

# ENO FICE

nuova

COLORE

n. 6 - 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

**GLOBALIZZAZIONE**  
o no?

**Terracina**

INIZIATO IL CONTO  
ALLA ROVESCIA PER IL  
RADUNO NAZIONALE

**i marchi di tutela**

l'importanza di  
DOC, DOCG,  
IGP, IGT e DOP



**FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI**  
**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 MARZO**

VENERDI' 07 – Confraternita del Pampascione Salentino – Alezio (LE) – Festa della Madonna Te li Pampasciuni – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

DOMENICA 16 – Confraternita del Bollito e della Pera Madernassa – Guarene (CN) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

DOMENICA 23 – Ordine dei Cavalieri della Grappa e del Tomino – Chiaverano (TO) – 34° Convivio della Serra – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

SABATO 29 – Cunfradia Antigos Sabores de Ittiri – Ittiri (SS) – 1° Convivio Enogastronomico Regionale della Sardegna, che si terrà a Saccargia, Frazione del Comune di Codrongianos

SABATO 29 – Confraternita Enogastronomica Veronese del "Boncuciar" – Verona – 35° Anniversario di Fondazione della Confraternita. Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

DOMENICA 30 – Confraternita dei Bigoi al Torcio – Limena (PD) – "10 Anni della nostra Storia" incontro Convivio con le Confraternite FICE.

DOMENICA 30 – Sovrano e Mobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto – Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR) – Festa di Primavera, incontro convivio con le Confraternite FICE.

**MESE DI APRILE**

DOMENICA 06 – Confraternita del Sabajon e dij Noaset – Chiasso (TO) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

DOMENICA 13 – Confraternita del Gorgonzola di Cameri (NO) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

**MESE DI MAGGIO**

SABATO 03 – Confraternita del Vino, Riso e Gorgonzola – Novara – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

DOMENICA 18 – Imperial Castellania di Suavia – Soave (VR) – Festa del Vino Soave. Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

DOMENICA 18 – Cuj dal Lundas – Vercelli – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

DOMENICA 25 – Confraternita del Sabajon e dij Noaset – Chiasso (TO) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

**MESE DI GIUGNO**

DOMENICA 08 – Gran Magistero del Raviolo e del Gavi – Gavi (AL) – Festa delle Confraternite FICE al Castello di Tagliolo Monferrato (AL)

DOMENICA 08 – Circolo Enogastronomico Lombardo "La Franciacorta" – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

SABATO 21 – Ordine Obertengo del Raviolo e del Gavi – Gavi (AL) – Cena organizzata dalla Confraternita.

**MESE DI LUGLIO**

DOMENICA 06 – Associazione "ASMAGNA" – Manforte d'Alba (CN) – Festa sull'Aia, incontro convivio con le Confraternite FICE.

DOMENICA 13 – Confraternita dei Cavalieri della Brigna di Villanova Mondovì (CN) – Incontro convivio con le Confraternite FICE.

**MESE DI SETTEMBRE**

SABATO 06

DOMENICA 07 – Compagnie du S.A.R.T.O. Comunità Alpina – Torino – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

GIOVEDI' 11 – Accademia Italiana della Costina – Carezza Fraz. di Sommalombardo (VA) – VIII° Convivio, incontro con le Confraternite FICE.

DOMENICA 21 – Confraternita della Nocciola "Tonda Gentile" di Langa – Cortemilia (CN) – Incontro convivio con le Confraternite FICE.

SABATO 27 – Confraternita del Nebiolo di Luras – Luras (SS) – Rassegna dei Vini Nebiolo. Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

**MESE DI OTTOBRE**

VENERDI' 03 **TERRACINA (LT)**

SABATO 04 **ORGANIZZAZIONE CIRCOLO PETRONIO**

DOMENICA 05 - **XXX° RADUNO NAZIONALE FICE – 40° ANNIVERSARIO DI FONDAZIONE**

DOMENICA 05 – Confraternita d'la Tripa di Moncalieri (TO) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

DOMENICA 12 – Confraternita dei cavalieri di San Guido di Acquosana – Acqui (AL) – Incontro convivio con Le Confraternite FICE.

DOMENICA 19 – Accademia della Castagna Bianca – Studium Monregalensis Castanae di Mondovì (CN) – Incontro convivio con le Confraternite FICE.

#### **MESE DI NOVEMBRE**

SAB - DOM 08-09 – Confraternita del Bollito e della Pera Madernassa – Secondo incontro conviviale con le Confraternite FICE.

DOMENICA 16 – Ordine Obertengo del Raviolo e del Gavi – Gavi (AL) – Incontro convivio con le Confraternite FICE.

DOMENICA 23 – Cavalieri del Fiume Azzurro – Tornavento (VA) – Capitolo dedicato alla “Canora da Luna” – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

#### **MESE DI DICEMBRE**

DOMENICA 07 – Consociazione “Helicensis Fabula” di Borgo San Dalmazzo (CN) – Incontro convivio con le Confraternite FICE.

## *editoriale*



Davvero tanti gli appuntamenti in calendario che vedete in queste pagine! Un servizio valido che la FICE eroga puntualmente a tutte le organizzazioni socie. Per questo, per il rispetto morale verso tutti, è importante che chi non più interessato a far parte dia la dovuta comunicazione, in modo da non gravare sulla Federazione.

Rammento inoltre a tutti l'importanza dell'organo sovrano dell'Assemblea, ed il dovuto rispetto a quanto da essa deliberato;

Infine il Raduno Nazionale. Questo momento da sempre è per tutti l'avvenimento annuale più importante. Dobbiamo pertanto dare la priorità nella programmazione e partecipare sempre numerosi.

Mario Santagiuliana

# Attività dei circoli

Mondovi (CN)

Confraternita della Castagna Bianca



Si In centoventi, in rappresentanza di ventidue sodalizi enogastronomici, hanno partecipato domenica al 14 capitolo solenne dell'Accademia della Castagna Bianca di Mondovi quest'anno dedicato a "la Langa monregalese e la preghiera dipinta". La giornata è iniziata a Bastia Mondovi, ospiti della cantina Piovano, per una colazione campagnola seguita poi da una partecipata visita guidata a S.Fiorenzo, per proseguire quindi a Cigliè con un pranzo tipico della tradizione langarola e finire in bellezza con la visita guidata anche alla cappella di S. Dalmazzo della frazione Peironi. Sia l'aspetto artistico-culturale sia quello gastronomico hanno raccolto l'unanime gradimento degli ospiti, i più lontani dei quali provenivano da Forni Avoltri (Carnia-Accademia dei Cjarsons) e da Sollies Pont (Provenza- Confrerie de la figue de Sollies). Ogni partecipante è stato omaggiato del 12° volume de "I quaderni della Nonna" fresco di stampa e dedicato a "I nostri pesci", mentre ad ogni confraternita è stata donata una bottiglia realizzata molto alla buona di aceto "casalingo" di mele del frutteto del Comizio Agrario di Mondovi, l'unico sopravvissuto in tutta Italia, dove dei volontari cercano di preservare qualche esemplare di ogni varietà dei cultivar locali. Sono anche stati intronizzati due nuovi accademici: Matteo Beccaria di Mondovi e Maria Elisabetta Trucchia di Milano.

