

ENO FICE

nuova

COLORE

n. 6 - 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

ALIMENTAZIONE

**PESCE AZZURRO
A TAVOLA**

**Le Puglie e
Martina Franca**

TERRITORI DA
SCOPRIRE

GASTRONOMIA
PUGLIESE

BURRATA & co.



FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI
CALENDARIO MANIFESTAZIONI
ANNO 2013

MESE DI FEBBRAIO

DOMENICA 17 – Confraternita della Fricia – Serralunga di Crea (AL) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

DOMENICA 24 – **ASSEMBLEA ORDINARIA DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI (F.I.C.E.) - VERONA**

MESE DI MARZO

VENERDI' 01 – Confraternita del Pampascione – Alezio (LE) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

DOMENICA 03 – Confraternita Enogastronomica Veronese del Boncuciari – Verona – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

DOMENICA 17 – Confraternita del Bollito Misto e della Pera Madernassa – Guarene (CN) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

DOMENICA 24 – Cavalieri della Grappa e del Tomino – Chiaverano (TO) – XXXIII° Convivio della Serra – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

MESE DI APRILE

DOMENICA 14 – Confraternita del Sambajon e dij Noiset – Torino – Incontro convivio con le Confraternite FICE.

DOMENICA 21 – Confraternita del Gorgonzola di Cameri (NO) - Incontro convivio con le Confraternite FICE.

GIOVEDI' 25 - Tavola Veneta – Bigolino di Valdobbiadene (TV) - Incontro convivio con le Confraternite FICE.

MESE DI MAGGIO

SABATO 04 – Confraternita del Vino, Riso e Gorgonzola (NO) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

DOMENICA 19 – Cuj dal Lundas (VC) - Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

DOMENICA 19 – Imperial Castellania di Suavia – Soave (VR) - Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

VENERDI' 31 – **XXXII° RADUNO NAZIONALE FICE – MARTINA FRANCA (TA) – Organizzato dalle Confraternite del Capocollo e Accademia degli Antichi Sapori “Arte e Scienza” di Martina Franca (TA).**

MESE DI GIUGNO

SABATO 01 - **XXXII° RADUNO NAZIONALE FICE – MARTINA FRANCA (TA) – Organizzato dalle Confraternite del Capocollo e Accademia degli Antichi Sapori “Arte e Scienza” di Martina Franca (TA).**

DOMENICA 02 - **XXXII° RADUNO NAZIONALE FICE – MARTINA FRANCA (TA) – Organizzato dalle Confraternite del Capocollo e Accademia degli Antichi Sapori “Arte e Scienza” di Martina Franca (TA).**

DOMENICA 09 – Confraternita Enogastronomica Lombarda “La Franciacorta” – Rovato (BS) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

DOMENICA 16 – Confraternita Enogastronomica Feltrina e delle Dolomiti “La Caminaza” – Feltre (BL); Confraternita del Formaggio Piave – Busche di Cesiomaggiore (BL); Cavalieri di San Martino – Belluno e Confraternita del Capitaniato de Agort – Agordo (BL) – I° Simposio delle Confraternite Bellunesi. – Incontro culturale e conviviale con le Confraternite FICE ed UCET.

MESE DI SETTEMBRE

GIOVEDI 05 – Accademia Italiana della Costina – Coarezza (VA) – Incontro Convivio con le Confraternite.

DOMENICA 15 – Confraternita della Nocciola “Tonda Gentile” di Langa – Cortemilia (CN) – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

MESE DI OTTOBRE

DOMENICA 06 – Confraternita d'la Tripa – Moncalieri (TO) – 44° Incontro con le Confraternite FICE.

DOMENICA 13 – Cavalieri di San Guido d' Acquosana – Acqui Terme (AL) – Capitolo d'Autunno – 26ª Edizione Premio di Poesia Dialettale – Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

DOMENICA 27 – Accademia della Castagna Bianca di Mondovì (CN) - Incontro Convivio con le Confraternite FICE.

MESE DI NOVEMBRE

SABATO 09

DOMENICA 10 – Confraternita della Pera Madernassa – Guarene (CN) – Incontro con le pera Madernassa.

DOMENICA 24 – Confraternita della Fricia – Serralunga di Crea (AL) – Incontro con le Confraternite e la “BAGNA CAUDA”.

MESE DI DICEMBRE

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



Questo numero della nostra rivista è uno “speciale”, ricco di riferimenti e contenuti che ci anticipano le bellezze che troveremo nella PUGLIA in occasione del prossimo Raduno Nazionale.

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

Anche questa volta, oltre alcune raccomandazioni gastronomiche salutistiche anche un bell'articolo dell'amico Staccotti che ci illustra la lunga storia delle Puglie (al plurale come ama chiamarle lui), una Regione importantissima per tutta l'Italia stessa. Rammento sempre che per altri territori ed altre Regioni sia Staccotti che Sussarello sono sempre a disposizione attraverso loro ricerche, verso le Confraternite che vogliono veder pubblicato il loro ambiente.

L'anno ormai è all'inizio, ma non dimentichiamo mai rinnovare il più caro augurio di
Felice 2013!

*affermare valori
e finalità delle
Confraternite*

Mario Santagiuliana



Attività dei circoli

Verona
FICE

Domenica 24 febbraio
assemblea ordinaria FICE

Berchidda (SS)

Confraternita del Vermentino di Berchidda



Oliena (NU)

Confraternita del Nepente

La Guida Vini d'Italia 2013 dell'ESPRESSO, per il secondo anno premia la Cantina Gostolai dell'amico Tonino Arcadu, fondatore della Confraternita del Nepente di Oliena. Il suo vino cannonau in purezza SONAZZOS 2008 è vincente tra i sardi, sia come eccellenza, sia nel rapporto qualità-prezzo. Complimenti Tonino !!!!



La Confraternita del Vermentino Berchidda, con la collaborazione degli esperti di Laore Sardegna e del Museo del Vino Enoteca Regionale di Berchidda, ha organizzato un corso di degustazione e di approfondimento della conoscenza del formaggio: "La via latte dei sapori", viaggio nell'affascinante mondo del latte e dei suoi derivati. In questo viaggio ha fatto da guida il Dottor Massimiliano Venusti, funzionario incaricato per le attività con contenuti di alta professionalità nel comparto lattiero-caseario e un prezioso supporto ci è stato dato dagli amici sommeliers del Museo del vino che, con quelli della Confraternita, hanno curato gli abbinamenti formaggio-vino. Il corso si è tenuto negli accoglienti locali della Conservatoria della Cucina di Berchidda (casa Meloni-Sanna) e si è svolto in cinque incontri. L'iniziativa ha avuto carattere formativo-divulgativo su tematiche relative ai principi della degustazione dei formaggi e della conoscenza delle produzioni casearie isolate, con l'obiettivo di innalzare la preparazione culturale di tutti i partecipanti in termini di educazione al gusto ed ad una sana e corretta alimentazione, proponendo prodotti genuini e di alta qualità. Nel corso delle cinque serate sono stati degustati e commentati 15 diversi formaggi provenienti da tutta la Sardegna e 5 dei più importanti e prestigiosi formaggi nazionali, partendo dalla storia della trasformazione del latte con cenni tecnologici della trasformazione del latte attraverso i tempi e della terminologia appropriata per la valutazione e la descrizione di un formaggio con la presentazione delle zone di produzione, e gli aspetti storici-culturali che le caratterizzano..



