



QUI STARETE BENISSIMO

Ricette e storie delle confraternite
enogastronomiche italiane

Nomos EDIZIONI

QUI STARETE BENISSIMO

Illustrazioni: Aurora Biancardi
Progetto grafico di copertina e interni:
Aurora Biancardi, Tipiblu

Redazione ed editing:
Francesca La Rosa

© 2019 Nomos Edizioni, Busto Arsizio

ISBN: 978-88-94811-49-0

Tutti i diritti riservati.

Nessuna parte di questo libro può essere riprodotta o trasmessa in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo elettronico, meccanico o altro senza l'autorizzazione scritta degli Autori, dei proprietari dei diritti e dell'Editore.

Nomos Edizioni
via Piave, 15 - 21052 Busto Arsizio (VA)
t +39 0331.382339
www.nomosedizioni.it - info@nomosedizioni.it

QUI STARETE BENISSIMO

Ricette e storie delle confraternite enogastronomiche italiane

a cura di Edoardo Toia

Nomos EDIZIONI

INDICE

PRESENTAZIONE
— MARCO PORZIO
pagina **6**

PREFAZIONE
— SERGIO BARZETTI
pagina **8**

INTRODUZIONE
— EDOARDO TOIA
pagina **10**

ACADEMIO
DAI CJARSONS
pagina **14**

ACCADEMIA DELLA
CASTAGNA BIANCA
DI MONDOVÌ
pagina **17**

ACCADEMIA DELLO
STOCCAFISSO
ALL'ANCONITANA
pagina **21**

ACCADEMIA ITALIANA
DELLA COSTINA
pagina **24**

ACCADEMIA PICENA
DELLA CUCINA "PROF.
CESARE ORLANDINI"
pagina **28**

ANTICA CUNSURTERIJA
DAL TAPULON
pagina **31**

ARCICONFRATERNITA
DEL CHINOTTO
pagina **34**

ARCISODALIZIO PER
LA RICERCA DEL
CULATELLO SUPREMO
pagina **38**

ARCISODALIZIO PER
LA RICERCA DELLA
SPALLA CRUDA SUPREMA
pagina **41**

ASSOCIAZIONE
CULTURALE EUROPEA
TAVOLA VENETA
pagina **44**

ASSOCIAZIONE ESPERTI
DEGUSTATORI DI
ACETO BALSAMICO
TRADIZIONALE
DI MODENA
pagina **48**

CIRCOLO DELLA ROVERE
pagina **52**

CIRCOLO
ENOGASTRONOMICO
LOMBARDO "LA
FRANCIACORTA"
pagina **55**

COMPAGNIA DEI
VIGNAIOLI E DEI
TAVERNIERI DI
TORGIANO
pagina **58**

CONFRATERNITA AMICI
DEL PORCELLO
pagina **61**

CONFRATERNITA
DEI BIGOI AL TORCIO
pagina **64**

CONFRATERNITA
DEI GRASS
pagina **67**

CONFRATERNITA DEI
NOSTALGICI DEL TABAR
DI SAN ANTONIO ABATE
pagina **69**

CONFRATERNITA DEL
BOLLITO E DELLA PERA
MADERNASSA
pagina **72**

CONFRATERNITA
DEL CAPOCOLLO
DI MARTINA FRANCA
pagina **76**

CONFRATERNITA
DEL CAPUNSEL
DI SOLFERINO
pagina **80**

CONFRATERNITA
DEL FORMAGGIO PIAVE
pagina **84**

CONFRATERNITA DEL
GORGONZOLA DI CAMERI
pagina **87**

CONFRATERNITA
DEL PAMPASCIONE
SALENTINO
pagina **90**

CONFRATERNITA
DEL RABOSO PIAVE
pagina **93**

CONFRATERNITA DEL
SANBAJÒN E DIJ NOASET
pagina **96**

CONFRATERNITA
DEL VINO E PANISSA
DI VERCELLI
pagina **99**

CONFRATERNITA DELLA
BAGNA CAODA DI FAULE
pagina **102**

CONFRATERNITA DELLA
FRITTOLA CALABRESE –
LA QUADARA
pagina **105**

CONFRATERNITA
DELLA MESC-CIÙA
pagina **110**

CONFRATERNITA DELLA
NOCCIOLA TONDA
GENTILE DI LANGA
pagina **113**

CONFRATERNITA DELLA
SALSICCIA DI BRA
pagina **117**

CONFRATERNITA
DELLA SOPRESSA
DI BASSANO DEL GRAPPA
pagina **120**

CONFRATERNITA
DELLA TORTA DI PATATE
pagina **123**

CONFRATERNITA
DELLA VITE E DEL VINO
pagina **126**

CONFRATERNITA DELLO
SPIEDO TRADIZIONALE
BRESCIANO
pagina **129**

CONFRATERNITA
DOGALE DELLA MARCA
pagina **132**

CONFRATERNITA
ENOGASTRONOMICA
BRESCIANA DELLA
GRAPPA, VINI
E ANTICHI SAPORI
pagina **135**

CONFRATERNITA
ENOGASTRONOMICA
NORD-OVEST SARDEGNA
(CNOS)
pagina **138**

CONFRATERNITA
ENOGASTRONOMICA
VERONESE DEL
BONCUCIAR
pagina **141**

CONGREGA DEI RADICI
E FASIOI
pagina **144**

CONSOCIAZIONE
"HELICENSIS FABULA"
pagina **147**

ENOHOBBY CLUB
CONFRATERNITA
PANORMITA
pagina **150**

IMPERIAL CASTELLANIA
DI SUAVIA
pagina **153**

MAGISTERO DEI
BRUSCITTI DI BUSTO
GRANDE
pagina **156**

MAGNIFICA CONSORTERIA
DEI GAMBERAI DI
SETTIMO TORINESE
pagina **160**

ORDINE DEI CASTELLANI
DEL CHIARETTO
pagina **163**

ORDINE DEI CAVALIERI
DEL GRAPPOLO D'ORO
- FEUDO "IMPERIA-
SANREMO"
pagina **166**

ORDINE DELL'AMARENA
E DEL NEBBIOLO
pagina **169**

ORDINE OBERTENGO
DEI CAVALIERI
DEL RAVIOLO E DEI GAVI
pagina **172**

SOVRANO ET NOBILISSIMO
ORDINE DELL'AMARONE E
DEL RECIOTO (SNODAR)
pagina **176**

SOVRANO ORDINE DEI
CAVALIERI DELLA GRAPPA
E DEL TOMINO
pagina **180**

VENERABILE
CONFRATERNITA DEL
BACALÀ ALLA VICENTINA
pagina **183**

APPENDICE
pagina **187**

INDICE DELLE RICETTE
pagina **190**

PRESENTAZIONE

Presidente FICE Ing. Marco Porzio



LA MIA STORIA conferma che spesso la vita ci conduce lungo percorsi apparentemente opposti ma che si possono rivelare perfettamente intrecciati.

Sono un ingegnere di formazione e, mentre le orme di famiglia mi hanno condotto nel mondo della fonderia dei metalli, la passione per l'enogastronomia, coltivata sin da giovane, mi ha accompagnato per tutta la vita.

Corsi di degustazione, diplomi di assaggiatore di salumi e formaggi hanno costellato un percorso che mi ha permesso di incontrare il mondo delle confraternite enogastronomiche da cui sono rimasto immediatamente affascinato.

Da lì è stato naturale l'ingresso nella Confraternita del Gorgonzola di Cameri e poi la fondazione della Confraternita del Salam d'la duja e fidighin novarese.

Nel 2006 è iniziato il mio percorso all'interno della FICE, culminando nel 2015 con l'elezione a Presidente Nazionale, carica rinnovata nel 2018.

Il costante impegno con la federazione mi ha permesso in questi anni di far maturare notevolmente il mio bagaglio culturale, venendo in contatto con persone che per pura passione hanno deciso di dedicare il loro prezioso tempo per la salvaguardia delle tradizioni locali di cui l'Italia è ricca.

Ma che cos'è la FICE?

La FICE (Federazione Italiana Circoli Enogastronomici) rappresenta oggi la più importante, numericamente e qualitativamente, unione italiana di confraternite, sodalizi e associazioni indipendenti accomunate dagli scopi di tutela e diffusione dell'enogastronomia tradizionale italiana.

È stata fondata a Savona nel 1974 mentre dal 2004 la sede della federazione si trova a Verona, presso l'ente autonomo Veronafiere.

Vi possono aderire tutti quei Sodalizi (circoli, club, ordini, confraternite, accademie, priorati, ecc.) che abbiano, come scopo primario, la cultura enogastronomica senza finalità di lucro, apolitici e apartitici.

Le confraternite gastronomiche nascono con il preciso obiettivo di diffondere e valorizzare la conoscenza delle componenti del gusto gastronomico e tradizionale italiano negli aspetti tecnici, storici, di costume e di folklore. Promuovono e sostengono quelle iniziative a carattere nazionale o internazionale che meglio interpretano l'italica gastronomia e vitivinicoltura.

Storicamente le "confraternite" (dal latino: "cum" - con e "frater" - fratello) erano pie associazioni di laici, con scopi di culto, di beneficenza o di devozione, poste sotto la protezione di un santo. Studiate da accademici, storici e antropologi, vengono definite da Gabriel Le Bras nel 1941 come raggruppamenti volontari nati per soddisfare i più "necessari bisogni del corpo e dell'anima".

Contrariamente alle leggi della vita sociale, che venivano imposte a tutti (famiglia, parrocchia, comunità) la confraternita ha dei legami liberi, suscettibili di rispondere, nelle diverse epoche, alle esigenze e alle inquietudini specifiche dei fedeli. Sono delle "famiglie artificiali dove tutti i membri sono uniti da una volontaria fraternità".

Soprattutto tra il XIII e il XV secolo ebbero un enorme sviluppo in quanto, insieme alla famiglia e alla chiesa, diedero vita a una associazione che si può paragonare a ciò che oggi conosciamo come "mutuo soccorso".

Molte attuali confraternite si rifanno a un'origine antica, mentre altre sono nate

in tempi molto più recenti con l'obiettivo di tramandare alle future generazioni il bagaglio culturale e storico dei propri territori legato alle tradizioni enogastronomiche.

Con questa iniziativa editoriale, vi guideremo all'interno del mondo delle confraternite enogastronomiche con la speranza che sempre più persone capiscano l'importanza del mantenimento delle tradizioni e della loro trasmissione alle future generazioni.

Solo in questo caso saremo in grado di non disperdere l'immenso patrimonio culturale che deriva dallo studio delle origini dei piatti tipici tradizionali, dei vini, dei formaggi autoctoni che caratterizzano l'Italia, esempio unico al mondo per varietà e quantità.

PREFAZIONE

Sergio Barzetti

QUANDO PENSO ALLE TRADIZIONI, mi viene in mente quanto è grande e preziosa la nostra “piccola”, bella Italia.

Ogni frazione, ogni paese, ogni comune, ogni città è un piccolo mondo di storia, segreti, sapori e profumi che associo a una tavolozza da pittore, dove ogni colore è una materia prima.

Gli ingredienti non hanno solo un valore materiale, ma anche affettivo ed emotivo, in quanto hanno la capacità di rievocare buoni ricordi, di richiamarci alle nostre origini.

Così a me capita con il profumo della rosetta appena sfornata dal fornaio vicino a casa, con l'impasto in lavorazione pronto per gli gnocchi, con un buon piatto di bruscitti con la loro inebriante “erba bona”.

Tutto ciò e molto altro farà sempre parte della nostra memoria semantica.

Viaggiare è il modo migliore per scoprire questo folto mondo di storia, segreti e profumi, così come incontrare persone, assaggiare, testare.

Se il buon Pellegrino Artusi, grazie alla sua curiosità, è riuscito a raccontare, fissare e unificare l'Italia del gusto a tavola, con la sua opera *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* ha permesso a molte persone, anche senza viaggiare, di immergersi nelle culture, nelle tradizioni e nelle molteplici sfumature tra la bellezza e il piacere della cucina.

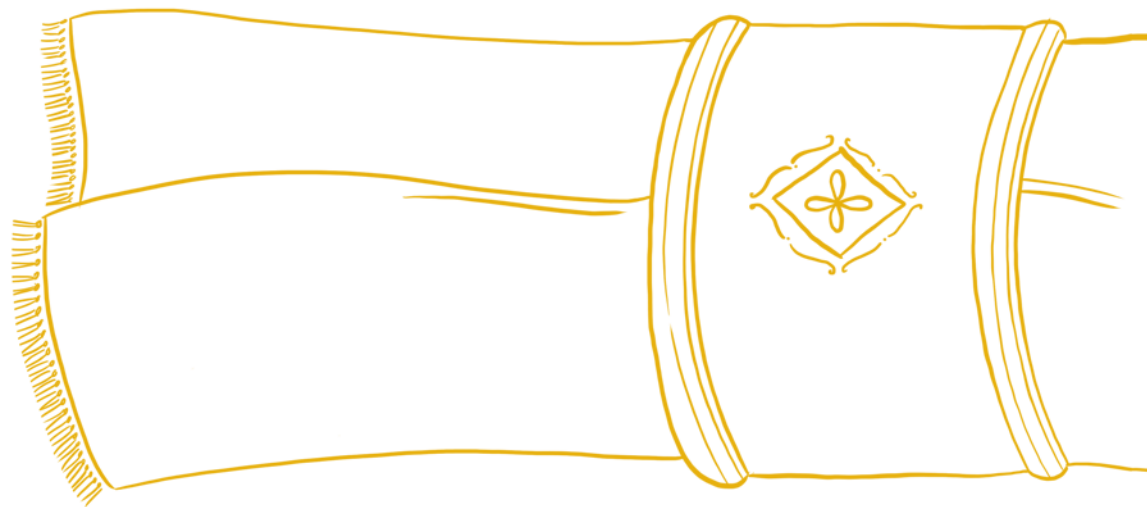
Ogni giorno abbiamo la possibilità e anche un po' il dovere di trasmettere ricordi e tradizioni ai nostri figli e nipoti, senza dimenticarci l'apertura al nuovo, al diverso, all'altro che giunge, atteso o inatteso e che può sorprenderci con nuovi sapori. Ecco che introduciamo il tema delle “contaminazioni”, prezioso valore aggiunto in arte culinaria, nel passato come nel presente. Basti pensare al cous cous adottato egregiamente nella tradizione siciliana, al caffè di cui la penisola si è fatta regina indiscussa, per non parlare poi del riso e di come il genio italiano abbia brillato nel portarlo nelle sue tradizioni.