Bruxelles

Tavola Veneta



In cinque, a capo la nostra Presidente Maria Antonietta Vendramini Favero, siamo atterrati a Charleroi, e, attraverso una splendida strada (la Foresta del sogno) che si snodava in un bellissimo bosco, siamo arrivati a nostro Hotel, nel moderno e vivace quartiere Louise , a Bruxelles. E' vero, che in alcuni, specialmente i meno giovani, c'è nella memoria, un'aria riguardante il Belgio, che echeggia di polvere di carbone, di Reali tristi e affumicati, di pioggia incessante, di emigranti sofferenti... ma, di tutto questo è rimasta soltanto la pioggia, che non ha impedito alla vitalità, all'energia, alla sorprendente modernità di questa città di emergere con tutta la passione, che, per noi cinque partecipanti, abbiamo subito accettato, e di cui, piacevolmente, dal primo momento, ci siamo lasciati avvolgere. La GRAND'PLACE circondata dagli edifici sontuosi di tutte le antiche corporazioni artigiane del XII° secolo, la più elegante ed armoniosa la Casa dei Duchi di Bramante, e, girato un angolo della Grand Place? Cento ristoranti (con frutti di mare, crostacei, ecc.) luminosi e pieni di atmosfera che ci ha coinvolto, per oltre due ore con un meraviglioso Grand Plateaux du Mer. Non ricordo le "etichette vini" che, peraltro scelte e offerte dai nostri due Cavalieri, mi hanno risparmiato di prendere appunti, distratta, com'ero, dal "Menu" e dal passaggio continuo e allegro delle numerose Confraternite che avremmo trovato all'appuntamento di Wavre, l'indomani. Bruxelles è un luogo speciale. L'ART NOUVEAU di Victor Horta che connota l'architettura di moltissime abitazioni, negozi, caffetterie. I Musei Reali, con i quadri celebri di CRANACH, VAN DICK, REMBRANDT, RUBENS, INGRE, ENSOR, comprendono anche il Museo MAGRITTE. La Piazza del SABLON (Con l'omonima Chiesa ricchissima di vetrate policrome) meta di eleganti e raffinati visitatori del locale e ricco mercato di Brocantage (Commercianti di anticaglie). Il Parlamento Europeo, visitabile, con una ricchezza di informazioni, gallerie complete di cronache, con le date, le fotografie, gli avvenimenti storici per ognuno degli STATI membri. Arriviamo a Wavre e l'accoglienza dei nostri ospiti è stata travolgente: Amicizia, nel vero senso della parola. La domenica, sfilata, con i paramenti, di tutte le Confraternite, tante, troppe per nominarle (Francesi, Tedesche, Belghe), noi dell'Associazione TAVOLA VENETA. Coraggiosi con gli standardi e di Tavola Veneta... e della Patata del Quartier del Piave, della Pro Loco di Moriago della Battaglia.

(Guarene (CN))

## Confraternita del Bollito e della Pera Madernassa



Domenica 10 novembre, il Gruppo di Confratelli che hanno partecipato alla fase conclusiva dell'evento "Autunno con la pera Madernassa" a Guarene (CN). La conviviale, alla quale ha partecipato, fra gli altri, il Vice Presidente e Segretario della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici Luigi Paleari, ha infatti concluso la kermesse durata tre giorni dedicata alla pera Madernassa. d Confraternita del Bollito e della pera Madernassa

Verona

## CONFRATERNITA DELL'ORDINE ITALIANO DELLA PADELLINA D'ORO



Lo scorso 20 ottobre i soci delle province di Como e Lecco della confraternita dell'ordine italiano della Padellina d'oro si sono ritrovati a Vercurago, nella basilica di San Girolamo, per una Santa Messa in commemorazione della morte del fondatore, comm. Filippo Valsecchi (di cui ricorreva il decimo anniversario) e di tutti i soci defunti. Al termine della cerimonia, celebrata dal Cappellano della confraternita, don Vittorio Bianchi, Parroco di Abbazia Lariana, i soci si sono recati nel vicino ristorante San Gerolamo per la cena, uno dei ristoranti più rinomati della zona. Durante la cena è stato consegnato un piatto ricordo allo chef del ristorante.

Martina Franca (TA)

## Confraternita del Capocollo



Quest'anno la Confraternita del Capocollo di Martina Franca ha festeggiato, il 10 novembre, la ricorrenza annuale della "Grugnata" nel territorio limitrofo di Ostuni. La mattinata è iniziata percorrendo gli stretti vicoli del centro storico di Ostuni, arroccato su di una collina che domina dall'alto la piana omonima limitata dalle sponde della costa adriatica. La "bianca" città apre lo sguardo in più punti verso uno scenario caratterizzato da distese immense di ulivi, punteggiate da masserie ed antichi casolari che raggiungono il mare. L'aria salmastra che sale dal basso, in questo periodo dell'anno, si carica dell'odore pungente delle sanse già in fase di lavorazione avanzata. Quasi attratti da questo intenso profumo, i confratelli sono scesi a valle lungo l'antica strada Traiana che li ha portati in due delle più prestigiose residenze dell'entroterra ostunese. La prima tappa è stata presso l'antica Masseria Brancati, luogo di produzione di un olio biologico ricavato in gran parte da alberi plurisecolari, piantati in epoca romana, dai tronchi il cui diametro interno è in grado di accogliere comodamente una persona. All'interno della Masseria si è potuto ammirare l'antico frantoio ipogeo, anch'esso di origine romana, ed un museo dedicato all'arte contadina. Di seguito una degustazione dei vari tipi di olio prodotti dall'Azienda, di cui uno, arricchito degli intensi profumi di limone e lime raccolti nell'attiguo agrumeto, ha incontrato particolarmente il favore delle consorelle. Lasciata la Masseria Brancati ci si è diretti verso la Masseria Carparelli, la cui storia è legata all'amore ed alla dedizione di tre generazioni della famiglia Carparelli, di professione medici ma con una passione ereditata per l'ambiente rurale. Prima di accomodarsi per il pranzo, il gran maestro ha salutato affettuosamente i soci convenuti per il settimo anniversario della confraternita. All'interno di un grande salone la confraternita ha potuto quindi gustare prodotti e preparazioni tipici del territorio con un ricco e gustosissimo spartito servito su una tavola apparecchiata con gusto e originalità, su cui trionfavano coreografici cesti fatti di pane e ricolmi di frutta di stagione, pani e tarallini alle olive, pomodorini, rami e fiori autunnali e zucche ripiene di verdure fresche di stagione somiglianti a fiori variopinti. Antipasto: salumi e formaggi, polpette di pane fritte, frittelle con ricotta forte e pomodori "app'nut", olive e peperoni fritti, frittata di carciofi, purea di fave con cicoria, fagiolata servita in un originale contenitore fatto di pane di segale.

