

# ENOFICE

nuova

COLORE

n. 1 – anno II°  
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

**ERBALUCE**

**SPECIALITA'  
DI CALUSO**

**Nomen Omen**

variazioni sul tema  
**Osteria**

**TRACCE**  
di sapori

@ Berchidda



Organo ufficiale della  
FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI - F.I.C.E.  
bimestrale di informazione e cultura enogastronomica

**FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI**  
**CALENDARIO MANIFESTAZIONI**  
**ANNO 2012**

**MESE DI MARZO**

- VENERDI' 02 – Confraternita del Pampascione Salentino – Alezio (LE) – II<sup>a</sup> Festa del Pampascione – Incontro Convivio con le Confraternite
- DOMENICA 04 – Confraternita Enogastronomica Veronese del Boncuciar – Verona - Incontro Convivio con le Confraternite
- DOMENICA 18 – Sovrano Ordine dei Cavalieri della Grappa e del Tomino – Chiaverano (TO) – Convivio della Serra – Incontro Convivio con le Confraternite
- SABATO 24 – Confraternita Dea Renga – Due Carrare (PD) – V<sup>o</sup> Convivio a tavola con la Renga - Incontro Convivio con le Confraternite

**MESE DI APRILE**

- SABATO 21 – Confraternita Enogastronomica “Cangrande” – Verona. – Festa con l'asparago di Arcole con le Confraternite.
- DOMENICA 22 – Confraternita del Gorgonzola – Cameri (NO) – XII<sup>o</sup> Incontro Convivio con le Confraternite.

**MESE DI MAGGIO**

- DOMENICA 20 – Confraternita Cuj dal Lundas – Vercelli – II<sup>a</sup> Festa di Primavera – Incontro Convivio con le Confraternite.

**MESE DI GIUGNO**

- DOMENICA 03 – Confraternita Enogastronomica Feltrina e delle Dolomiti “La Caminaza” – Feltre (BL) - Incontro Convivio con le Confraternite.
- DOMENICA 03 – Amici di Merlin Cocai – Macaronicorum Ristratorum Baxanensium Collegium – Ventennale Dell'Associazione – Cipadensis Reipublicae Festa Sexta. A Venezia, Isola di San Giorgio, Fondazione Cini – Incontro convivio con le Confraternite.
- DOMENICA 10 – Confraternita Enogastronomica Lombarda “La Franciacorta” – Rovato (BS) – Incontro Convivio con le Confraternite.

**MESE DI LUGLIO**

- VENERDI' 06  
SABATO 07

**DOMENICA 08 – CEUCO – Consiglio Europeo delle Confraternite Enogastronomiche – X<sup>o</sup> Congresso Europeo TARTU – ESTONIA**

**MESE DI SETTEMBRE**

- GIOVEDI' 06 – Accademia Italiana della Costina – Coarezza, Fraz. di Somma Lombardo (VA) – VI<sup>o</sup> Capitolo Incontro Convivio con le Confraternite.
- SABATO 09
- DOMENICA 09 – Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo – VI<sup>o</sup> Capitolo, incontro convivio con le Confraternite.
- DOMENICA 16 – Confraternita della Nocciola “Tonda Gentile” di Langa – Cortemilia (CN) – Incontro Convivio con le Confraternite.
- SABATO 29
- DOMENICA 30 – Antico Ordine dei Cavalieri di Adelasia – Secondo Capitolo – Incontro Convivio con le Confraternite.
- DOMENICA 30 – Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina – Sandrigo (VI) – XXV<sup>a</sup> Festa del Bacalà alla Vicentina – Incontro Convivio con le Confraternite.

**MESE DI OTTOBRE**

- VENERDI' 05  
SABATO 06

**DOMENICA 07 – XXXI<sup>o</sup> RADUNO NAZIONALE F.I.C.E. – Organizzato dalla Prioria del Rosso Conero di Ancona**

- DOMENICA 21 – Confraternita dello Spiedo Tradizionale Bresciano – Gussago (BS) – Incontro Convivio con le Confraternite.
- DOMENICA 21 – Confraternita Enogastronomica Cangrande – Verona – III<sup>o</sup> Premio di Poesia dialettale a tema Gastronomico.



Terminato l'anno 2011, e i festeggiamenti per il 150° dell'Unità d'Italia, voltiamo pagina e guardiamo ancora una volta fiduciosi al futuro. Il nuovo Governo nazionale composto da tecnici ha già segnato le linee di indirizzo, che si spera aiutino a superare questi periodi di stasi.

Anche per questo, conformemente a quanto accade, raccomando particolarmente alle Confraternite un buon lavoro, senza scordare l'impegno preso verso la Federazione a versare tempestivamente le quote associative. La puntualità è un valore, particolarmente per la nostra organizzazione, che è completamente autofinanziata.

I nostri lavori proseguono come sempre. Immediato l'impegno del Vinitaly, seguiranno ancora tante occasioni ghiotte ed interessanti!

Arrivederci presto!

*affermare valori  
e finalità delle  
Confraternite*

Mario Santagiuliana





# Attività dei circoli



**Bagnaia (VT)**

## **Club Enogastronomico Viterbese**

Giovedì 17 novembre rapida incursione a Napoli per visitare la famosa via dei presepi: San Gregorio Armeno, ma anche per un assaggio di alcuni prodotti tipici del luogo che non hanno bisogno di presentazione come la pizza napoletana, le sfogliatelle, i babà e la pastiera. Riunione sabato 19 novembre presso il ristorante La Zaffera per adempiere ad uno dei più importanti obiettivi statutari: la lettura della promessa di appartenenza all'Associazione da parte dei Soci del 2011. I nuovi iscritti indossato il paludamento del Club Enogastronomico di fronte al Direttivo e all'assemblea sociale hanno letto l'impegno statutario al Sodalizio e apposto la firma di convalida sulla pergamena che raccoglie i visti di tutti i Soci. Ma la serata ha avuto ovviamente anche il suo aspetto gastronomico e tema della conviviale è stata la carne di agnello conosciuta per la sua straordinaria digeribilità e per l'alto valore nutritivo. Alla serata ha partecipato l'azienda ILCO di Acquapendente leader a livello europeo di questo prodotto e vanto della Tuscia per le capacità commerciali acquisite. Interessante poi la relazione d'apertura sull'agnello tenuta dal titolare dell'azienda Piero Camilli che ha stimolato domande e curiosità dei presenti. La brigata di cucina diretta dallo chef signora Matilde ha poi presentato delizioso menù. In abbinamento un Marzemino Trentino DOC dell'az.agr.Conti Bossi Fredigotti, il Vantaggio Rosso Umbria IGT dell'az.agr.Sassara, il Ghenos Primitivo di Manduria DOC dell'az.agr.Torrevento e il Passito di Pantelleria DOC delle Cantine Rallo.Cunico del Ristorante da Riccardo al Madarello di Asiago.

