male" lo ha fermato. Il Presidente e tutto il Consiglio della FICE, del quale Vito ha fatto parte, partecipano al dolore e porgono le più vive condoglienze alla moglie, alla figlia e a tutti i Confratelli della Confraternita Dogale della Marca.



**Alfredo Mancianti** - il male può aver corrosato uno dei pilastri del convivio ma non ha saputo scalfire l'impronta che Alfredo Mancianti ha lasciato in quanti hanno avuto il privilegio di ascoltare le sue parole semplici ma cariche di umanità. Pioniere di una pattuglia antesignana del condimento distintivo e caratterizzante della cucina sana e buona che con semplici parole ha portato in giro per il mondo: dall'ANUGA a Colonia, alla tana di Paul Bocuse a Lione, alla scuola alberghiera di Las Vegas, al Flavors of Italy a New York: tappe che abbiamo percorso insieme nelle più importanti rassegne per dimostrare non soltanto a parole, ma con esempi di degustazioni guidate, le qualità organolettiche e salutari degli oli vergini, e vergini extra, prodotti con le diverse varietà di olive. Come non ricordare le prime esperienze vissute con la trepidazione dei neofiti che sapevano di affrontare dei problemi nuovi per quei tempi, eravamo all'inizio degli anni '80 quando abbiamo organizzato una "quattro giorni" al Motta Duomo a Milano e poi i corsi di formazione degli assaggiatori di oli da olive da Viareggio a Palermo, in collaborazione con il Ministero dell'Agricoltura ( si chiamava ancora così). E poi l'incontro con Piero Antolini giornalista profondo conoscitore dell'agro alimentare e della cucina fondatore della rivista Uliveto Italia; periodico di cultura, ulivicoltura, elaiotecnica, economia, turismo, nutrizione e gastronomia In occasione del 1° Salone dell'Ulivo a Verona nell'87. ha condotto la giuria per l'assegnazione del Leone d'Oro dei Mastri Oleari: l'associazione di cui era vicepresidente e che aveva assunto l'immagine ed il significato del Leone Rosso rampante e recante il ramo d'olivo: simbolo della medievale Arte degli Oliandoli, una delle 14 arti minori che, insieme alle 7 Arti maggiori, coordinavano e sorvegliavano le attività imprenditoriali e mercantili e, con le loro inflessibili regole, garantivano ai clienti la qualità delle produzioni degli affiliati. ci mancherà molto la bonomia con cui Alfredo esprimeva i concetti della degustazione con parole semplici proprie di chi conosce profondamente l'argomento che sta trattando. Ora Alfredo è salito al grande convivio dal quale assiste agli epigoni, più o meno preparati, che pontificano con parole difficili nella loro ricercatezza alcuni concetti, a volte difficilmente comprensibili nell'elaborazione, un po' barocca' dei suoi semplici quanto chiari insegnamenti. Ciao Alfredo...

Gianni Staccotti.



# Cavalieri del fiume azzurro alla scoperta dei Oleggio

**Quest'anno i Cavalieri del Fiume Azzurro hanno varcato il confine col Piemonte per recarsi a Oleggio, città vicina con Lonate Pozzolo, con cui c'è un legame ultracentenario.**



Sesto comune della provincia per numero di abitanti, Oleggio si trova 14 km a nord di Novara, circa a metà strada tra la città ed il lago Maggiore. Si trova inoltre a 10 km dall'aeroporto di Milano-Malpensa.

Il centro dell'abitato sorge su un modesto rilievo collinare dominante la piana circostante; sul versante orientale, dove il pendio è particolarmente ripido, sono ancora visibili i resti dei bastioni di epoca medioevale.