Ambrogio di Valpolicella (VR)

S.N.O.D.A.R

Una domenica incerta dal punto di vista meteorologico ha fatto da sfondo alla suggestiva cerimonia d'investitura di sei nuovi cavalieri del Sovrano Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto. Il prestigioso Ordine, che oggi conta oltre 1000 aderenti, con questa manifestazione ha inteso onorare le confraternite gemelle dell'alta Italia presso uno dei più importanti e celebri monumenti della Valpolicella e di tutta la provincia. E' l'antichissima pieve barbarico-romana di S.Giorgio Ingannapoltron che ha accolto più di un centinaio di persone, amanti del vino, del territorio, della cultura e delle tradizioni. La manifestazione ha avuto inizio con una messa presieduta dal salesiano Don Gianmario Breda. E' seguito poi nella Collegiata, attigua alla pieve longobarda, l'antico quanto pittoresco cerimoniale dell'investitura dei Cavalieri, una delle principali iniziative dell'Ordine. "Le onorificenze che oggi conferiamo, ha affermato il Gran Maestro Arnaldo Semprebon nel suo indirizzo di saluto, vengono assegnate a persone che oltre a promuovere, esaltare e tutelare la civiltà del vino, si sono distinte nella società per capacità culturali, professionali, umanitarie, imprenditoriali, nonché enogastronomiche". Sono entrati a far parte del sodalizio :Tiziano Accordini che lavora da anni nel settore vitivinicolo ; Callisto Marcolini, imprenditore del marmo; Marco Porzio, assaggiatore patentato di vini,salumi, formaggi ed esponente della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici; Stefano Albrigi, amministratore unico della Albrigi Tecnologie; Thomas Nicolis, industriale cartario, figlio del fondatore del Museo "Nicolis" di Villafranca. Infine Francesco Moser, ciclista professionista pluripremiato. (*Mirko Franceschetti*)



Mondovì (CN)

Accademia della Castagna Bianca

Il quaderno della nonna n. 11 dell'Accademia della Castagna Bianca di Mondovì è dedicato quest'anno a "le Frattaglie". Gli alunni e le insegnanti delle scuole elementari di Roccaforte che, con le loro ricerche, hanno collaborato procurando la più parte delle ricette hanno già ricevuto la loro copia di ringraziamento. Alcune scolaresche sono già al lavoro per il volume n. 12 del prossimo anno, dedicato ai "nostri pesci" (quelli della nostra tradizione: acqua dolce più acciughe e merluzzo).

XIII° CAPITOLO Un centinaio di persone, incuranti delle pessime previsioni meteo da giorni annunciate dai media, di sono trovate domenica al XIII Capitolo Solenne dell'Accademia della Castagna Bianca di Mondovì. La giornata é iniziata alle 9,30 con una colazione campagnola, a base di prodotti tipici locali, servita nella sala Fracchia del circolo di lettura per poi proseguire con le visite guidate. Lo spartito squisitamente locale ha riscosso unanimi consensi, con un fragoroso applauso finale ai cuochi Bastian e Mauro.



Alassio (SV)

Ordine dei Cavalieri di Adelasia

Il 30 Settembre scorso, ad Alassio, si è concluso il II° Capitolo dell'Antico Ordine dei Cavalieri di Adelasia, Paladini delle Tradizioni. Si è trattato di un grande incontro di Confraternite Enogastronomiche provenienti da Italia, Francia e Portogallo. Forse uno dei più grandi incontri del genere mai fatto in Italia: 34 sodalizi con 194 partecipanti, paludati nei loro ricchi e colorati mantelli, la grande musica della "Ambassador Jazz Band", la benedizione di Don Gilles e la sfilata per le vie di Alassio hanno resa unica questa riunione internazionale. Questanno una novità importante: la nascita del Muretto delle Confraternite Enogastronomiche, che prelude alla presenza futura, in Alassio, di tanti Sodalizi Europei . Presente Mazzoli che ha auspicato che "nei giardini attuali del Muretto, oppure anche altrove in Alassio, venga istituito un Museo delle insegne dei sodalizi bacchici di tutto il Mondo. Museo dove saranno raccolti, custoditi ed esposti al pubblico, i PIATTI con le loro raffigurazioni sociali, i relativi DISTINTIVI DAGIACCA, I GAGLIARDETTI CONFRATERNITALI.

Salò (BS)

Confraternita del Gropello

Il miglior Gropello dell'annata 2011 è quello dell'azienda «Le Gaine» di Bedizzole. Ha sentenziato così la Confraternita del Gropello, presieduta da Paolo Franco Pancera, che ora servirà in tavola il vino di Paolo e Giovanni Cottini durante gli incontri conviviali nell'arco di un anno. Poi il Palio sarà rimesso in gioco. La selezione dei confratelli è avvenuta all'Antica Cascina San Zago di Salò, durante una cena di gala a base di spiedo. .

Martinafranca

Accademia Degli Antichi Sapori Arte e Scienza

Enogastronomia sana e ospitalità low cost a Martina Franca Otto weekend da ottobre a dicembre con due assi nella manica: i migliori prodotti agroalimentari della Dieta Med-italiana e l'ospitalità a costi ridotti Nell'ambito dell'iniziativa "Autunno in Tavola" l'Accademia degli Antichi Sapori-Arte e Scienza di Martina Franca, che da oltre sei anni si occupa di turismo enogastronomico, in collaborazione con la Coldiretti, l'Associazione Frantoiani di Puglia, l'Oleificio Caroli che cura la promozione dei prodotti agroalimentari con la dieta Med-Italiana, propone un programma di otto weekend degustativi, da ottobre a dicembre, venerdì e sabato a cena e domenica a pranzo presso la Sede dell'Associazione, il Relais Casabella di Martina Franca. La socia onoraria "Nonna Maria" il 7 ottobre u.s. ha voluto festeggiare il suo centoduesimo compleanno assieme ai parenti e ai soci dell'Accademia.



Tra le tante peculiarità di un territorio, qual è quello di Martina Franca, ricco di arte, storia e tradizioni, si è posta l'attenzione, soprattutto negli ultimi decenni, al patrimonio naturalistico boschivo che circonda la città e che si estende fin dentro il territorio dei paesi limitrofi facendo di Martina Franca il 39° Comune più grande per estensione in Italia. L'ambiente boschivo che trova nell'oasi naturalistica del Parco Pianelle, con i suoi seicento ettari di estensione, la maggiore espressione di un habitat particolarmente ricco di flora e fauna, viene oggi tutelato e portato all'attenzione di tutti attraverso varie iniziative. Tra queste, negli ultimi tempi, particolare rilevanza hanno assunto quelle intraprese dall'Associazione Micologica Naturalistica della Valle d'Itria, il cui Presidente dott. Marcello Palmisano ha inteso, tra l'altro, interpretare l'ambiente quale fonte e veicolo per andare alla riscoperta di elementi di tradizione. Da sempre vicina ed in sintonia con gli scopi della suddetta associazione, la Confraternita del Capocollo di Martina Franca ha mostrato grande attenzione ed interesse alle iniziative intraprese. Da ultima, la manifestazione organizzata in due fine settimana di Ottobre nella splendida cornice di Piazza Maria Immacolata.

Sassari (SS)



Confraternita Enogastronomica Nord Ovest Sardegna

Convegno organizzato dalla CNOS in collaborazione con l'Associazione Assaggiatori Pane "Pane al Pane" "Risvolti sensoriali, nutrizionali e salutistici Dell'impiego del pane nell'alimentazione". Moderatore Michele Poddighe, assessore ai servizi ed attività sociali del Comune di Sassari, il convegno è stato introdotto congiuntamente dal Presidente CNOS Lorenzo Zicconi e della Camera di Commercio di Sassari, Gavino Sini. Al termine dei lavori Tommaso Sussarello ha presentato l'attività dell'associazione assaggiatori pane.