**Scorzè (VE)**

## **Club 12 Apostoli**

Domenica 13 Novembre il Club gita sociale dedicata a tre aziende vinicole autrici di interessanti vinificazioni. La prima fermata è stata presso l'Azienda Col di Rocca in quel di Valdobbiadene (TV), località Collalto. Dove è stata offerta una sostanziosa colazione suffragata dai colori, profumi e sapori dei Proseccchi, vinificati dall'Azienda, nelle versioni, dry, millesimato ed extra; tutti docg. Al termine delle degustazioni ha fatto seguito la breve cerimonia della consegna, da parte del Gran Maestro Mazzoli, dell'attestato di presenza del Club scorzetano. Seconda sosta, in quel di Cividale del Friuli con la visita alla Cantina dell'Az. Agricola Crosato, dove è stato consumato un pranzo di carattere prettamente friulano. L'abbinamento è stato officiato con vini tutti particolari e molto interessanti per la loro creazione a cura di Alessandro Crosato: Fumè (uvaggio di Pinot Bianco e Pinot Grigio) – Bianco d'Argilla in anfora – Vino Capo d'Opera (uvaggio di Merlot e Refosco) – Vino Greta (liquoroso, affinato in anfora) – "This is it" (spumante rosato brut nature). Da porre in rilievo che l'Azienda, in fatto di vino, ha una particolarità che li ammaestra nel gusto e nei profumi; tenendolo segregato in grandi anfore di creta da 50 litri ciascuna; nelle quali anfore il vino, durante un suo lungo sonno, (dai 4 ai 6-8 anni), assume odori, gusti e colori del tutto nuovi; ed un particolare impatto con il palato umano. Al termine la breve cerimonia della consegna ai titolari, da parte del Gran Maestro, dell'attestato sociale di presenza. Infine si va a Cormons dove, nel salone dell'Azienda Mauri, sita questa sulla strada dei grandi vini bianchi, sono stati illustrati, prima, e degustati, poi - grazie alla gentilissima e competente favella di Alessandra Mauri - vini del tutto particolari dovuti a procedimenti tecnici di abbinamento e di cultura enoica apportati a vini quali Tocai Friulano, Pinot Bianco e Grigio, Chardonnay e Sauvignon, Pignolo, Cabernet. Si è degustato il "Fiulano", lo Jasik congelato (lo si congela per qualche ora soltanto, durante la vinificazione), lo Jasik blanc e Rosso, l'Arbis blanc (da vitigni quali Tocai friulano, Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon) vini che sono capaci, grazie al loro diverso grado di aromaticità, di dare un grande equilibrio di colori, profumi, alcolicità e gustativi.



## Mantova

### Circolo Enologico Mantovano

Sabato Il Circolo Enologico Mantovano, prosegue la sua attività enoculturale con appuntamenti di notevole rilievo. Recentemente, infatti, presso il Ristorante "Corte Campione" di Bagnolo S.Vito, sotto la guida dello chef della casa e della dott. Lucia Croce, Dirigente della Fattoria Casa di Terra Bolgheri di Castagneto Carducci, i soci hanno potuto godere del felice abbinamento dei cibi della mantovana ai vini dell'Azienda Toscana. La dott. Croce a conclusione, ha portato il saluto del Sindaco di Castagneto Carducci che avrebbe voluto presenziare ma ha dovuto delegare per improrogabili impegni istituzionali, anche a ricordo dell'inaugurazione, a suo tempo, del monumento a Virgilio tuttora esistente a Pietole in fregio alla strada Romana, con un memorabile discorso del professore e poeta Giosuè Carducci.



## Martina Franca (TA)

### Accademia Degli Antichi Sapori

la serata del 22 ottobre 2011 organizzata dall'Accademia degli Antichi Sapori è stata onorata dalla straordinaria partecipazione di "Nonna Maria" di 102 anni, socia sostenitrice del nostro Club. E' stato presentato l'intenso programma delle attività del Club per l'anno sociale 2011/2012. La cena, a base di funghi della nostra zona, è stata preparata dalla nostra socia, Silvia De Iudicibus, bravissima chef, con curriculum davvero interessante e destinataria di diversi attestati. Dopo la presentazione dei nuovi soci e del nuovo organigramma è stata annunciata l'istituzione della scuola permanente di cucina nell'ambito dell'Accademia.



## Mogliano Veneto (TV)

### Confraternita Dogale della Marca

NSabato 29 Ottobre visita all'Azienda Agricola Giorgio Cecchetto, sita in Tezze di Piave (TV). La Cantina, nata da una lunga tradizione familiare che la unisce alla coltivazione della vite ed alla produzione del vino, ha la sua sede principale a Tezze di Piave, centro agricolo sito nel cuore dell'area doc Piave. Nonchè una nuova unità a Lorenzaga di Motta di Livenza (TV), dove vengono vinificate le uve ottenute nei trentacinque ettari di vigneto circostanti la cantina. Da sempre impegnata nella valorizzazione e divulgazione del vitigno "Raboso del Piave" e del suo territorio, l'Azienda Cecchetto è altresì socia fondatrice della "Confraternita del Raboso del Piave", fa parte del Consorzio Tutela Vini del Piave e della sua "Strada del vino". L'Azienda inoltre è socia altresì del "Movimento Turismo del Vino". Su prenotazione è possibile visitarla. Di particolare interesse è il vigneto sperimentale di Raboso del Piave adiacente la cantina; ed il reparto di affinamento dove una parte del Raboso Piave dimora in piccole botti costituite con legni del territorio. Inoltre, da Ottobre a Dicembre si possono ammirare le splendide uve del Raboso Piave che sostano in fruttajo per l'appassimento. Per ogni operazione del processo di produzione dei vini da qualche anno l'Azienda si avvale della preziosa collaborazione dell'Enologo Franco Bernabei, Wine Maker di fama internazionale, al quale è stata affidata la supervisione del ciclo produttivo per elevare ulteriormente il livello qualitativo dei vini. Dopo la visita alla cantina, Giorgio ha dato il via alla fase degustativa. Proponendo al giudizio dei nostri confratelli i seguenti vini: Incrocio Manzoni 6.0.14, anno 2010, gradi 13.5%, Marca Trevigiana a Indicazione Geografica Tipica. Vendemmia 2010 – Vitigno: Manzoni Bianco. Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo fine e delicato, ricorda la pera matura, con intensi sentori d'aroma tropicale, di ananas e kiwi ben maturi, per finire con una evoluzione floreale; sapore asciutto, vellutato e persistente, armoniosamente bilanciato tra dolcezza e fragranza acida. Merlot "Sante Rosso" – anno 2009 – gradi 13.5 % - I.G.T. delle Venezie – Vitigno Merlot – Caratteristiche organolettiche: colore rubino intenso e fitto, profumi stratificati che ricordano la prugna, la ciliegia e la frutta matura per finire in un'evoluzione floreale. Sapore asciutto, armonico e persistente. Raboso Piave – anno 2008 – Gradi 13 % - Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Bouquet pieno, ampio, gradevole, ricorda la marasca, la mora selvatica, il cuoio, il tabacco e la viola. Sapore secco, austero, con una tannicità ed un'acidità gradevolmente nobilitate dall'apporto alcolico. Raboso Passito - Miscela delle annate 2000-02-03-05- gradi 14.5 % - Marca Trevigiana a Indicazione Geografica Tipica – Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Sentori di marasca sotto spiriti, frutta appassita come datteri, fichi ed uva sultanina. Sapore sontuoso, sapido e con tannini poderosi, ben contrastati dalle note dell'alcool; ha un retrogusto lungo e piacevole. Al termine della fase degustativa la Confraternita ha voluto ringraziare l'accoglienza avuta consegnando a "Giorgio" il piatto confraternitale sociale. Dono contraccambiato da Cecchetto con una bene accetta confezione di Raboso del Piave. Poi tutti a pranzo presso l'antica trattoria "Da Procida" in Spercenigo (TV). Dove è stato possibile degustare un'ottima sequenza di piatti tipici della zona.