È un comune principalmente agricolo dedito alla produzione di mais e cereali oltre che di vino; è infatti incluso nel territorio della DOC Colline Novaresi. Oleggio rappresenta inoltre la più importante realtà provinciale nel campo dell'allevamento bovino e nella produzione di latte contribuendo al 24% di tutta la produzione provinciale. Il 30 aprile 2010 è stata ufficializzata la nomina a "Città del latte"

Il motivo è stata la visita al locale Museo Civico Archeologico Etnografico "Carlo Giacomo Fanchini" che da oltre 60 anni raccoglie le testimonianze del passato: dai reperti celtici e romani della civiltà di Golasecca, ai più recenti sulla civiltà contadina. Una visita che ha entusiasmato i Confratelli che Ci hanno onorato della loro presenza: dal Magistero dei Bruscelli da Busti Grandi, ai confratelli del Tapulon di Borgomanero, al Gorgonzola di Cameri,

alla Pera Madernassa e Bollito di Guarene, i cavalieri del Sambayon e Noijsset di Chivasso, e gli Amici dell'Accademia della Costina di Coarezza. Accompagnati nella visita da un espertissimo Jacopo Colombo che con entusiasmo, non di maniera, ha spiegato tutti i reperti e tantissimo altro della vita dell'ex-monastero ora adibito a tale scopo voluta da concittadino a cui hanno dedicato il Museo Carlo Giacomo Fanchini. Al termine come da programma, il Convivio al ristorante Bertoni di Tornavento come da tradizione iniziato con pesciolini fritti e salvia dorata oltre ad altri stuzzicanti aperitivi. Lo spartito è stato improntato su piatti della tradizione locale, il piatto forte "punta di vitello al forno con cipollotti glassati" è stata quella che ha riscosso maggior successo. Al termine è stato intronizzato "ad Honorem" il nostro fotografo ufficiale che da parecchi anni immortala le nostre vicende sia conviviali che Rievocative della Nostra Battaglia arrivata quest'anno alla diciassettesima edizione sabato 29 e domenica 30 Giugno. Il nostro dono è stato la stampa del simbolo del museo: rappresentato dalla cisterna che troneggia il cortile interno. Oltre a prodotti offerti dal presidente del Consorzio Produttori Agricoli della Valle del Ticino signor Passerini. Dopo i convenevoli del commiato un arrivederci a Novembre dove organizzeremo la "CAZOLA DA LUNA" piatto simbolo locale e non ormai quasi nel dimenticatoio e che proporranno come ricetta da salvaguardare e diffondere nei prossimi Capitoli dei CAVALIERI DEL FIUME AZZURRO. Ai graditi Ospiti verrà donato questo utile oggetto inutile la spiegazione





# Le Osterie di Roma

dall'antichità ai giorni nostri

di Gianni Staccotti



A Roma la presenza d'osterie si era fatta numerosa nel 1800: la maggior parte concentrati a Trastevere dove se ne contavano circa 573. Locali simili alle osterie esistevano già nell'antica Roma chiamati enopolium, mentre nei thermopolium si servivano anche cibi e bevande caldi, mantenuti a temperatura in grandi vasi di terracotta incassati nel bancone: esempi ben conservati sono visibili presso gli scavi dell'antica Pompei.

Fino a pochi decenni fa, essendo il vino sfuso dei Castelli Romani l'unico servito nelle varie osterie e bettole di Roma, venivano usati termini precisi, e piuttosto pittoreschi, per indicare unità di misura e quantità in cui veniva servito: Sospiro o Sottovoce era un semplice bicchiere, corrispondente ad un decimo di litro; poi c'era il Cirichetto, cioè un quinto di litro, il Quartino, la mezza Fojetta aggiunta da Papa Gregorio XIII (1572-1580) alla classica Fojetta da mezzo litro, anche se qualcuno considera questo termine come qualcosa di volante, da offrire con piacere aspettandosi di veder ricambiato il favore.