Bagnai (VT)

Club Enogastronomico Viterbese

Il Club Enogastronomico Viterbese ha ripreso la propria attività istituzionale dedicando la conviviale mensile ad un crostaceo che nei mesi di ottobre e novembre esprime il massimo della sua bontà: il granchio. Relatrice della serata è stata la nostra socia Maria Augusta Fanti che con dovizia di informazioni ha tenuto una interessante conferenza su questo decapode illustrando le varie qualità di granchio presenti sul mercato, il modo di pulirlo e come cucinarlo, accompagnando le parole con illustrazioni digitali che hanno dato all'attento pubblico presente una conoscenza mirata delle qualità del granchio.



Gavi (AL)

Ordine Obertengo del Raviolo e del Gavi

CAPITOLO D'AUTUNNO 2012 presso la Tenuta Pedaggera. Nel corso del nostro tradizionale convivio anche quest'anno, per il terzo anno consecutivo, consegnata la "targa" di "Obertengo Doc". Tale riconoscimento viene assegnato a chi, secondo noi, ha dato lustro al nostro territorio ed alle sue eccellenze ed abbia contribuito, con il proprio lavoro, a promuoverne la conoscenza e la valorizzazione turistico-culturale.

Mostra di pittura ESPONE ALESSANDRO CEPOLLINA (Maestro dell'Ordine) Inaugurazione Venerdì 14 Dicembre ore 17 Sabato 15 - Domenica 16/12 ore 10/12 - 16/19 Alessandro Cepollina cell. 3332996846

Anche questa volta, purtroppo, dobbiamo segnalare la scomparsa, nel luglio scorso, di una cara amica, assidua frequentatrice e cavaliere del ns. Ordine, che non ha mai mancato ad un appuntamento programmato: Franca Bertoglio Sbrana.



Salò (BS)

Confraternita del Gropello

Tradizionale festa degli auguri che nella splendida "cornice" del ristorante La Sosta in via San Martino della Battaglia 20 a Brescia il 7 dicembre. Il ristorante è posto nelle antiche sellerie del Palazzo Martinengo Colleoni delle Palle edificato nel 1668. Ambiente molto raffinato ed elegante, con le sue sale: la Saletta del fuoco, la sala dei finimenti e il giardino d'inverno dall'atmosfera magica con i luccichii delle cristallerie, delle posaterie, degli argenti, oltre ai tenui caldi colori delle raffinate tovaglie, il tutto custodito dalle mura sapientemente conservate e restaurate. Accoglienza esclusiva accompagnata dallo scorrere gentile di piacevoli note di pianoforte. Durante la cena; il Gropello delle Gaine, vincitore del palio 2012, accompagna le pietanze.



Bigolino di Valdobbadiene (TV)

Tavola Veneta - Associazione Culturale Regionale



Anche quest'anno, la Scuola di Ristorazione "P. Berton" ed il Comune di Valdobbadiene, in occasione della Festa di San Martino 2012, hanno promosso il Concorso enogastronomico denominato "Menù del Sindaco" che, grazie anche al contributo dell'Associazione "Tavola Veneta", premia gli allievi vincitori con delle borse di studio dell'ammontare complessivo di 1.000,00 €. Sono stati selezionati i migliori 18 piatti che, suddivisi nelle sezioni Aperitivo, Antipasto, Primo piatto, Secondo piatto e Dolce, presentati a tutti gli ospiti nel corso dell'evento finale del Concorso presso il Ristorante Didattico "Alla Torre", sede della Scuola di Ristorazione di Valdobbadiene. Determinante la presenza dei Sindaci dei Comuni interessati e gli operatori della stampa e delle TV locali. Sono state consegnate le borse di studio ai vincitori del Concorso "Il menù del Sindaco" alla scuola di ristorazione Dieffe di Valdobbadiene. Erano presenti a questo evento 6 socie della zona. Quest'azione è stata una delle più importanti dell'associazione Tavola Veneta perché in questo modo abbiamo beneficiato le nuove generazioni, come previsto nello statuto. I vincitori del concorso gastronomico hanno lavorato per due mesi facendo una ricercastorico-gastronomica nei loro comuni di appartenenza (ben 12 comuni della provincia di Treviso e Belluno), poi hanno ideato e preparato con molta fantasia un piatto con i prodotti stagionali della loro terra e presentato una ricetta scritta. VINCITORI: • PRIMA ASSOLUTA OLIVIERI ANGELA di Vidor (TV). Premio Euro 250 con il piatto polenta e coniglio in salmi con tortino di patate farcite e fiore di carciofo e zucca. • PRIMA PER GLI APERITIVI ZHANG SUO SUO di Quero (BL) premio aEuro 150 con aperitivo al melograno con crespelline. • PRIMO PER GLI ANTIPASTI SIRBU CRISTIAN di Miane (TV) premio Euro 150 con mini cestini ripieni di verdure autunnali buonissime. • PER I PRIMI PIATTO TONET GENET di Miane. • PER I SECONDI PIATTI ALBERTO MAZZARINI di Valdobbadiene. • PER I DOLCI ALVES FERREIRA LUIZ di Alano di Piave (BL).

Vercelli Cuj dal lundas



Numerose le attività del 2012.

PRIMAVERA il 20 maggio sul lago di Viverone con giro turistico del lago accompagnati da una guida, visita e degustazione con aperitivo di Erbaluce di Caluso D.O.C e di Caluso Spumante D.O.C. Oltre alle cinque serate di degustazione presso la ns. sede, ci sono state due "trasferte" la prima il 10 settembre presso "casa Ritoli" a Pezzana (Vc) in degustazione una strepitosa verticale di "Barbaresco" Vigneto Pora dal 1982 al 2007 a seguire ricette del ns. territorio opera della padrona di casa. La seconda il 15 ottobre, una simpatica serata eno-gastronomica ospiti della ns. Presidente, con vista mozzafiato dal Balcone delle Alpi, in degustazione "Barbera d'asti, alba, monf.to e nizza sup., a seguire piatti tipici piemontesi e un risotto del ns. mitico Luigi Barè; complessivamente abbiamo stappato 100 bottiglie!!! La meta di quest'anno della ns. gita sociale è stata GAVI, accompagnati in maniera egregia dai Cavalieri dell'Ordine Obertengo dei Cavalieri del Raviolo e del Gavi. Segue a dicembre ancora una serata presso la ns. sede, il tema Valpolicella sup., Valpolicella Ripasso Amarone, Recioto. Infine serata di scambio d'auguri di Natale e che il 2013 sia per tutti un anno migliore.