## San Paolo (BS)

### Amici del Porcello

Giovani amici dell'Associazione "Amici del Porcello" Salve e un caloroso abbraccio, è con questo saluto che la giovane e nuova confraternita "Amici del Porcello" si fa conoscere a tutti voi, affiliati FICE, Emerite Confraternite del buon gusto. L'associazione Culturale Enogastronomica "Amici Del Porcello", si è costituita, a Padernello di Borgo San Giacomo (BS), nel 2007, per la volontà da parte di un gruppo di privati cittadini, atta a promuovere e diffondere, la cultura del buon mangiare. Essa va cercando e proponendo, con dimostrazioni e manifestazioni, tutti quei, cibi che si ritrovano nella nostra tradizione, come ad esempio lo spiedo; dove le carni nobili del maiale e la selvaggina si associano, oppure come qui nella Bassa Bresciana, si spieda anche la porchetta, dopo esser fatta a pezzi. Lo spiedo però è anche accompagnato dalla polenta, così che noi ricerchiamo, anche i mulini e le farine, più consone e adatte, che si prestano a rendere questo piatto, che nel Nord ha sfamato milioni di bocche, --Il Piatto di Polenta--. L'associazione ha anche rivalutato un forno comune a legna, dove poter cuocere il pane, da accompagnarsi al salame ed ai vari derivati, del suino, perché del maiale non si butta mai via niente. L'associazione "Amici del Porcello" è nata per conoscere e far conoscere le tradizioni, non è a scopo di lucro, è apartitica e libera, aperta a tutti coloro, che vogliono sostenere gli ideali dei fondatori e gustare piatti poveri ma di alto valore. La quarta domenica di ottobre, essa organizza la gara di spiedo, e dal 2012 l'ultima domenica di novembre il convivio di tutte le confraternite.



## Verona

### Confraternita Enogastronomica Cangrande

"Il Premio continua anche per il "2012" sempre con lo stesso regolamento: e come sempre a tema "GASTRONOMICO", ed esteso a tutte le Confraternite e Circoli che siano in regola con il contributo F.I.C.E.. Le poesie non dovranno superare 140 "Quaranta" versi, devono essere prodotte in 6 "sei" copie e una firmata timbrata dal Presidente o Gran Maestro, con i dati anagrafici dell'Autore. Inviarla alla segreteria o sede operativa che si trova a 37141 Montorio (Verona) in Via dei Gelsi,9 - Tel +39045557370 - Fax +30045558016 - Cell. 349.3108940, con il versamento di Euro 50,00 anche con vaglia postale, o come fa più comodo, la data di presentazione delle poesie resta sempre fissata al 15 Settembre 2012.

## Martina Franca (TA)

### Confraternita del Capocollo

"GRUGNATA 2011" La 5ª festa della "Grugnata", incontro che segna l'inizio dell'anno sociale per la Confraternita del Capocollo di Martina Franca, si è svolta quest'anno nella giornata di Domenica 27 Novembre. Per tale occasione, quale migliore scenario se non quello della splendida piazza Maria Immacolata, nel cuore del centro storico, un tempo sede del più importante mercato cittadino ed in tempi moderni utilizzata quale sfondo per tanti film e spot televisivi nazionali. Antichi palazzi dalle facciate barocche, antichi caffè e ristoranti fanno da cornice a questa piazza interrotta in un lato da un ampio squarcio attraverso cui si scorge l'imponente facciata della Basilica di San Martino fiancheggiata dal "ringo", uno stretto passaggio che taglia il centro storico passando per l'odierna Via Vittorio Emanuele.



## Vercelli

### Accademia Italiana della costina

"puntualmente presenti con la nostra spettacolare griglia, al Parco Kennedy. Grazie per i complimenti di tutti coloro che hanno voluto assaporare le nostre "Costine alla griglia" e soprattutto dagli organizzatori dell'evento, a partire dall'Editore del giornale locale La Sesia, dai rappresentanti dell'Ascom e per finire dall'Amministrazione Comunale, nella persona del sindaco di Vercelli, che ringraziamo calorosamente, per averci dato l'opportunità di farci conoscere, in quella zona di Piemonte.



## Scorzè (VE)

### Club 12 Apostoli dell'Enogastronomia

Domenica 18 Dicembre u.s., ore 13,00, il Club incontro per il tradizionale "Convivio degli Auguri" presso il ristorante "La Crosarona", Scorzè. Dopo il minuto di raccoglimento per commemorare la immatura dipartita del nostro Apostolo Vian Gelsomino, il Gran M° Mazzoli ha aperto il "banchetto" con parole di Augurio per la grandi Festività in arrivo: Natale e Capodanno; con un cenno, sulle attività enogastronomiche svolte durante il 2011. Quindi il via alla degustazione di uno spartito "TUTTOPESCHE" molto gradito dai commensali. Lo spartito è stato di volta in volta commentato dal consulente tecnico Prof. Olivo Michielan, docente all'Istituto Alberghiero di Castel Franco Vento (TV). E, per finire, due parole di Augurio e di plauso per l'attività dei 12 Apostoli, da parte del Sindaco di Scorzè, Avv. Mestriner.

## Bagnaia (VT)

### Club Enogastronomico Viterbese

Dopo la conviviale di Novembre, il 17 dicembre presso il Resort "Alla Corte delle Terme" il Club Enogastronomico Viterbese ha riunito i propri iscritti per la consueta ed attesa serata degli auguri. In una elegante atmosfera natalizia abbiamo degustato uno spartito di notevole qualità con accompagnamento di simpatici giochi e altri due intrattenimenti hanno allietato la serata: la scoperta dell'oggetto misterioso legato all'enogastronomia e che ormai è divenuto un appuntamento fisso nella serata di natale ed il "crucivericale" da una ideazione della nostra Maria Augusta Fanti che ha riscosso notevole successo nello scoprire le tante domande legate al vino e all'alimentazione. Ricchi, simpatici e gustosi i premi in palio.



## Cortemilia (CN)

### Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa

Natale all'insegna del buon gusto, per palati sopraffini quello che si può trascorrere tra i nocciolotti di Cortemilia, nella Valle Bormida cuneese. Qui a farla da padroni sono i rigogliosi nocciolotti della varietà "tonda gentile", la migliore del mondo, gli amanti della pasticceria raffinata trovano il loro ambiente ideale. Durante le recenti festività natalizie anche le mense del Santo Padre Benedetto XVI° e del Segretario di Stato vaticano Tarcisio Bertone si sono arricchite di un prodotto tipico della nostra terra, la nocciola tonda gentile. A inizio gennaio il Santo Padre ha inviato i suoi ringraziamenti scritti alla Confraternita.





## Valdobbiate (TV)

### Tavola Veneta

Da Barbesin il rituale "Pranzo degli Auguri Natalizi" e di "Capodanno" "Tavola Veneta" La Presidente ha ringraziato quanti hanno collaborato alla buona riuscita dei venti incontri enogastronomici svolti nel 2011. Ed in particolare il Consiglio Direttivo tutto. Augurando infine ai presenti un Buon Natale ed un Felice Anno Nuovo. Il convivio natalizio si è concluso con il canto dell'Inno di Mameli, tutti in piedi con la mano sul cuore, per celebrare il 150° anniversario dell'Unità d'Italia.