*Papa Grigorio, di ar Governatore  
che sto popolo tuo trasteverino  
si perde l'ostarie fa quarh'orrore.  
Noi m'annace a scannare er giacobino,  
spènnece ar prezzo che te va più a core,  
ma guai a cristo a chi ce tocca er vino.*

### Fojetta e mezza fojetta

I recipienti caratteristici erano di terraglia o di metallo e fu il Papa Sisto V (1585-1590) che decise di porre fine ai contenitori nei quali il vino non fosse visibile, concedendo all'ebreo Meier di fabbricare dei contenitori in vetro. Misure superiori erano il Tubbo da un litro mentre la caraffa da due litri veniva chiamata Barzilai, dal nome dell'uomo politico che offriva vino in grandi quantità ai suoi elettori.



### Leone XII

Per i romani la maggior disgrazia fu l'editto di Leone XII (1823-29) che proibì la consumazione del vino dell'osteria, perché nelle osterie avvenivano risse, a meno che non si mangiasse nella stessa osteria. Le proteste provocarono una bufera rivoluzionaria, così grande, da far sciogliere le Corporazioni, comprese quelle del vino. L'osteria diventava così la vera casa dei "romaneschi". Alle osterie, infatti, non si beveva soltanto, ma si parlava, si discuteva, si faceva corte alle donzelle, ma soprattutto si giocava: i più popolari giochi erano la passatella, la morra e la conta del vino.



Per limitare il consumo del vino a Roma, Leone XII Papa dal 1823 al 1829, emanò un provvedimento impopolare che Marco dell'Arco giudicò impopolare commentando: Papa Leone la studiò fino a: fece apporre alle porte di ogni osteria un solido cancelletto di legno. L'oste era al di là del cancelletto, il bevitore al di qua: sicché bevendo in piedi la bevuta non poteva essere troppo lunga o eccessiva.



**Elenco antiche osterie**

A Roma la presenza d'osterie si era fatta numerosa nel 1800: la maggior parte concentrati a Trastevere dove se ne contavano circa 573.

Quello che segue è il simpatico estratto da una guida. Molte sono estinte, altre... chissà!

**Piazza Campo dei Fiori 24 - TRATTORIA DELLA GRAN BRETAGNA** - Chi aprì questa trattoria, senza alcuna ragione - che ve lo spingesse, volle nominarla della Gran Bretagna.

**Via di Torre Argentina 16 - OSTERIA DI BACCIGALUPI** - Si chiama in tal modo dal nome di un proprietario che nei tempi andati la conduceva. Ivi poi chi sapeva che si appillava di bazzico lupi per essere frequentata da persone che mangiavano assai e bevevano molto.

**Piazza Strada 66 - OSTERIA DELLA DISPERAZIONE** - Il continuo aprire e chiudere di questa osteria incassò gli avventori a chiamarla della Disperazione.

**Via delle Scale 33 - OSTERIA DELL'ACETARO** - Chi aprì detta osteria prese una partita di vino che dopo poco tempo divenne acido e siccome per non sprecarlo lo somministrava anche così guasto agli avventori, questi principiarono a chiamarla l'Osteria dell'Acetaro, nome che sempre gli è rimasto.

**Piazza dei Retti 18 - OSTERIA DELLA FORTUNA** - Avendo diversi proprietari della pessima osteria sempre fallito, chi per ultimo la riprese volle per buon augurio intitolarla della fortuna, ponendo per insegna la indicata figura.

**Vicolo di S. Anna 4 - OSTERIA DELLO SCHIZZETTO** - Raccontasi che l'antico padrone di questa osteria essendo un uomo assai burlesco e fatto scherzoso di rovente con gli avventori ora con parole ora con fatti e vuole che tra le altre bazzarie si annoverasse quella di schizzare in volto del vino che in antichità aveva posto in bocca, operando tutto ciò per sola cilla e con le persone di confidenza. Perciò l'ostia si chiamò dello Schizzetto.

**Piazza della Cancelleria 64 - OSTERIA DELLA BECCAMORTI** - L'etimologia del nome di questa osteria deriva dal richiamo nella medesima ogni sera la maggior parte dei beccamorti della capitale.

