

# ENOFICE

nuova

COLORE

n. 6 – anno I°  
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

**PANDORO**

**SPECIALITA'  
DI VERONA**

**Made in ITALY**

attenzione  
alle imitazioni

**ANCONA  
NELLE MARCHE**

**passione e  
gastronomia**



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 GENNAIO

DOMENICA 15 Consurtarija Dal Tapulon – IX° Compleanno – Incontro Convivio con le Confraternite.

DOMENICA 22 Congrega dei Radici e Fasioi – Susegana (TV) - Incontro Convivio con le Confraternite.

DOMENICA 28 Tavola Veneta – Bigolino di Valdobbiadene (TV) – Tradizionale "Ossada".

#### MESE DI FEBBRAIO

DOMENICA 19 Confraternita del Fritto Misto -Accademia della Fricia – Santuario di Crea (AL) - Incontro Convivio con le Confraternite.

**DOMENICA 26 Federazione Italiana Circoli Enogastronomici- Assemblea Ordinaria dei Soci. – Verona –**

#### MESE DI MARZO

VENERDI' 02 Confraternita del Pampascione Salentino – Alezio (LE) – II^ Festa del Pampascione – Incontro Convivio con le Confraternite

DOMENICA 04 Confraternita Enogastronomica Veronese del Boncuciar – Verona - Incontro Convivio con le Confraternite

SABATO 24 Confraternita Dea Renga – Due Carrare (PD) – V° Convivio a tavola con la Renga - Incontro Convivio con le Confraternite.

DOMENICA 25 Sovrano Ordine dei Cavalieri della Grappa e del Tomino – Chiaverano (TO) – Convivio della Serra – Incontro Convivio con le Confraternite.

#### MESE DI APRILE

SABATO 21 Confraternita Cangrande – Verona – Festa con l'asparago di Arcole con le Confraternite.

DOMENICA 22 Confraternita del Gorgonzola – Cameri (NO) – XII° Incontro Convivio con le Confraternite.

#### MESE DI MAGGIO

DOMENICA 20 Confraternita Cuj dal Lundas – Vercelli – II^ 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 10 Confraternita Enogastronomica Lombarda "La Franciacorta" – Rovato (BS) Incontro Convivio con le Confraternite.

#### MESE DI LUGLIO

**VEN-DOM 06-07-08 CEUCO – Consiglio Europeo delle Confraternite Enogastronomiche – X° Congresso Europeo TARTU – ESTONIA**

#### MESE DI SETTEMBRE

GIOVEDI' 06 Accademia Italiana della Costina – Coarezza, Fraz. di Somma Lombardo (VA) – VI° Capitolo - Incontro Convivio con le Confraternite.

DOMENICA 16 Confraternita della Nocciola "Tonda Gentile" di Langa – Cortemilia (CN) – Incontro Convivio con le Confraternite.

DOMENICA 30 Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina – Sandrigo (VI) – XXV^ Festa del Bacalà alla Vicentina – Incontro Convivio con le Confraternite.

#### MESE DI OTTOBRE

**VEN-DOM 05-06-07 FICE - XXXI° RADUNO NAZIONALE – Organizzazione Prioria del Rosso Conero di Ancona**

DOMENICA 21 Confraternita dello Spiedo Tradizionale Bresciano – Gussago (BS) – Incontro Convivio con le Confraternite.

DOMENICA 21 Confraternita Cangrande – Verona – III° Premio di Poesia dialettale a tema gastronomico.



AUGURI

2012

Si conferma anche in questo numero della nostra rivista l'utilizzo della stampa a colori. Una buona qualità e la fruibilità delle informazioni necessitano infatti di armonia e dei giusti spazi dove fotografie e testi ci aiutano ad informarci su tutti i nuovi argomenti che di volta in volta vengono trattati. Conoscenza della buona gastronomia, delle tradizioni e dei territori d'Italia da noi trovano sempre ospitalità!

Si intravede qualche lieve segnale sul fronte della pubblicità. Qualche amico si fa vivo ma è ancora poco. Tutto fa brodo, dice la massaia attenta, ma c'è da fare. Vi domando qui una maggiore ricerca su questo fronte attraverso la segnalazione di aziende amiche che possono trovare spazio, sempre coerentemente con la qualità, e aiutare la rivista a mantenere questa bella immagine. Aiutateci ad aiutarvi e ci sarà sempre più spazio alla collaborazione!

Concludo con gli auguri. Che l'Anno Nuovo porti del bene a tutti! Certamente i tempi di turbolenza che stiamo vivendo sono duri, ma guardiamo avanti con la consueta fiducia nel futuro e con il lavoro sodo tutto può riprendere a scorrere.

Arrivederci presto!

Mario Santagiuliana

*affermare valori  
e finalità delle  
Confraternite*



# Attività dei circoli

## Assemblea

### Ordinaria dei Soci

Federazione Italiana Circoli Enogastronomici

**DOMENICA 26 febbraio**

Presso:

ALLIANCE HOTEL (ex Holiday Inn)  
Via Unità d'Italia, 346 – 37132 Verona

### Varzi (PV)

#### Pegaso-Confraternita del Salame di Varzi

Si è celebrato, domenica 25 settembre 2011, l'11° capitolo "Salami d'Autore": una manifestazione che l'associazione Pegaso organizza per la promozione e la divulgazione del salame prodotto nel varzese ed in tutto il territorio dell'Oltrepò pavese collinare. Tutti gli anni in questa occasione, viene premiato da una giuria popolare il miglior salame tra i vincitori dei concorsi e degustazione che durante l'estate si sono svolte nel territorio pavese; una giuria attentissima ha assegnato i premi ai "Salami d'autore" consegnando i titoli ai "masular" come devono essere chiamati gli addetti alla macellazione dei suini ed alla lavorazione delle loro carni. Ospite della manifestazione l'On. Vittorio Sgarbi.