## Sassari (SS)

### Confraternita Enogastronomica Nord Ovest Sardegna

Al socio onorario della sezione gastronomica della CNOS Karim Ghellab i migliori auguri di un buon lavoro nella sua nuova prestigiosa carica istituzionale. Il nostro amico si è di recente insediato quale presidente della Camera dei Rappresentanti del Regno del Marocco (equivalente alla nostra Camera dei Deputati).



## Soiano del Garda

### Confraternita del Gropello

Si sono svolte le votazioni per il rinnovo delle Cariche per il biennio 2012/2013 con i seguenti risultati Presidente Pancera Paolo Franco Vicepresidente Chimini Camillo Tesoriere Tonincelli Sergio Segretario Negri Gigi Cerimoniere Piergentili Massimo Claudio Maestri di cantina Pasini Diego/Giuseppe Piotti Consigliere Roberto Pennati Nell'ambito della serata il Neo Presidente ha voluto ringraziare il Consiglio uscente per il lavoro svolto, sottolineando la passione dimostrata dal suo Presidente che per ben 6 anni si è dedicato con professionalità e dedizione alla Confraternita. La bozza del programma per l'anno corrente sarà presentata ai Soci nell'ambito della nuova assemblea.



## Bagnaia (VT)

### Club Enogastronomico Viterbese

Sabato 21 gennaio si è svolta a Roma presso il Crowe Plaza una serata dedicata a l'Elogio della Terra Piemontese. Organizzata dall'attiva Associazione Piemontesi a Roma alla presenza del Presidente on. Valerio Zanone e sotto l'attenta guida del segretario Mario Chianale erano presenti per l'avvenimento l'Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei Vini d'Alba, la Confraternita de la Tripa di Moncalieri e l'Associazione culturale Cà d'ij Amis di La Morra. Il





# ASSEMBLEA ORDINARIA FICE

VERONA 26 FEBBRAIO 2012



## VERONA

### Federazione Italiana Circoli Enogastronomici

IDomenica 26 febbraio c.a. si è svolta presso l'Alliance Hotel di Verona l'annuale Assemblea Ordinaria dei Soci. Tutti i punti previsti dall'ordine del giorno sono stati approvati all'unanimità dall'Assemblea. Al termine dei lavori si è proceduto alla votazione per il rinnovo delle cariche sociali per il triennio 2012/2014. L'esito delle votazioni è stato il seguente: **ELETTI AL CONSIGLIO NAZIONALE** Santagiuliana Mario - Presidente Paleari Luigi - Vice Presidente e Segretario Semprebon Arnaldo - Tesoriere Staccotti Giovanni - Addetto Stampa e P.R. Guida Ugo - Consigliere Passera Sergio - Consigliere Porzio Marco - Consigliere **ELETTI AL COLLEGIO DEI REVISORI DEI CONTI** Cesconi Bruno Lison Romano Peruzzo Natalino **ELETTI AL COLLEGIO DEI PROBIVIRI** Broggio Silvano Franzi Riccardo Porcu Luigi Il Presidente Mario Santagiuliana ha ricordato la Consorella ed i Confratelli che sono deceduti; Maria Luisa Gullino, Malù per gli amici, attiva con Helicensis Fabula e la Nocciola Tonda Gentile di Langa; Diego Lambert per oltre un decennio Maestro Credenziere del Consiglio Grande della Credenza Vinicola di Caluso e del Canevese; Pietro Ricci Gran Maestro dei Cavalieri della Polenta di Bergamo. A loro un grazie per la testimonianza e l'amicizia che ci hanno donato. Un ringraziamento doveroso anche ai Confratelli Sergio Bartoccioni, Filippo Dai e Roberto Ferraro che si sono ritirati, con motivazioni diverse, dopo anni di servizio reso alla Federazione. La giornata si è conclusa con un pranzo all'interno del quale si è svolta la cerimonia di gemellaggio tra il Club dei 12 Apostoli dell'Enogastronomia di Scorzè (VE), presieduto dal Presidente Onorario e fondatore FICE Francesco Mazzoli e il Circolo Petronio del Lazio presieduto da Enzo Grossi.

## Lutti

**Pietro Ricci.** Il Confratello Mario Lameri dell'Ordine dei Cavalieri della Polente di Bergamo ci comunica che è mancato il Gran Maestro dei Cav. Della Polenta, Pietro Ricci. La Federazione Italiana Circoli Enogastronomici a cui si associa la Confraternita della "Franciacorta" si associano al dolore della Famiglia e di tutti i Confratelli che con Lui hanno condiviso la passione per la conservazione e comunicazione delle tradizioni enogastronomiche bergamasche. Il Consiglio tutto della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici partecipa al Grave lutto.

**Malù.** Il 15 gennaio 2012 Maria Luisa Gullino, per gli amici Malù, dopo grandi sofferenze, ci ha lasciati. Tutti gli amici della Fabula, Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa, Confraternita "Helincensis Fabula" di Borgo San Dalmazzo sono vicini alla famiglia e con particolare affetto alla figlia Betta che abbracciamo commossi. Partecipa al grave lutto il Presidente, il Consiglio e gli Organi Collegiali della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici.

**Diego Lambert.** Il Consiglio Direttivo con profondo sgomento, comunica la scomparsa del Console Emerito Diego Lambert, figura di alto profilo umano. Il Consiglio tutto della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici

# GORGONZOLA IGOR

UN GUSTO INIMITABILE. DAL 1935

Il Gorgonzola è un formaggio D.O.P a pasta cruda, famoso in tutto il mondo per le venature verdi ed il sapore deciso. La qualità e l'autenticità del Gorgonzola sono assicurate da un severo disciplinare, che ne definisce gli standard produttivi, la zona di raccolta del latte e la stagionatura, approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e recepito dalla Commissione della Comunità Europea.

Esiste a Novara un Consorzio di Tutela, che vigila sulla produzione e promuove il prodotto: ogni forma di gorgonzola è marchiata all'origine ed è avvolta in fogli di alluminio



recanti una goffratura composta da tante piccole "cg" stampate in continuo. Gli ingredienti sono del tutto naturali, latte, caglio, sale, fermenti lattici, penicillium ed il colore è bianco paglierino, con le venature verdi dovute al processo di erborinatura, cioè alla formazione di muffe.

Il Gorgonzola, nelle due tipologie "dolce" e "piccante", si distingue dagli altri formaggi per il sapore inconfondibile e la pasta consistente e friabile; la stagionatura minima è di 80 giorni ma, per chi gradisce un sapore ancora più deciso, può arrivare fino a 150 giorni. La pezzatura prevede la forma intera da 12 kg., la mezza forma da 6 kg., l'ottavo da 1,5 kg., il sedicesimo da 750 gr. ed il porzionato in vaschetta da 150-200 gr.