**Via delle Carrozze 31 - OSTERIA DEL CAVALLOTTO** - La disera del cavallotto perché il proprietario possedeva diversi cavalli tra cui uno soprachiamato per la sua grossezza il cavallotto e che gli serviva per il trasporto del vino.

**Vicolo del Colonnato 13 - OSTERIA DELLA DONNA DI CASA** - Dal continuo ripetere della padrona di questa osteria che voleva più una donna di casa che cento uomini, ne nacque che gli avventori le posarono tal nome.

**Vicolo del Colonnato 44 - OSTERIA DELLA CACARELLA** - Il detto in questa guisa perché la proprietaria dell'osteria aveva il soprannome della cacarella attribuito per costante brutto colore del di lei viso.

**Piazza S. Eustachio 39 - TRATTORIA DEL FALCONE** - Demominata del falcone perché quando venne aperta serviva in essa come cameriere un uomo con occhi talmente grandi e di colore castano che assomigliandosi precisamente a quelli del falco gli avventori lo chiamavano col soprannome di *Lacune*, che poscia si attribuì alla trattoria la quale fu così sempre chiamata.

**Vicolo Bufarini 10 - OSTERIA DEL CAMEO** - Chi aprì questa osteria aveva una moglie piuttosto avventosa alla quale non permetteva mai di scendere in bottega esprimendosi con tutti che la doveva riguardare come un cameo. Da ciò nacque che gli avventori principiarono a darla osteria del Cameo, nome che gli è sempre rimasto.

**Via dei Bianchi Vecchi 50 - OSTERIA DEL CANNONE** - Si appellò del Cannone dall'averla aperta un individuo che era stato customier. Sempre poi occorrendo lo stesso titolo a motivo che veniva frequentata dalle maggiori parte dei circoletti stanziati nel vicino forte di S. Angelo.

**Via Borgo Nuovo 106 - OSTERIA DEL BORRINO** - Si dice così perché aperta da un contadino assai rozzo e non suscettibile di veruna educazione.

**Via dei Bianchi Vecchi 93 - OSTERIA DELLE TRE FARRUCCHE** - La chiamarono delle Tre Farrucche perché l'ostia innanzi di aprirla faceva il parrucchiere e cambiò professione per il motivo che era assai amato del vino e per conseguenza sempre ubriaco. Oltre ciò vi fu messa per insegna una botte in mezzo a tre parrucche e sopra la figura dell'ostia, il tutto dipin

**Via Benedetto 10 - OSTERIA DEL CAPPELLETTO** - Venne dagli avventori di questa osteria così appellata perché un antico padrone della medesima teneva sempre il cappello e non usava come gli altri venditori di vino di portare per bottaga la berretta.

**Via Biscione 73 - OSTERIA DEL SOLE** - Al proprietario che aprì piacque chiamarla del sole perché non lungi era la Osteria della Lanetta.

**Via Bocca della Verità 101 - OSTERIA DEL CANTONCELLI** - La nominarono così a ragione che il proprietario della medesima, uomo piuttosto stonato, stava sempre in un cantoncello della osteria.

**Vicolo del Bologno 79 - OSTERIA DELLA FARFALLA** - Questa osteria si dice della Farfalla perché stante la oscurità in cui trovavasi convenne illuminarla anche di giorno e così vi penetrano le farfalle e zanzare che si girano del continuo attorno alla fiamma del lume.

**Via Borgo Nuovo 74 - OSTERIA DELLA VECCHIETTA** - Si dice della Vecchiotta questa osteria perché condotta da un tempo indietro da certa donna di nome Maddalena Lamoni ved. Fantiboni, la quale coeva oltre gli 80 anni.

**Via Borgo Pio 183 - OSTERIA DI TRE ONCE** - Fu chiamata nel modo indicato per la ragione che il proprietario di essa facendo un tempo il venditore di pesce, si permetteva nell'atto di dare sempre 3 oncie di meno.