### Coarezza (VA)

#### Accademia Italiana della Costina

Giornata importante l'8 settembre per la confraternita, che nel dare il benvenuto a circa 300 persone tra associati, confraternite e graditi ospiti, ha celebrato il primo lustro di vita. Tante le attività, alla presenza del Dott. Guido Colombo, sindaco di Somma, dell'assessore provinciale all'agricoltura Bruno Specchierelli, e dell'Europarlamentare Francesco Speroni. Tra cui la visita gratuita al museo del falegname, recentemente aperto nella nostra frazione grazie all'impegno di Bonetti Riccardo, attività in collaborazione con l'associazione "Quelli del '63", assaggi di vini e salumi, nomina di 3 nuovi cavalieri della griglia, devoluto contributo economico all'associazione "Sci club '88" per il loro impegno nel sociale a sostegno di ragazzi diversamente abili, si è ricordato il 150° anniversario dell'unità d'Italia, grazie alla partecipazione straordinaria dell'Associazione "Carosello Storico 3 Leoni" di Somma Lombardo che con alcuni colpi a salve di fucile e di cannone, hanno ufficialmente sancito l'apertura del V° convivio dell'ACCADEMIA ITALIANA DELLA COSTINA". Inoltre servizio di grande quantità di nostre costine, vino e birra a volontà, formaggi di capra e tante golosità.



### Bassano del Grappa

#### Amici di Merlin Cocai

E' stata inaugurata, il 22 settembre, la XXI Rassegna "A tavola con Merlin Cocai" a Campese, presso Villa Damiani-Trevisani, con una tavolata di 110 persone, illuminata da candele. Hanno partecipato anche 26 statunitensi, tornati dopo essere stati a tavola con noi dieci anni fa. Il fatto, che non ha trovato spazio sulla nostra stampa, lo troverà in America per la presenza del giornalista Albert Casciero nel gruppo. Hanno presenziato Paola Bertoncello, in rappresentanza del Sindaco di Bassano, e Mario Santagugliana, presidente della Federazione Italiana. Il prossimo appuntamento è previsto per l'8 novembre, a Villa Razzolini-Loredan di Asolo. Lo spartito è stato preparato dallo Chef di Villa Damiani Trevisani con la collaborazione dello Chef Riccardo Cunico del Ristorante da Riccardo al Madarello di Asiago.

## Vicenza

### FICE (visita a Mario Baratto - Premio Aurum Ceuco)

Sabato 24 settembre Mario BARATTO (PREMIO AURUM CEUCO), titolare del Ristorante "Da Remo" in Vicenza ha ospitato, per una cena dedicata all'anatra e ai piccioni, il Presidente del Consiglio Europeo delle Confraternite Carlos Martin Cosme. Il Presidente Ceuco era presente a Vicenza, ospite della Venerabile Confraternita del Bacalà alla , Vicentina, in occasione della settimana dedicata al Bacalà a Sandrigo.



## Sandrigo (VI)

### Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina

Dal 21 settembre, a Sandrigo, si è svolta la grande kermesse del piatto tipico berico e le "Giornate Italo-Norvegesi". Esordio con un Gran Galà dell'Unità d'Italia e poi festa di piazza tra stand gastronomici, concorsi, musica, spettacoli e cultura. Ospite d'onore di questo evento particolarmente suggestivo lo spagnolo Carlos Martin Cosme, presidente del Ceuco, il Consiglio Europeo delle Confraternite Enogastronomiche, che con la sua presenza ha inteso suggellare l'importanza della Confraternita del Bacalà alla Vicentina tra i numerosi organismi internazionali che promuovono il patrimonio dei sapori locali. Proprio dal Paese nordico, e precisamente dall'arcipelago delle Lofoten in cui da secoli viene pescato, lavorato e commercializzato il merluzzo, è arrivata a Sandrigo una folta delegazione di rappresentanza per rendere omaggio al Bacalà alla Vicentina (con una "c" sola, come si usa in terra berica). In testa al gruppo norvegese il sindaco della città di Røst, da oltre vent'anni gemellata a Sandrigo, Arnfinn Ellingsen.



## Sandrigo (VI)

### FICE

Nella serata di domenica 25 settembre, presso il Ristorante "Da Palmerino" di Antonio Chemello, si è svolta una serata conviviale tutta dedicata a Sua Maestà "IL BACALA" in onore del Presidente Ceuco Carlos Martin Cosme. Hanno fatto gli onori di casa l'Assessore Regionale Roberto Ciambetti, il Sindaco di Sandrigo Barbara Trento e il Vice Sindaco Francesco Segala. Hanno partecipato anche il Presidente della Venerabile Confraternita del Bacalà On Luciano Righi; Il Presidente della Pro Loco nonché Vice Presidente della Confraternita Fausto Fabris, Il Presidente della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici Mario Santagiuliana, Il Segretario Generale della Ceuco Antonio Roccon e i rappresentanti della Confraternita intervenuta da più lontano, la Confraternita del Pampascione Salentino di Alezio (LE). Durante la serata sono stati donati al Presidente CEUCO numerosi omaggi a ricordo della sua partecipazione.



## Caillette – Santonniers

### Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo

Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo di Sizzano Caillette – Santonniers – Tour di più giornate: Sabato 1° ottobre: la visita della città di Valence sul Rodano e della Sua Cattedrale di Sant' Apollinare (1066 – 1099) dove riposa il cuore di Papa Pio VI nel monumento funebre di Antonio Canova, si è partecipato al grandioso capitolo della Conf. des Chevaliers du Taste Caillette a Chabeuil (regione Rodano – Alpi ) alla presenza di una cinquantina di sodalizi francesi e belgi. Ritrovo presso il centro culturale per il rinfresco, incontro con il Sindaco ed un Ministro della Repubblica Francese. Le autorità hanno sottolineato come la torre dell'edificio sia stata costruita copiando la torre di Palazzo Vecchio di Firenze, merito dei Nobili locali, ammiratori dell'Italia. Terminati i discorsi di rito si sono svolte le intronizzazioni. Al termine la sfilata di rientro al centro culturale per la cerimonia ufficiale del 44° capitolo. Domenica 2: partenza all'alba per poter partecipare al capitolo dei Santonniers a Turrettes sur Loup (nei pressi di St.Paul de Vence). I profumi e i colori provenzali derivano qui dalle violette. Nel locale eco-museo diverse tecniche di coltivazione e conservazione del fiore, degustandone la versione sciroppo con lo spumante, candito e i suoi petali essiccati e zuccherati.