Al futuro si può guardare sereni con la

consapevolezza di radici ben salde, con la pienezza di racconti veraci e con dei testimoni da passare a qualcun altro.

Sono certo che quest'opera potrà lasciare un segno positivo, poiché si prefigge il merito di rappresentare un viaggio tra emozioni

gioiose, piaceri e tradizioni popolari e l'augurio può solo essere quello di avere un grande successo e che le confraternite possano perseverare nel loro impegno di custodi delle preziosità gastronomiche nazionali e delle componenti tecniche, storiche, di costume.





A volte le migliori ispirazioni ci vengono con il cuore caldo e la pancia piena. Magari al momento del dolce, dopo un sontuoso pranzo con gustosi antipasti, primi e secondi, qualche bicchiere di vino. È così che la prima idea di questo volume iniziò a farsi strada durante un pranzo del capitolo della Confraternita del Gorgonzola di Cameri.

Ero a pranzo con più di duecento persone, membri di una ventina di confraternite diverse, seduti a tavola a scambiarsi inviti e ricette, racconti e tradizioni.

I commensali erano accomunati, oltre che da un buon appetito e da paludamenti colorati tra mantelli, medaglioni, collari e cappelli, da un desiderio comune: il mantenimento di una tradizione gastronomica legata a un determinato territorio. Il *terroir* come dicono gli esperti che sanno il francese.

Dall'incontro tra la Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina e di quella della Bagna Caoda, tra la confraternita della Frittola Calabrese e l'Accademia Picena

della cucina nasce la voglia di mantenere viva la storia di un territorio attraverso un piatto, una ricetta o un prodotto tipico.

A favorire la creazione di accademie e confraternite è la volontà di riscoprire la tradizione per portarla nel futuro, attraverso il filo rosso della cucina. Solo chi conosce bene le proprie origini è pronto a girare il mondo con la mente e il cuore aperti verso usanze e culture diverse. Alle nostre tavole italiane siede la storia: l'assaggio di un prodotto tipico racconta tanto del proprio luogo di provenienza.

Ogni ricetta suscita un'emozione, ogni piatto cucinato secondo le antiche usanze evoca un ricordo lontano, un'immagine familiare, un profumo e un sapore che non vogliono essere dimenticati.

Assaggiando un boccone, o annusando un aroma, nella nostra mente si fa viva l'immagine della nonna che rimesta col cucchiaino di legno in un pentolone sul fuoco del camino o della stufa a legna, si ritrova un

gusto, un odore, una sensazione di serenità.

E per rivivere tutto questo, ecco che a ogni capitolo dedicato a una confraternita, troverete una ricetta tradizionale e succulenta, in qualche caso persino codificata e depositata da un notaio o presso un ente, per preservare l'originale da fantasiose modifiche.

Le più grandi invenzioni culinarie sono nate un po' per caso ma più spesso per necessità: gli abbinamenti azzardati di ciò che era disponibile, le cotture lunghe che permettevano alle donne di preparare il pranzo di prima mattina per poi lasciarlo cuocere per tutto il tempo in cui dovevano assentarsi per il lavoro in fabbrica o nei campi. Tutto questo ha contribuito a creare una cucina gustosa e nutriente. Successivamente con il benessere economico degli anni Ottanta e Novanta si è smesso di consumare piatti tradizionali trascurando le produzioni tipiche e locali in favore di un'apertura a ciò che arrivava da altre parti del mondo. Ora è ritornata la voglia e la sensibilità di riscoprire e, perché no, reinventare i piatti della tradizione e di utilizzare una materia prima eccellente, biologica e regionale, anche grazie alla tenacia delle confraternite.

In Italia abbiamo una grande biodiversità, la nostra ricchezza è l'unicità dei prodotti tipici, ogni piccolo paese ha una tradizione gastronomica, un piatto caratteristico o una produzione diversa dal paesello poco lontano. Si compie un viaggio gastronomico lunghissimo sopra e sotto il Po, tra Veneto

e Piemonte, Sardegna e Sicilia. Ogni confraternita è legata profondamente al proprio territorio; cosa sarebbe il culatello senza le nebbie invernali fredde e umide del Po, la cassata senza la ricotta di pecora siciliana, l'aceto balsamico senza le acetaie di Modena, il Franciacorta senza il territorio tra laghi e montagne accarezzato dal sole.

Ogni confraternita ha fatto proprie alcune regole stilando degli statuti. A capo di ciascuna c'è un gran maestro, un gran priore o un gran casaro, i confratelli sono intronizzati, cioè entrano a far parte del sodalizio durante il capitolo con cerimonia solenne in seguito al superamento di una prova o dopo aver pronunciato un giuramento di fedeltà alla confraternita e alle sue tradizioni gastronomiche. Ecco formule come "sii saggio come questo sale, candido come questo latte, equilibrato come questo gorgonzola" oppure "Noi priore della Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina in virtù dei privilegi a noi conferiti dallo statuto sociale, sentito il parere del Consiglio conferiamo a te l'onore di fregiarti delle insegne di Nobile Cavaliere della confraternita. Difendi e diffondi in Italia e nel mondo l'antica ricetta del Bacalà alla Vicentina" e anche "Quelli che mangeranno uova con le nocciole, rallegreranno sempre le donne".

I mantelli colorati, i collari con medaglioni, i paludamenti sono unici di ogni confraternita e simboleggiano un senso di comunità e appartenenza.

In questo libro non troverete piatti stellati, ma ricette e ghiottonerie che derivano perlopiù da una tradizione contadina e da ingredienti poveri; si cucinava quello che la terra o la fattoria offriva, piatti abbondanti, calorici, grassi con una esplosione di gusti favolosi capaci di lasciare i commensali sazi, soddisfatti e contenti.

Questa pubblicazione non è solo una fotografia delle confraternite e delle loro tradizioni ma è un racconto che parte dal loro interno. Sono consigliere e membro di una di queste e racconto ciò che vivo insieme ai miei confratelli, nel ricordo dei fondatori e dei maestri precedenti, con uno sguardo verso il futuro. La mia intronizzazione è stata emozionante e carica di significati, ho preso il posto di mio papà da pochi anni scomparso, che fu maestro, come un passaggio di consegne e nel suo ricordo, come in quello di tante persone che ora non ci sono più, cerco di portare avanti l'idea dei fondatori per chi verrà dopo, con diverse modalità ma con lo stesso spirito. Mio papà mi ha trasmesso l'amore per il buon cibo, per la bellezza e il gusto, per la città che rappresentiamo, senza però rimanere chiusi in noi stessi, ma includendo tutti quelli che hanno la curiosità di conoscere le proprie radici.

La tradizione non solo si eredita ma si coltiva continuamente, come in un orto, dove seguiremo i consigli dei nonni, in cui metteremo la nostra passione, spenderemo le

tecniche e le conoscenze moderne. Ci saranno degli anni buoni e delle annate più tristi, ma il raccolto finale sarà sempre una gioia per chi ha lavorato di buona lena.

Sono convinto che la tradizione vada continuamente aggiornata, perché se la si interpreta letteralmente e in modo intransigente non si riuscirà a trasmetterla alle generazioni future: è opportuno cambiare il modo di comunicare e adattarsi ai nostri tempi e alle tecnologie moderne. Pensate al vino, fino agli anni Settanta e Ottanta la cura per la vigna non era la stessa di oggi, non c'erano enologi che studiavano tutta la filiera di produzione, non c'erano le tecniche di vinificazione odierna, era scarsa l'attenzione al biologico e alla sostenibilità dell'agricoltura. Anche l'igiene e i controlli sulla qualità nella produzione casearia sono una conquista abbastanza recente. Ma se la tradizione è rispettata e aggiornata, diviene più facilmente tramandabile.

I racconti delle origini di alcune confraternite e ricette ripercorrono i fatti e gli eventi più importanti, tra storia e leggenda, delle esplorazioni nei nuovi continenti; scoperte che donarono ai nostri avi nuove e sconosciute materie prime, che le sapienti arti culinarie italiane seppero adattare ai nostri esigenti palati e trasformare in piatti che sono ormai cardini della nostra tradizione.

Spendo ancora qualche parola per una breve guida alla lettura: ogni capitolo è dedicato a una confraternita, per ognuna di

esse abbiamo descritto storia e tradizioni; abbiamo raccontato il piatto o il prodotto che le rappresenta, cercando di farvi immaginare i tipici paludamenti e farvi vivere il rito di intronizzazione. Per ciascuna c'è poi La Ricetta, fedelmente riportata e adattata nelle quantità, per permettere ad ognuno di preparare un piatto per quattro persone. In alcuni casi invece non sono indicate le porzioni perché si tratta di piatti nati per grandi tavolate (il bollito misto, lo spiedo bresciano, la quadara e la moretta) oppure di torte o dolci, dove ogni variazione snaturerebbe il piatto. Nei casi delle confraternite che hanno il vino come oggetto, abbiamo riportato il miglior abbinamento e metodo di degustazione.

I siti internet di riferimento, quando presenti, sono indicati nelle schede di ogni confraternita; in caso contrario il sito di

riferimento è sempre quello della Federazione: www.confraternitefice.it.

A livello geografico, il Piemonte, la Lombardia e il Veneto la fanno da padroni, ma non mancano tante confraternite di tutte le regioni, con tante eccellenze sparse qua e là.

I prodotti, i vini, e le ricette rappresentano un territorio ed evocano alla lettura il nome della città di provenienza e l'immagine di un pranzo, di una cena e delle persone che abbiamo conosciuto in quei luoghi.

L'emozione del ricordo e la voglia di provare a gustare nuovi sapori antichi, di rivivere la nostra storia insieme alle sensazioni che si provano richiamando sapori e aromi vi accompagnino in queste pagine.

Buon appetito e buon viaggio!



FORNI AVOLTRI
(UDINE)

FRIULI VENEZIA GIULIA

TRA I PIATTI PIÙ RAPPRESENTATIVI della Carnia, regione montuosa del Friuli Venezia Giulia, spiccano al primo posto i cjarsons, almeno secondo l'Academio dai Cjarsons. Questo circolo enogastronomico si è costituito nella primavera del 2013 nella località montana di Forni Avoltri.

Per quanto non esista documentazione sul fatto che questo piatto abbia un'origine in Carnia, la sua ampia diffusione su tutto il territorio, da tempi antichissimi, gli ha permesso di trovare qui il proprio luogo d'elezione di preparazione e consumo. I cjarsons ci ricordano che la cucina italiana ha radici che affondano nella storia più antica, in un'epoca che anticipa di molto la nascita dell'Italia come unità politica: il termine, di etimologia incerta, compare infatti già negli atti del 1377 del Cameraro di Gemona (Ud).

ACADEMIO DAI CJARSONS

Si tratta di un piatto che è entrato a far parte della cultura culinaria di tutti i borghi della montagna friulana, e in Carnia i cjarsons, simili a dei ravioli, si possono trovare ovunque, dal momento che la ristorazione ne ha fatto una delle pietanze tipiche per eccellenza.

È un piatto unico di portata che nella tradizione veniva cucinato e presentato sulla tavola nelle maggiori festività dell'anno. È tanto semplice nella sua preparazione, quanto ricco e variabile nel contenuto: d'altra parte doveva soddisfare, oltre che il palato, anche le esigenze nutrizionali dei commensali.

Esistono diverse varianti dei cjarsons che hanno subito nel tempo delle modifiche, specie nell'involucro, a partire dalla pasta fatta di cereali regionali autoctoni fino all'uso delle patate in seguito al loro arrivo in Europa

dall'America. Come tutti i piatti tradizionali, è naturale che anche i cjarsons si siano evoluti e siano cambiati in seguito all'introduzione nel territorio di prodotti provenienti da altre parti del mondo. Nel Settecento attraverso la Carnia transitavano le spezie provenienti dall'Oriente, acquistate dai porti di Venezia dai *cramars* carnici (venditori ambulanti) che gestivano traffici commerciali nelle varie contrade d'Oltralpe. Il commercio delle spezie era praticato soprattutto dai venditori dell'Alta Val Degano i quali ne avevano fatto una specializzazione di vallata.

Il sodalizio dell'Academio dei Cjarsons è animato da uno spirito tutto teso alla valorizzazione culturale e storica del territorio, a partire proprio dalle sue tradizioni culinarie. Questi lodevoli intenti sono tutti contenuti nello statuto della confraternita.

Il logo riporta nella parte superiore, oltre alla titolazione del circolo, una denominazione reperita in alcuni documenti antichi relativi al sito dell'attuale Forni Avoltri. Tale definizione indica che "... l'ubicazione dà il nome a Forni Avoltri, in Friuli, che è la parte del paese che sta *ab ultra*, "al di là" di un corso d'acqua (il Degano)".