## Imperia

### ORDINE DEI CAVALIERI DEL GRAPPOLO D'ORO

E' trascorso più di un biennio dall'ultima degustazione di bollito fatta in quel di Carrù nell'anno 2010 ma la decisione di riprendere la bella consuetudine, di assaggiare il tipico piatto piemontese, è stata presa il 20/10/2013 in occasione del XIV° Capitolo dell'Accademia della Castagna Bianca di Mondovì. Nel ristorante scelto da Guido Viale per il pranzo conviviale, abbiamo notato che le carni usate provenivano da allevamenti della Cooperativa COMPRAL e si è concordato con la cuoca GRAZIA AIMO un pranzo con il famoso BOLLITO DELLE LANGHE. Per le troppe adesioni si è dovuto ricorrere ad un Bus di Gran Turismo che partito da Imperia ha prima raggiunto il Caseificio Biagese, in quel di Mondovì, e poi la famosa Basilica Regina Montis Regalis di Vicoforte. Finite le visite mattutine alle ore 13 la numerosa comitiva ha finalmente raggiunto la destinazione di CIGLIE' dove, al ristorante "AL CASTELLO", ci attendeva il fumante BOLLITO piemontese accompagnato dalle sette salse e dal tipico bagnet.

## Verona

### F.I.C.E.



Dalla Sardegna un nuova Confraternita si associa alla Federazione Italiana Circoli Enogastronomici; la "CUNFRADIA ANTIGOS SABORES DE ITTIRI" di Ittiri (SS). Al Presidente Giuseppe Chessa e a tutti i suoi Confratelli l'augurio di una lunga e proficua collaborazione.



## Bigolino di Valdobbadiene (TV)

### Tavola Veneta

saggi consigli degli antichi greci quante coppe si possono bere durante una cena? tre coppe di vino non di piu', la prima per la salute, la seconda per l'amore, la terza per il sonno, dopo questa, chi vuole essere saggio, se ne torna a casa, perche' la quarta e' fuori misura, la quinta ci fa gridare, la sesta significa schiamazzi, la settima occhi pesti, ottava arriva lo sbirro, poi si perde il senno, si cade a terra, perche' il vino taglia le gambe al bevitore !



## Bagnaia (VT)

### Club Enogastronomico Viterbese

La conviviale di Novembre sarà da ricordare nella storia della nostra Associazione in quanto ha visto come protagonista l'enologo di fama mondiale Riccardo Cotarella che nel 2013 è stato insignito dell' Oscar del Vino. Un personaggio che ha fatto del vino la sua vita e che tra le tante benemerienze ha prodotto, nella azienda Falesco, un Rosso che può ben stare al passo con i migliori Rossi toscani e piemontesi: il Montiano. Il 20 novembre presso il ristorante Il Borgo a Bagnaia si è tenuta una verticale con questo mirabile e gustoso prodotto per accompagnare uno spartito di rispetto studiato dal patron Luigi Guiso che ha proposto: un aperitivo con il Ferentano della Falesco per poi iniziare con il Montiano Falesco 2010 con un tritico di pecorino stagionato e Lonza dell'Alto Lazio; Montiano Falesco 2007 con pappardelle al sugo di leprino viterbese; Montiano Falesco 2005 con pizzicotti alla bagnajola; Montiano Falesco 1998 con abbacchio al bujone su letto di verza saltata all'uva passa. E per finire Passirò Falesco con mousse di Gentile Romana caramellata.

Domenica 15 dicembre 2013 nello stupendo salone delle feste del Ristorante "La Crosarona" di Scorzè (VE) si è celebrata con grande successo la Festa degli Auguri del Club "12 Apostoli dell'Enogastronomia". La Festa è coincisa con i festeggiamenti per il novantaquattresimo compleanno del Presidente Onorario, nonché Fondatore della F.I.C.E., Dott. Francesco Mazzoli. Ad accogliere gli Ospiti il padrone di casa ed Apostolo Paolo Rainato che ha deliziato tutti i partecipanti con uno straordinario e ricchissimo spartito a base di pesce naturalmente in abbinamento a vivi di assoluta eccellenza. Oltre ai Confratelli del Club erano presenti il Sindaco di Scorzè e i rappresentanti dell'Imperial Castellania di Suavia e del Circolo Enologico Leonicano "Colli Berici". Durante il pranzo l'Imperial Castellana Annalisa Mancini con una cerimonia semplice ma molto gradita ha consegnato a Francesco Mazzoli le insegne di Spadarino dell'Imperial Castellania di Suavia. Naturalmente interventi delle Autorità presenti, brindisi e ran finale con un collettico .. libiamo nei lieti calici ... e l'appuntamento per il festeggiamento dei 100 anni.



Il XXXIV Convivium Magnum dell'Helicensis Fabula e l'inaugurazione della Casa della Chiocciola In occasione della 444ma Fiera Fredda, lo scorso 1° dicembre la Consociazione Enogastronomica "Helicensis Fabula" ha celebrato il XXXIV Convivium Magnum. L'incontro è iniziato alle 9,30 nell'Auditorium di Palazzo Bertello con la consueta degustazione dei tradizionali spiedini di chiocciola borganina, nonché di salumi e formaggi del territorio. Dopo il saluto ai partecipanti e la chiamata dei Sodalizi, si è tenuta la cerimonia di intronizzazione dei nuovi Consoci nelle persone di Maria Grazia Ester Fedele, vedova del Notaio Bollati, uno dei fondatori della Consociazione e Monica e Roberto, figli di consoci, in qualità di mascotte. Gli intervenuti sono stati allietati dalla performance dell'attore teatrale Luca Ocelli che ha ridato vita, in chiave umoristica, al personaggio storico, il Papa Pio V, che, a pieno titolo, potrebbe considerarsi il "Patrono" delle due fiere di Borgo San Dalmazzo, i cui protagonisti sono la chiocciola ed il cioccolato (testo dei giornalisti Piero Dadone e Mario Conte). I lavori conviviali sono proseguiti presso l'Antica Trattoria "Gabri" in frazione Madonna Bruna con la degustazione rigorosa a base di prodotti tipici della zona e, soprattutto, di Helix Pomatia Alpina. Tra gli omaggi ai sodalizi era presente il libro del Gran Siniscalco Emerito Mario Conte, intitolato "Storie di Cucina – curiosità nella galassia cucinaria" delle Edizioni Nerosubianco. In precedenza, lo scorso 22 novembre è stata inaugurata la "Casa della Chiocciola", nei locali di Via Monsignor Riberi messi a disposizione dall'Assessorato all'Agricoltura, dove trovano spazio le associazioni borganine che si occupano di elicicoltura: Consorzio di Elicicoltura, Primo Centro di Elicicoltura, Heli.As. e l'Helicensis Fabula 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". Una singolare confraternita che si impegna a "mantenere, difendere e valorizzare" la tradizione culinaria ed economica delle sue manifestazioni tipiche più specifiche...