### Valtinesi sul Garda

#### Confraternita del Gropello

Venerdì 7 Ottobre, presso l'Antica Cascina "San Zago", si è svolto il 41° Palio del Gropello. Numerosi i partecipanti ricevuti dal Presidente Alberto Pancera, dal Vice Presidente Gianni Cracco e dalla Segretaria Elena Tanfoglio. Il Convivio ha fatto assaporare varietà gastronomiche ed enologiche locali. Al termine della serata i Confratelli del Gropello hanno sentenziato che il miglior Gropello del 41° Palio è quello prodotto dall'Azienda Agr. La Guarda di Negri A.e L. di Castrezzone di Muscoline. Il Presidente della Confraternita Alberto Panciera ha consegnato personalmente il Trofeo del 41° Palio ai Titolari dell'Azienda Agricola "La Guarda". Hanno partecipato alla serata oltre alla numerosa rappresentanza della Confraternita del Gropello il Presidente della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici, la Confraternita del Chiaretto, la Confraternita dei Tavernieri del Botticino, il Circolo Enogastronomico Lombardo "La Franciacorta" e il Circolo Enologico Leonicense "Colli Berici".



### Cortemilia (CN)

#### Confraternita della Nocciola

Con la XI Dieta, che si è tenuta sabato 17 e domenica 18 Settembre 2011 si sono conclusi i festeggiamenti per l'undicesimo anno di vita della Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa che con l'occasione ha celebrato anche i 150 anni dell'Unità d'Italia organizzando la festa al sontuoso Castello di Grinzane Cavour situato nel borgo omonimo il cui nome rende omaggio, dal 1916, allo statista risorgimentale Camillo Benso Conte di Cavour, che ne fu sindaco per diciassette anni dal 1832 al 1849. Il castello fu residenza del Cavour che nel 1861, con la proclamazione del Regno d'Italia, divenne il primo Presidente del Consiglio del nuovo Stato.



### Gussago (BS)

#### Confraternita dello Spiedo Tradizionale Bresciano

Domenica 16 ottobre 2011 si è svolto l'undicesimo Raduno organizzato dallo Spiedo Tradizionale Bresciano. Alle ore 9,00 ricevimento dei partecipanti con una colazione di benvenuto a base di delizie salate e dolci, naturalmente accompagnate da vino, bibite e caffè. La manifestazione è iniziata con la consegna del Trofeo al Ristoratore vincitore del concorso per il migliore spiedo della tradizione bresciana. A seguire la chiamata delle Confraternite e lo scambio dei doni.



### Tornavento (VA)

#### Cavalieri del Fiume Azzurro

Il XVI Capitolo è iniziato al ristorante F. Bertoni già sede della nostra Confraternita. Tra gli intervenuti, il Sindaco rag. Piergiulio Gelosa, il Presidente Onorario della F.I.C.E. Francesco Mazzoli, dell'amico Gianni Staccotti giornalista enogastronomico. Gli Ospiti hanno potuto visitare, l'interno della centrale accompagnata da un responsabile della Società, il quale ha illustrato e spiegato la storia dello stabilimento: dall'inizio del 1902 inizialmente termoelettrica a carbone fino al 1912, successivamente trasformata in idroelettrica con le acque del canale Industriale che la alimenta tutt'ora. Una giornata di grande intensità, descritta anche su sito internet FICE.



### Acqui Terme (AL)

#### Confraternita dei Cavalieri di San Guido d'Acquosana

Domenica 9 ottobre, a cura della Confraternita dei Cavalieri di San Guido d'Acquosana, si è svolto il 24° Concorso Regionale di Poesia dialettale. Come tradizione varie Confraternite Enogastronomiche hanno partecipato a questo importante evento. La giornata ha avuto inizio presso l'Enoteca Regionale Acqui "Terme e Vino" con una ricca colazione di benvenuto. Trasferimento poi nell'attiguo Palazzo Robellini ove è avvenuta la Premiazione dei vincitori del 24° Concorso e, da parte del Presidente Attilio Giacobbo la presentazione di un bellissimo volume con la raccolta delle poesie premiate nelle ultime dieci edizioni 2001/2010.



### Luras (OT)

#### Confraternita del Nebiolo di Luras

Si è svolta a Luras (OT) in Sardegna nei giorni 15 e 16 ottobre, sotto il patrocinio della Provincia Olbia Tempio e del Comune di Luras, la X rassegna dei vini Nebiolo del territorio. Per l'occasione, oltre a tutte le Confraternite sarde, erano presenti: la Confraternita dell'Amarena e del Nebbiolo di Sizzano con la quale, nello scorso mese di giugno, in quel centro, vi era stato un gemellaggio; la Confraternita del Sovrano e Nobilissimo Ordine del Recioto; la Confraternita Enogastronomica Bresciana della Grappa e le Confraternite straniere: l'Academia Madeirense Das Carnes/Cunfraria Gastronômica de Madeira; la Confrérie des Chevaliers De la Chantepleure - Borgogna in Francia.



### Grezzana (VR)

#### Confraternita Enogastronomica Cangrande

Sabato 15 ottobre presso la Casa Madre dell'Azienda "Frantoi REDORO" di Mario Salvagno in Grezzana (VR) si è svolta la premiazione del II° Concorso di Poesia organizzato dalla Confraternita Enogastronomica Cangrande di Verona. Il Concorso è riservato ai Soci delle Confraternite iscritte alla Federazione Italiana Circoli Enogastronomici. Premiata vincitrice la Confraternita del Radicchio Rosso Veneto- Carpanea di Casaleone (VR). La giornata si è conclusa con un pranzo a base di prodotti tipici locali offerto a tutti i partecipanti dall'Azienda REDORO.

### Gavi (AL)

#### Ordine Obertengo del Raviolo e del Gavi

L'Ordine ha partecipata trasmissione Linea Verde trasmessa su RAI1



## Bassano del Grappa

### Merlin Cocai XXI<sup>a</sup>

La XXI<sup>a</sup> rassegna di cultura enogastronomica "A tavola con Merlin Cocai" propone incontri a tavola rivolti a quanti sono curiosi di accostarsi a piatti scelti tra i migliori di quelli che la cucina rinascimentale ha saputo elaborare.



## Scorzè (VE)

### Club dei 12 Apostoli

Venerdì 14 Ottobre u.s. il Club ha tenuto, nell'ampio salone delle feste del Park Hôtel Villa Soranzo Conestabile, Scorzè, sede ufficiale della nostra associazione, una serata conviviale "A Tavola con Rossini". Eccellente la lista delle vivande che, illustrata di volta in volta dal nostro consulente tecnico Prof. Olivo Michielan, docente all'istituto alberghiero di Castelfranco Veneto (TV), ha dato modo ai convenuti di incontrare e capire una cucina diversa, di stampo francese ottocentesco, dove Loris è riuscito a mantenere ingredienti, modi di cottura, sapori e presentazioni che dell'ottocento d'oltralpe avevano molte reminiscenze. Apprezzata anche la relazione introduttiva alla cena, a cura del nostro Gran Maestro Mazzoli, che ha posto in evidenza alcuni aspetti del Rossini sia musicista che cuoco; anche in parallelo con l'Artusi.