[Tratto da *Tra le pieghe delle parole* di Gian Luigi Beccaria, Einaudi 2008]

I PALUDAMENTI si riallacciano alla tradizione locale: la mantella era diffusissima in Carnia fino agli anni Quaranta del 1900. Si tratta di un tabarro tipico della tradizione che ben

si prestava a proteggere dal lungo freddo invernale della regione. Il circolo ha riprodotto una versione con un modello in lana cotta per le stagioni più fredde e uno in stoffa di blue jeans per i periodi più miti e caldi. Il capitolo annuale si svolge normalmente nella seconda domenica di ottobre.



CJARSONS

INGREDIENTI

PER LA PASTA GNOCCO: patate farinose 1 kg • farina “00” 400 gr • 2 uova • sale
PER IL PASTUM (RIPIENO): ricotta fresca 500 gr • una manciata di uvetta sultanina
• amaretti sbriciolati 120 gr • un cucchiaino di cannella in polvere • un uovo
• prezzemolo tritato • un pizzico di sale

Amalgamate in una terrina la ricotta, gli amaretti, l'uvetta, la cannella, il prezzemolo, l'uovo e un pizzico di sale. Mettete il tutto in frigorifero e lasciate riposare.

Nel frattempo lessate e schiacciate le patate, lasciatele raffreddare, aggiungete le uova, il sale, l'olio e la farina e impastate il tutto.

Componete grossi gnocchi e poi schiacciateli con le dita fino a formare dei dischetti. Infine mettete un cucchiaino di impasto in ogni disco e chiudetelo a cappello.

Fate bollire i cjarsons in abbondante acqua salata e conditeli con burro fuso, ricotta affumicata e cannella.



MONDOVÌ
(CUNEO)

PIEMONTE

ACCADEMIA DELLA CASTAGNA BIANCA DI MONDOVÌ

QUANDO SI È MOLTO FELICI e il cuore canta si dice che si va in brodo di giuggiole, ma una volta l'espressione era un poco differente: “andare in brodo di succiole”! Le succiole sono le castagne lessate, per cui era questo il frutto che un tempo simboleggiava il massimo della gioia e della contentezza.

La castagna è un prodotto umile ma nei secoli è sempre stata una grande risorsa. Permise la sopravvivenza di intere generazioni prima dell'arrivo dei prodotti americani (mais e patate), per questo il castagno è stato chiamato “l'albero del pane”, e si parla anche di una vera e propria “civiltà del castagno”.

L'Accademia della castagna di Mondovì l'ha scelta come simbolo del proprio stemma tra la miriade di prodotti culinari del territorio cuneese. Pensate a piatti quali le bale d'aso (sorta di cotechino avvolto in trippa bovina),

copete (dolce tipico), vino dolcetto, furmentin (grano saraceno), mais ottofile, merun (capra bollita), nocciole o le trote dei corsi d'acqua della zona.

La castagna secca, che da queste parti si chiama garessina, conosciuta in tutta Italia semplicemente come Mondovì, è la base, anche sotto forma di farina, di tanti piatti – i più noti sono varie polentine e minestre, i tajarin, il Monte Bianco, il bonet (budino) – e di un gustoso pane; ma il modo migliore per assaporarla appieno è probabilmente affogarla, ancora fumante dopo la lunga bollitura, in una scodella di latte freddo. È inoltre un frutto che, rispondendo pienamente ai canoni dell'agricoltura biologica, è in grado di soddisfare la crescente voglia di cibi naturali e genuini; è un alimento calorico e quasi

completo che contiene tutti e sei i nutrienti fondamentali: glucidi ma non glutine, protidi, lipidi, sali (potassio), vitamine e acqua (solo il 10% in quella secca).

La confraternita, dopo quasi due anni di discussioni sul nome da adottare, è nata ufficialmente il 26 Novembre del 1999 con una doppia denominazione: Studium Monregalensis Castaneae, in memoria della antica università locale, e Accademia della Castagna Bianca di Mondovì.

I PALUDAMENTI consistono di un mantello lungo di velluto rasato marrone scuro con mantellina, entrambi bordati da passamaneria più chiara (richiamando così i due colori del frutto, buccia e interno). Il medaglione dell'ordine porta al centro due castagne e la torre civica di Mondovì, sormontate da un arco con la sagoma di un riccio color oro, il tutto contornato da un bordo azzurro con la scritta in caratteri gotici "Studium monregalensis castaneae".

In realtà la confraternita, fedele al proprio statuto, non si occupa solo di piatti a base di castagne, ma mantiene uno sguardo più ampio su tutti i tesori gastronomici e culturali del territorio monregalese, con capitoli solenni per il "rito del bollito" a Carrù, o convegni dedicati ai tanti formaggi nostrani, al cappone di Morozzo, alla zuppa di ceci di Nucetto e ad altri prodotti della Val Tanaro.

Negli anni è nato il gemellaggio con due confraternite della Provenza: la Confrerie

des chevaliers de Saint Antoine (Baillage de Provence) e la Confrerie de la Caboche di Puget-Ville.

Ogni autunno i soci celebrano un capitolo solenne, senza dimenticare i vari incontri nel corso dell'anno volti a conoscere e gustare piatti preparati da confratelli volenterosi. Il recupero della memoria storica viene attuato anche tramite un'iniziativa che coinvolge i bambini delle scuole elementari locali, che sono invogliati ad andare dalle nonne con un tema specifico per scavare nei loro ricordi e svelare i piatti di famiglia. Così ha preso forma la collana "I quaderni della nonna", e ogni anno viene stampato un volumetto che raccoglie le ricette locali, in uno stile che ricorda i quaderni di una volta in cui si annotavano le ricette di famiglia.

I soci si definiscono poi dei "bogia nen" (coraggiosi e caparbi) e con un forte desiderio di conoscenza culinaria. Hanno così compiuto un giro d'Italia "da fermi" cimentandosi di volta in volta in tre piatti tipici di ogni regione italiana, accompagnati da vini locali.

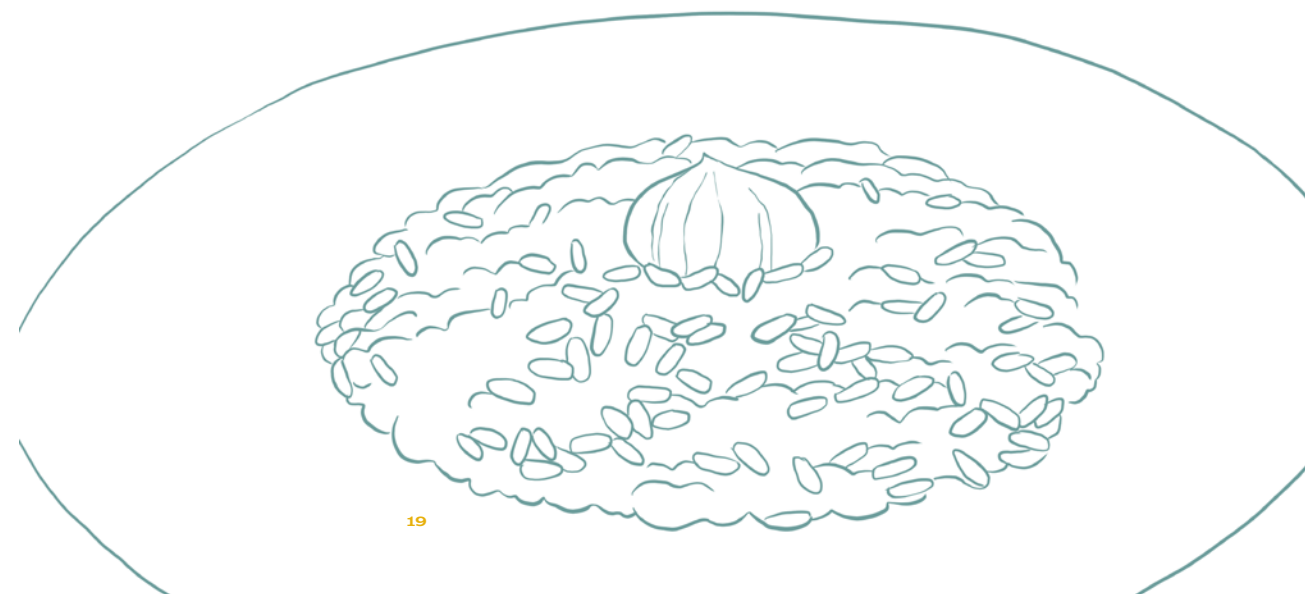
Naturalmente per esser accolti nell'accademia è necessario il gradimento da parte del direttivo, ma è sufficiente essere animati da passione per le radici locali e per la cultura che nasce qui (di cui anche la gastronomia è espressione), impegnandosi a esserne testimoni.

La cerimonia prevede che il neofita, dopo una breve presentazione, beva un sorso di Dogliani per purificarsi e mangi una castagna

per corroborarsi in vista della futura attività, quindi legge la formula incisa su una tavola di castagno: "Mi impegno solennemente a recuperare, tutelare, valorizzare e promuovere i prodotti, la gastronomia, l'enologia, la cucina tipica e in generale la cultura del Monregalese".

A questo punto, assistito da un accademico

con funzioni di padrino, potrà vestire il paludamento della confraternita e il rettore gli imporrà su entrambe le spalle un cucchiaino, anch'esso di castagno, pronunciando il rituale "Monegalensis castaneae academicum te creo!" ("Ti rendo edotto sulla castagna di Mondovì!").



MINISTRA DI LATTE, RISO, CASTAGNE E PORRI

*INGREDIENTI: patate 150 gr • ½ spicchio d'aglio • castagne 150 gr • riso 350 gr
• latte 3,5 dl • burro • acqua e sale*

Rosolate nel burro i porri affettati finemente, le patate tagliate a tocchetti e l'aglio e in seguito proseguite la cottura in acqua e sale. Bollite separatamente le castagne e il riso.

Infine unite il tutto e lasciatelo cuocere un poco col latte bollito.

FLAN CON CIOCCOLATO

*INGREDIENTI: castagne 100 gr • 6 uova • burro 150 gr • cioccolato fondente 100 gr
• zucchero 200 gr • 4 cucchiaini di farina*

Perfetto da servire al termine di una cena importante, potrebbe essere un ottimo dolce per il menù di Natale. Iniziate facendo lessare 100 gr di castagne: una volta cotte unitele a 6 rossi d'uovo, a 150 gr di burro fuso, a 100 gr di cioccolato fondente e a 200 gr di zucchero. Una volta amalgamato tutto, aggiungete 4 cucchiaini di farina e gli albumi montati a neve fermissima.

Riempite di ¼ gli stampini imburrati e infornate a 170°C per 15 minuti. Sformate e guarnite con zucchero a velo.

FONTE: www.lacucinaitaliana.it/tutorial/i-consigli/ricette-dolci-con-le-castagne



ANCONA

MARCHE

ACCADEMIA DELLO STOCCAFISSO ALL'ANCONITANA

SONO TRASCORSI alcuni decenni dal 31 gennaio 1997, quando quattro amici si recarono da un notaio per registrare ufficialmente lo statuto dell'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana. La missione dell'associazione è tutt'ora quella di tutelare e promuovere fra la popolazione locale e nel mondo la cultura e la tradizione gastronomica anconitana, legata alla cucina dello stoccafisso.

Lo stoccafisso è un alimento con una lunga storia. Da più di cinquecento anni è un tassello importante della dieta di tutto il territorio nazionale, in particolare nelle zone costiere italiane. È diventato parte dell'identità e della tradizione grazie alla diversità dei sapori e degli ingredienti che ne caratterizzano la preparazione: è insomma un po' un figlio della straordinarietà geografica e storica della penisola.

L'accademia ha proposto un disciplinare, che fa riferimento all'antica ricetta attribuita all'oste Getulio Zaccaria, nel quale sono indicati gli ingredienti base e imprescindibili affinché il piatto si possa considerare a tutti gli effetti "stoccafisso all'anconitana".

L'accademia ha così formalizzato gli ingredienti che caratterizzano il piatto, ma non le sue modalità di preparazione, facendo così emergere le varie interpretazioni derivanti dalla storia e dalla cultura del territorio, perché si sa: in fondo ogni piatto tramandato dalla tradizione è il risultato dell'impegno di generazioni.

Lo stoccafisso deriva dal merluzzo, pesce che vive libero nel proprio ambiente naturale, e subisce tre trasformazioni del suo stato fisico (essiccazione, reidratazione, cottura) senza usi tecnologici, salvo la refrigerazione, o di

aggiunte artificiali. Nel caso si voglia ottenere un sapore più delicato, la bagnatura deve avvenire a temperatura di refrigerazione, rendendo la carne particolarmente adatta per preparazioni gastronomiche per palati poco propensi a sapori decisi, come può essere il caso dei più giovani. È molto versatile e questo lo rende perfetto per nuovi e innovativi impieghi, magari con preparazioni più semplici, per nuovi piatti diversi da quelli tradizionali, aprendosi al panorama dell'offerta gastronomica di oggi. Queste peculiarità dello stoccafisso possono rappresentare un punto di incontro con quella parte di popolazione, sempre crescente, che rifiuta i prodotti di origine animale derivati da sistemi di allevamento intensivo e macellazione cruenta. Lo stoccafisso infatti è lontano da tutto questo.

L'accademia è diventata un punto di riferimento per gli operatori della filiera, amanti e cultori del piatto e delle tradizioni locali, e la sua missione, ormai ventennale, ha stimolato i ristoratori a migliorare il proprio lavoro avvicinando sempre nuovi commensali.