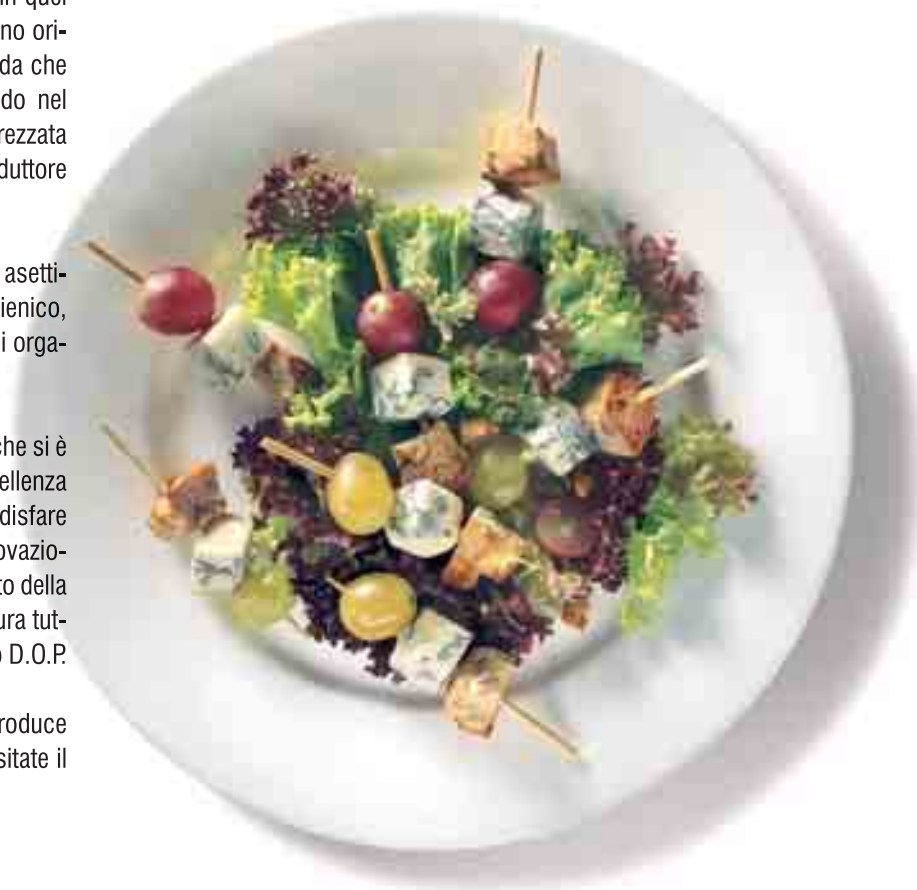
IGOR, è un'azienda storica tra i produttori di gorgonzola, con una storia che risale al 1935, quando nel piccolo paese piemontese di Mezzomerico, tra le colline della provincia di Novara, Natale Leonardi produceva artigianalmente il "suo" Gorgonzola,

al quale sapeva donare un sapore inimitabile. È in quel paese tra le colline e da "Nonno Natale" che hanno origine la storia e la tradizione della IGOR, un'azienda che è cresciuta costantemente negli anni, diventando nel tempo un'industria casearia conosciuta ed apprezzata in tutto il mondo, fino ad essere oggi il primo produttore mondiale di Gorgonzola.

La lavorazione del formaggio avviene in ambienti asettici, con un elevatissimo standard qualitativo ed igienico, che consente al prodotto di mantenere condizioni organolettiche eccezionali anche oltre la shelf life.

Un'Azienda e una Famiglia, la famiglia Leonardi, che si è assunta l'impegno di mantenere nel tempo l'eccellenza nella qualità dei suoi prodotti, per rispettare e soddisfare le esigenze dei consumatori, investendo nell'innovazione dei processi produttivi sempre nel pieno rispetto della tradizione, utilizzando ingredienti genuini e una cura tutta speciale, per produrre un inimitabile formaggio D.O.P.

Per conoscere il mondo IGOR, vedere come si produce il Gorgonzola e scoprire tante gustose ricette, visitate il sito internet [www.igornovara.it](http://www.igornovara.it)



## *Gorgonzola*



[www.igornovara.it](http://www.igornovara.it)



# Piero Delogu

## DALLA ZOOTECCNIA AL VINO

**Un imprenditore del mondo zootecnico, Piero Delogu la campagna la tiene nel sangue. Allora il salto breve all'impegno nella vinificazione di tre nuove etichette sarde.**

Dopo il diploma tecnico **Piero Delogu** si lancia giovanissimo nel mondo della zootecnia, specializzandosi in Sardegna negli impianti di mungitura meccanizzata. Anni di grande impegno, sempre con le scarpe sporche di terra ma con la mente agile del progettista che traduce le problematiche in soluzioni concrete.

Oggi dedica energie alla produzione di vino ed anche ad olio extravergine di oliva e vino. Gilberto Arru, noto giornalista-enologo, dice di Delogu: «Piero fa già due vini ottimi: **un vermentino di bella base e buona struttura e un cannonau altrettanto interessante, che si lascia bere facilmente** .

Se continuerà nella valorizzazione dei vitigni autoctoni farà un'opera ancora più meritoria». Oggi Piero Delogu di vino ne produce 50mila bottiglie per tre etichette: Ego, Geo e Die, ma progetta di arrivare a 300mila nel giro di sei anni.

**recapito:**

[tenutedelogu@virgilio.it](mailto:tenutedelogu@virgilio.it)

Tel. +39.079.3402048 - Cell. 345.2862861



# Tracce di sapori

DIARIO DI UN VIAGGIO DI DEGUSTAZIONE @BERCHIDDA

**Tracce di sapori, diario di un viaggio di degustazione, un progetto promosso e organizzato da Enoturistika, Museo del Vino Enoteca regionale di Berchidda in collaborazione con l'assessorato alle Attività produttive della Provincia di Olbia Tempio, il Comune di Berchidda e la Comunità montana del Monte Acuto**

L'evento è stato studiato e realizzato con l'intento di individuare una strategia vincente per un turismo eno gastronomico che sia realmente sostenibile. L'obiettivo è sfatare il mito che il turismo enogastronomico sia sostenibile a priori, rimarcando, invece, la necessità che i percorsi debbano essere impostati su qualità, ricerca e tradizione culturale. Tutto questo, dando la parola ad alcuni protagonisti del percorso: dal consumatore al produttore, dal ristoratore, all'eno-gastronomo, dalla struttura culturale al

comunicatore. In questo contesto, l'alimentazione gioca un ruolo determinante perché si carica di valenze importanti quali aggregazione, passaggio dal produttore al consumatore, studio della tradizione edella natura. Elementi cruciali su cui, secondo gli analisti di settore, si fonda la strategia vincente per realizzare un turismo enogastronomico realmente sostenibile. Il programma dell'evento, che si svolge a Berchidda, è articolato in quattro serate, dal 18 febbraio al 10 marzo 2012, organizzate in quattro distinte strutture ricettive di Berchidda. Serate caratterizzate da un momento conviviale, durante il quale saranno proposte pietanze e produzioni tipiche curate direttamente dai titolari delle aziende che aderiscono al progetto. A presentarle, un qualificato team tra giornalisti enogastronomi, chef ed esperti. Ogni serata sarà preceduta dalla proiezione di un cortometraggio a tema curato da specialisti di settore.