## Creazzo (VI)

### Confraternita del Broccolo Fiolaro di Creazzo

Nuovo ingresso nella grande famiglia FICE. La confraternita unisce i coltivatori De.Co. di Creazzo. I ristoratori aderenti all'iniziativa. Il Comune e la Pro Loco di Creazzo. Gli operatori commerciali e molti altri promotori ed estimatori del Broccolo Fiolaro di Creazzo De.Co. Alla presidente Mirella Olivieri ed ai suoi confratelli l'augurio di una fruttuosa e duratura attività di comunicazione e promozione del loro prodotto.



## Alassio (SV)

### Confraternita dell' Antico Ordine dei Cavalieri di Adelasia

Domenica 2 Ottobre u.s. la "Confraternita dell' Antico Ordine dei Cavalieri di Adelasia", costituita di recente in Alassio (SV), ha fatto il suo ingresso nel mondo delle Associazioni bacchiche con la celebrazione del suo 1° Capitolo, alla presenza di ben 23 Confraternite arrivate dall'Italia, dalla Francia e dal Portogallo.

## Arcevia

### Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa

Nocciola .....all'Infinito - Degustazione per festeggiare il Premio Nazionale "Il miglior dolce alle nocciole d'Italia". Nel corso della manifestazione dimostrazione della lavorazione della nocciola da parte della Confraternita della Nocciola "Tonda Gentile" di Langa di Cortemilia (CN)





### Martina Franca (TA)

#### Confraternita del Capocollo

Il 05 ottobre c.a. nel corso dell'assemblea che segna l'inizio del nuovo anno sociale (2011/2012), come da statuto, si è provveduto alla nomina del nuovo Consiglio Direttivo della Confraternita. Le attività inizieranno in Novembre con due importanti appuntamenti : 1) "Fiera di San Martino" 11 novembre; 2) La "Grugnata" 27 novembre.

### Salò (BS)

#### Ordine dei Castellani del Chiaretto

I Castellani del Chiaretto in Gita Come ogni anno i Castellani del Chiaretto vanno in Gita e vanno per Cantine. Il mese è l'Ottobre vendemmiaio e del "ribollir dei vini" e quest'anno il Gran Maestro Fondatore Ennio Comm. Avigo ha preso tutti per mano e ci ha condotti, in due giornate di sole, nelle terre del Prosecco e del Cartize. Ovviamente in quel di Valdobbiadene ospiti della Cantina "Canevel" arroccata su un colle e con le vigne tutt'attorno che le fanno da corona. I colori dell'autunno e i profumi del mosto sono stati la compagnia di un pomeriggio che ha visto assaggi ed acquisti.



### Mondovì (CN)

#### Confraternita della Castagna Bianca

Il capitolo solenne dello Studium monregalesis Castaneae - Confraternite a Nucetto Oltre cento sono stati quanti, in rappresentanza di una ventina di confraternite enogastronomiche italiane e francesi che accogliendo l'invito dell'Accademia della Castagna Bianca di Mondovì, sono convenuti domenica a Nucetto alla scoperta di alcuni tesori della Val Tanaro.



### Vigonza (PD)

#### Club "5 archi" i maestri della sopressa

Massiccia presenza di Venerdì 28 Ottobre. Premio Trofeo "Miglior Sopressa Euganea 2011" al norcino Gianfranco Griggio, di Pernumia. Eccellente il lavoro di tutti i norcini per il Gran Livello delle Sopresse in gara, perciò sono doverosi i ringraziamenti al Signor Norcino Giovanni Bazza, del Salumificio Bazza di Terrasa padovana, a Signor Norcino Boscarolo e il Signor Norcino Billato, ambedue di Villafranca Padovana, e l'Associazione Fraia dea Bona Tola, di Due Carrare. Menzione anche all'amico Gianni Sparapan che come sempre ci ha regalato le Sue perle di saggezza veneta ed ilarità.

### Viterbo

#### Club Enogastronomico Viterbese

Il Club Enogastronomico Viterbese sempre attento e interessato alle varie espressioni culturali presenti nella nostra umanità, in particolar modo se legate al mondo dell'enogastronomia, ha dedicato la conviviale del mese di Ottobre ad una festività particolarmente sentita in Canada, un Paese di immensi territori, il secondo del Pianeta, con una cultura e lingua molto variegata ma accumulate dalla Festa del Ringraziamento, the Thanksgiving day, che si celebra il secondo lunedì di Ottobre e dove è la gastronomia che riunisce il popolo canadese poiché sulla tavola delle famiglie Canadesi, anche se residenti all'estero, troviamo sempre gli stessi piatti della tradizione. Sabato 15 ottobre presso la Domus La Quercia è presentato, con la collaborazione della Socia Lila van der Raadt, ovviamente canadese, dopo l'ascolto dell'inno nazionale, il tipico menu.



**La redazione intera si unisce all'amico Gianni Staccotti della Baccheide di Milano, che invia l'immagine dell'orsetto augurale per un luminoso e felice 2012!**