Ha impostato il proprio percorso verso la promozione e la conoscenza, in un momento in cui per quanto l'interesse dei media verso la cucina sia altissimo, sembra mancare una vera e approfondita consapevolezza di cosa sia effettivamente il cibo e di cosa mangiamo e come.

La risposta dell'accademia per la diffusione della cultura gastronomica e conoscenza dei prodotti e dei produttori locali è anche la

creazione di una rete, “la via italiana dello stoccafisso”, che mette in comunicazione tramite saperi e sapori tutta l'Italia, costituendo la sua identità grazie al dialogo tra locale e nazionale. Il cibo è appunto un formidabile segno di identità e, paradossalmente, proprio nell'epoca della globalizzazione il desiderio di valorizzare le culture locali ha raggiunto una grande intensità.

L'accademia vuole creare così un bacino di competenze, grazie anche al coinvolgimento di varie associazioni nella reciproca condivisione. Secondo il principio dei vasi comunicanti, si darebbe così origine a un formidabile scambio di conoscenze e piatti dei rispettivi territori.

Sempre più spesso le parole cibo e cultura sono associate, proprio perché il cibo è cultura in tutte le fasi che ne scandiscono il percorso: dal reperimento delle risorse alle forme di produzione, dai modi di preparazione e trasformazione, ai sistemi di conservazione, fino al momento finale del consumo sulla tavola.

Ma non si deve dimenticare la piacevolezza di un'accoglienza che fa sentire a casa, un'ospitalità per cui non si è solo clienti ma amici anche solo per una sera, un'occasione nella quale chi vi serve vuole farvi sentire che ha cucinato per voi, mettendoci tutto l'impegno professionale, il sentimento, la cultura e il piacere di valorizzare i prodotti del luogo.

“Se venite qui troverete le cose che non stavate cercando”.

STOCCAFISSO ALL'ANCONITANA

La qualità dello stoccafisso consigliata è la specie “Ragno”, sempre più rara e perciò molto costosa. Più adatta quindi alla cucina di casa è la qualità “Wreste”, possibilmente di stagionatura non troppo vecchia. Lo “stocco” va tenuto a bagno nell'acqua e in frigorifero per almeno 5 o 6 giorni cambiando l'acqua possibilmente sei o sette volte al giorno. In passato, i negozianti, prima di bagnarlo, lo battevano con un mazzuolo di legno per farlo diventare più tenero e meno fibroso. Quando acquistate lo stoccafisso fatelo preparare privo di spine interne (nella parte del ventre) e della spina dorsale. Questa ultima va bollita con del brodo vegetale. Una volta tolte le squame tagliatelo a fette di una larghezza non inferiore a 5-6 cm.

INGREDIENTI: stoccafisso 1 kg • carote 40 gr • pomodori 250 gr • sedano 50 gr • patate a pasta gialla 800 gr • cipolla 200 gr • burro 60 gr • aglio 15 gr • vino bianco Verdicchio 2 dl • capperi dissalati 15 gr • olio extravergine di oliva 3 dl • acciughe dissalate 30 gr • brodo vegetale 3 dl • prezzemolo e maggiorana • rosmarino • sale e pepe macinato al momento

Condite lo stoccafisso, già precedentemente tagliato, con sale, pepe macinato e una parte di aglio e bouquet di aromi. Se si cucina a fuoco diretto è consigliabile l'uso delle canne stagionate ben lavate da adagiare sul fondo fino a ricoprire la teglia, anche se è antiaderente. Adagiate lo stoccafisso a strati con la pelle rivolta verso il fondo e aggiungete le patate, tagliate a spicchi e condite con lo stesso sistema, poi ricoprite il tutto con la rimanenza degli aromi, i pomodori tagliati a pezzi e l'olio restante, i pezzetti di burro, il vino e il brodo vegetale. Dopo aver messo il coperchio o un foglio di carta di alluminio, cucinate a temperatura sostenuta e appena inizia a bollire abbassate la fiamma proseguendo la cottura per 2 ore. Durante la cottura, se necessario, aggiungete un mestolo di brodo vegetale, scuotendo il tegame leggermente.

Si consiglia di servire dopo circa 6 ore, su scodelle o piatti fondi molto caldi.



**COAREZZA DI SOMMA
LOMBARDO**
(VARESE)

LOMBARDIA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA COSTINA

COAREZZA È UNA RIDENTE e graziosa frazione nel cuore del Comune di Somma Lombardo, in provincia di Varese, cittadina nota per il suo castello visconteo e le varie industrie di tessitura e filatura del cotone. Se cercassimo un momento speciale in cui tutto è cominciato per l'Accademia Italiana della Costina lo troveremmo in una giornata di settembre del 1994.

La Pro Loco era alla ricerca di fondi da devolvere in beneficenza e l'idea fu di organizzare una festa per raccogliere i soldi necessari. Trattandosi di una causa nobile, l'attuale presidente Massimo De Micheli, allora un giovane scapestrato e vivace, decise di aiutare i propri concittadini. Coinvolse gli amici, i "ragazzacci" suoi compagni di avventure, per organizzare una grigliata all'aperto.

Non avendo molto denaro a disposizione pensò bene di acquistare quello che era considerato uno scarto della produzione dei prosciutti, la costina di maiale, un prodotto della macellazione povero, poco ricercato e di scarso valore.

La costina alla griglia è una tradizione nelle pianure lombarde, ma Massimo pensò che con qualche piccolo accorgimento avrebbe potuto renderla speciale. Si ingegnò, mescolando erbe aromatiche del territorio, spezie e buon vino. Con questa preparazione cucinò una griglia sfarzosa per il palato e, per rendere la festa ancora più originale, chiamò alcuni amici di Coimo che prestarono, oltre che la preziosa manodopera, anche degli ottimi funghi. Così, stuzzicando i palati dei partecipanti alla festa, si rimpinguarono felicemente le casse

della Pro Loco di Coarezza riuscendo a portare a buon fine l'opera benefica.

Negli anni la festa si ripeté e migliorò sempre di più, assumendo una certa solennità: oggi è nota come "il convivio dell'Accademia". Il metodo di cottura della costina alla griglia, messo a punto e affinato sino ai nostri giorni, è stato riconosciuto nel 2013 dal Comune di Somma Lombardo come prodotto tipico comunale.

Oggi l'accademia è un'associazione riconosciuta dalla FICE e diffonde e valorizza in tutta Europa la tradizione e la ricetta tipica, incontrandosi e scambiando relazioni con tutte le confraternite.

I maestri e i cavalieri, appassionati e amanti della convivialità, insieme al desiderio di aiutare chi è meno fortunato, rappresentano un mondo e una filosofia di vita dove l'arte culinaria, lo stare insieme e il volontariato a scopo benefico giocano un ruolo fondamentale. Amicizia, solidarietà e famiglia sono i tre nodi basilari che animano lo spirito di questa associazione, che ama considerarsi una grande famiglia "che si aiuta nel momento del bisogno". Impiegati, tornitori, saldatori, baristi, dirigenti, imprenditori, pensionati, giovani... l'accademia è composta da gente comune di buona volontà, che mette il proprio tempo e la propria passione al servizio di un progetto di aggregazione e divulgazione della cultura italiana. La sua specialità è la costina di maiale cucinata alla griglia, un piatto

semplice, popolare, profondamente legato alla cultura e alle tradizioni della campagna lombarda.

La ricerca dei sapori e dei profumi è la magia di chi sta in cucina. Sedere a tavola è un piacere basato sulla conoscenza di ciò che si assaggia, è un rito che unisce cultura e buongusto. Il territorio bagnato dal Ticino è un prezioso scrigno di ricette e specialità tipiche ancora servite, ma spesso tramandate solo oralmente. Un tesoro che a molte persone del posto rimane ancora per buona parte quasi sconosciuto. La ricerca e la divulgazione di ciò che da secoli accompagna i momenti conviviali della Val Pirina è oggetto di attenzione da parte di tutti gli attori coinvolti (ristoranti, istituti alberghieri ed enti pubblici) e l'Accademia Italiana della Costina fa un po' da collante e punto centrale.

L'accademia, dopo aver studiato le ricette originali del territorio e analizzato la situazione della ristorazione tipica tradizionale, ha costituito ufficialmente un sodalizio al fine di promuovere le tradizioni e la riscoperta della cucina di Coarezza, vegliando sulla sua buona applicazione e contribuendo allo sviluppo del turismo gastronomico attraverso varie iniziative.

L'impegno di rivalutare la cucina del territorio grazie alle ricette delle origini spinge l'accademia a cercare, interrogare, ascoltare e soprattutto leggere e frugare tra vecchie carte e memorie per selezionare le moltissime preparazioni della tavola locale di ieri, che

tuttora danno origine a piatti carichi di significato.

L'INTRONIZZAZIONE consiste in una riunione dei cavalieri ammantati nei tipici paludamenti, composti di un ampio mantello rosso scuro bordato di oro con ricamato al petto

il simbolo della confraternita, durante la quale si legge da una pergamena il giuramento che sancisce il momento dell'ingresso dell'aspirante cavaliere.

Lo scettro è un oggetto particolare: un osso di maiale impreziosito da pietre dure incastonate.



RAVIOLO ACCADEMICO

INGREDIENTI: pasta all'uovo tirata fine per tortellini 200 gr • costine dell'Accademia italiana disossate (prodotto DECO) 200 gr • 2 patate lesse • 2 peperoni rossi grigliati • Parmigiano Reggiano grattugiato • burro, salvia e pinoli • erbe o profumi dell'orto • sale

Passate al tritacarne le patate lesse con le costine accademiche, olio, sale, grana e erbe.

Preparate i ravioli con il ripieno ottenuto e cuoceteli in abbondante acqua salata. Nel frattempo spelate il peperone e passatelo nel mixer con olio extravergine di oliva e sale fino a ottenere un'emulsione morbida e consistente.

Tostate i pinoli su una casseruola rigata da grill con fuoco sostenuto.

Quando i ravioli saranno cotti, passateli un istante sul grill con burro e salvia.





ASCOLI
PICENO

MARCHE

ACCADEMIA PICENA DELLA CUCINA "PROF. CESARE ORLANDINI"

LE ORIGINI DI ASCOLI PICENO si perdono nelle nebbie del tempo, anche se è certo che già dall'età della pietra esistessero insediamenti umani dove oggi sorge la città. Il nome racchiude le sue radici: Asculum sarebbe stato un condottiero con il merito di aver guidato la popolazione greca dei Pelasgi nella risalita lungo l'Adriatico, mescolatisi in seguito con gli autoctoni Piceni. Successivamente il commercio mise in contatto l'insediamento con Roma fino a entrare definitivamente nel raggio di influenza della città nel III secolo a.C.

Oggi la città è un importante centro delle Marche con un patrimonio storico e culturale, e naturalmente gastronomico, di grande interesse.

L'Accademia Picena della Cucina di Ascoli Piceno nasce nel 1977 grazie a un accordo tra amici, consolidato con un atto notarile

nel 1981, su iniziativa di Cesare Orlandini, docente nell'Università di Bologna e ricordato nel nome del sodalizio.

L'accademia è guidata da un gran maestro, aiutato da due maestri di zona, un cancelliere, un notaro, un tesoriere, un cerimoniere e tre consiglieri che costituiscono insieme il consiglio accademico. Per poter diventare soci della confraternita è necessario essere particolarmente esperti in campo enogastronomico.

L'accademia si prefigge molti scopi tra cui: dare un sempre maggiore impulso alla conoscenza della tradizionale e genuina cucina picena; conservare le sue ricette gastronomiche, comprese quelle più moderne che la popolazione picena, con estro ed esperienza ha creato; divulgare i numerosi e ottimi vini del piceno, abbinandoli ai vari

piatti; segnalare al pubblico i locali nei quali la cucina tradizionale viene preparata in maniera ottima, contribuendo, in tal modo, alla sua conoscenza e valorizzazione, specie tra i turisti; conferire riconoscimenti a tutti coloro che concorrono alla maggiore conoscenza e valorizzazione della cucina locale; prendere iniziative e incoraggiare manifestazioni enogastronomiche in cui vengano valorizzati i numerosi prodotti alimentari del piceno e la loro presentazione gastronomica; organizzare corsi teorico-pratici di cucina; divulgare, insieme alla conoscenza dei prodotti tipici piceni, le tradizioni, la storia, l'arte e i costumi del territorio.

L'emblema dell'Accademia Picena della Cucina è rappresentato da un caminetto che nel focolare a sinistra mostra forchetta, coltello e cucchiaino disposti parallelamente e a destra una brocca di terracotta. Al centro della superficie della cappa è posto un picchio verde (*Picus viridis*) arrampicato su un tronco d'albero; esternamente ai margini della cappa, compare la dicitura "Accademia Picena della Cucina".

L'ammissione dei nuovi soci viene solennemente effettuata durante una serata conviviale attraverso un protocollo di giuramento e l'enunciazione di una complessa formula: "In nomine de Gasterea et de Dioniso anno domini apprisso et devante a lu Senatu de l'Historica Academia de li cose de cucina, ordenemo che lu postulante con animo humile et subiecto se debba apprestare

a fare lo Iuramento: 'Jure de respectare lu statutu de L'Accademia' 'lo juro'; 'Jure de non praticare niuna taberna vulgare' 'lo juro'; 'Jure de presentiare a ogni chiamata a li conviti' 'lo juro'. Noi Gran Camerlengo Recturo et Gran Magistro de l'Historica Academia, con al presentia, lo consentimento e l'auctoritate de li signuri antiani, stauemo che [nome] se abia in dicta jurnata et perpetualmente academico consacrato et confirmato. Amen" ('Giuri di rispettare lo statuto dell'Accademia' 'Lo giuro'; 'Giuri di non frequentare nessuna osteria vulgare' 'Lo giuro'; 'Giuri di essere presente a ogni riunione di capitolo' 'Lo giuro'; 'Noi gran camerlengo reggente e gran maestro della storica Accademia con l'autorità e il parere dei saggi stabiliamo che [nome] sia da oggi e per sempre consacrato accademico. Amen').