Alassio (SV)

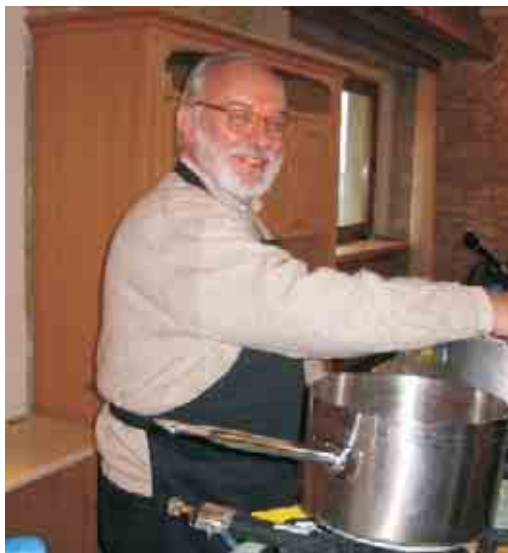
Antico Ordine dei Cavalieri di Adelasia

"LA SETTIMA SALSIA": SALVIA, MAGGIORANA E PREBOGGION INCORONATI I VINCITORI Da un'idea di Umberto Curti (Ligucibario®), si è svolta mercoledì 12 alla Scuola di Gastronomia Iscot Liguria di Genova la finalissima del Premio "La settimana salsa". Con mortaio e pestello hanno trionfato Andrea Zappia ("rustica di salvia e maggiorana"), Danilo Parodi ("pesto di persia") e Maddalena De Falco ("pesto di preboggion"), "accompagnati" da focacce degli allievi panificatori Iscot Liguria. Anna Bagliani, dell'Antico Ordine dei Cavalieri di Adelasia, premiando i concorrenti con prodotti della riviera di ponente (olio di Sommariva e vini di Feipu dei Massaretti) ha sottolineato il vitale ruolo delle confraternite nella divulgazione delle risorse locali. Stefano Torre, chef del ristorante "Roma" di Montoggio, ha valutato i possibili accostamenti delle salse, apprezzandone la tipicità e la duttilità. A tutto il pubblico presente è stato donato il racconto di Umberto Curti "Tutto quello che avreste voluto sapere sul pesto di basilico e non avete mai osato chiedere".

Bassano del Grappa) Macaronicorum Ristoratorum Baxanensium Collegium



Cucinare con la vite: impieghi delle foglie di vite, delle uve, dei Vini". La giornata è iniziata con la partecipazione straordinaria del Maestro dell'intaglio Tino Savio che ha dato una dimostrazione di come si possono realizzare sculture con, peperoni, ravanelli, cipolle, angurie, ecc. ecc. A seguire un "Ragionamento su uve e vini nelle opere folenghiane" tenuto dal Prof. Massimo Caneva. La dotta ed interessante relazione è stata attentamente ascoltata dai partecipanti che, al termine, hanno dimostrato il loro gradimento ringraziando con un lungo applauso il Prof. Caneva.



FORMAGGI FATTI IN CASA: POSSIBILITA' PRODUTTIVE E GASTRONOMICHE. Due righe vanno scritte anche sulla conviviale alla Casa Rossa di Asiago, dove gli indomiti associati sono arrivati nonostante il diluvio incalzante. Lungo il percorso tutti i corsi d'acqua erano straripati e di nuovissimi se ne erano formati. I veneziani sono partiti con un'acqua alta da record! Riccardo ha preparato piatti di generale soddisfazione e ci ha praticamente regala-to un convivio allestito e servito con le massime attenzioni. E' stata in effetti una giornata di partecipazione corale, supportata da molte presenze interessanti, che hanno ottimamente impreziosito l'incontro. Dal dialogo "tecnico" sulla fabbricazione dei formaggi con Giancarlo Andretta (ONAF) e l'erborista Antonio Cantele, all'architetto Vittorio Dalla Libera, che si è dimostrato peritissimo magister in Arte resacandi casei. Bellissima la relazione a due voci sui miti formaggeschi di Fort e Lanza e poi ancora gli interventi di Pino Guzzonato, "grosso artista e uomo trasparente" e del sorprendente Tino Savio, con i suoi effimeri quadri vegetali, esposti ora nella nostra pagina Facebook da Raimondo Barbera.

Imperia

Ordine dei Cavalieri del Grappolo d'Oro "Feudo di Imperia"

Il 21 Dicembre presso il Ristorante " LA FEMME " di San Bartolomeo al Mare, i soci dell'Ordine dei Cavalieri del Grappolo d'Oro – Feudo di Imperia- Sanremo, ed alcuni invitati si sono riuniti per la consueta ed attesa SERATA DEGLI AUGURI DI NATALE. Nell'occasione è stata anche solennizzata la 35° ricorrenza della nascita del Feudo, che ebbe i suoi albori nel lontano A.D. 1977. Dagli atti risulta che furono i sig. Tommaso Lupi, titolare dell'Enoteca Val Arroscia, ed il Farmacista Dr. Mario Silvestro a costituire il FEUDO DI IMPERIA (quale costola di Savona). Questo stesso ordine, a sua volta, era stato costituito in Savona il 13/11/1974 tra 15 persone con lo scopo principale della tutela e valorizzazione dei vini, cibi ed olio di Liguria. Il primo Castaldo di Imperia, il Dr. Giuseppe Romano Spica, fu eletto nell'Assemblea svoltasi presso il Ristorante Vallechiara di Diano Castello alla presenza dell'allora reggente della F.I.C.E. Dr. Francesco Mazzoli. Seguirono, come Castaldi, nel 1978 il Geom. Nicola Risiglione, quindi nel 1986 il Dr. Cesare Giromini, successivamente nel 1987 il Sig. Danilo Riva ed infine nel 1993 il Sig. Roberto Ferraro che tuttora amministra il Feudo da quasi 20 anni.



Brescia

Confraternite Bresciane

Nell'occasione del XII° Convivio Enogastronomico della Confraternita dello Spiedo Tradizionale Bresciano, grazie alla preziosa collaborazione della Confraternita Enogastronomica Bresciana della Grappa, vini e Antichi Sapori e della Confraternita degli Amici del Porcello di Padernello, si è svolta la manifestazione

di Raduno delle Confraternite associate alla F.I.C.E. Presenti 18 Confraternite con 128 partecipanti soddisfatti per avere trascorso una giornata in amichevole compagnia. Ha entusiasmato la cottura del pane in un antico forno che forniva nel passato il pane agli abitanti dell'antico borgo. Molto ben accetto il ricco Buffet consumato all'arrivo in un antico portico con degustazione di salumi, formaggi, vini di qualità tipici del territorio Bresciano. La Manifestazione è avvenuta a Padernello, un piccolo borgo medievale con Castello del '400 da poco ristrutturato e capacità di accoglienza di tutto rispetto, caldamente consigliato alle Confraternite che ricercano nuove esperienze culturali. La sinergia e la collaborazione delle tre Confraternite ha contribuito al buon esito della giornata.



Cucina pugliese



La cucina pugliese si caratterizza soprattutto per il rilievo dato alla materia prima, sia di terra che di mare, e per il fatto che tutti gli ingredienti sono appunto finalizzati ad esaltare e a non alterare i sapori base dei prodotti usati.



Nella gastronomia di Puglia si troveranno tutte le verdure di stagione, dalla cima di rapa al cavolo verde, al cardo, ai peperoni, alle melanzane, ai carciofi, tutti i legumi, dai fagioli alle lenticchie alle cicerchie e alle fave, e tutti i prodotti del mare, in particolare dell'Adriatico; questi ultimi hanno una particolare caratteristica che li distingue, in conseguenza della particolare pastura che si rinviene lungo le sue coste, e dalle polle di acqua dolce che si scaricano in mare, e che servono ad attutire il salmastro, ma non ad alterarne il profumo.

Peraltro, anche se vi sono dei piatti comuni, le ricette variano da provincia a provincia, e talvolta, da città a città, così per esempio le ricette tipiche delle province di Bari, Brindisi e Taranto, adagate sul mare, non sono uguali a quelle praticate nella provincia di Foggia, più collinosa, e di Lecce, più terragna.