# 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.

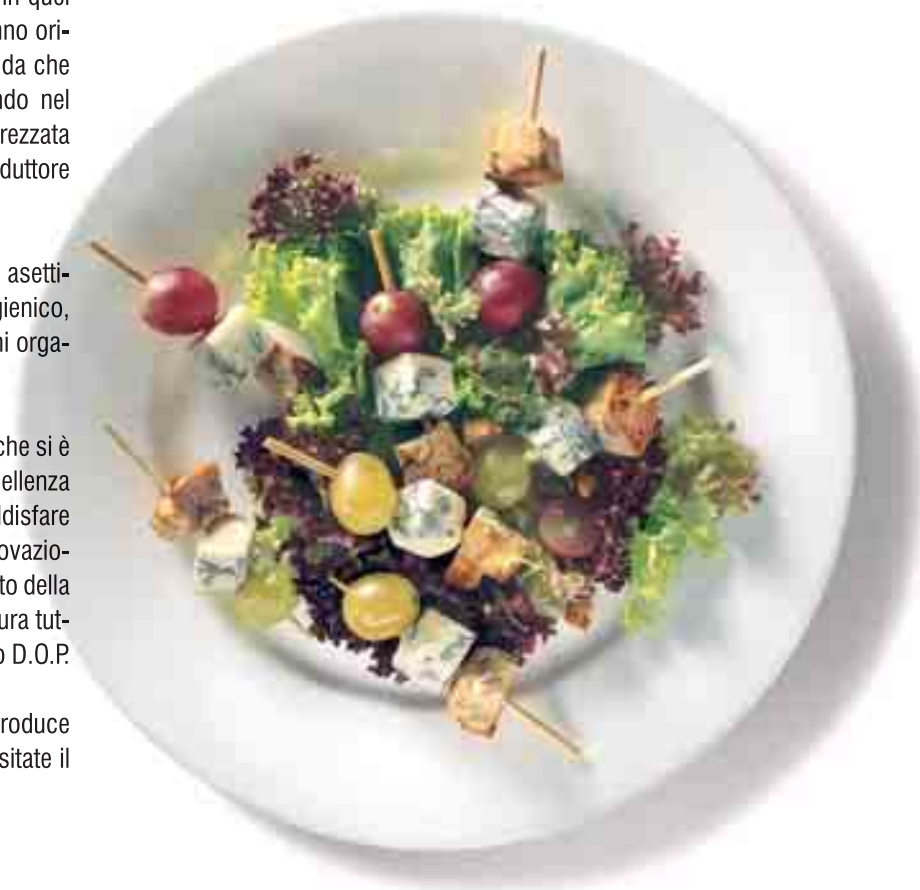
IGOR, è un'azienda storica tra i produttori di gorgonzola, con una storia che risale al 1935, quando nel piccolo paese piemontese di Mezzomerico, tra le colline della provincia di Novara, Natale Leonardi produceva artigianalmente il "suo" Gorgonzola,

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)

## Antonella Usai

MISSIONE VINI E GASTRONOMIA D'ECCELLENZA  
DALLA SARDEGNA AL MONDO

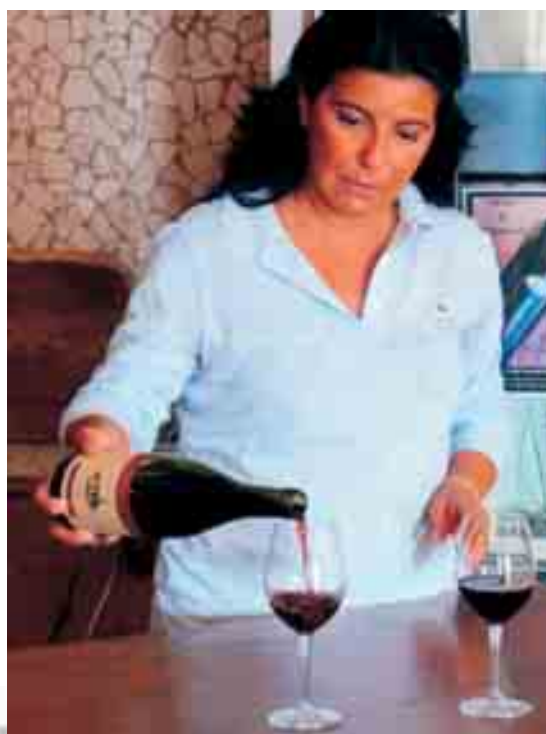
Dal timone del Museo del Vino di Berchidda, conduce instancabilmente intense attività di promozione della migliore enogastronomia sarda

Instancabile promotrice culturale, **Antonella Usai** è reperibile presso il Museo del Vino, situato nella parte più alta di Berchidda, località rinomata per le sue tradizioni vinicole e per la produzione del pregiato "Vermentino".

La Sardegna ha una tradizione millenaria di viticoltura. Diverse fonti storiche citano la particolare vocazione per la produzione del vino, che per le sue caratteristiche organolettiche, determinate dal clima e dalla conformazione del territorio, ha delle distinguibili unicità.

Nel museo di Berchidda, articolato in diverse sale, sono esposti gli attrezzi utilizzati anticamente, in differenti epoche e territori, per la lavorazione dei vigneti e delle uve: tini, vasche per la pigiatura, torchi con base di granito, ecc. Sono annessi una cantina per l'esposizione e la degustazione dei vini di tutte le aziende vinicole sarde e un vigneto didattico.

Da questa "agorà" enologica **Antonella Usai** parte per le sue attività di promozione, autonome o in collaborazione. Da menzionare "Cinemadivino", "Vino in famiglia", "Calici di stelle", "Armonie di sapori e suoni", "Time in Jazz", "Wine maraton" e tante altre.



### recapito:

Museo del Vino | Enoteca Regionale della Sardegna  
via Gian Giorgio Casu 5 - 07022 Berchidda  
tel/fax 079 705268 | [www.muricasardegna.it](http://www.muricasardegna.it)



# Pandoro di Verona

Il pandoro, tipico dolce veronese, viene consumato soprattutto durante le festività di fine anno.

Insieme al panettone è uno dei dolci natalizi più tipici in Italia. La pasta è soffice e di colore dorato per la presenza delle uova, e profuma di vaniglia. La forma è a tronco di cono, con rilievi a forma di stella, di solito ad otto punte. Fra gli ingredienti si annoverano: farina, zucchero, uova, burro, burro di cacao e lievito.

La tecnica di lavorazione è particolarmente complessa e consta di molte fasi di lavorazione.

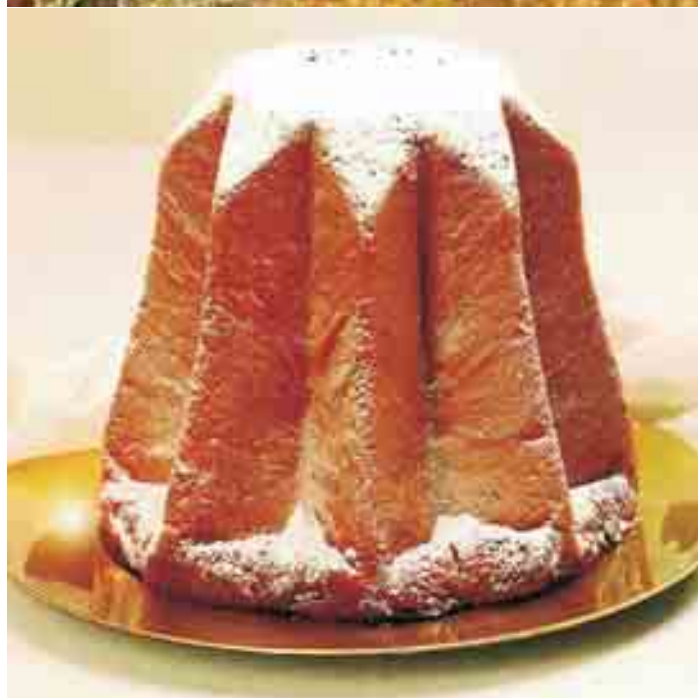
Secondo alcuni le origini della ricetta sono da ricercare in Austria, dove si produceva il cosiddetto "Pane di Vienna", probabilmente derivato, a sua volta, dalla "brioche" francese. Secondo altri, invece, potrebbe derivare dal "pane de oro" che veniva servito sulle tavole dei più ricchi veneziani.