I PALUDAMENTI indossati dai confratelli sono composti da un ampio mantello diviso in due colori: una metà verde e l'altra rossa.

OLIVE ALL'ASCOLANA

INGREDIENTI: olive tenere ascolane 500 gr • carne magra di manzo 150 gr
• carne di pollo 150 gr • Parmigiano Reggiano grattugiato 50 gr • 3 uova intere
• buccia grattugiata di ¼ di limone • ½ bicchiere di olio d'oliva • una cipolla
• una carota • un gambo di sedano • ½ bicchiere di purea di pomodoro • un tartufo
nero (facoltativo) • l'olio necessario alla frittura • una presa di noce moscata
• pane grattugiato • farina

Snocciate le olive praticando un taglio elicoidale attorno al nocciolo, la polpa risulterà quindi a forma di molla.

Per il ripieno: tagliate le carni in pezzi grossolani, fatele rosolare in casseruola con l'olio, la cipolla, il sedano e la carota, salate. Quando la carne è quasi completamente rosolata aggiungete un bicchiere di vino bianco e fate evaporare; da ultimo versate la purea di pomodoro e lasciatela cuocere. Macinate finemente la carne e aggiungetevi il suo sugo ben passato al colino. In una terrina riunite: il macinato, il parmigiano, due uova leggermente battute, la buccia di limone e la noce moscata (queste ultime sono da regolare attentamente perché non soverchino gli altri odori), il tartufo grattugiato, che ci va molto bene, ma non è tassativo. Amalgamate il tutto fino a ottenere un impasto omogeneo di media consistenza. Farcite le olive snocciate con un po' del ripieno, formando una pallina della grandezza di una grossa nespola. Infarinare leggermente i chicchi così ottenuti, poi passateli in un piatto contenente l'uovo restante ben battuto, sgocciolateli e impanateli nel pangrattato, il che equivale alla classica indoratura. Nel padellone delle frittiture scaldate abbondante olio (o strutto di maiale) e appena fuma friggete le olive, poche per volta, che possano muoversi dentro la padella mediante un leggero movimento rotatorio della padella stessa. Quando sono ben dorate da ogni parte sgocciolatele con un cucchiaino bucato e disponetele su carta assorbente affinché perdano ogni residuo di untuosità. Servitele calde, accompagnate con spicchi di limone. Sono buone anche fredde.



BORGOMANERO
(NOVARA)

PIEMONTE

ANTICA CUNSURTERIJA DAL TAPULON

*"Fà dal ben e lassa zì" **

IL TAPULONE è un piatto le cui origini si intrecciano con la fondazione della città in cui è nato, Borgomanero in provincia di Novara. Secondo la tradizione popolare un giorno tredici pellegrini, nel dialetto locale i "trozzi orchi" (letteralmente tredici orchi), di ritorno da un pellegrinaggio all'isola di San Giulio al lago d'Orta, furono costretti a fermarsi sulle sponde del Torrente Agogna. Il carro, trainato da un asino attempato, sul quale c'erano le vettovaglie della compagnia, si ruppe irrimediabilmente. L'asino si azzoppò e a nulla valsero le cure prestate al povero animale che non riusciva neppure a rialzarsi. I tredici, guidati dal saggio Burbanè (nome dialettale di Borgomanero) decisero di fermarsi e di cibarsi con la carne un po' stagionata del somarello, cotta a fuoco lento, dopo essere stata sminuzzata alla buona, da Sabèta

(Elisabetta) che fu la prima inconsapevole cuoca del tapulone. Ne uscì una vivanda che i tredici giudicarono eccellente e che li mise di umore talmente ottimo da indurli a non riprendere il viaggio e a stabilirsi in quel luogo. Gli abitanti della cittadina che ne nacque oggi possono aver dimenticato usi e costumi dei fondatori, ma non il piatto che è forse all'origine della loro fortuna. Tra i documenti storici, uno risale al periodo della dominazione spagnola (XVI secolo) e fa cenno all'entusiasmo di un comandante di guarnigione che in una delle osterie locali apprezzò tantissimo un succulento piatto a base di "carne picada", ossia trita: il tapulone. È ancora oggi un piatto molto apprezzato non solo dai borgomaneresi. La carne dell'asino della storia può oggi essere sostituita con tenera carne di manzo finemente tritata. L'importante

è che venga accompagnato sempre da un buon bicchiere di vino rosso di Boca, Ghemme, Gattinara o delle colline novaresi.

A difendere l'originalità della ricetta ci ha pensato l'Antica Cunsurterija dal Tapulon rifondata (ne esisteva già una agli inizi del secolo scorso di cui si è persa la documentazione) nel 2003 da un gruppo di borgomaneresi. Tra gli obiettivi della confraternita vi è quello di valorizzare i prodotti e le eccellenze del territorio, riservando ovviamente il posto d'onore al tapulone che da sempre viene cucinato con personalizzazioni varie anche in altri comuni della provincia. L'Antica Cunsurterija dal Tapulon dopo varie ricerche storiche ha ufficializzato la ricetta originale di questo piatto, la cui materia prima prevede sì l'utilizzo della carne di asino, ma come il poeta dialettale borgomanerese Gianni Colombo nel 1925 nella sua raccolta di liriche *Na Misciurònda* scriveva: "il tapulone, sia d'asino, di vitello, di cavallo o di vacca è un piatto da ricchi e da poveri". Il nome di simile bontà è rimasto sempre lo stesso, e nella non facile lingua locale si pronuncia così: "taplón" anche se si è tentato di tradurlo in "tapulone" o nel meno felice "tapellon" da chi aveva il lodevole intento di diffondere la saporita vivanda, che è ad oggi ancora legata principalmente al territorio di Borgomanero.

Tra gli scopi della cunsurtarija vi è quello di promuovere iniziative e realizzare manifestazioni storico artistiche, culturali,

volte a far conoscere la città di Borgomanero attraverso la riscoperta, lo studio e la conservazione delle sue tradizioni. Si prefigge inoltre di conservare e valorizzare la tradizione enogastronomica tipica del borgomanerese.

In occasione del decennale una piastrella in ceramica sulla quale è riprodotto il logo e il motto della cunsurtarija ("Fà dal ben e lassa zì", cioè "Fà del bene e lascia che gli altri parlino") venne collocata sul celebre muretto di Alassio.

PER POTER ENTRARE nell'Antica Cunsurterija dal Tapulon e poterne indossare gli ampi mantelli e il collare, occorre fare domanda scritta avallata da un altro membro. In occasione della riunione del consiglio direttivo viene valutata l'ammissione tra i soci ordinari. L'intronizzazione dei candidati avviene di regola in occasione della festa di compleanno dell'Antica Cunsurterija dal Tapulon che si tiene in occasione dell'annuale assemblea convocata nel mese di gennaio. L'aspirante confratello per essere ammesso deve in occasione della cerimonia assaggiare il tapulone, accompagnato da un po' di vino delle colline novaresi e pronunciare la formula di rito "Fà dal ben e lassa zì". A quel punto gli vengono consegnati il collare con il logo dell'associazione e la mantella che dovrà indossare in ogni circostanza ufficiale. Lo statuto prevede anche dei "soci onorari" scelti tra quanti hanno dato lustro all'associazione.

* (Fà del bene e lascia che gli altri parlino)

TAPULON

*INGREDIENTI: polpa d'asino macinata grossa 1 kg • 2 spicchi di aglio
• un rametto di rosmarino • 2 foglie di alloro • ½ litro di vino rosso possibilmente di Boca • lardo 50 gr • una noce di burro • 2 cucchiaini di olio di oliva • sale e pepe*

Battete sul tagliere il lardo con un coltello pesante. In una casseruola mettete il lardo, l'olio, l'aglio un po' schiacciato con le mani, l'alloro e il rosmarino e fateli rosolare dolcemente. Una volta dorato togliete l'aglio.

Aggiungete la carne d'asino con sale e pepe e cuocetela, separandola con i rebbi di una forchetta, finché non si asciugua. Innaffiate la carne fino a coprirla con il vino rosso.

Quando il vino inizia a bollire, abbassate il fuoco. Lasciate cuocere a fuoco lento per circa 45-60 minuti, finché la carne risulta abbastanza asciutta. Aggiungete ancora un poco di sale e pepe e rinfrescate con una noce di burro. Dopo aver tolto gli aromi, l'alloro e il rosmarino, servite il tapulone caldo.





ARCICONFRATERNITA DEL CHINOTTO

SESTRI PONENTE
(GENOVA)

LIGURIA

IL XV SECOLO è stato un periodo di grandi esplorazioni navali e nel 1494 i portoghesi conquistarono la città di Goa in India dove trovarono coltivazioni di un agrume particolare.

Il chinotto (*Citrus aurantium myrtifolia*) cominciò così a essere conosciuto in Europa dalla fine del secolo.

Il suo nome sarebbe quindi portoghese e andrebbe pronunciato “cinotto” che richiamerebbe un’origine cinese. Infatti già gli indiani sapevano che non era autoctono ma originario del sud-est asiatico (Vietnam, Cambogia, Malesia, sud della Cina). La pianta è più arbustiva che arboricola e normalmente i chinotti per propagarsi sono innestati su aranci amari. Le foglie verde intenso e piccole ricordano quelle del mirto, da cui la pianta prende il nome latino, mentre

i frutti sono piccoli come mandarini, di sapore molto aspro; nascono a grappolo sui rami e ogni albero ne può produrre un centinaio anche in giovane età. Possono essere utilizzati verdi o una volta maturati quando assumono il colore arancione.

I portoghesi si interessarono a questo frutto e fu immediatamente adottato a bordo delle navi per combattere lo scorbuto che a quei tempi decimava gli equipaggi. È infatti tra gli agrumi quello con la più alta concentrazione di vitamina C.

Fu presto importato in Europa e in breve grandi coltivazioni di chinotto si svilupparono nell’area mediterranea: Portogallo, Spagna, Francia del sud e Italia. La Liguria, per la sua tradizione marinara, fu uno dei luoghi dove tale coltivazione prese piede e fu particolarmente apprezzata, inoltre essendo il

chinotto una pianta che soffre molto il freddo ha bisogno di climi caldi o temperati per prosperare.

Tradizione vuole che la prima pianta di chinotto fosse importata in Liguria da un marinaio savonese al servizio della marina spagnola. Da quel momento, tra il XVI e il XIX secolo la coltivazione si diffuse in tutta la regione; forti produttrici di chinotto erano le zone costiere di Ventimiglia, Bordighera, Sanremo, Alassio, Albenga, Pietra Ligure, Finale Ligure, Savona, Varazze, Sestri Ponente, Nervi, Chiavari, Portovenere e Sarzana.

Sempre in Liguria sarebbe nata anche la bevanda del chinotto: si dice che i marinai, sulle navi, per consumare questi agrumi, li spremessero aggiungendo abbondante zucchero e lasciando riposare il tutto per giorni, in modo che durasse per tutto il viaggio.

Dal XVI secolo nascono in Liguria delle confraternite, o *societas* o *sodalitii*, di produttori di chinotti con lo scopo di fornire meglio e più celermente le navi della Repubblica di Genova. Tali associazioni avevano la prerogativa di vendere e imbarcare per primi i chinotti sulle navi ed erano minuziosamente controllate dal Senato della Repubblica.

I chinotti entrarono presto a far parte della devozione popolare: da quell’epoca solo chi riusciva a mangiare un chinotto, sopportandone l’amarrezza, aveva l’onore di portare il Cristo in processione. A partire da metà Ottocento però i gusti

cambiarono, e si preferirono sempre più frequentemente agrumi più dolci (aranci, pompelmi, mandarini) e anche la capacità di rifornimento di frutta fresca in navigazione si fece più sicura e facile.

Questo determinò una forte riduzione della superficie coltivata a chinotti e l’abbandono totale di questa coltura in Portogallo, Spagna e Francia; a ciò si aggiunse una serie di gelate invernali che decimarono gli alberi di chinotto. Anche in Italia la coltivazione si ridusse alle sole Liguria e Sicilia.

I produttori liguri tentarono dunque di ricercare novità nell’uso di questo agrume. In quell’epoca nacquero dunque le prime marmellate, canditi, bevande, il liquore (chinottino), una specie di limoncino fatto con i chinotti, e i profumi. Tra tutti questi prodotti, la bevanda ottenne un successo mantenuto ancora oggi al di fuori del circuito regionale.

Ma col tempo, anche la produzione in Liguria cominciò a diminuire; lentamente gli alberi di chinotto furono sostituiti da altre coltivazioni, o lasciati morire.

Se ancora negli anni Cinquanta del Novecento vi era una buona diffusione regionale, oggi si è ristretta alla zona compresa tra Savona e Pietra Ligure (attualmente sono in attività solo nove coltivatori professionali). Ed è qui che entra in gioco l’Arciconfraternita del Chinotto, nata nel 1991, e poi rifondata ufficialmente nel 2004. Nel 2018 ha ottenuto il riconoscimento da parte della Regione Liguria e fa parte della FICE,

dell'Associazione Ligustica delle Confraternite Enogastronomiche, nonché della Consulta Ligure.

Il gruppo originario era legato all'ambiente dell'Università di Genova, ed era interessato alle antiche coltivazioni del territorio. Con questo nome la confraternita si ricollegava a una "Confraternita del Chinotto" presente nel territorio di Sestri Ponente e in attività fino a fine Ottocento.