### ...CI HA LASCIATO

FICE

#### SERGIO PARMIGIANI

La Federazione Italiana Circoli Enogastronomici si unisce al dolore della Confraternita della Zucca "Teofilo Folengo" per la perdita dell'amatissimo Pietro Parmigiani, socio fondatore e socio "ad honorem" della Confraternita. Un caro amico che ha sempre promosso la sua terra nella storia e nell'enogastronomia.

#### GIANVITTORIO RONCI

Membro del direttivo degli "Amici di merlin Coca", persona finissima, gastronomo appassionato e fautore della biblioteca Folenghiana, ci ha lasciato dopo tre mesi di malattia.

## Circolo Enogastronomico

# Petronio di Terracina

di Enzo Grossi

Il Circolo Enogastronomico Petronio di Terracina estensore di questa pubblicazione aderendo alla Federazione Italiana Circoli Enogastronomici (F.I.C.E.) ha lo scopo di promuovere occasioni di arricchimento culturale attraverso la partecipazione a manifestazioni di interesse culturale, storico, turistico, nonché alla conoscenza di usi, costumi e tradizioni nel settore della enogastronomia.



Si appoggia alla Associazione Commercianti prima e a seguire alla Federalberghi presiedute entrambi dall'ideatore Enzo Grossi dove trova disponibilità e collaborazione. Nasce così una attività intensa e qualificante con iniziative che vanno dalla prima Settimana Enogastronomica, che vede la partecipazione di ben 16 tra i migliori ristoranti di Terracina, alla prima settimana enogastronomica internazionale con degustazioni ed attività in Italia e all'estero. L'inizio resta nei nostri cuori anche per aver conosciuto e preso lezioni da uno straordinario personaggio, il Dr. Francesco Mazzoli Presidente e fondatore della F.I.C.E. Lui coordinò i lavori e con i "componenti la commissione" affrontò un tour de force gustando la squisita cucina delle terre di Ulisse. Un vero successo ! In una suggestiva cerimonia vennero consegnati il medaglione con il Diploma ai partecipanti e si accese così l'entusiasmo alla partecipazione e a continuare. Una settimana di ottima cucina con una giuria di grossa competenza, si gustarono piatti prevalentemente di mare, dai spaghetti alle vongole a quelli con telline e cannolicchi, la famosa zuppa di pesce con l'immane "scorfano", la tracina, il polipo e una serie di pesci di scogli. Il tutto in crostini di pane della "Cotarda" (zona particolarmente famosa per la qualità del pane. Immane la Spigola, l'Orata, le divine triglie del Tirreno, la croccante frittura di pesce e la sempre

reale Ombrina accompagnata con un buon moscato secco (o amabile), un caratteristico Cesanese, o un rosso del Circeo, l'antipasto è dominato da una insalatina di mare, delle polpettine di granchi e l'immane Salmone e alici marinate (dai nostri ristoratori). Nell'entroterra ancora regna la carne, l'abbacchio, il pollo e le tradizionali zuppe e minestre delle nostre nonne con contorni consueti ma sempre invitanti come i carciofi alla giudia, i broccoletti o la Scarola saltati in padella e la mitica "rughetta". Arduo un verdetto di graduatoria, si decise per l'exequio e tutti ebbero un Diploma con medaglione a merito e professionalità di una settimana che fece onore alla enogastronomia. Le giornate enogastronomiche di Terracina diedero il via ad una serie straordinaria di iniziative tese alla valorizzazione di questo straordinario settore. non solo considerato momenti di "gozzoviglio" ma apriva un vero canale culturale della buona tavola, della qualità e preparazione dei prodotti e un grosso elemento di promozione dei propri prodotti anche in settori economici come quello del turismo enogastronomico. Jurmala in Lettonia, Bad Homburg in Germania, Cabourg in Normandia, New York Canada e la straordinaria serata di Rodi (Grecia) gustarono la cucina del nostro territorio: Il Circolo Petronio organizza. In occasione dell'incontro annuale delle città gemellate, la settimana Enogastronomica Europea.



Arrivano cuochi dalle città sorelle ed inizia una febbrile preparazione per “Misurarsi” nelle due grandi serate culinarie. I tedeschi di Bad Homburg , molto esigenti nella preparazione, fecero rifare i circa 800 “Ravioli giganti ripieni di loro specialità” solo perché avevano, a loro dire, aver sbagliato la misura. I francesi si cimentarono con il loro eccellente Calvados e una fantasia di dolci e gli altri prepararono quello che ritenevano “il meglio” dei loro paesi dallo squisito e profumatissimo “lardo”, il mitico salame Ungherese agli involtini di riso dei Greci ad un arrosto straordinario degli amici Canadesi.. Forse è vanitoso dire che Petronio superò se stesso. Trecento persone per serata con tutte le 11 delegazioni gustarono con un consenso generale, pur apprezzando gli assaggi dei nostri gemelli, divorarono le nostre “Pennette alla Petronio”. la zuppa di fagioli con crostini, piatti di pesce e le straordinarie ricchezze