**Via Campidoglio 52 - CAFFÈ DI CAMPIDOGGIO** - L'attuale caffè prende il nome della piazza ove è collocato e questa così è appellò perché nello scaverlo per ordine del re Lucio Tarquinio Prisco il Vecchio le fondamenta del tempio di Giove, fu trovato un capo umano creduto di un certo Tolo o Tollo Itrusco la qual parola significando in lingua latina Caput Toli o Toli doettero motivo di nominare il presente monte Capitolino ed in seguito Campidoglio.

**Via Borgo Nuovo 35 - OSTERIA DEL BOTTINO** - Il appellò del Bottino, fu da quando il padrone della medesima diceva che stando la buona qualità del vino che vi spacciava, accumulato aveva un bottino di denari.

**Via Delle Fratte in Trastevere - OSTERIA DEL FULCIARO** - Essendo quasi privo di mattonato il pavimento del locale dove esiste tale osteria, e venendo da un antico proprietario rifiutato di molta sporcizia dava motivo che nella stagione estiva vi nascessero delle pulci la quali recando molestia con loro pizzichi alle donne trascorrevano che si recavano a bere, principiarono a chiamarla del fulciaro.

**Vicolo delle Fellicie 11 - OSTERIA DELLA BELLONA** - Gli avventori che principiarono a frequentarla la chiamò della bellona per indicare che la proprietaria era una bella donna.

**Via dei Vaccinari 33 - OSTERIA DEL FINOCCHIO** - Qualsi voglia vivanda si cucinasse nei tempi antichi in tale osteria, era condita con del finocchio il quale gustandosi da chi la frequentava si pensò di chiamarla del finocchio (1).

**Vicolo Caccia Bove 7 - OSTERIA DI CACCIA BOVE** - Si chiamava così dal nome della strada che venne detta di Caccia-Bove da un mascello ivi esistente noto col titolo di Caccia-bove perché il beccaccio innanzi di uccidere i bovi li accarezzava col becco per le vicine strade.

## Il Fiume Azzurro ad Oleggio



## Bosch a Bassano



## gerenza e SOMMARIO

### Nuova Enofice N° 4 .13 | Ago-Set 2013

n. 4 – 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



## Le osterie a Roma



grafica e impaginazione  
Max Ventura

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

internet:  
[www.nuovaenofice.it](http://www.nuovaenofice.it)  
[www.confraternite24.com](http://www.confraternite24.com)

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

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

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**

**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



*Cenai con un piccolo pezzo di focaccia,  
ma bevvi avidamente un'anfora di vino;  
ora l'amata cetra tocco con dolcezza  
e canto amore alla mia tenera fanciulla..*

Anacreonte (circa 570 a.C. – circa 485 a.C.)

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*

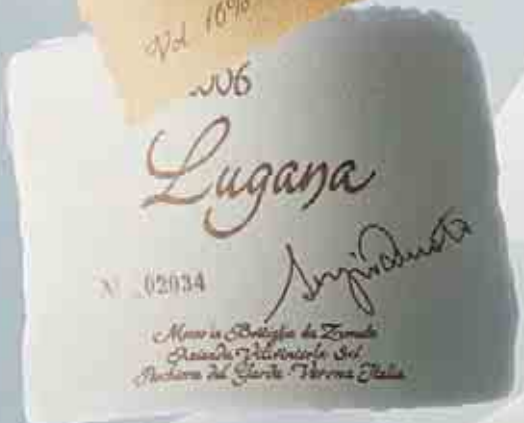
Redoro s.r.l. Frantoi  
via G. Marconi, 30 • 37023 Grezzana (VR) • Italy  
tel. ++39 045 907622 • fax ++39 045 908048

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



FRANTOI  
**REDORO**  
DAL 1895  
100% Italiano  
FRANTOI  
**Olio Extra Vergine  
di Oliva**

Prodotto a freddo



ZENATO

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