Oggi Sestri Ponente è una delegazione di Genova, sede di grandi imprese che ha completamente perso il proprio carattere agricolo per abbracciare da più di cento anni l'industria.

La confraternita, attraverso ricerche archivistiche, bibliografiche e sul campo, ha ricostruito la storia della coltivazione del chinotto in Liguria, ma ne ha anche riscoperto i metodi tradizionali di trasformazione, il commercio di tutti i prodotti a base di questo agrume e ha rinsaldato i rapporti tra coltivatori e imprese. Anche l'opera di divulgazione del chinotto e della sua storia, con l'organizzazione di convegni e conferenze, occupa una parte fondamentale delle attività del sodalizio.

Ne sono stati inoltre piantati alcuni alberi a Sestri Ponente dopo un secolo dall'estinzione dell'ultima pianta e lo stesso è stato fatto nelle Cinque Terre, grazie alla collaborazione del Parco Nazionale, e a Lerici, luoghi dove da più di un secolo non si vedeva un albero di chinotto.

Se inizialmente i soci ammontavano a una

decina, oggi si contano una quarantina di sodali, suddivisi su due sedi: Genova Sestri Ponente e Ventimiglia. La filosofia che accoglie nuovi membri si riallaccia alla tradizione dell'antica confraternita dando il benvenuto a "tutti coloro che lavorano con forza e abbiano onestà".

Per ogni informazione:
www.arciconfraternitadelchinotto.org

CHINOTTO AL CIOCCOLATO BIANCO

Questa ricetta tradizionale del Ponente ligure era preparata nei mesi primaverili dopo la produzione dei composti di chinotto.

*INGREDIENTI: marmellata di chinotti • crema di cioccolato bianco
• cannella o scaglie di cioccolato nero*

Prendete delle coppette da dolce e sul fondo stendete uno strato di marmellata di chinotto. Sopra versate una crema di cioccolato bianco colmando quasi fino all'orlo la coppetta.

Infine cospargete il tutto con scaglie di cioccolato nero o cannella. Si consuma a temperatura ambiente e si raccomanda di immergere il cucchiaino fino in fondo in modo da poter prendere insieme cioccolato e marmellata.





SORAGNA
(PARMA)

EMILIA ROMAGNA

ARCISODALIZIO PER LA RICERCA DEL CULATELLO SUPREMO

A SAN SECONDO PARMENSE, nel 1977, un gruppo di amici buongustai, profondamente amanti del culatello, prodotto della sapienza e della abilità dei norcini della Bassa Parmense (la striscia di pianura Padana bagnata dal fiume Po nei pressi di Parma), decisero di dare vita ad una confraternita.

Per dieci anni i nove amanti del culatello si diletтарono di assaggi straordinari che stimolavano dotte disquisizioni su quella che doveva essere l'essenza di questo salume, discussioni esaltate dalla dolce Fortana o dalla profumata e frizzante Malvasia dei colli di Parma. Nel 1987, gli assaggi e le riunioni senza fine portarono i nove alla conclusione che la confraternita dovesse assumere un nuovo nome e si decisero per Arcisodalizio Per La Ricerca Del Culatello Supremo, accostandogli la stesura di uno statuto.

L'arcisodalizio rimase per lungo tempo una struttura virtuale dove il collante era la passione per il culatello e l'amore per il territorio. Poi come è naturale, con il passare degli anni le persone cambiano ma fortunatamente i comuni intenti rimasero ben solidi e così tra il 2002 ed il 2003 l'arcisodalizio ebbe il suo riconoscimento ufficiale.

Il 29 novembre 2002, un'assemblea generale straordinaria ebbe luogo in quel di Noceto, occasione in cui fu approvato un nuovo e più dettagliato statuto.

Infine il 20 febbraio 2003, nella Rocca di Soragna di fronte al notaio, con un selezionato gruppo di arcisodali venne ufficialmente costituito l'attuale Arcisodalizio Per La Ricerca Del Culatello Supremo.

La Rocca è tutt'oggi la sede

dell'Arciconfraternita e casa del principe Diofebo Meli Lupi di Soragna, attuale gran maestro.

Il culatello è il re dei salumi, per molti infatti nulla eguaglia il bouquet di aromi che emana.

Per fare un buon culatello occorre naturalmente una buona materia prima, maiali di almeno nove mesi che raggiungano il peso di 180 kg, incroci di razze "large white" e "landrace".

Si ottiene dalla coscia posteriore, selezionando i due muscoli, posteriore e interno, della coscia del suino. La lavorazione deve essere fatta a caldo.

Una volta isolati i muscoli si legano insieme e il pezzo così ottenuto viene rifilato per dargli la classica forma a pera. Viene quindi massaggiato con un misto di sale, pepe, aglio tritato e vino.

Segue una fase di riposo di durata variabile, a seconda della pezzatura, da uno ad alcuni giorni, in cui il sale e gli aromi penetrano nel muscolo mentre subisce un primo processo di asciugatura.

Passato questo periodo il pezzo è pronto per essere "vestito", cioè inserito nella vescica di maiale. Viene quindi legato con la tipica legatura a rete e lasciato a trascorrere alcuni giorni in ambiente fresco e aerato dove perde l'ultimo eccesso di liquido. È poi trasferito in un luogo appena tiepido per un paio di mesi e infine spostato nelle umide cantine della Bassa dove "matura" per svariati mesi, sviluppando

quegli aromi unici che lo contraddistinguono.

Trascorsi almeno 12-14 mesi eccolo pronto per essere degustato.

Sarà lavato, svestito, rifilato del grasso esterno ingiallito e infine aperto: è allora che la festa potrà cominciare.

Il culatello va masticato con delicatezza, lasciato sciogliere in bocca, per bearsi dei suoi sapori e aromi.

L'ARCISODALIZIO prevede un numero di sodali limitato che, secondo statuto, viene definito dal consiglio direttivo ogni anno e sottoposto all'approvazione dell'assemblea dei soci.

Chi è interessato a diventare arcisodale deve inviare domanda al gran maestro tre mesi prima dell'assemblea generale, corredata di un proprio curriculum da cui si veda l'interesse per la difesa e divulgazione della qualità del culatello.

Durante l'annuale "gran tenzone sul miglior culatello" che si svolge nella rocca di Soragna, i nuovi soci vengono accolti nell'arcisodalizio con una cerimonia che prevede la loro nomina da parte del gran maestro in seguito alla declamazione del giuramento rituale di fedeltà alla cultura del culatello. Una volta diventato sodale, il nuovo membro potrà portare la mantella rossa e il copricapo scuro che compongono i paludamenti.

CULATELLO CON GNOCCO FRITTO

INGREDIENTI: farina "00" 350 gr • strutto (oppure burro o olio di oliva) 20 gr

- culatello 200 gr • lievito di birra 10 gr • acqua frizzante • sale • zucchero
- olio di arachide

Disponete la farina a fontana su una spianatoia. Sciogliete il lievito e un pizzico di zucchero in poca acqua o latte e versateli al centro della farina, unite lo strutto, un pizzico di sale e circa 200 gr di acqua frizzante (o metà acqua e metà latte). Impastate energicamente il composto affinché risulti liscio e omogeneo.

Copritelo e lasciatelo lievitare in luogo tiepido per circa due ore. Tirate la pasta con il matterello spessa 3-4 mm, e tagliatela a rombi (5-7 cm). Scaldate abbondante olio di arachidi in un'ampia padella e friggetevi i rombi di pasta, voltateli una volta; scolateli su carta da cucina.

Servite con fette di culatello in abbinamento con un vino Lambrusco fresco e vivace.

FONTE: www.lacucinaitaliana.it/ricetta/antipasti/culatello-con-gnocco-fritto



SAN SECONDO PARMENSE (PARMA)

EMILIA ROMAGNA

A VOLTE QUANDO si discute di piatti con una lunga tradizione, magari non ci si rende subito conto che si sta parlando di secoli di storia. Come nel caso di un salume tipico della Bassa Parmense da molti considerato il più antico della zona: la spalla cruda. Le prime testimonianze storiche risalgono addirittura al 1170, in pieno Medioevo, quando da Palasone di Sissa i suini neri venivano condotti a pascolare nelle foreste di San Secondo Parmense e i coloni pagavano con il prelibato affettato i tributi alla Chiesa.

La spalla richiede una lunga stagionatura (da un anno fino ai quindici mesi) e si ottiene dalla lavorazione delle carni di suini pesanti (si parla di esemplari che possono pesare dai 220 ai 250 kg). Fondamentale è qui la maestria del norcino, un antico mestiere che consiste nel macellare e lavorare la carne dei maiali. La

ARCISODALIZIO PER LA RICERCA DELLA SPALLA CRUDA SUPREMA

delicata e complessa preparazione della spalla cruda può essere fatta in due varianti: con l'osso (molto rara) oppure senza, ma comunque insaccata nella vescica di suino. Nella versione con l'osso è mantenuta l'intera muscolatura della spalla (sopraspinati e sottospinati) e a volte anche parte della coppa.

La spalla cruda disossata, che può arrivare a pesare 3 kg, assume comunque la tipica forma a pera come il fiocco di culatello (se siete in difficoltà a distinguerli, ricordate che il culatello non ha il pezzo di corda che in fase di legatura si lascia cadere penzoloni dalla parte inferiore) dal momento che si ottiene sempre dall'unione della totalità dei muscoli della spalla.

Una volta ottenuta la sagomatura della spalla cruda, si procede a una salatura leggera per cinque o sei giorni per poi insaccarla nella

vescica e legarla a mano. La spalla ha poi bisogno di molto riposo, nelle umide e buie cantine disseminate nelle campagne della Bassa, dove può stagionare in pace, grazie a un microclima unico che le consente di arrivare a un compimento perfetto.

Ormai si sarà capito, tutte queste caratteristiche rendono la spalla cruda uno dei salumi più ricercati e apprezzati. E lo sapeva quel gruppo di estimatori, che alla fine del 2012, si riunì intorno a una tavola per una cena a base di salumi di vario genere. Gli amici durante la lauta cena, tra le risate e i brindisi, lasciarono che la discussione fosse ispirata dall'aroma della spalla cruda, un tipo di salume generalmente un po' bistrattato. Spesso considerata la sorella povera del culatello, la spalla però meritava certamente maggior considerazione, così pensarono che fosse giunto il momento di tentare una rinascita per quel prodotto povero ma gustosissimo. Nel 2013 decisero di creare una confraternita, registrata con relativo statuto e regolamento, come Arcisodalizio Per La Ricerca Della Spalla Cruda Suprema. E da quel momento, ogni anno, i confratelli vanno alla ricerca della suprema grazie a una gara tra produttori che, a giudizio insindacabile dei dieci togati, sceglie e nomina un vincitore.

La confraternita, nata a Secondo Parmense (PR) e associatasi in seguito alla FICE, ha a cuore la diffusione della conoscenza della spalla cruda. Porta avanti la propria missione mediante manifestazioni nazionali

e internazionali, con l'aiuto di ambasciatori nominati ogni anno durante la cena di gala in cui si svolge inoltre la gara per la ricerca della spalla cruda suprema. Cristina Bowerman (chef stellata e di fama internazionale) e Simone Fracassi (il macellaio più famoso d'Italia) sono alcuni dei nomi più illustri tra i portavoce di questa tradizione, insieme a medici nutrizionisti, giornalisti e molte altre figure professionali legate al mondo della cultura gastronomica.

I PALUDAMENTI sono composti da cravatta nera a striscioline bianche con il logo dell'arcisodalizio e il collare con medaglione. Sulle spalle si veste l'ampio mantello nero.

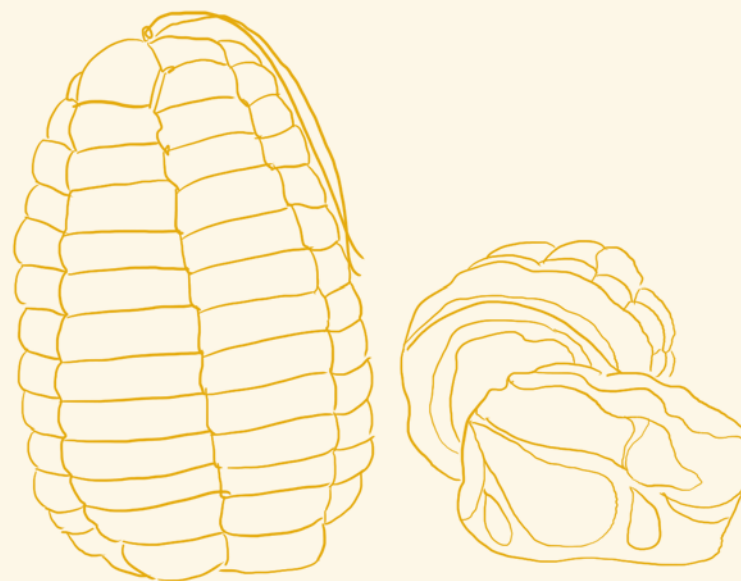
RISOTTO ALLA SPALLA CRUDA

INGREDIENTI: scalogno 20 gr • uno spicchio di aglio sbucciato • burro morbido 40 gr • riso Carnaroli 320 gr • brandy 25 gr • vino bianco secco 25 gr • spalla cruda 150 gr • brodo di cappono 50 dl • gorgonzola 70 gr • zucca 200 gr • un ciuffo di prezzemolo tritato • sale e pepe

Fate rosolare in pentola nel burro la cipolla e l'aglio, una volta dorati toglieteli e aggiungete la spalla cruda tagliata a strisce. Quando diventa croccante togliete la spalla e mettetela in un piatto.