ortofrutticole di questa generosissima terra pontina. Serate con partecipati illustri, Prefetto, Presidenti di Regione e Provincia, Parlamentari, tante Autorità e tantissimi ..... buongustai. I vini tutti di nostra produzione : dal Merlot, il Sangiovese e il Trebbiano di Aprilia al Bianco e Rosso del Circeo di Borgo Sabotino, dal Moscato di Terracina e al Razzente rosso delle Cantine S.Andrea, dal Trebbiano D.O.C il sangiovese, Malvasia, Ciliegolo e il Bellone della Tres Tabernae. Altro piatto forte la Mozzarella di Bufala nostra grande produzione. Per tutto il periodo delle giornate Enogastronomiche fu allestito una mostra dei vini delle nostre cantine con relativa degustazione nella centralissima Piazza Mazzini di Terracina. Nell'86 Petronio sbarca in Normandia a Cabourg nell'annuale incontro delle città gemelle e anche in quella occasione presenta la nostra enogastronomia a ben 11 Comuni Europei ed extraeuropei e da uno stuolo di operatori agricoli, turistici, commerciali e culturali ,oltre 200. Settimane enogastronomiche si sono succedute negli anni in tantissimi paesi e in molte occasioni come ad es:

nelle giornate del Convegno Medico internazionale sull'ADS (per beneficenza) dove ogni ristorante (circa venti) portò la propria specialità. Poi a Jurmala (Lettonia), Pècs più volte, Bad Mondorf (Lussemburgo) Nort York /Canada).Bad Homburg (Germania) e altri vari paesi. La serata per eccellenza di Petronio fu nella stupenda Isola di Rodi dove partecipa alla Settimana dei prodotti Pontini, la serata di chiusura della manifestazione “Petronio sbalordisce se stesso”. Circa, se non oltre, 1000 persone nel Centrale Hotel di Rodi parteciparono al banchetto Petroniano. Difficile descrivere quella serata che, a dire il vero, fu frutto di una organizzazione impeccabile.. Un Camion di prodotti portati da Latina via nave, 8 Cuochi, 5 pasticciere hanno per una settimana offerto la degustazione dei nostri prodotti in vari locali dell'isola e chiude con questo straordinario “banchetto” come ama chiamarlo il nostro Presidente Mazzoli. Hanno partecipato a questa spedizione, venuti dall'Italia, con volo charter 180 persone, oltre naturalmente agli addetti. Una serata dove i nostri cuochi (rappresentanti dei migliori ristoranti della nostra Provincia) hanno creato un momento storico e irripetibile della Enogastronomia. Elencare quello che hanno preparato è quasi impossibile. Una serata straordinariamente blasonata per la partecipazione di istituzioni e commovente nella Cerimonia di intronizzazione a Soci Petronio dei migliori Ristoratori del Dodecanneso, delle tantissime Autorità, dai Consoli, Presidenti Istituzionali, Prefetti, Camere di Commercio Enti e Associazioni imprenditoriali. Una serata TUTTA Made in Italy, dalle spezie al caffè. Un pensiero va a Cesare Mangoni, Giovanni Ravasi, Renato Maragoni e Marcello Fusco che non sono più tra noi Rodi rimane un evento epocale nella storia del Circolo Petronio, tanto da suggerire la stesura di “Verso l'isola del sole”-saggio apprezzato dai rodiani e tradotto interamente in lingua greca.



# Globalizzazione o no?

(parte seconda)

di Gianni Staccotti

Proseguiamo la nostra escursione attorno al cibo e i suoi viaggi attorno al mondo. Abbiamo iniziato valutando gli effetti della globalizzazione, abbiamo incontrato i viaggi del caffè e ci siamo lasciati con il matrimonio di successo tra il re nordico "Baccalà" e la principessa sudamericana "Polenta". Matrimonio fastoso celebrato -come si conviene- nel territorio della Serenissima Venezia. Vediamo come va avanti la riflessione ...

## Mais

Lo sviluppo degli esseri umani si identifica tra i maya con la principale coltivazione e fonte di sostentamento, il mais: "di mais giallo e di mais bianco si fece la sua carne; di massa di mais si fecero le braccia e le gambe dall'uomo". Il mais ha costituito, per tutte le civiltà mesoamericane, un'importanza cruciale. Nella tradizione Maya il terzo dio in ordine di importanza, dopo il dio del Cielo e il dio della pioggia, era Yam kax, dio del mais..

Secondo una leggenda maya, il mais si trovava nascosto sotto una montagna di roccia dura. Per prime lo scoprirono le formiche, che avevano scavato una galleria e lo portavano via chicco per chicco. Una volpe un giorno rubò un chicco e lo assaggiò. Fu così che anche gli altri animali e infine l'uomo lo scoprirono. Prepararono gli dei perché li aiutassero e questi fecero cadere un fulmine sulla roccia che custodiva il mais, abbrustolendo parte dei chicchi. Da qui nacquero le 4 varietà del mais: rossa, nera, gialla e bianca. (6)



Yum Kaax, dio Maya del mais e della gioventù



Dalla Spagna, il mais arriva in Italia e nel Veneto, grazie probabilmente ai fiorenti scambi commerciali che transitavano a Venezia.

Le prime notizie del mais nel Veneto tratte da un volume scritto dal veronese Luigi Messedaglia (1874-1956) che parlano di coltivazioni nel Polesine e a Villa Bona, ora Villa d'Adige, attorno alla metà del 1500, anche se le prime coltivazioni di una certa importanza, arriveranno solo verso la fine del secolo XVI per poi espandersi nel secolo XVII.

### **Polenta:**

è il metodo più antico di cottura e di preparazione delle farine ottenute dalle leguminose o da cereali che, per l'uomo primitivo fu spontaneo cuocere, mescolandoli ad acqua. Da ciò il diffondersi del macco e infine delle puls e pultes dell'antica Roma per le quali si facevano cuocere farine di miglio, orzo, farro o fave. Dal latino pûltem aggettivo di pûls specie di vivanda fatta di legumi sfarinati e cotti nell'acqua., sorta di cibo fatto con farro o fave bollite nell'acqua, usato dai romani prima di conoscere il pane e in seguito dalla plebe. Oggi con il termine di polenta si intende propriamente un impasto di farina di mais, polente di altre farine: (grano saraceno, castagne) sono definite con la specificazione "polenta di " seguita dal nome.



### **risott giald**

il riso delle pendici himaliane e lo zafferano medio orientale sono assurti a simbolo della cucina ambrosiana nel solare risott giald.

El risott giald rappresenta l'esempio più significativo di quanti trovano a Milano la loro realizzazione come è avvenuto per riso e zafferano di lontane origini che si sono realizzati nel convivio ambrosiano diventandone il simbolo internazionale.

“ Il risotto ha da essere – scriveva Giovanni Ceninato - ben unto e intriso, acuto d'odore e sfacciato di sapore “

Di aggiungere vino non se parla ancora.

Per trovare l'aggiunta del vino si deve arrivare ai primi del '900, quando l'Artusi fornisce due ricette del Risotto alla Milanese, la prima senza vino perché non si trova il midollo; nella seconda compare il midollo di bue che rendeva il riso appiccicoso al palato, quindi di doveva sfumare col vino per dare un tocco di acidità che sgrassava la bocca.