La sua nascita risale al 1800, come evoluzione del "Nadalin", dolce veronese. Il 14 ottobre 1894 Domenico Melegatti, fondatore dell'omonima industria dolciaria, depositò all'ufficio brevetti un dolce morbido e dal caratteristico corpo a forma di stella a otto punte, opera dell'artista Angelo Dall'Oca Bianca, pittore impressionista.

Il pandoro tradizionale non viene guarnito internamente con creme o canditi (come il panettone).

Con il tempo le case produttrici hanno cercato di differenziare la propria offerta inventando o riutilizzando particolari ricette, ed è oggi possibile quindi gustare il pandoro in diverse versioni, farcito con crema pasticcera o ricoperto da uno strato di cioccolato, ecc. È consigliabile riscaldarlo prima di consumarlo.

Sovente il pandoro viene venduto in scatole di cartone con lo zucchero a velo in un sacchettino a parte che gli acquirenti dovranno versare sul dolce personalmente al momento dell'apertura (questo anche per evitare che lo zucchero a velo con un contatto prolungato con il dolce durante il periodo di confezionamento perda le sue caratteristiche). Trattandosi di un dolce già piuttosto zuccherato, in molti, però, non ne fanno uso.



# PARADOSSI ALL'ITALIANA



COLDIRETTI, ALL'ESTERO TAROCCATI 2 PIATTI MADE IN ITALY SU 3

**Le imitazioni del parmigiano reggiano e del grano padano sono con il Parmesan la punta dell'iceberg diffuso in tutto il mondo, ma c'è anche - sottolinea la Coldiretti - il Romano prodotto nell'Illinois con latte di mucca anziché di pecora**



Circa un milione di italiani che hanno scelto di trascorrere le vacanze di Capodanno all'estero se non riescono a rinunciare ai piatti tipici della tradizione italiana rischiano, in due casi su tre, di trovarsi di fronte un piatto taroccato, molto diverso da quello immaginato. E' quanto afferma la Coldiretti nel sottolineare che oltre i confini si stima che siano falsi più di due prodotti di tipo italiano su tre in commercio con il fatturato del cibo Made in Italy taroccato che ha superato i 50 miliardi di euro, più il doppio del valore delle esportazioni originali. La "pirateria agroalimentare" nel mondo utilizza infatti impropriamente parole, colori, località, immagini, denominazioni e ricette che richiamano al nostro Paese per alimenti che non hanno nulla a che fare con la realtà produttiva nazionale. Non mancano peraltro casi di agropirateria che vedono scandalosamente coinvolto addirittura lo Stato italiano attraverso la Simest, società finanziaria controllata dal Ministero dello sviluppo economico, che sta finanziando imprese italiane per produrre e commercializzare all'estero prodotti che di italiano hanno solo il nome. Prodotti che nascono all'estero, con materia prima e manodopera estere. E' il caso dell'azienda casearia Lactitalia che è partecipata da Simest e produce in Romania formaggi con nomi italiani "Caciotta" e "Pecorino" ma lo Stato italiano promuove le vendite all'estero della bresaola uruguaiana e del culatello prodotto negli Stati Uniti e venduti a New York dalla salumeria Rosi del Gruppo Parmacotto il quale ha appena stipulato un vantaggioso accordo che prevede un investimento di ben 11 milioni di euro nel proprio capitale sociale da parte di Simest. I Paesi dove sono più diffuse le imitazioni sono Australia, Nuova Zelanda e Stati Uniti dove - denuncia la Coldiretti - appena il 2 per cento dei consumi di formaggio di tipo italiano sono soddisfatti con le importazioni di formaggi Made in Italy, mentre per il resto si tratta di imitazioni e falsificazioni ottenute sul suolo americano con latte statunitense in Wisconsin, New York o California.





Ma a preoccupare sono anche le tendenze di Paesi emergenti come la Cina dove il falso Made in Italy è arrivato prima di quello originale e rischia di comprometterne la crescita. Se in alcuni casi l'“inganno” è particolarmente evidente con l'offerta nei menu di “specialità italiane” come gli spaghetti alla bolognese completamente sconosciuti nella città emiliana ,in altri è piu' difficile da scovare perché riguarda gli ingredienti di piatti dal richiamo familiare. Le imitazioni del parmigiano reggiano e del grano padano sono con il Parmesan la punta dell'iceberg diffuso in tutto il mondo, ma c'è anche - sottolinea la Coldiretti - il Romano prodotto nell'Illinois con latte di mucca anziché di pecora, il Parma venduto in Spagna senza alcun rispetto delle regole del disciplinare del Parmigiano Reggiano o la Fontina danese e svedese molto diverse da quella della Val d'Aosta, l'Asiago e il Gorgonzola statunitensi o il Cambozola tedesco imitazione grossolana del formaggio con la goccia. La lista è lunga - precisa la Coldiretti - anche per i salumi con la presenza sulle tavole del mercato globale di pancetta, coppa, prosciutto Busseto Made in California, ma anche di falsi salami Toscano, Milano e addirittura di soppressata Calabrese tutelata dall'Unione Europea come prodotto a denominazione di origine. E non mancano casi di imitazione tra i prodotti simbolo della dieta mediterranea come il Pompeian olive oil che non ha nulla a che fare con i famosi scavi, ma è prodotto nel Maryland, o quello Romulo dalla Spagna con la raffigurazione in etichetta di una lupa che allatta Romolo e Remo. Spaghetti napoletana, pasta milanese, tagliatelle e capellini milanese prodotti in Portogallo, linguine Ronzoni, risotto tuscan e polenta dagli Usa e penne e fusilli tricolore Di Peppino prodotti in Austria sono alcuni esempi di primi piatti taroccati mentre tra i condimenti risaltano i San Marzano: pomodori pelati “grown domestically in the Usa” o i pomodorini di collina cinesi e la salsa Bolognese dall'Australia. Non sfugge al tarocco anche il vino simbolo del Made in Italy come il Chianti “clonato” nella Napa Valley in California. Per difendersi dai tarocchi il consiglio della Coldiretti è di verificare le etichette nelle confezioni quando è possibile, di dare una occhiata ai menu' per controllare evidenti anomalie che dimostrano la mancata conoscenza della cucina Made in Italy e soprattutto chiedere al ristoratore prima di ordinare per sincerarsi che il piatto che arriverà non deluderà troppo le attese. Bisogna combattere un inganno globale per i consumatori che - conclude la Coldiretti - causa danni economici e di immagine alla produzione italiana sul piano internazionale cercando un accordo sul commercio internazionale nel Wto per la tutela delle denominazioni dai falsi ma è anche necessario fare chiarezza a livello nazionale ed europeo dove occorre estendere a tutti i prodotti l'obbligo di indicare in etichetta l'origine dei prodotti alimentari.