Tante sono le ricette che presenta questa cucina, che ha poi una particolarità che la distingue dalle altre, di offrire piatti diversi in relazione alle diverse stagioni, così che durante le stagioni più miti, cioè in primavera e in estate, viene data preferenza alle verdure e al pesce, mentre nelle altre predominano i legumi, la pasta fatta in casa condita con vari sughi, da sola o combinata alle verdure o al pesce.

Il piatto più tipico è quello delle "Orecchiette al ragù di carne di cavallo", la cui ricetta è ormai diffusa in tutti i ricettari, ma non sono meno conosciute le "Orecchiette con le cime di rapa", la "cicoria con la purea di fave", e quelle che ricollegano il territorio al Mediterraneo, come i "Cavatelli con le cozze" o il riso al forno alla barese chiamato pure patate, riso e cozze.

I piatti più diffusi sono comunque riprodotti nei vari ricettari in circolazione, mentre sarebbe opportuno far emergere alcune delle vecchie ricette ormai non più praticate, per il notevole impegno che richiedono, ma che, se non trascritte da qualche parte, potrebbero andare perdute.





Il **Capocollo di Martina Franca** è un insaccato ottenuto da carne di suini nati ed allevati in maniera estensiva principalmente nel territorio della Valle d'Itria. Le testimonianze storiche descrivono questo salume tipico del territorio della Murgia dei Trulli, conosciuto e richiesto già nel XVIII secolo in tutto il Regno di Napoli, come il salume più rappresentativo della produzione norcina di questo territorio. Il pezzo intero si presenta in tutto il suo splendore avvolto nel proprio budello naturale e legato sulla sommità con lo spago per consentire la tradizionale stagionatura del prodotto appeso.

Il Primitivo di Manduria è un vino DOC la cui produzione è consentita nelle province di Brindisi e Taranto.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso tendente al violaceo ed all'arancione con l'invecchiamento.

odore: aroma leggero, caratteristico.

sapore: gradevole, pieno, armonico, tendente al vellutato con l'invecchiamento.

Le origini del vitigno restano incerte, anche se si narra che furono gli Illiri della Dalmazia a portarlo in Puglia oltre duemila anni fa. Recenti analisi del DNA hanno stabilito un'origine comune del Primitivo e dello Zinfandel, ampiamente coltivato in California e Australia. La produzione iniziale del vitigno è riconducibile in origine alle terre dell'agro di Lizzano, Sava e Manduria. Per Primitivo di Manduria s'intende la varietà coltivata a Manduria, San Marzano di San Giuseppe, Avetrana, Sava, Maruggio, Lizzano, Torricella e Pulsano in provincia di Taranto.



Olio extravergine di oliva del Salento DOP

ORO LIQUIDO PER LA DIETA DEGLI ITALIANI

L'ulivo è l'albero più diffuso sul territorio salentino, in quanto è una pianta particolarmente adatta alle caratteristiche del terreno e alla scarsità d'acqua.

L'olio d'oliva è dunque la produzione principale del Salento, insieme al vino. La produzione di olio è molto antica, probabilmente risalente ai greci ma diffusasi ampiamente nel medioevo, come testimoniato sia dalla presenza di oliveti secolari che dalla presenza di frantoi ipogei risalenti all'epoca della presenza dei monaci basiliani nel Salento. Attualmente l'olio extravergine d'oliva salentino ha la Denominazione di origine protetta (DOP):

Terra d'Otranto: ottenuto dalle olive Cellina di Nardò e Ogliarola presenti da sole o insieme per almeno il 60% ed il rimanente da altre varietà, tutte coltivate e trasformate nella provincia di Lecce, nella parte orientale della Provincia di Taranto e nei comuni di Brindisi, Cellino San Marco, Erchie, Francavilla Fontana, Latiano, Mesagne, Oria, San Donaci, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico, Torchiarolo e Torre Santa Susanna.

Collina di Brindisi: ottenuto da olive Ogliarola per almeno il 70% ed il rimanente dalle varietà Cellina di Nardò, Coratina, Frantoio, Leccino, Picholine e altre, tutte coltivate e trasformate nella provincia di Brindisi e nell'Altosalento, in particolare lungo il tracciato dell'omonima strada dell'olio, che attraversa i comuni di Carovigno, Ceglie Messapica, Cisternino, Fasano, Ostuni, San Michele Salentino, San Vito dei Normanni e Villa Castelli.



Insieme all'olio anche le olive costituiscono un importantissimo elemento della dieta salentina. Vengono conservate in salamoia e altri tipi di preparazione come le olive schiacciate (alle volte condite con peperoncino) e quelle seccate.



Burrata

GOLOSITA' DA MARTINA FRANCA E ANDRIA

La burrata è un latticino a pasta filata, di origini relativamente recenti, simile alla mozzarella ma dalla consistenza più morbida e con un ripieno cremoso. Diffusa ad Andria e Martina Franca, nasce negli anni venti del 1900 ed oggi è considerata una delle specialità più ghiotte della produzione casearia pugliese. La burrata pugliese viene lavorata manualmente, creando per prima cosa un sacchetto di pasta filata che viene successivamente riempito con una cremosa farcitura a base di panna e pasta filata di mozzarella sfilacciata a mano, detta stracciatella. Il sacchetto così farcito viene poi chiuso accuratamente, messo in acqua di raffreddamento per qualche minuto e confezionato. La burrata si presenta quindi come una sfera di superficie liscia e di colore bianco lucente ed il suo peso netto può variare dai 100g. ai 300g. Al momento del consumo, la Burrata presenta superficie liscia, colore bianco lucente, sapore dolce e burroso. Il miglior modo per apprezzare la Burrata è quello di assaporarla così com'è, oppure attraverso abbinamenti per contrasto, dove la dolcezza e la grassezza di questo formaggio possano evidenziare gusti più sapidi o pungenti.



Pesce azzurro nella dieta

Vengono generalmente definite pesci azzurri alcune specie di pesci caratterizzati da colorazione dorsale tendente spesso al blu, in qualche caso verde e da colorazione ventrale argentea.

La denominazione di "pesce azzurro" non si riferisce ad un gruppo scientificamente definito di specie ittiche, ma è utilizzata commercialmente per indicare alcune varietà di pesci, generalmente di piccola pezzatura, di varia forma e sfumature di colorazione, il cui costo è generalmente ridotto per la grande quantità di pescato.

Biologicamente parlando il pesce azzurro appartiene a specie a vita pelagica, con carni grasse e spesso ricche di oli.

I piatti preparati con tali specie di pesce sono spesso considerati "cucina povera", ma il pesce azzurro è molto apprezzato in cucina per le qualità nutrizionali delle carni. Esso ha carni generalmente molto digeribili con prevalenza di grassi insaturi, in particolare del tipo omega 3. Anche per questo il consumo di pesce azzurro è consigliato nelle diete nelle quali sono da evitare i grassi saturi, presenti in altre specie animali. Essendo, inoltre, un alimento ricco di calcio (350 mg di calcio per 100 g di alimento) è consigliato per combattere i processi di decalcificazione ossea.

Varietà di pesce azzurro presenti sul mercato sono:

- la sardina (*Sardina pilchardus*),
- l'aringa (*Clupea harengus*),
- l'alice o acciuga (*Engraulis encrasicolus*),
- lo sgombro (*Scomber scombrus*),
- l'aguglia (*Belone belone*),
- lo spratto o papalina (*Sprattus sprattus*),
- l'alaccia (*Sardinella aurita*),
- il lanzardo (*Scomber colias*),
- la costardella (*Scomberesox saurus*)
- il suro (o sugarello) (*Trachurus trachurus*)



COME E QUANDO SI MANGIA?