L'usanza di offrire ai banchetti nuziali cibi colorati di giallo con lo zafferano, adoperato dal dio greco Ermete, consigliere degli innamorati, per risvegliare il desiderio, era molto diffusa nelle Fiandre, come ci ha tramandato Pieter Bruegel nel suo quadro "nozze contadine" dipinto nel 1568. Tale usanza potrebbe essere stata ripresa in occasione delle nozze della figlia del Maestro fiammingo Valerio di Fiandra che aveva portato a termine la vetrata di Sant'Elena del Duomo di Milano lasciata incompiuta da Rainaldo d'Umbria. Maestro Valerio era tanto abile nell'arte sua quanto in quella di vuotar boccali di buon vino, per cui sembra che il merito maggiore delle sue vetrate, piuttosto che a lui, debba toccare al garzone tanto abile nel manipolare lo zafferano nella composizione dei colori, da essere soprannominato 'Zafferano'. Lo zafferano, comunque, doveva essere utilizzato a freddo mescolato con chiara d'uovo o olio, dai pittori che dipingevano su tele o su tavole; sarebbe un errore pensare che il garzone usasse per le vetrate del Duomo lo zafferano che sarebbe volatilizzato ad una temperatura altissima di 600°C. Per dare ai vetri il colore giallo si usava il Giallo d'argento che si presenta di colore bruno a freddo, ma dopo la cottura a 600°C si trasforma in un giallo vivissimo utilizzato specialmente in arte sacra per la colorazione delle aureole.



Si racconta che il giorno degli sponsali della figlia del maestro Valerio, il giovanotto, d'accordo con l'oste portasse in tavola un bel risotto color d'oro all'uso fiammingo. Il primo ad esserne entusiasta, da quel sommo esperto del colore che era, fu proprio Maestro Valerio. Era nato il risotto alla milanese; e ciò avvenne nel settembre dell'anno 1574 al "bettolin di pret", in Camposanto dove si trovavano i cantieri dei costruttori del Duomo in costruzione.

### lo zafferano (*crocus sativus*)

cominciò ad essere coltivato 3500 anni fa in Asia Minore, apprezzato per il suo sapore, ma anche e soprattutto per il suo colore, che evocava l'oro e le fiamme, tanto da essere usato come cosmetico e per tingere : le donne egiziane lo univano alla scorza di melograno per rendere la tintura dei tessuti più tenace. Color del croco era per Omero la veste dell' Aurora, e Krokopeplos uno dei suoi attributi fissi e pertanto le Muse, figlie del cielo, portavano una veste tinta col croco. Ifigenia venne condotta al sacrificio avvolta in un croceo velo.

Polvere di croco era sparsa sulla scena e sugli spettatori dei teatri romani per sottolineare con il suo intenso profumo i momenti topici delle rappresentazioni teatrali. Secondo Dioscoride il suo profumo era un rimedio contro l'ubriachezza. Il papiro di Erbes ci riferisce che lo zafferano era usato dai medici egizi per preparare droghe medicamentose.

Gli arabi lo chiamavano al zaafaran, e il suo odore rendeva più ospitali le loro tende, e la mente più disposta alla meditazione e alla preghiera.

in lingua sanscrita il termine "asgrig", che significa anche "sangue", mentre il suo nome greco krokus e' legato ad un suggestivo mito di cui ci riferisce Teofrasto: un giovane di nome Krokos e la ninfa Smilax si amavano appassionatamente ma il loro amore non poteva perdurare in eterno, perché Krokus era un uomo e come ogni uomo mortale. Gli dei, mossi a pietà, decisero così di trasformare la ninfa in una salsapariglia: pianta rampicante dalle bacche rosse di cui sono ghiotti i Puffi



Lo zafferano arrivò in Abruzzo nel IX secolo, introdotto dalla Sicilia, dove arrivò sulle navi dei mercanti arabi. Nella seconda metà del XIII secolo esso era alla base dell'economia della giovane città dell'Aquila e del suo contado alla base di un fiorente commercio con Venezia. Da queste terre proveniva lo zafferano che l'allievo del mastro vetraio Valerio Da Profondavalle usò per tingere di giallo il risotto alle nozze della figlia del maestro, inventando così il risotto alla milanese...

Alcuni esempi di prodotti originari di plaghe lontanissime che hanno avuto modo di realizzarsi diventando simbolo delle contrade grazie alle capacità dei loro abitanti. Globalizzazione e sostenibilità si possono quindi considerare come i binari sui quali scorre l'evoluzione dell'alimentazione dell'uomo che ha arricchito il proprio patrimonio con i prodotti che andava scoprendo adattandoli all'ambiente in cui viveva fino a considerarli tipici del suo territorio.



## Qualche nota su cosa sono i marchi di Tutela

di Tommaso Susarello

Le Denominazioni di Origine e le Indicazioni di provenienza geografica erano, agli inizi, semplici marchi collettivi tutelati da norme nazionali. Soltanto in seguito, grazie ad un adeguato riconoscimento in sede internazionale, sono stati giuridicamente riconosciuti anche al di fuori dei confini dello Stato nel quale venivano registrati.

Il regolamento UE n. 2081/92 ha consentito la registrazione, in sede comunitaria, di numerose denominazioni di origine ed indicazioni di provenienza geografica nazionali per diversi prodotti agroalimentari, ponendo in essere, a favore di tali denominazioni ed indicazioni, una tutela completa, sotto il profilo giuridico, all'interno di tutti i Paesi della Comunità europea.

Al riguardo si distinguono:

### Doc



La Doc (Denominazione di origine controllata) è un marchio che viene attribuito ai vini prodotti in zone delimitate, di solito di piccole e medie dimensioni, con indicazione del loro nome geografico. Di norma il nome del vitigno segue quello della Doc e la disciplina di produzione è piuttosto rigida. I vini Doc sono immessi al consumo soltanto dopo approfondite analisi chimiche e sensoriali.



### Docg



La Docg (Denominazione di origine controllata e garantita) è un marchio che viene attribuito ai vini Doc di "particolare pregio qualitativo" e di notorietà nazionale e internazionale. Questi vini vengono sottoposti a controlli più severi, debbono essere commercializzati in recipienti di capacità inferiore a cinque litri e portano un contrassegno dello Stato che dà la garanzia dell'origine, della qualità e che consente di numerare le bottiglie.

Igt



L'Indicazione geografica tipica è attribuita ai vini caratterizzati da un'indicazione geografica, che può essere accompagnata o meno da menzioni (ad esempio del vitigno). E' contraddistinta da zone di produzione normalmente ampie e da una disciplina di produzione poco restrittiva.