fonte: Coldiretti



# ANCONA NELLE MARCHE

PASSIONE ED ARMONIA DA GIOACHINO ROSSINI SINO AI GIORNI NOSTRI

di Giovanni Staccotti

Gioacchino Rossini, marchigiano noto per la passione per la musica e per l'arte di convivere sosteneva che : "Mangiare e amare, cantare e digerire: questi sono in verità i quattro atti di questa opera buffa che si chiama vita e che svanisce come la schiuma di una bottiglia di champagne. Chi la lascia fuggire senza averne goduto è un pazzo."

Singolare è l'armonia delle Marche che si esprime sia nell'indole degli abitanti generalmente tranquilla, l'amore per la natura e la cortesia verso gli ospiti sia nel territorio che dal dorsale appenninico giunge, senza violenti contrasti, alle plaghe litoranee dove un piccolo mondo subtropicale si esprime, ora in forma altera ora sommersa, con aromi di piante e sapori di frutti. Le province delle Marche, attraversate da fiumi equidistanti al pari della nervatura di una foglia e distese ordinatamente una accanto all'altra dai monti al mare, costituiscono identità da analizzare con gradualità e meditazione nei loro aspetti ugualmente importanti: quello marinaro e quello campagnolo





Le Marche non sono un plurale ad eccezione del nome apparso nel primo decennio del XIX secolo quando la marca anconetana, con la marca fermana e la marca camerunese, furono incorporate nel nuovo Regno Italico. Ancona, con la sua provincia, si dispone al centro della regione più centrale d'Italia tra quelle affacciate sull'Adriatico ed è l'unica città europea dove il sole sorge e tramonta sul mare per l'orientamento della linea di costa. Mario Veltri precisa che: Mentre nella zona del Conero la linea di costa forma con il meridiano un angolo di circa 30 gradi Ovest, dopo l'insenatura del porto, quando la linea riprende, dalla Stazione di Ancona verso Falconara, assume un'inclinazione di circa 45 gradi e, nel primo tratto, corre quasi verso Ovest. Tra giugno e luglio, quando il Sole assume la massima declinazione Nord (solstizio d'estate) e quindi la massima amplitudine, il fenomeno del sorgere e del tramontare sul mare è ben visibile sia al mattino, dal Passetto, sia la sera, da un punto quanto più possibile poco elevato sul mare (Corso Garibaldi o il Porto).

Questa posizione di spartiacque si verifica anche per i brodetti dove esiste una diversità fra quelli preparati nella fascia costiera che sale dal Monte Conero fino a Pesaro e quelli della costa che scende fino all'Abruzzo. Il brodetto è un piatto chiaramente nato nell'ambiente dei pescatori che, una volta, usavano pesci che non era possibile commercializzare perché rovinati dall'azione della pesca o perché poco richiesti. Gli elementi che caratterizzano le varie versioni di brodetto sono rappresentate innanzitutto dalle zone di pesca in cui sono presenti qualità diverse di pesce e dalla disponibilità di alcuni prodotti quali olio, cipolla, aglio, concentrato di pomodoro, pomodoro, prezzemolo, peperoncino, pepe, peperone, zafferanella, aceto, vino bianco o rosso, che hanno portato a differenziare tra loro i brodetti anche a poche decine di chilometri di distanza

Se le preparazioni dei brodetti impegnano e dividono le popolazioni della costa, l'intera regione è coinvolta dalle lasagne codificate da Antonio Nebbia, nel suo libro "il cuoco maceratese" apparso vent'anni prima che il principe austriaco Windisch-Graetz scendesse ad Ancona per combattere contro le armate napoleoniche nel 1799. La fantasia popolare volle intitolare questo capolavoro cucinario al generale modificando l'ostico nome austriaco in "vincisgrassi".



## STOCCAFISSO ALL'ANCONEANA

Tra i piatti tipici marchigiani non si può non ricordare lo stoccafisso all'anconetana che costituiva la portata di centro del pranzo conclusivo della vendemmia e che, nella sua originale composizione, tutelata dall'Accademia dello stoccafisso all'anconitana, continua a godere, senza soluzione di continuità del favore dei buongustai.