**MUSEO DEL VINO**  
Enoteca regionale della Sardegna  
Berchidda

Provincia di Olbia Tempio  
Comune di Berchidda  
Monte Acuto  
enoturistika

## tracce di sapori

diario di un viaggio di degustazione  
@Berchidda

**UN MONDO DEL VINO IN SARDEGNA**  
Il vino è solo parte del filo del tempo, di un percorso umano con una intensa partecipazione della quale si possono apprezzare i segni della vita. Berchidda è famosa per la sua tradizione vinicola e per la produzione del proprio "vino rosso".  
La Sardegna ha una tradizione vinicola di antiche origini. Dopo una lunga storia di partizione vinicola per la produzione del vino che per lungo tempo rimase artigianale, derivando dal vino della tradizione del centro, la ditta Berchidda, nel 1980, ha creato la propria cantina di vino rosso.  
Nel 2000, il Comune di Berchidda, attraverso la Giunta, ha creato un ente di gestione vinicola, denominato "Ente del vino di Berchidda", per la promozione, la tutela e la valorizzazione del vino di Berchidda.  
Il Comune di Berchidda, attraverso la Giunta, ha creato un ente di gestione vinicola, denominato "Ente del vino di Berchidda", per la promozione, la tutela e la valorizzazione del vino di Berchidda.  
Il Comune di Berchidda, attraverso la Giunta, ha creato un ente di gestione vinicola, denominato "Ente del vino di Berchidda", per la promozione, la tutela e la valorizzazione del vino di Berchidda.

**18-02 CASA MELONI SANNA**  
Bio & Naturale - Altea Maria Sanna  
con PIERO CAREDDU  
proiezione video VERIFICARE IN BIOLOGICO  
con ANA Sardegna

**23-02 RISTORANTE NUOVO L'ESCAIA**  
Zuppa & angelottos - LUIGI MARCONI  
con PASQUALE PORCU  
proiezione cortometraggio LE REGINE DI AUSTIS  
Cinelli Sanni | con il regista Franco Fiu

**03-03 RISTORANTE BELVEDERE**  
Maccarrones & furrriados - Castello Pottosera  
con ANGELO CONCAS  
proiezione video SARDEGNA ISOLA DEL PAINE  
della Comunità Montana Monte Acuto Sardegna

**10-03 CASA MELONI SANNA**  
Erbe & Selvatiche - Altea Maria Sanna  
con GIOVANNI FANCELLO  
proiezione video BERCHIDDA con CIVI LEO  
con Elisabetta Sanni

**MUSEO DEL VINO**  
079 700 200 (info)  
330 8805 579 (pubb)  
www.enoturistika.it  
www.museodelvino.it

**MUSEO DEL VINO**  
18-02 ore 18,30 ore  
proiezione video all'aperto  
presso Piazza del Vino

**10-03 ore 18,30 ore**  
proiezione video all'aperto  
presso Piazza del Vino

# Caluso

## ALLA SCOPERTA DELL'ERBALUCE

Il vignaiolo è diventato una figura fondamentale nei secoli per Caluso e per il Canavese, in quanto ha dato slancio all'economia locale, ed ha preservato ed ancora oggi preserva il territorio ed il paesaggio agreste che circonda le vigne. A perenne testimonianza del nobile lavoro svolto dai vignaioli, la nostra Confraternita sotto l'egida del compianto Console Emerito Diego Lambert e di tutto il consiglio direttivo uscente, ha donato alla comunità di Caluso un bassorilievo in bronzo di ragguardevoli dimensioni (110cm x 140cm) realizzato dallo scultore Gabriele Garbolino Ru, dedicando l'opera "Ai Vignolant di tutti i tempi" raffigurati da un'allegoria della vendemmia composta dalla Famiglia Arcaica con padre, madre e figlioletto. Il bassorilievo collocato in piazza Mazzini a Caluso, è stato inaugurato il 9 luglio 2011 alla presenza di esponenti della Regione Piemonte, della Provincia di Torino, dei sindaci dei vari Comuni facenti parte del comprensorio dell'Erbaluce, delle Associazioni, della Ninfa Albaluce 2011 e di un folto pubblico accompagnato dalle allegre note della banda musicale.

La Credenza Vinicola di Caluso e del Canavese è parte attiva nella salvaguardia e valorizzazione delle tradizioni vinicole del territorio, per meglio onorare questo nobile lavoro, da alcuni anni ha istituito la "Giornata del Vignolant" nel corso della quale con attestati di merito premia il miglior risultato in vigneto per l'anno in corso e riconosce al viticoltore anziano il merito del "Premio alla carriera".

L'Erbaluce di Caluso, è il primo vino bianco piemontese che ha ottenuto la D.O.C. sin dal 1967, oggi D.O.C.G. Dell'Erbaluce di Caluso si hanno le prime notizie nel 1606 in un libro di Giovan Battista Croce, gioielliere di Sua Altezza il Duca Carlo Emanuele I, ed ancora nel Calendario Georgico in cui scriveva: "Elbalus è uva bianca così detta, come Albaluce; fa li grani rotondi, folti e copiosi, ha il guscio o sia scorsa dura: matura diviene rosita e colorita e si mantiene su pianta assai: è buona da mangiare, e a questo fine si conserva: fa li vini buoni e stomacali"(G.B.Croce 1606). Le tipologie ottenute dal vitigno Erbaluce di Caluso, tutte prodotte su terreni morenici sabbiosi tra 200 e 350 m. s.l.m. sono:

> **Caluso Erbaluce D.O.C.G.** - Vino bianco secco, allevamento con vigneti a pergola, raccolta inizio ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, colore paglierino con riflessi verdolini, profumo di salvia, erbe aromatiche, biancospino, sapore equilibrato di buona nervatura con piacevole sapidità. Come abbinamento è ottimo come aperitivo, con antipasti, primi con riso, secondi con pesce di lago e non e con tutte le verdure in genere.

**Caluso, cittadina di origine romanica, è soprattutto famosa per i suoi vini e più precisamente per la coltivazione del vitigno autoctono Erbaluce.**





> **Caluso Passito D.O.C.G.** - Nel 1855 ottenne la medaglia d'Oro all'esposizione di Parigi con l'enologo Avv. Paolo Genta che ebbe l'onore di fornire l'Imperatore Napoleone III. Più tardi venne premiato nel 1887 all'esposizione Vaticana con l'arciprete Manfredi, e in molte altre mostre internazionali.

L'origine di questo vino è antica ed ha avuto sicuramente una vita parallela all'Erbaluce, probabilmente nato da qualche cesta d'uva abbandonata e vinificata ad inverno inoltrato. Stimato da secoli era un tempo chiamato semplicemente Caluso. Si ottiene vinificando le uve Erbaluce, dopo un appassimento protratto fino al primo febbraio o Marzo successivo alla vendemmia. È il risultato della vinificazione di grappoli sani accuratamente scelti e sottoposti ad un appassimento naturale, sia appendendoli singolarmente, sia ponendoli su graticci al fine di favorire l'evaporazione dell'acqua presente nell'acino e la conseguente concentrazione degli zuccheri. Deve essere invecchiato almeno 3 anni, 4 anni per la menzione "Riserva" secondo il nuovo disciplinare D.O.C.G. recentemente approvato. Per una migliore degustazione, il bicchiere in cui servire il Passito deve essere di vetro liscio e sottile, vino di colore giallo dorato, qualche volta ambrato, la limpidezza è cristallina, consistente al limite del pastoso. Profumo delicato, intenso, persistente e fine, fruttato con sentori di frutta passita, confettura, miele, fichi, datteri, mandorle ed un finale minerale definito di "grafite", secondo i giudizi dei più raffinati Sommelier, che lo rende inconfondibile. Al gusto dolce, caldo-alcolico, morbido, abbastanza fresco, poco sapido, di corpo robusto, equilibrato, armonico e di qualità eccellente con sentori che rispecchiano e rimarcano pienamente l'esame olfattivo, in breve, con parole più semplici un passito dolce che non lascia però la bocca preda della pastosità degli zuccheri. Vino splendido da meditazione, da dessert, oggi fa tendenza accompagnarlo ai formaggi erborinati non avendo nulla da invidiare ai Sauternes francesi.