Dop



La Dop (Denominazione di origine protetta) è un marchio di qualità che viene attribuito a quegli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti. L'ambiente geografico comprende sia fattori naturali (clima, caratteristiche ambientali), sia fattori umani (tecniche di produzione tramandate nel tempo, artigianalità, savoir-faire) che, combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori di una determinata zona produttiva. Affinché un prodotto sia Dop, inoltre, le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica delimitata. Chi fa prodotti Dop deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole è garantito dall'organismo di controllo.



Igp



La Igp (Indicazione geografica protetta) è un marchio di qualità che viene attribuito a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata. Per ottenere la Igp, quindi, almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area. Chi produce Igp deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole è garantito dall'organismo di controllo.



segni

## di **speranza** luminosa

di **Gianni Staccotti**

Solstitium etimologicamente sta ad indicare “ il sole si ferma”, in inverno quando la luce del giorno torna lentamente ad aumentare e ad estendersi, con la conseguente riduzione della durata del buio, Il sole non sprofondava nelle tenebre ma diventava con la sua vitalità “ invincibile”, rinasceva come Sol invictus che tale rimane fino al Solstizio d’estate quando si assiste al la massima estensione del giorno



Le popolazioni celtiche celebravano il periodo del Solstizio d’inverno denominandolo Alban Artuan, “rinascita del Dio Sole “, ma anche “ Luce di Artù “ ; il mitico re Artù nato nel giorno del Solstizio d’inverno, Sono molte le popolazioni che fanno coincidere la nascita di esseri divini: nell’antico Egitto si festeggiava la nascita del Dio Sole Bambino, Horus (ma si credeva che anche Osiride fosse nato nello stesso periodo), in Messico quella di Quezalcotal, di Zarathustra in Azerbaigian, di Budda in Oriente, di Krishna in India, in Persia il dio Mithra detto il Salvatore, a Babilonia il Dio Tammuz. in Grecia quella di Dioniso, il Bacco romano che gli antichi romani il celebravano il 25 Dicembre come il gioioso dies Natalis, cioè giorno NATALE di Bacco, del Sole Invincibile..

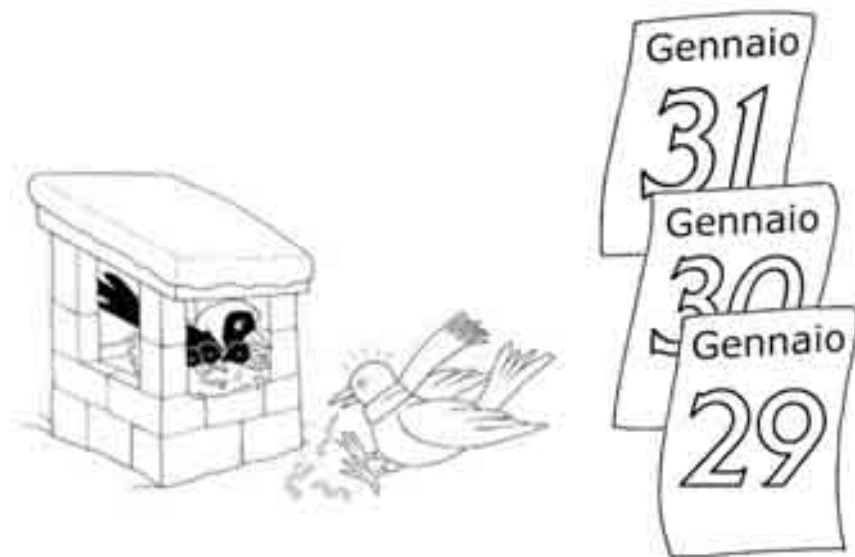
quell’avenimento è stato celebrato anche con le costruzioni megalitiche di Stonehenge, in Gran Bretagna, di Newgrange, Knowth e Dowth, in Irlanda e con le incisioni rupestri di Bohuslan, in Iran, e della Val Camonica, in Italia. già in epoca preistorica e protostorica. Molto più semplicemente i buoni ambrosiani celebrano la vittoria della luce sulle tenebre con alcuni proverbi:

21 gennaio A Santa Agneş curr la lusèrta per la sceş . A Santa Agnese corre la lucertola sulla siepe. A Santa Agnese le giornate sono più calde e quindi potrebbero vedersi anche lucertole sulla siepe. Un messaggio di salute al sole che ha iniziato la sua ascesa dopo il solstizio d’inverno





29-30-31 Gennaio I tri di de la merla Si narra che negli ultimi tre giorni di un mese di gennaio, in un anno non ben identificato, ma poco conta per la nostra storia, nella bella città di Milano, ci fu un inverno molto rigido. La neve aveva ricoperto con un candido manto tutte le strade e i tetti della città.



I protagonisti di questa leggenda sono un merlo, una merla e i loro tre merlottini. La graziosa famigliola era giunta in città alla fine dell'estate e aveva sistemato il nido su un alto albero nel cortile di un palazzo situato in Porta Nuova. Papà merlo volava via il mattino presto e passava tutto il giorno a cercare del cibo per i suoi piccoli. Volava sui giardini, sui cortili e sui balconi dei dintorni; ma senza trovare nulla. La neve copriva ogni briciola. E intanto continuava a nevicare, mentre il freddo si faceva sempre più intenso. Così il merlo papà decise di andare a cercare becchime altrove, lontano, dove finiva la neve. Intanto la merla, per proteggere i suoi piccoli intirizziti dal freddo, spostò il nido su un tetto vicino, dove fumava un comignolo da cui proveniva un po' di tepore. Quell'insopportabile freddo durò tre giorni. E tre giorni stette via il merlo. Quando ritornò al nido stentò a riconoscere la sua famiglia: la moglie e i figli erano diventati tutti neri per il fumo che emanava il camino. Finalmente il primo giorno di febbraio comparve un pallido sole e la famigliola dei merli uscì dal nido invernale; anche il capofamiglia si era scurito a contatto con la fuliggine. Da quel giorno i merli nacquero tutti neri. E così gli ultimi tre giorni di gennaio, di solito i più freddi dell'anno, furono detti i "tri di de la merla" per ricordare

l'avventura di questa famigliola.

un aspetto poetico da preferire all'arida storia del solito Giulio Cesare che, di ritorno dalle Gallie, incaricò un certo Cornelio Merula, , di riformargli il calendario; il sacerdote del sommo Giove nonché valente astronomo prese a prestito tre giorni di febbraio e li aggiunse a gennaio, e così da allora furono chiamati i giorni di Merula che poi il popolino ribattezzò della Merla.