Il pesce azzurro è un alimento adatto a soddisfare le esigenze di tutta la famiglia, dai bambini ai nonni, sia per il valore nutrizionale che per le sue carni gustose. Malgrado ciò, spesso, la scelta del consumatore si indirizza verso specie mediopregiate, scarse nei nostri mari e quindi in gran parte importate, a scapito della commercializzazione del pesce azzurro, più diffuso, abbondante ed economico.



Martina Franca

Martina Franca è un comune di 49.095 abitanti della provincia di Taranto. Elegante cittadina situata a 431 m. di altezza sul livello del mare, adagiata su una delle ultime colline meridionali della Murgia sud-orientale, Martina Franca domina l'incantevole Valle d'Itria, splendida distesa verde biancheggiante di trulli.

La maggiore attrattiva della città è senza dubbio costituita dal caratteristico centro storico, splendido esempio di arte barocca, che con le sue stradine, i suoi bianchi vicoli, i palazzi signorili e le maestose e monumentali chiese. Oltre ad un ricco paesaggio punteggiato dalle antiche "casedde", i famosi trulli, e dalle tipiche costruzioni delle masserie, preziose testimonianze dell'archeologia industriale, Martina Franca gode di un vasto territorio carsico ingemmato da suggestive grotte.

Dalla sua strategica posizione, la città jonica regala alla vista dei visitatori una suggestiva panoramica sulle località limitrofe, aldilà delle quali si stende la provincia di Brindisi e Bari e, ancora oltre, il Mare Adriatico. Martina Franca, inoltre, offre la possibilità di far spaziare il proprio sguardo anche verso stupende aree boschive, rappresentate dall'incantevole Bosco delle Pianelle, e verso verdi paesaggi, a sud, costellati dalle vaste coltivazioni di viti, proponendo piccole oasi di pace e tranquillità per villeggianti e principalmente per coloro che amano l'agriturismo.



LE PUGLIE

TRA STORIE E LEGGENDE

di Gianni Staccotti

La Puglia, nome storico Apulia in Lingua latina, Púgghie, Puje o Pujje in barese, foggiano e tarantino, Puia in salentino, Poulye in francoprovenzale) è una regione dell'Italia Meridionale di 4.083.971 abitanti, con capoluogo Bari. Confina a nord-ovest con il Molise, a ovest con la Campania e la Basilicata ed è bagnata dal mare Adriatico a est e nord e dal mar Ionio a sud.

Comprende le province (da nord verso sud) di Foggia, Barletta-Andria-Trani, Bari, Taranto, Brindisi e Lecce. La Puglia è la regione più orientale d'Italia: la località più a est è Punta Palascia, presso Otranto, distante circa 80 km dalle coste dell'Albania e dall'isola greca di Fanò nelle Isole Diapontie, parte delle Isole Ionie.



Secondo una diffusa pseudo-etimologia, **Apulia deriverebbe da Aplyvia**, ossia terra senza piogge per indicare un vasto territorio che cominciò a emergere dal mare come un arcipelago orientato da nord-ovest a sud-est, sollevandosi lentamente circa 70 milioni di anni fa, nell'era cenozoica. Su questa struttura rocciosa, prevalentemente calcarea, si sono sviluppati rilievi per lo più pianeggianti ed ondulati, con lineamenti quasi tutti orizzontali in un paesaggio che si distingue per la sua sconfinata piattezza, costellato da numerosi reperti di epoca preistorica, tra i quali diversi menhir e dolmen. I resti fossili dell'Uomo di Altamura, una forma arcaica di Homo neanderthalensis, testimoniano l'insediamento umano risalente quanto meno a 250.000 anni fa. Lo sviluppo costiero è fra i più lunghi con i 784 chilometri affacciati su due mari: l'adriatico e lo Jonio, che hanno dato il nome alla Messapia: terra fra i due mari, occupata dai Messapi, di probabile origine illirica. più tardi, in epoca ellenica, numerose furono le colonie magnogreche soprattutto nella parte meridionale della regione, tra le quali la città spartana di Tarentum.

Secondo un'etimologia più reale Il toponimo storico Apulia (esito latino del greco Japigia) deriva dall'antica popolazione degli Apuli: gli japigi greci il cui prefisso arcaico "jap-", indicherebbe i popoli provenienti dall'altra costa dell'Adriatico, dall'Iliria: la regione corrispondente all'attuale parte occidentale della penisola balcanica, verso la costa orientale del Mare Adriatico, abitata dagli Illiri, un'antica popolazione che parlava una lingua indoeuropea che si stabilirono nell'estremo territorio sud orientale della penisola italiana che, perciò venne chiamato Japigia: terra degli japigi. Col passare del tempo il termine Japigia si trasformò in Japudia, Apulia, Puglia, Solo negli ultimi decenni l'uso del singolare Puglia si è stabilizzato; fino a prima dell'istituzione delle regioni, infatti, si usava indifferentemente anche il nome le Puglie riferendosi ad una regione così vasta da meritare un plurale che rendesse conto dell'ampiezza e della complessità del territorio costituito da grandi sub aree geografiche e culturali distinte abitate Da tre gruppi etnici dei Dauni, Peucezi e Messapi La Regio II dell'età augustea comprendeva la Daunia a nord, La Terra di Bari al centro e la Terra d'Otranto, corrispondente al Salento, cui si aggiungeva la zona orientale dell'attuale Basilicata



La **Daunia** è una subregione geografico-culturale della Puglia, nota anche col nome di Capitanata. Il toponimo, in origine Catapanata, deriva da catapano, termine con il quale si indicava il funzionario che amministrava questo territorio durante l'Impero bizantino;

Estesa per oltre 7000 km², i comuni maggiori sono, da nord, San Severo, Manfredonia, Lucera, Foggia e Cerignola; Coincide con la parte settentrionale della regione pugliese, comprendendo il Tavoliere delle Puglie, il Gargano e il Subappennino Dauno..

A causa della sua posizione eccentrica rispetto alle colonie greche, la Daunia subì gli influssi della civiltà greca e della Magna Grecia solo a partire dalla fine del V e dall'inizio del IV secolo a.C.. Più tardi subì una profonda influenza da parte degli Osci: una popolazione indoeuropea di ceppo sannitico della Campania antica pre-romana, che scendevano dall'Appennino, tanto che una parte della regione perse buona parte della precedente cultura iapigia. Nonostante tutto, o forse proprio a causa di questi molteplici contatti, la Daunia riuscì a sviluppare una ricca cultura peculiare.

Antica capitale di Federico II, Foggia non conserva vestigia federiciane se non un portale scolpito opera di Bartolomeo da Foggia, incastonato nel muro di palazzo Arpi, sede del museo comunale. E' comunque una bella città, con interessanti chiese tra cui il Duomo dedicato a San Tommaso, ristrutturato al tempo di Federico e la Chiesa delle Croci. Molto bello il Palazzo della "Dogana delle pecore", costruito da Alfonso d'Aragona per far pagare i diritti di passaggio alle greggi in transumanza dagli Abruzzi cantate da Gabriele D'Annunzio. A soli 18 chilometri dalla città c'è Lucera, antico centro romano arroccato su tre colli (uno ospitava il Foro, l'altro l'acropoli, il terzo il tempio di Cerere). Qui Federico II lasciò un'impronta singolare, oggi pur troppo distrutta: vi trasferì i ribelli musulmani di Sicilia (divenuti poi fedelissimi e valorosi pretoriani della corte sveva), i quali trasformarono Lucera in una città araba, con la casbah, i minareti e le moschee. Ma Carlo d'Angiò, nel '300, volle eliminare questo oltraggio alla religione cristiana e rase al suolo la città araba, sterminandone gli abitanti musulmani. importante il grande complesso archeologico di Canne della Battaglia, nel luogo in cui i Romani riuscirono a sconfiggere Annibale e i due importanti centri garganici del turismo religioso, come Monte Sant'Angelo, con la suggestiva grotta in cui apparve l'arcangelo Michele, ed il complesso di San Giovanni Rotondo, legato alla mistica figura di padre Pio.