> **Caluso Erbaluce Spumante D.O.C.G.** - Nasce per iniziativa dell'azienda vitivinicola "Orsolani", grazie alla tenacia del sig. Gianfrancesco Orsolani, nel 1969. E' quindi nato insieme con i principali spumanti Italiani.

E' prodotto generalmente con metodo Classico e grazie alle moderne tecnologie, all'acidità ed alle caratteristiche del vitigno Erbaluce, è un magnifico spumante brut che nulla ha da invidiare ai Franciacorta ed agli altri spumanti classici Italiani. Colore giallo paglierino scarico, la limpidezza è brillante, abbastanza consistente, perlage fine, numeroso, persistente. Il profumo delicato, intenso, persistente e fine. Frangente, franco, floreale con sentori di crosta di pane, mandorle ed un finale elegante. Al gusto secco, caldo, abbastanza morbido e sapido, fresco, ben strutturato, equilibrato, armonico e di qualità eccellente.



## NOMEN OMEN

È SINTOMATICO, FORTEMENTE SIGNIFICATIVO, COME I PUNTI D'INCONTRO E DI SCAMBIO DI ESPERIENZE DI CONTATTI UMANI SI RICONOSCANO CON NOMI DIVERSI NELLE DIVERSE CITTÀ: BISTRO' A PARIGI, PIOLE A TORINO, TRANI A MILANO E MALVASIE A VENEZIA OPPURE CON VARIAZIONI SUL TEMA DEL TERMINE OSTERIA.

### **osteria**

Il termine osteria deriva dal latino *hospes* che significò tanto forestiero quanto colui che riceveva in casa i forestieri: l'oste, che dapprima significò forestiero, straniero e indi nemico, specialmente in campo e in guerra, che non deve sembrare strano perché, in antico, tutti quelli che non erano cittadini erano guardati con diffidenza e quasi tenuti per nemici pubblici. Locali simili alle attuali 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. Le osterie, sorte come punti di ristoro, nei luoghi di passaggio o in quelli di commercio, divennero anche luoghi d'incontro, di ritrovo e di relazioni sociali. Il vino era l'elemento immancabile intorno al quale tutti gli altri facoltativi giravano: il cibo, le camere da letto, la prostituzione. L'osteria era, fino alla metà del 1900, un tipico luogo di ritrovo serale popolare delle persone di sesso maschile; luogo di incontro e di socializzazione ha costituito per lungo tempo, uno dei pochi momenti di incontro e di scambio d'idee, in aggiunta alla Chiesa e alla piazza. Dal dopo guerra ad oggi la frequentazione di questi locali è venuta sempre meno, negli ultimi anni però si è visto un rifiorire di questi locali che stanno recuperando la loro funzione di luogo di incontro per ambo i sessi.

di Gianni Staccotti



### Bistrot

L'origine della parola bistrot è incerta, potrebbe trattarsi di un'espressione regionale derivata da *Bistraud* (Nord della Francia) o *Bistroquet* nome dato agli aiutanti dei commercianti di vino o allo stesso vignaiolo; il termine, adottato nel 1800 a Parigi, si è successivamente diffuso in tutta la Francia. Lo si può accostare all'espressione in *argot* (vernacolo parigino) *bistingo* che sta per cabaret, ma la cosa non è molto verosimile.

Una targa commemorativa posta nel 1994 all'ingresso della Mère Catherine, il locale fondato da Catherine Lemoine nel 1793, nella Place du Tertre nel cuore di Montmartre, fornisce l'etimologia popolare del termine bistrot secondo la quale i Cosacchi, durante l'occupazione alleata di Parigi, dopo la disfatta di Napoleone del 1814, si sarebbero fermati alla Mère Catherine ordinando da bere urlando "bystro!" che in russo corrisponde al francese "vite". I soldati russi, infatti, non avevano il diritto di bere alcolici e temevano di essere sorpresi dagli ufficiali quindi dicevano spesso bouistro, bouistro, "rapidamente, rapidamente!" Un'altra interpretazione è basata sul fatto che essendo i soldati russi occupanti e malvisti erano trattati con indifferenza dai camerieri che servivano loro da bere molto lentamente e i soldati irritati gridavano allora "...bistro ...bistro!". Molti artisti in genere e scrittori in particolare un tempo si rifugiavano nei *bistrot* per creare i loro capolavori, visto che non avevano il denaro per riscaldare le case o le camere che abitavano.

### Piole

Il nome "piole" deriva dal francese "piaule", che nella Parigi popolare indicava un locale alla buona - una locanda o un'osteria - in cui si poteva bere, mangiare o trovare riparo "Piaule", infatti, nel linguaggio familiare francese significa "camera da letto" oppure "alloggio". La "piole" è la tipica osteria piemontese, dove si mangia, si beve barbera e ci si diverte. Fino agli anni Settanta Torino pullulava di "piole": vi si andava con gli amici per fare una partita a briscola o a scopa, si divideva con loro una "buta stupa" (bottiglia stappata), il "tomino" e le acciughe al verde. Le diverse "Cansson dla piòla", le canzoni d'osteria raccolte da Piero Novelli e da Roberto Balocco, traducono la carica umana, la grinta, il piacere di divertirsi e di scherzare dei torinesi, sfatando il luogo comune secondo cui "il piemontese è soltanto un gran lavoratore privo di fantasia". Le vecchie piole torinesi hanno una particolare caratterizzazione dell'ambientazione interna che rendeva la loro frequentazione un'esperienza caratterizzante la nostra cultura. Per un'intera generazione sono stati il punto di ritrovo; oggi sopravvivono quelle legate alle bocciofile.

Antica tradizione contadina, di origine piemontese, la "Merenda sinoira" è un pasto pomeridiano che, per l'abbondanza, tende a sostituire la cena (per questo "sinoira" o «cenoira»). Le ricette che caratterizzano questa tradizione, servite come fossero un aperitivo, sono insalata russa, lingua in salsa, robiole e tome, salumi monferrini, acciughe al verde, carne cruda all'albese, peperoni, insalata con uova sode, frittatine, uova in carpione, agnolotti e brasato. La merenda sinoira si accompagna sempre con barbera sfuso.





**Trani**

Di solito i vini che si consumavano a Milano erano di modesta qualità e venivano prodotti dagli osti che ne curavano la vendita. La scarsa produzione di vini locali indusse i vignaioli di altre regioni a portare i loro vini a Milano, primi fra tutti i piemontesi, che offrivano ai milanesi i loro vini nelle "piole" così chiamate per ricordare le mescite piemontesi. Nelle case di ringhiera della vecchia Milano le mogli accoglievano i mariti dall'andatura ondeggiante chiedendo "quanti piòl t'è faa incoeu?" pur sapendo di non avere alcuna risposta sul numero delle soste nelle osterie gestite dal "pioler": antico nome che i milanesi davano a chi gestiva le osterie più popolari. Un fenomeno che si ripeté più tardi quando i vignaioli pugliesi proposero i loro vini nei "trani" così chiamati per ricordare la città pugliese rinomata per la grande produzione vinicola.