Nei giorni della merla, e precisamente l'ultima domenica di gennaio, aveva luogo il "Cimento Invernale": gara di nuoto per spiriti audaci che si svolse per la prima volta il 27 gennaio 1895, dopo una prova informale avvenuta l'anno precedente.



Il freddo invernale della Milano di fine secolo non scoraggiò i partecipanti, sette in tutto, che si cimentarono in questa gara su 150 metri nelle gelide acque del Naviglio Grande, al cospetto di una grande folla di curiosi e appassionati. Visto come salutare tirocinio per i nuotatori, il Cimento invernale contribuì a diffondere la passione per il nuoto fra i milanesi fino agli anni sessanta.

Dopo un lungo periodo di stasi Gianni Staccotti propose di riprendere la gloriosa manifestazione e nel gennaio 2009, la domenica più prossima ai tri di de la merla, cento spiriti audaci hanno sfidato il gelo delle acque del Naviglio Grande ad una temperatura di 6,7 °C per il solo piacere di cimentarsi con se stessi. Spiriti audaci belli nella loro semplicità, carichi di entusiasmo giovanile con il solo piacere loro di partecipare portando la testimonianza di quando si faceva il bagno nelle acque del Naviglio Grande senza alcuna remora portata da chi affonda le sue ricerche per il solo piacere di trovare qualcosa che possa denigrare la città che accoglie tutti senza riserve. E la manifestazione è giunta nel 2014 alla sesta edizione.

LO SPORT ILLUSTRATO



La fotografia che forma la testata riproduce uno dei primi tentativi di nuoto invernale della N. N. Milano. Precede il nuotatore Giuseppe Cantù, scrittore e poeta torinese. Nel medaglione a destra il compianto avv. Baschi che con Cantù, si era riprodotto a sinistra una fotografia dell'epoca intitolata il primo cimento invernale a Milano (1895).

MILANO 1896

2 febbraio A la Candelòra de l'inverna semm foeura, ma se pioeuv o tira vent per quaranta di semm dent.



Siamo in pieno inverno e in epoca passata si aspettava con ansia la primavera: la tradizione popolare vede nel giorno della Candelora, 2 febbraio, il momento per fare pronostici. Se il giorno della candelora il tempo è bello l'inverno è finito, ma se piove o c'è vento, l'inverno ci accompagna ancora per 40 giorni! Il 2 febbraio era la data delle celebrazioni in onore di Giunone :la dea Februa, da qui il nome Febbraio, collegata a riti di purificazione. Culmine della festa era la 'februatio', la purificazione della città dagli influssi dei demoni: le donne giravano per la città con ceri e fiaccole accese, simbolo di luce e benevolenza divina. Quando si diffuse il cristianesimo, sullo scorcio del V secolo, i Lupercali furono aboliti, pur avvertendo l'esigenza di rimpiazzare la festa pagana con una nuova festa cristiana. Fu dunque introdotta la festa della Purificazione della Madonna che cadeva il due febbraio, quaranta giorni dopo il Natale (per la legge ebraica, le donne erano considerate impure per i quaranta giorni successivi al parto). Un culto antichissimo, introdotto a Milano forse all'epoca del Concilio di Efeso (431) da qualcuno dei primi vescovi originari delle terre d'Oriente. La tradizione voleva che si portasse a casa il cero da appendere usando l'ansa del lungo stoppino e di accendere la candela soltanto per scongiurare un pericolo. Se, nel corso dell'anno tutto filava liscio, non si doveva accendere la candela che veniva riportata in chiesa e accesa in segno di ringraziamento, prendendo una candela nuova da portare di nuovo a casa in segno di protezione.

3 febbraio A San Biaş benediss gúra e naş . A San Biagio benedici gola e naso. A San Biagio per tradizione si va in chiesa a farsi benedire la gola e naso, e anche il pane (viene benedetto). Si racconta che una massaia, prima di Natale, portasse a un frate un panettone perché lo benedicesse. Essendo molto impegnato, il frate – che

si chiamava Desiderio – le disse di lasciarglielo e passare nei giorni successivi a riprenderlo. Ma la donna se ne dimenticò e frate Desiderio, dopo averlo benedetto, iniziò a sbocconcellarlo finché si accorse di averlo finito. Quando la donna si ripresentò a chiedere il suo panettone benedetto proprio il 3 febbraio, giorno di San Biagio: il frate si preparò a consegnarle l'involucro vuoto e a scusarsi, ma al momento di consegnarglielo si accorse che nell'involucro era comparso un panettone grosso il doppio rispetto all'originale. Era stato un miracolo di San Biagio, che diede il via alla tradizione di portare un panettone, avanzato dal cenone di Natale, a benedire ogni 3 febbraio e poi mangiarlo a colazione per proteggere la gola.

Un culto antichissimo, introdotto a Milano forse all'epoca del Concilio di Efeso (431) da qualcuno dei primi vescovi originari delle terre d'Oriente. L'agiografia di San Biagio ci informa che visse nel IV Secolo d.C. ed era vescovo di Sebaste in Armenia Il Santo è venerato sia in Oriente che in Occidente. Durante la persecuzione dei cristiani, San Biagio fu costretto a rifugiarsi su un monte, Mentre scendeva gli si parò davanti una donna con il figlioletto in braccio, il quale rischiava il soffocamento per aver ingoiato una lisca di pesce. San Biagio, con il solo segno della croce, liberò la gola del bambino, che fu salvo.



## Globalizzazione



## Terracina



# gerenza e SOMMARIO

## Nuova Enofice N° 6 .13 | Nov-Dic 2013

n. 6 – 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  
Milano - Via Maffei, 18  
Sassari - Z.I.Predda Niedda str.10

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

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

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

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.

## Le denominazioni di origine



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



*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**

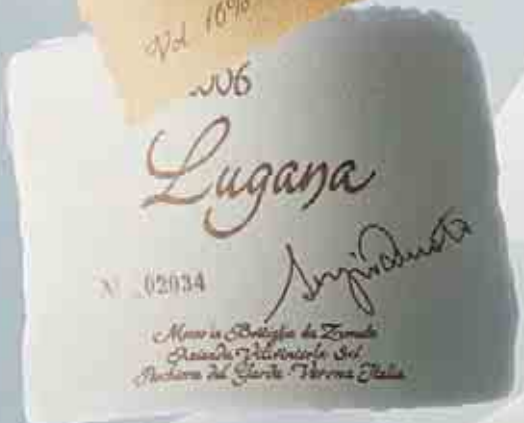
DAL 1895

*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)





ZENATO

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