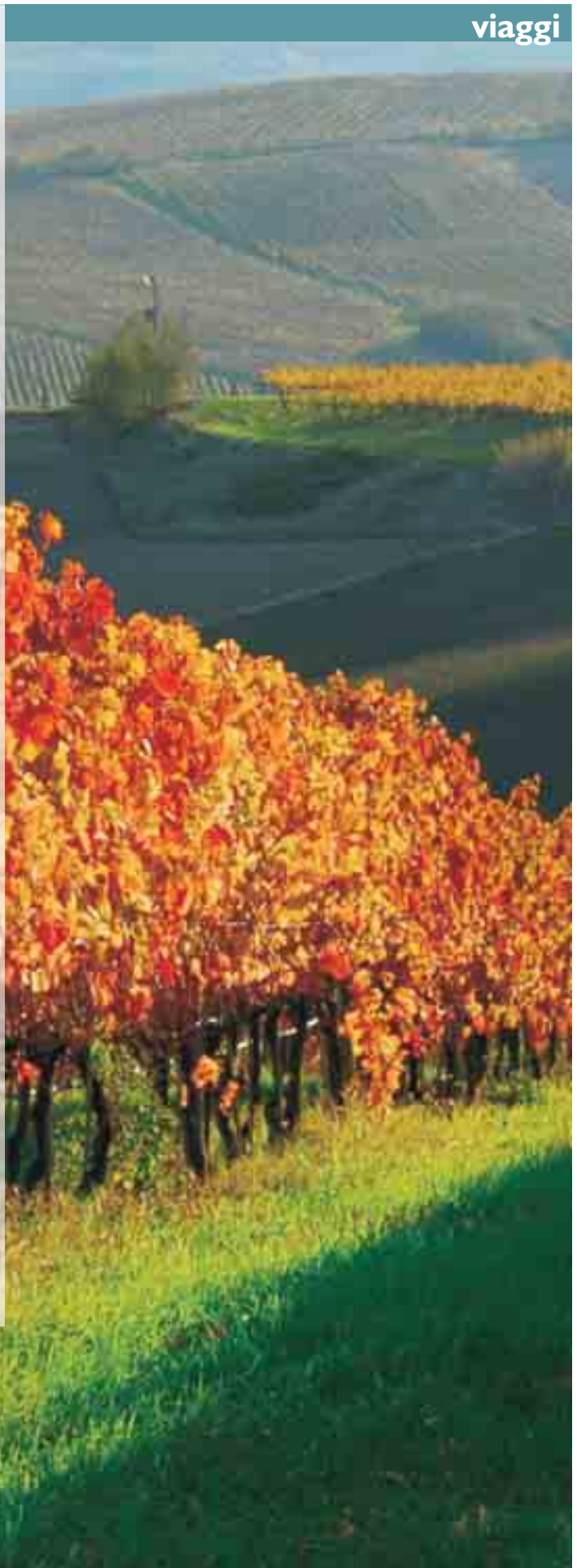
## VERDICCHIO, LACRIMA E CONERO

Risalendo il fiume Esino, che già segnò il limite territoriale fra i piceni e i dorici siracusani, insediati ad Ancona, cui diedero il nome greco derivato dalla forma a gomito ( ankon) del promontorio del mote Conero, si giunge a Jesi, dove nacque Federico II di Svevia, personaggio affascinante, dal grande spessore politico e culturale. Il territorio , coronato dai Castelli, produce il verdicchio, considerato come il migliore e il più pregiato vitigno a bacca bianca delle Marche. Il Verdicchio dei castelli di Jesi DOC e DOCG riserva è un vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli , intensamente profumato con un aroma di mandorla amara ed un buona acidità che lo rende adatto all'invecchiamento, come ha dimostrato un verdicchio 2010 che riposa nel fresco delle grotte di Frasassi. Considerando i vini bianchi femmine da cogliere nella loro giovanile freschezza e i vini rossi maschi da apprezzare nella loro corposa maturità, non si può offendere il verdicchio definendolo un vino rosso travestito da bianco. Prima di tutto perché questo sincero dono della natura non merita l'appellativo di " travestito" ma piuttosto perché ricorda una bella donna che affascina, con il suo carattere determinato, l'uomo che ha scelto di possedere.

Morro d'Alba vanta il sistema di mura quattrocentesche più importante della Vallesina; percorso da un camminamento di ronda; ma può vantare anche la produzione del Lacrima di Morro d'alba DOC ottenuto dal vitigno autoctono Lacrima. Vino rosso da consumarsi già a dicembre, quando fa notare il suo delicato e caratteristico profumo, tutelato dalla Confraternita della lacrima di Morro d'Alba DOC.

Nei sette comuni che attorniano il Monte Conero, che la leggenda vuole sia l'ultimo scoglio emerso rimasto dalla'antica Adria: una specie di Atlantide ora sprofondata, allignano uve di Montepulciano che, con eventuali apporti di Sangiovese, producono il Rosso Conero DOC e DOCG riserva: vino rosso rubino carico, asciutto e vellutato di attraente saporosità vinosa, tutelato dalla Prioria del Rosso Conero

Questi ed altri motivi inducono a visitare Ancona ed il suo territorio con le spiagge sabbiose di Senigallia e quelle rocciose del Conero, la natura straordinaria delle Grotte di Frasassi dove riposano le partite di verdicchio; i capolavori di Lorenzo Lotto e l'arte rinascimentale del santuario di Loreto, luogo di fede e i templi laici dei numerosi teatri storici, tutto , o quasi, nell'ambito del prossimo Raduno dei Circoli aderenti alla FICE.





*Pandoro di Verona*

*Attenzione alle  
imitazioni*



## gerenza e SOMMARIO

Nuova Enofice

**N° 6 . 11 | Nov.Dic 2011**

n. 6 – anno I°  
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

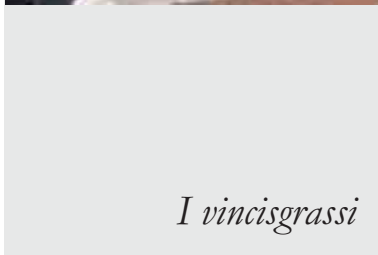
*bimestrale di informazione e cultura  
enogastronomica*

direttore responsabile  
Mario Santagiuliana

hanno collaborato:  
Giovanni Staccotti  
Tommaso Sussarello



*Ancona,  
passione  
nelle Marche*



*I vincisgrassi*

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.confraterite24.com](http://www.confraterite24.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 invece di un vino, segnaliamo ...un luogo "Di vino"!*

#### IL RISTORANTE

Nel cuore della Valpolicella un "santuario" della gastronomia con tradizione familiare dal 1996.

Andrea, cuoco giovane ma determinato, è il responsabile della cucina che realizza piatti tradizionali e rivisitati: nel menù roviamo Pasta e fagoli, Bigoli all'anatra, Tagliolini al pesto di rucola e scaglie di "Monte Vecchio", Brasato di manzo all'Amarone con polenta e tante altre leccornie.



#### L'ENOTECA

Albino cura la bottigliera e la cantina, fornita con oltre 500 etichette di vini, e sceglie accuratamente sul territorio i prodotti migliori, di piccoli vinificatori emergenti, con produzioni di nicchia, limitate ma di grande pregio.

Se il desiderio è portare via un "ricordo" di queste terre, è disponibile una fornita cantina vini dove acquistare accompagnati nella scelta.

#### Ristorante Enoteca Al Covolo

Pizza Vittorio Emanuele, 2  
.37015 - Sant' Ambrogio (Vr)

tel. +39 0457732350 - fax +39 0456886598

*aforismi*

---

## A TAVOLA

un sorriso  
al futuro



*Le cose più belle della vita o sono immorali o sono illegali,  
oppure fanno ingrassare.*

George Bernard Shaw



*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)