La **Peucezia** è il nome che, nel periodo antecedente alla conquista da parte dei Romani, veniva attribuito a buona parte dell'odierna provincia di Bari, abitata appunto dai Peuceti, una delle tre tribù degli Iapigi. La Terra di Bari è la parte mediana della Puglia, tra la Capitanata a N e la Terra d'Otranto a S. Il paese si presenta fisicamente come un rialto calcareo terrazzato (le Murge) e senza corsi d'acqua importanti, per quanto sia solcato da avvallamenti (lame) nei quali l'acqua scorre in periodi di forti piogge. La parte interna (murgiana) è a seminativi, pascoli e boschi; la litoranea è formata in grandissima prevalenza da uliveti; la mediana è costituita in gran parte da mandorleti e da vigneti. I centri principali furono Butuntum, Canosium, Rubi, Silvium, e Azetium. Bari(dal nome latino Barium che si riferisce a baur o bur, ovvero "casa, riparo") è città antichissima (la sua fondazione si fa risalire a quattromila anni fa), ed è stata sempre un importante porto per i traffici con l'Oriente. Non per nulla la sua bandiera economica e commerciale è la Fiera del Levante, un emporio secondo in Italia solo alla Fiera di Milano. Ricca di monumenti, Bari è praticamente divisa, nel suo centro storico, in due parti ben distinte: la "città vecchia", arroccata attorno alla cattedrale e alla basilica di San Nicola, costruita nel 1100 per ospitare il corpo del santo, trafugato a Mira, in Asia Minore, da alcuni marinai baresi ed il cui corpo è custodito nella cripta sotterranea sorretta da 26 colonne con capitelli bizantini e romani. Interessante la tomba di Bona Sforza, la duchessa italiana che ha portato la cultura del Rinascimento italiano in Polonia 16 anni prima della tanto conclamata Caterina de' Medici

L'altra parte è costituita dalla "città murattiana", dalle strade dritte e squadrate, ancor oggi come la volle Gioacchino Murat, il cognato di Napoleone che fu re di Napoli. In più c'è la Bari moderna, realizzata durante il fascismo, caratterizzata dal larghissimo lungomare e dagli imponenti edifici pubblici d'architettura monumentale.. In fondo al lungomare, si alza la mole del castello Svevo, a forma trapezoidale, in origine fortezza bizantina, poi normanna e trasformata da Federico II nel 1235.

dai MESSAPI sino a FEDERICO II



Le prime attestazioni della **civiltà messapica** risalgono all'VIII secolo a.C. I Messapi erano un'antica popolazione italica stanziatasi, in un territorio corrispondente alla Murgia meridionale e al Salento (province di Lecce, di Brindisi e parte della provincia di Taranto), detto Messapia: nome dato dagli storici greci che significa " terra fra i due mari ". E' la regione più orientale della penisola con Punta Palascia (nota anche come Capo d'Otranto) che dista appena 80 chilometri dalle coste albanesi. L'origine di Taranto, risalirebbe a 2000 anni prima di Cristo, ad opera di uno dei figli di Poseidone.: Taras che sarebbe giunto in questa regione con una flotta, approdando presso un corso d'acqua chiamato Tara. Un giorno Taras sarebbe scomparso nelle acque del fiume e dal padre sarebbe stato assunto fra gli eroi. L'antica Taranto ebbe un grande culto per il dio Poseidone e naturalmente nella città, non poteva non essere eretto un tempio dedicato a questa mitica divinità. Più tardi, nel II millennio a.C., giunsero dal mare anche delle colonie Arii, che, attratte dalla particolare conformazione della costa, costruirono le loro case su palafitte Brindisi è città antichissima, porta d'Oriente, in un crocevia di culture e genti, ha vissuto una storia

altalenante, caratterizzata da periodi aurei e periodi di decadenza, sempre in stretta correlazione alla sua posizione geografica e all'importanza del suo porto. Lecce è rinomata come "signora del Barocco" per lo stile inconfondibile del barocco leccese tipico per l'elegante compostezza delle forme rinascimentali e la ricchezza degli elementi decorativi: balaustrate, trafori, colonne tortili, nastri di fiori e frutta svolazzanti, che traggono ispirazione dalla cultura agricola contadina e dai motivi classici del mondo colto.

Conosciuto con gli appellativi stupor mundi ("meraviglia o stupore del mondo") o puer Apuliae ("fanciullo di Puglia", **Federico II** era dotato di una personalità poliedrica e affascinante che ha polarizzato l'attenzione degli storici e del popolo, producendo anche una lunga serie di miti e leggende popolari, nel bene e nel male. Federico II nacque il 26 dicembre 1194 a Jesi; figlio di Enrico di Hohenstaufen e di Costanza d'Altavilla, ultima discendente della dinastia normanna, già orfano a soli quattro anni di entrambi i genitori, ereditò sia l'Impero che il Regno di Sicilia. Gli anni dell'infanzia e dell'adolescenza, determinanti nella formazione della sua complessa e straordinaria personalità, Federico li trascorse a Palermo, capitale del regno normanno, già sede di un emirato arabo, in cui si erano intrecciate e avevano convissuto razze, religioni e culture diversissime. Nel marzo 1221 il re visitò per la prima volta la Puglia, terra ricca di boschi, fiumi e testimonianze artistiche. Nel 1223 la capitale del regno fu trasferita da Palermo a Foggia, poiché la posizione geografica assegnava alla Puglia un ruolo strategico anche rispetto ai territori dell'impero. Divisa in quattro province per nulla omogenee, Capitanata, Terra di Bari, Terra d'Otranto e Basilicata, l'Apulia fu particolarmente coinvolta dal piano di riorganizzazione dello Stato, attuato attraverso una fitta maglia di controllo, costituita dal sistema castellare e dalla rete delle città e dei borghi. Nei successivi trent'anni, soprattutto, per mantenere il proprio potere e difendersi dai nemici, disseminò la Puglia (e non solo la Puglia) di castelli e fortificazioni, costruendone di nuovi oppure rinforzando quelli esistenti, che tuttora imprimono un carattere inconfondibile al paesaggio agrario ed all'assetto urbanistico, costituendo una parte significativa del patrimonio artistico della regione. Si può dire che Federico II sia stato l'antesignano di una politica meridionalistica in Italia: fece di Palermo il più importante centro culturale italiano, istituì a Napoli una scuola di diritto e l'Università, in contrapposizione a quella settentrionale di Bologna, favorì le imprese artigiane e commerciali, protesse l'agricoltura, aperto ad una ampia gamma di interessi culturali, dalla matematica all'astronomia, dalle scienze naturali alla filosofia e nel 1224 riorganizzò la Scuola medica salernitana. Alla corte di Federico venivano coltivate molte discipline ed attività, sia artistiche che scientifiche; fra queste la musica e la poesia e la caccia col falcone, svago preferito da Federico, ma anche occasione di studio della natura, come attesta il trattato da lui redatto *De arte venandi cum avibus*, corredato da pregevoli miniature. Grande spazio veniva dato anche alla cura corporis, in cui l'igiene quotidiana si univa ai precetti della medicina.