Nella pentola con il burro aromatizzato in precedenza mettete il riso e fatelo tostare, aggiungete la zucca tagliata a cubetti e il brodo.

A metà cottura aggiungete metà dose di gorgonzola, il prezzemolo, sale e pepe. Sciogliete a bagnomaria il gorgonzola restante oppure nel microonde. Impiattate il riso, guarnendo con la fonduta di gorgonzola versata a filo e la spalla cruda croccante nel mezzo.





VENEZIA

.....
VENETO

ASSOCIAZIONE CULTURALE EUROPEA TAVOLA VENETA

*"Chi conserva la tradission,
porta l'innovassion!" **

L'ASSOCIAZIONE si è costituita nell'aprile dell'anno 1989 con la denominazione Associazione Culturale Regionale Tavola Veneta con sede sociale in Valdobbiadene.

Il primo anno il nucleo fondatore fu di venticinque soci che aumentarono negli anni seguenti fino a un centinaio. Dalle origini, lo scopo dell'associazione è sempre stato di trasmettere alle future generazioni la cultura della tradizionale cucina veneta, perché soprattutto negli anni Ottanta, le ricette degli chef tendevano a indirizzarsi principalmente verso la "nouvelle cuisine" rivolgendo scarsa attenzione alle tradizioni popolari. Per motivi sociali e culturali, il mantenimento della tradizione culinaria familiare resisteva sempre meno, così il patrimonio della tradizione gastronomica del Veneto andava scomparendo.

Nel 2015 l'associazione si è trasformata in Associazione Culturale Europea Tavola Veneta guidata da una presidente e da un gruppo di consiglieri.

Le sue finalità sono la trasmissione e conservazione scritta della cucina veneta in tutte le sue sfaccettature, dipendenti dalle varie tradizioni culturali che nel volgere del tempo si sono stratificate nel territorio della Serenissima. Si impegna a monitorare, valutare, validare le innovazioni che emergeranno da tale ceppo tradizionale. Con uno sguardo al di fuori dei confini locali, è inoltre volta a diffondere e tutelare la cucina veneta e la sua evoluzione in altri orizzonti europei ed extra europei, sia nel contesto di popolazioni emigrate altrove dall'Italia sia nel contesto di popolazioni non di origine italiana, ma interessate alla integrazione

culturale nel rispetto delle singole identità.

Questi ambiziosi obiettivi sono perseguiti con frequenti visite e ricognizioni nei locali del territorio in qualità di avventori, con la ricerca e lo studio della letteratura culinaria, di dati storici, di testimonianze, ricette scritte o fonti orali. Tutto ciò senza dimenticare l'organizzazione di incontri, conferenze e dibattiti e l'istituzione di riconoscimenti di merito da conferire a persone e realtà che contribuiscono agli scopi associativi. L'associazione collabora poi con tutti i soggetti che svolgono attività di educazione nel campo della gastronomia.

I soci cercano di far riscoprire un serie di ricette antiche rivisitate come la "castradina s'ciavona", piatto tipico della festa della Madonna della Salute celebrata il 21 novembre a Venezia, o il pane fatto in casa, o i biscotti cotti sul forno a legna.

La *Poenta* ha persino una poesia dedicata:

La poenta le na signora.

Chi la vede s'innamora,

Chi la magna se sostenta,

Viva viva la poenta!

(La polenta è una signora.

Chi la vede se ne innamora,

Chi la mangia si sostenta,

Viva viva la polenta!)

Fra le tradizioni locali va ricordata l'*Ossada*, cena tipica che segue l'uccisione del maiale.

L'elenco di piatti speciali della tradizione prosegue felicemente con le trippe, piatto

tipico di ogni osteria con cucina nel trevigiano, le *luganeghe*, *figalet*, *muset*, *el speo* della pedemontana di antica origine longobarda.

Un piatto per la celebrazione della festa di San Marco a Venezia sono i *risi e bisì del Doge*, cugini dei *risi co le secole* e *co la luganega* e *alla sbraglia* o *la panada*.

Anche i piatti di magro della Quaresima sono una prelibatezza: i *bigoi in salsa* il *bacalà*, *la renga le masanete* e *le moeche*, *sciosi*, *rane*, o *el bisato*. Per ogni grande occasione ci deve essere un piatto speciale, e naturalmente questo vale anche per la festa del Redentore, quando si mangiano le *sardee in saor*.

Le regine di tutte le minestre rimangono la *sopa coada* e *la pasta e fasoi*.

Tra i contorni sono da ricordare le *verze*, *i radici mati*, *le castraure de S. Erasmo* o *le patate in tecia*.

Per finire il dessert, con le *fritole*, i *crostoi*, i *zaeti*, i *baicoi*, la *pinza*, *el sbatudin* ricostituente.

I membri dell'associazione portano dei paludamenti composti da una divisa blu, corredata da un tricorno veneziano con il logo ricamato in oro del leone di San Marco e un piatto ovale con tre posate stilizzate e la dicitura laterale "Tavola Veneta". Sulle spalle si porta un ampio mantello blu con collo di velluto e il logo ricamato in oro sul petto e sulla schiena. Il collare è fatto da un nastro rosso, verde e oro con appeso un medaglione inciso.

L'INTRONIZZAZIONE avviene una volta all'anno a dicembre, durante la festa degli

auguri. La nuova adepta ha due madrine che la presentano, una alla destra e una alla sua sinistra. La presidente poggia un mattarello sulla spalla destra della designata o designato mentre si recita la preghiera del XIV secolo che si trova trascritta in un libro di deliberazioni del Maggior Consiglio della Serenissima:

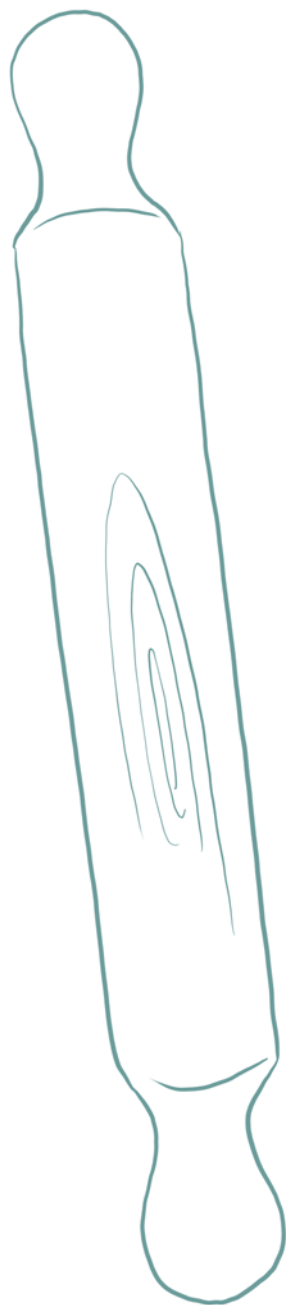
*Chi ben beve ben dorme;
Chi ben dorme mal no pensa;
Chi mal no pensa mal no fa;
Chi mal no fa in Paradiso va;
ora ben beve che Paradiso averè!*

A preghiera ultimata la presidente consegna il medaglione e pronuncia la frase di rito: “Benvenuto fra noi” e il nuovo socio viene festeggiato con un brindisi di prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG con il motto “Chi conserva la tradission, porta l’innovassion!”

Questa declamazione viene recitata all’inizio di ogni pranzo della Tavola Veneta in quanto racchiude la filosofia di vita dell’associazione.

Per ogni informazione:
tavolaveneta.wordpress.com

* (Chi conserva la tradizione, porta l’innovazione!)



PINZA

*INGREDIENTI: farina gialla 150 gr • farina gries (semolino) 150 gr • burro 50 gr
• zucchero 150 gr • uvetta sultanina 250 gr • latte 1 l • un uovo • una mela •
un’arancia (scorza grattugiata e succo) • un limone • una manciata di semi di
finocchio • fichi secchi • rum • farina*

Preparate una polenta con il latte, la farina gialla e il gries e cuocete per mezz’ora. Trasferite in una terrina e aggiungete tutti gli ingredienti aiutandovi con la farina “00”. Infornate per circa 2 ore a 180°C.





MODENA

EMILIA ROMAGNA

ASSOCIAZIONE ESPERTI DEGUSTATORI DI ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

"Se aceto deve essere, che balsamico sia!"

L'ACETO BALSAMICO tradizionale di Modena, noto anche con la semplice sigla ABTM, è senza dubbio uno tra i prodotti gastronomici dell'Emilia Romagna più conosciuti al mondo. Se chiedete a un forestiero cosa gli evochi la città di Modena questi risponderà immediatamente e senza esitazione: la Ferrari, Pavarotti e l'aceto balsamico. Per questo per numerosissimi visitatori stranieri della regione l'acetaia è una tappa imperdibile per conoscere i segreti che la produzione del balsamico tradizionale racchiude.

Sul territorio è presente una moltitudine di piccoli e piccolissimi produttori. Alcuni producono solo per proprio consumo, altri invece lo fanno per commercializzare il nobile prodotto, però tutti si basano sulla tradizione. Infatti il lungo invecchiamento, di oltre venticinque anni, necessario per ottenere un

buon balsamico fa sì che molte delle acetaie siano state avviate dalle generazioni precedenti a chi oggi le gestisce.

L'aceto balsamico in cucina è un prodotto estremamente duttile ma anche molto permaloso. Duttile grazie alla perfetta armonia ed equilibrio tra le sue componenti dolci-aromatiche e quelle acetiche che lo rendono adatto all'abbinamento con qualsiasi piatto: dall'antipasto al dolce, dalle carni al pesce, dai piatti più elaborati e completi a quelli più semplici, dove forse il balsamico dà il suo meglio. Ad esempio con una frittata arricchita con qualche verdura saltata in padella. Nell'abbinamento gastronomico l'aceto balsamico tradizionale incontra come unici limiti la fantasia dello chef e il gusto personale di chi lo consuma.

Ma è anche permaloso, perché esige

di essere gustato in purezza, a freddo, direttamente in tavola. Non sopporta elaborazioni, non tollera di essere fiammeggiato, rifiuta qualsiasi trattamento ai fornelli. Violare queste buone regole vuol dire vanificare oltre venticinque anni di cure, amore e lavoro dei produttori.

Questo perché è un condimento, non un ingrediente, e nelle ricette deve comparire sempre alla fine, in cucina, se non direttamente in tavola, lasciando la scelta di quantità al singolo commensale sulla base del gusto personale.

Il 13 dicembre 2000, con un atto notarile, nasce ufficialmente l'Associazione Esperti Degustatori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena conosciuta più semplicemente con l'acronimo AED.

La sua finalità è quella di offrire dei corsi specialistici agli assaggiatori qualificati, perché possano affinare le proprie capacità di gusto e olfattive, in modo da poter operare al massimo la selezione organolettica dei campioni di ABTM da fornire al Consorzio per l'imbottigliamento.

Nel 2006 è stato indetto il Primo Palio della Ghirlandina Città di Modena per promuovere l'aceto balsamico.

La principale attività dell'associazione è certamente la degustazione del prodotto, ma senza dimenticare l'impegno per promuovere nuove e originali iniziative. Dalla centralità dell'assaggio si è passati con naturalezza anche a una veste più evoluta, con interventi culturali

a tutti i livelli per riscoprire il passato che si rivela, attraverso la propria eredità, autentico e ricco di significato.

Si è aperto un mondo nuovo da percorrere, che spazia tra i campi più diversi, dal sociale al gastronomico, dall'informativo al pedagogico, promuovendo viaggi per favorire il gemellaggio tra il più classico prodotto della tradizione gastronomica modenese e altri frutti della terra contraddistinti dai marchi DOC, DOP e IGP.

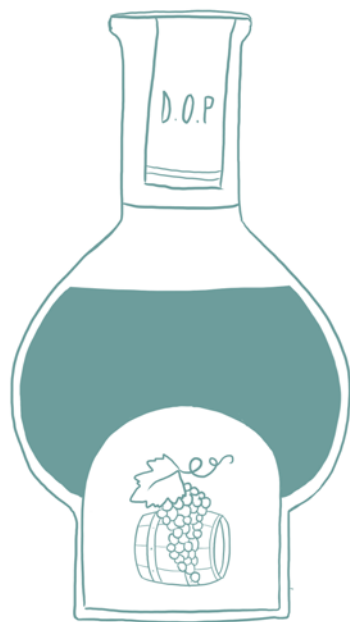
A questo scopo sono state organizzate le tre serate balsamiche, incontri enogastronomici con la degustazione di prodotti tipici locali o nazionali. Particolare cura è stata dedicata all'insegnamento nelle scuole della città per far conoscere e avvicinare i giovani a questa bella realtà riemersa dal passato; si è poi passati ai corsi di formazione, tenuti annualmente, per conduttori d'acetaie e da questi primi passi in ambito cittadino la conoscenza del balsamico è stata estesa anche al di fuori del ristretto ambito della provincia modenese con il Salone del Gusto di Torino, e le facoltà di agraria dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e di Torino.

L'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di Modena DOP è ottenuto da mosto d'uva cotto, maturato per lenta acetificazione, derivata da naturale fermentazione e progressiva concentrazione, mediante lunghissimo invecchiamento in serie di vaselli (botticelle) di legni diversi.

Di colore bruno scuro carico e lucente, è denso e acquista una scorrevole sciropposità. Il suo profumo è caratteristico e complesso, penetrante, di evidente ma gradevole acidità.

Il sapore è ben equilibrato tra il dolce e l'agro, sapido con sfumature vellutate.