Erano gli anni Sessanta quando Giorgio Gaber cantava "Trani a gogò", raccontando l'atmosfera delle osterie economiche e modeste che vendevano vino sfuso alla periferia di Milano. Un'abitudine cominciata all'inizio del Novecento, quando le botteghe che proponevano assaggi al bicchiere a poco prezzo iniziarono a esporre le insegne con le scritte "Trani e Barletta", o soltanto "Trani" per indicare la provenienza dei vini sfusi, che arrivavano appunto da quelle cittadine del Sud Italia. "Trani a gogò" vuol dire "vino versato in gran quantità". Il vino è quello di Trani, per via della provenienza pugliese, vino sfuso alla periferia di Milano, venduto a pochi soldi nelle osterie economiche e modeste, antesignane delle nostre odierne raffinate enoteche e wine-bar.

**Trani a gogò di Giorgio Gaber**

Seconda a sinistra nel viale  
 Ci sta quel locale  
 abbastanza per male  
 Che chiamano trani a gogò.  
 Si passa la sera scolando barbera  
 Scolando barbera ... nel trani a gogò.  
 C'è un vecchio barista  
 Dall'aria un po' triste,  
 che si gratta in testa  
 poi serve un caffè  
 e un tost a me  
 nel trani a gogò.  
 Ci son quattro dischi, due tanghi una polka  
 Un'antica mazurka, e due fox trot  
 E il twist non c'è, nel trani a gogò.  
 Si passa la sera scolando barbera.  
 Nel valpolicella la vecchia zitella  
 Cerca l'amor. Nel trani a gogò.  
 Chi gioca a boccette e chi fa a cazzotti  
 Un vecchio a tressette ha perso il paltò.  
 L'ha perso con me. Nel trani a gogò.  
 C'è un pregiudicato uscito da poco  
 Che spiega a un amico l'errore che fece  
 E che pagò. Nel trani a gogò.  
 C'è un gruppo affiatato  
 Che intona stonato:  
 "mi sunt'alpin"  
 nel trani a gogò.  
 Per far del colore  
 c'è un finto pittore  
 col finto scrittore  
 che parlan si sé  
 tra sé e sé  
 nel trani a gogò.  
 C'è il tipo che in pista non sbaglia mai un passo  
 È un mezzo califfo peccato che è zoppo  
 Chissà se no.  
 Nel trani a gogò.

**Malvasie**

Una delle prime attestazioni del termine *hostaria* si trova nei capitolari della magistratura dei "Signori di Notte", che, come suggerito dal nome, vegliava sulla tranquillità notturna della Venezia del XIII secolo. Ai tempi della Serenissima Repubblica le osterie si distinguevano anche per i vini che commerciavano: nelle malvasie, ad esempio, si vendevano i cosiddetti "vini navigati" provenienti da Malvasia, nel Peloponneso.

All'inizio del quindicesimo secolo i Veneziani avevano occupato il Peloponneso e cominciando ad importare il vino prodotto nei pressi della città di Monemvasia (il cui nome significa porto che ha una sola entrata), volgarizzato in Malvasia. Il vino ebbe un tale successo da indurre i Veneziani a promuovere la coltivazione delle uve da cui veniva prodotto in particolare a Creta, zona che si prestava climaticamente e morfologicamente a questa cultura. Nel 1570 i Turchi conquistarono Creta e ciò indusse i Veneziani ad estendere la coltivazione di queste uve in altre regioni le quali si trovavano sulle rotte navali dei mercanti Veneti. Grazie all'opera dei Veneziani tra il 1500 e il 1700 la Malvasia divenne il vino più importante d'Europa e a Venezia alcune osterie vendevano esclusivamente Malvasia.



© The Hebrew University of Jerusalem & The Jewish National & University Library

**Trattoria**

Infine la trattoria è un corollario dell'osteria come indica Ottorino Pianigiani nel Vocabolario etimologico della lingua italiana-1957-Sonzogno "Giova qui notare che i Latini dissero "litterae tractoriae" le lettere che il principe dava ai suoi messi, in virtù delle quali nei determinati luoghi per cui passavano essi dovevano "trarre" (latino trahere) alloggio, vitto e mezzi di trasporto o, come oggi si direbbe, trattamento completo e taluno vorrebbe a questo uso e al nome di tali lettere connettere l'origine della voce "trattoria".

**Ristorante**

Primo passo della trasformazione delle osterie nei ristoranti, come li intendiamo noi, ha un'origine singolare: nel 1765, certo Boulanger, venditore di bolliti e brodi a Parigi, pensò di aggiungere all'insegna del proprio locale l'appello evangelico "venite a me, voi tutti che siete affaticati e oppressi e io vi ristorerò" Matteo 11,28, che suscitò le dispute fra le corporazioni arrecando grande pubblicità al locale che diede il nome ai numerosi locali nati dalla diaspora del personale delle grandi casate dei nobili messi in fuga dalla Rivoluzione francese. Cessato il Terrore, durante il Direttorio esplose la gioia di vivere e fiorirono i ristoranti in Francia e in tutto l'Occidente.



L'osteria intesa come denominatore comune delle espressioni di confronto porta a parafrasare l'epiteto che Cicerone ha dato alla storia che, con gli ammaestramenti del passato insegna come regolarci per l'avvenire: *Historia magistra vitae ergo hostaria magistra vitae.*



*Erbaluce a Caluso*

## gerenza e SOMMARIO

Nuova Enofice  
N° 1 .12 | Gen.Feb 2012

n. 1 – anno II°  
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 Slaccotti  
Tommaso Sussarello



*Ostaria  
magistra vitae*

grafica e impaginazione  
Max Ventura

redazione  
Vicenza - Lonigo, Via S.Chiera n.21  
Milano - Via Maffei n.18  
Sassari - Predda Niedda Sud, str.10

internet:  
[www.nuovaenofice.it](http://www.nuovaenofice.it)  
[www.confraferite24.com](http://www.confraferite24.com)

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

Tommaso Sussarello tel. 329 5814 293  
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 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' UN 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](mailto:confraternite.enogastronomiche@gmail.com)

*Questa volta il gusto del Biologico*

Il mirto è un antichissimo arbusto sempre verde che cresce nella zona temperata nel bacino del Mediterraneo, noto sin dall'antichità per le sue doti curative e come spezia in cucina. Un eccellente metodo per assumerne le qualità curative è attraverso l'infusione idroalcolica, nacque così l'antenato del liquore di mirto. Il mirto, sulle sponde del mediterraneo, viene inoltre usato frequentemente come spezia in cucina per insaporire carni al forno, cacciagione, patate. In Sardegna, in particolare per impreziosire l'arrosto del "maialino sardo".



**Azienda Biomirto**

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

**Liquore**

Mirto Bio a bassa gradazione (24°)

**Bacca in polvere**

Mirto e pepe nero  
Mirto e peperoncino  
Salamoia al mirto all'uso mare  
Salamoia al mirto all'uso carni  
Mirto e timo

**Olio aromatizzato**

Olio e mirto  
Olio , mirto e peperoncino

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

**Biomirto**

Località la Ventola 257  
07031 Castelsardo (SS)  
tel. 329 5814 293

*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

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)



Olio Extra Vergine  
di Oliva

Prodotto a freddo