Bona Sforza, donna di affascinante bellezza, visse la sua infanzia in ambienti culturalmente raffinati, specialmente alla Corte di Bari, dove sua madre, la Duchessa Isabella promosse, un movimento di umanisti, medici e letterati).

Bona Sforza nacque a Vigevano il 2 Febbraio 1494 da Isabella D'Aragona figlia del Re di Napoli Ferrante, duchessa di Milano, e dal 1499 duchessa di Bari, e da Gian Galeazzo Sforza, duca di Milano.

Il 6 Dicembre 1517 sposava per procura a Napoli Sigismondo I, re di Polonia, divenendo così Regina di Polonia, nazione potente che comprendeva all'epoca anche la Lituania, e parte della Bielorussia e dell'Ucraina. Giunta a Cracovia, dove risiedeva la corte, vi diffuse la cultura rinascimentale italiana., facendo sentire nella vita politica polacca tutta la forza e la sua personalità . Alla morte di sua madre Isabella, nel 1524, la Regina Bona prese possesso del ducato di Bari, che governò, stando in Polonia, attraverso suoi procuratori e amministratori. Tra le sovrane nate in Italia e regnanti oltralpe autorevoli messaggere del nostro gusto in lontani Paesi, si deve ricordare Bona Sforza ,che, portando con sé in Polonia molti italiani, espresse le sue capacità personali e, con il suo potere, ha aperto un percorso culturale "europeo" dalle rive del Mediterraneo ai paesi del nord. A Cracovia visse a lungo in un palazzo che volle impreziosire con dipinti e arazzi di fattura italiana. Nei giardini del Castello di Jazdow Bona Sforza, non disdegnava di coltivare i porri, i cavolfiori, il sedano, i fagioli, e l'insalata, cioè le verdure molto popolari in Italia e totalmente sconosciute nella Polonia di allora. Ancora oggi queste verdure in Polonia sono chiamate "le italiane" così l'insalata di verdure nota in Italia come " russa " sia chiamata in Polonia wloszcki = italiana.

Dopo trenta anni di regno, A causa di dissidi con suo figlio Sigismondo II, che l'aveva praticamente estromessa dalla politica, decise di ritornare a Bari, dove giunse il 13 Maggio 1556 accolta con giubilo dalla cittadinanza. A Bari Bona Sforza si prodigò ad alleviare le miserie della città impedendo le estorsioni degli amministratori e degli ufficiali dell'annona, facendo realizzare varie opere pubbliche, tra cui numerose cisterne di pubblica utilità; e restaurare in alcune parti il castello di Bari. Moriva a Bari il 19 Novembre 1557, lasciando in tutti il dolore e il rimpianto del suo governo, della sua umanità e della sua carità cristiana. La sua bara, portata nella Basilica di San Nicola, rimase incustodita per molte ore, fu incendiata dalle candele e i suoi resti carbonizzati furono sepolti in una cappella senza particolari decorazioni. Più tardi i figli Sigismondo e Anna providero a far costruire un sepolcro sontuoso, situato dietro l'altare maggiore della Basilica di San Nicola, che tuttora è una delle maggiori attrazioni per i visitatori di Bari.



Burrata
& co.



Gastronomia
pugliese



Puglie tra storie e leggende



gerenza e SOMMARIO

Nuova Enofice
N° 6 .12 | Nov.Dic 2012

n. 6 – 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 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
www.confraternite24.com

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

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

Materiali, fotografie e testi appartengono all'archivio di Nuova Enofice, sono fornite da autori, enti, consorzi e produttori oppure provengono da repertori pubblici e sono utilizzati esclusivamente con la finalità non lucrativa del contribuire al messaggio culturale della valorizzazione dei prodotti e territori d'Italia. La rivista è tuttavia a disposizione per eventuali aventi diritto. Si ringraziano particolarmente tutti i privati, le associazioni, gli enti e le aziende che hanno collaborato e condiviso la finalità culturale.

LA FICE E' UNA

ORGANIZZAZIONE DI PROMOZIONE CULTURALE

E NON PERSEGUE SCOPI DI LUCRO



lo scaffale del
GUSTO
delle Confraternite

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

confraternite.enogastronomiche@gmail.com

Questa volta il gusto del Biologico

IL MIRTO

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

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

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



L'Azienda Biomirto

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

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

Liquore

Mirto Bio a bassa gradazione (24°)

Bacca in polvere

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

Olio aromatizzato

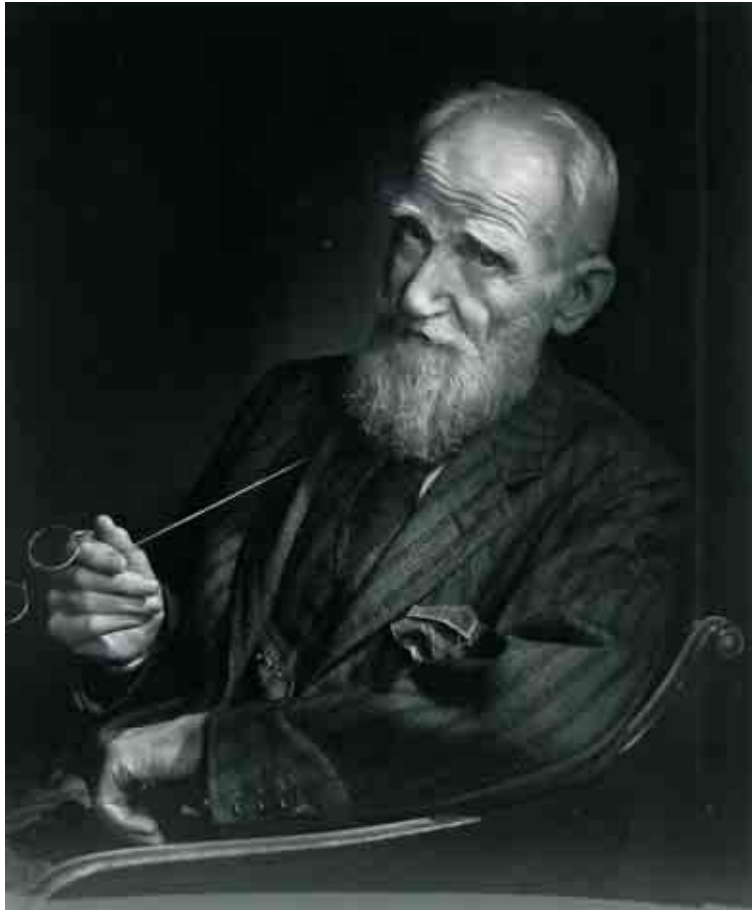
Olio e mirto
Olio , mirto e peperoncino

BioMirto

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


aforismi

A TAVOLA



Non c'è amore più sincero di quello per il cibo.

George Bernard Shaw
(Dublino 1856 - Ayot St Lawrence 1950)

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

Lassù nelle valli veronesi, tra i
Monti Lessini, i frantoi Redoro
lavorano dal 1895 per ottenere un olio
sopraffino 100% italiano.

Un extravergine alto di produzione e
di qualità che eleva ogni piatto,
celebrandone il gusto.

FRANTOI
REDORO[®]
DAL 1895

*L'extravergine d'oliva
più alto d'Italia*

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

www.redoro.it - info@redoro.it