Se siete curiosi di sapere come vada fatta una degustazione con tutti i crismi, eccovi accontentati: versate sul cucchiaino 15-20 gocce, mettetele in bocca e distribuite bene sulla lingua. Chiudete gli occhi, ispirate un filo di aria e inizierete ad assaporare gli aromi e i sapori che derivano dalle uve tipiche modenesi (trebbiano e lambrusco), dal mix delle essenze dei legni delle botti (rovere, castagno, gelso, ciliegio e ginepro) e dal lunghissimo invecchiamento.



Il prodotto migliore da cui iniziare è l'ABTM Extra Vecchio Capsula Oro in quanto, per il suo notevole invecchiamento, si presenta al palato con una maggior armonia tra le note dolci-aromatiche e quelle acetiche.

Si dovrebbe proseguire con l'ABTM Capsula Avorio in quanto il minor invecchiamento lo rende più vivace esaltando l'acidità e gli aromi delle uve e dei legni.

Per sentire al massimo l'elevata armonia del prodotto, il modo migliore è assaporarlo schietto, sul cucchiaino, ad occhi chiusi in silenzio e in assoluta meditazione. Provare per credere!

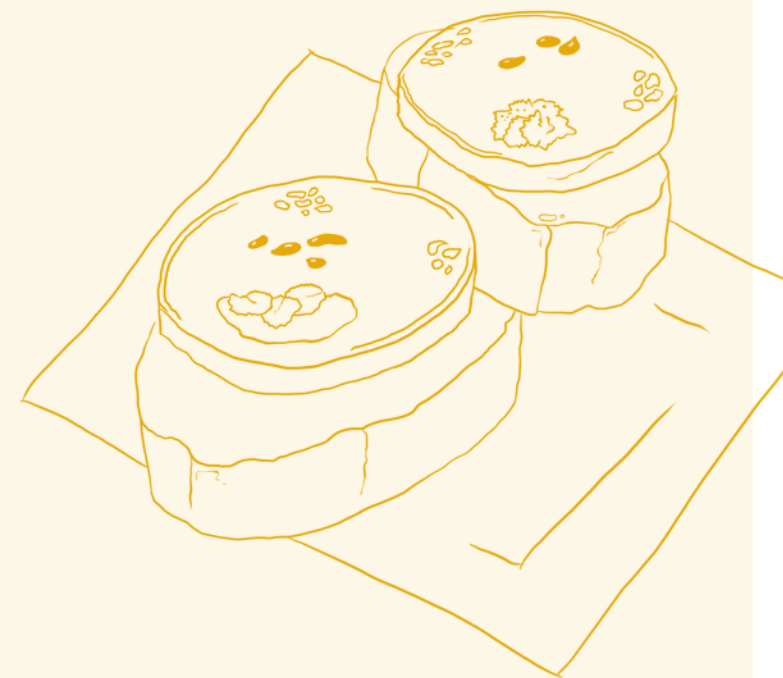
Per ogni informazione:
www.aedbalsamico.com

CROSTINO CON COTECHINO ARTIGIANALE E SALSA VERDE CON GOCCE DI ABTM

*INGREDIENTI: pane francese tipo baguette • cotechino • prezzemolo 100 gr
• ½ finocchio • 2 uova sode • una carota • uno scalogno • un pomodoro maturo
• ½ bicchiere di olio extra vergine di oliva • sale e pepe*

Tritate finemente tutti gli elementi. Aggiungete l'olio, il sale e il pepe.

Componete il crostino: tagliate 20 fette di pane francese (tipo baguette), tostatele in forno con un filo di olio ed un po' di sale; cuocete il cotechino e una volta cotto, tagliatelo ancora caldo in fette dello spessore di circa 5 mm. Disponete una fetta su ogni crostino e aggiungete un cucchiaino di salsa verde, con una goccia di Aceto Balsamico di Modena.





SAVONA

LIGURIA

CIRCOLO DELLA ROVERE

QUANDO SI PENSA alla Liguria ci vengono in mente le caratteristiche del paesaggio, le spiagge, i golfi, le scogliere, le pinete, i boschi di ulivi. Ma non bisogna dimenticare che tanta bellezza non è solo opera della natura, ma è soprattutto frutto del lavoro dell'uomo che attraverso i secoli è riuscito a trasformare in una terra da sogno un territorio duro, avaro e spesso inospitale, trasformando le ripide pendici dei monti in una serie di fertili terrazze degradanti verso il mare. La Liguria però ha in dono un clima meraviglioso, grazie al quale crescono molte erbe e piante, che i liguri hanno imparato a utilizzare insieme a tutto ciò che fiorisce o guizza fra la loro terra e il mare. C'è un proverbio che dice "un popolo lo si conosce da ciò che mangia", ed è vero perché oltre che i gusti, le varie specialità della cucina rivelano il carattere, l'umore, la fantasia e

persino l'anima del popolo che le ha inventate. Crescono in uno stesso prato quattro diversi sapori come l'oliva, il basilico, la noce e l'aglio? Ecco, subito pestare il tutto insieme, ridurlo a spumosa poltiglia e inventare il popolarissimo pesto.

E il popolo ligure di specialità o piatti ne ha inventati parecchi attraverso i secoli.

Molta di questa tradizione viene recuperata e mantenuta dal Circolo Della Rovere di Savona, fondato nel 1985 per naturale filiazione di un corso FICE (Federazione Italiana Circoli Enogastronomici), organizzato in collaborazione con i Cavalieri del Grappolo d'Oro di Albisola. Il nome rievoca una grande famiglia pontificia che nel 1985 la città di Savona ha ricordato in occasione del 500° anniversario della morte di Papa Sisto IV (Francesco Della Rovere), il Papa che fece

costruire la Cappella Sistina (poi affrescata da Michelangelo per volere del nipote Papa Giulio II, Giuliano Della Rovere).

Il circolo si prefigge, per statuto, di difendere e valorizzare le tradizioni locali, i criteri per la conoscenza e l'abbinamento dei vini, i piatti tipici locali e la sana alimentazione.

Non mangiare solo per il piacere di farlo, ma mangiare per vivere in salute. E, in effetti, la cucina ligure è tra le più sane, tipico esempio di dieta mediterranea: pasta, pesce, poca carne, olio, tanta verdura.

L'attività principale del Circolo si concentra sulla realizzazione di incontri didattico-conviviali a cura dei soci che a turno compongono le varie brigate di cucina e di sala, oltre che con interventi di personalità qualificate nel campo dell'enogastronomia. Da molti anni inoltre gestisce con successo i corsi di cucina ed enologia in collaborazione con il Comune di Savona (Università delle Tre Età).

IL PALUDAMENTO del circolo è stato creato dalla pittrice savonese Renata Minuto, che ha reso con il simbolico abbigliamento e con i colori del gonfalone, l'essenzialità e la rappresentatività della famiglia pontificia Della Rovere. Il rosso del mantello, il bianco del tabarro con la stilizzata pianta di quercia ricamata in oro su campo azzurro interpretano insieme immagini fastose di una storia che appartiene a Savona e ai savonesi.

Attraverso la cerimonia dell'intronizzazione,

il consiglio direttivo può nominare un numero massimo complessivo di tre soci per ogni anno tra onorari, di merito e d'onore.

Con le parole dello scrittore genovese degli anni Trenta, Orlando Grosso: "I Liguri non sono golosi e nemmeno raffinati, amano le pietanze e i condimenti ricchi di sapore, anzi di colore, come adorano la loro arte decorativa, la loro architettura, la loro vita. Se amano, di tanto in tanto, una buona tavola, come una bella opera d'arte, non dobbiamo credere che essi vivano per il solo piacere della gola, poiché sono di natura frugali e parchi".

I Liguri hanno imparato nei secoli a gestire con estrema varietà i pochi ingredienti a loro disposizione. La loro cucina è probabilmente poco conosciuta, spesso fraintesa come "povera", ma in realtà estremamente elaborata se non addirittura sontuosa.

Per ogni informazione:

www.circolodellarovere.it/category/gastronomia

TORTA PASQUALINA

La torta pasqualina è un piatto simbolo della cucina ligure. Le sue origini sono antiche, poiché veniva preparata già nel 1400, e anche allora era strettamente legata al periodo pasquale, da cui prende il nome. Prodotta con un ripieno di erbe completato con latte cagliato (la *prescinseua* o la *quagliata*, oggi sostituita spesso da ricotta) e uova, racchiuso in molteplici e sottilissime sfoglie di pasta (il numero canonico *dovrebbe* essere 33, come gli anni di Cristo).

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO: farina 800 gr • 2 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva

• acqua • sale

PER IL RIPIENO: bietole 1,5 kg • prescinseua oppure quagliata (o ricotta) 250 gr

• 8 uova • un bicchiere d'olio extra vergine d'oliva • burro 60 gr • 2 bicchieri di panna liquida • parmigiano grattugiato 100 gr • maggiorana tritata • sale e pepe

Impastate la farina con olio, acqua e sale e dividetela in 12 pezzetti da tenere coperti. Tagliateli finemente e passateli in casseruola con poco olio, sale e pepe. Condite quindi con parmigiano, sale e un poco di maggiorana.

Sciogliete la prescinseua o quagliata nella panna e tenete al coperto. Ungete d'olio il fondo di un tegame di 30 cm di diametro.

Ricavate una prima sfoglia sottilissima e stendetela sul tegame.

Ungete con olio e procedete con altre cinque sfoglie, senza ungere l'ultima su cui sistemare le bietole. Condite con olio e versate la prescinseua o quagliata sciolta.

Spianate e dividete in otto pezzetti, in ognuno dei quali metterete un uovo intero, burro, formaggio, sale e pepe. Tirate le restanti sfoglie posizionandole ben unte sulla torta e soffiando da un lato prima di chiuderle e piegando la pasta sul bordo. Ungete la superficie e punzecchiate con una forchetta. Infornate a calore moderato per un'ora.



ROVATO
(BRESCIA)

LOMBARDIA

CIRCOLO ENOGASTRONOMICO LOMBARDO “LA FRANCIACORTA”

UN GIOVANE BACCO, intento a raccogliere dell'uva, racchiuso in un tondo è il simbolo del Circolo Enogastronomico Lombardo La Franciacorta. Il circolo, fondato a Rovato sul Monte Orfano nel 1989, raccoglie molti appassionati di enogastronomia e di cultura del territorio.

Ada Catellani, dopo aver conosciuto in quell'anno Francesco Mazzoli, Presidente FICE, si lasciò coinvolgere nel progetto di raccogliere un gruppo di appassionati con la missione di promuovere e valorizzare le eccellenze della enogastronomia, la storia e la cultura del territorio locale.

La Franciacorta è un territorio che andrebbe visitato a piedi o in bicicletta per scoprirne davvero tutte le ricchezze. Borghi, palazzi, castelli, monasteri, abbazie: ogni angolo della Franciacorta è pregno di storia,

come l'Abbazia Olivetana di Rodengo Saiano o il Monastero di San Pietro in Lamosa, luoghi in cui è stata creata la fortuna di questo territorio, grazie prima ai Benedettini e in seguito ai Cluniacensi, con l'agricoltura e la viticoltura.

La sede storica del circolo è lo splendido Convento dell'Annunciata, a Rovato, nel cuore della Franciacorta dove il circolo ha dato vita per molti anni a vari eventi. Nei tre decenni trascorsi sono stati organizzati con successo molti corsi di cucina e sull'arte del buon bere.

Ogni mese vi sono visite a cantine, ristoranti, trattorie e aziende del territorio con degustazioni, senza tralasciare monasteri, abbazie, chiese e altri luoghi di valore culturale e storico per il territorio. Il circolo oltre al vino di Franciacorta, promuove, come da statuto, il manzo all'olio di Rovato, piatto

della tradizione contadina che ha ottenuto la DECO nel 2016. Ogni seconda domenica di giugno la manifestazione un tempo nota come “Bollicine in Franciacorta” e da qualche anno rinominata “Incontro in Franciacorta” vede affluire centinaia di appassionati fra circoli enogastronomici, accademie del gusto, giornalisti, estimatori, che si incontrano per degustare vini e prodotti del territorio oltre che visitarne i luoghi incantevoli.

Il Franciacorta è un delizioso spumante italiano prodotto con il metodo della rifermentazione in bottiglia. Dal 1995 può vantarsi di aver ottenuto la DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) e, a tutela del prodotto e del suo metodo di lavorazione, nel 1990 è sorto ad Erbusco (BS) il Consorzio Franciacorta con un disciplinare molto rigido che regola i modi e i tempi di produzione del Franciacorta DOCG. Le cantine oggi consorziate sono centodiciasette.

IL PALUDAMENTO di colore verde smeraldo rappresenta la vite e il paesaggio della Franciacorta, ha dei profili dorati e bordeaux a simboleggiare il sole, il vino bianco e rosso. Al collare oro e bordeaux è appesa una foglia di vite in metallo prezioso, che può essere usata per le degustazioni di vino. Il cappello verde con profili oro e bordeaux è in stile rinascimentale.

L'intronizzazione dei nuovi soci si svolge durante l'assemblea ordinaria annuale nel

mezzo di marzo. I nuovi soci vengono presentati da un Anziano e devono frequentare il circolo per almeno sei mesi, condividerne gli obiettivi di convivialità, di promozione del territorio, delle sue tradizioni ed eccellenze enogastronomiche. La cerimonia si svolge con un giuramento e un brindisi finale di Franciacorta che l'intronizzato deve rivolgere all'assemblea. Il presidente quindi porge il collare in modo da lasciarlo indossare all'accollito e gli consegna una pergamena. Da quel momento un nuovo socio è accolto tra le fila del circolo, di cui dovrà seguire sempre le regole di comportamento etico.

MANZO ALL'OLIO DI DONNA VERONICA

La più antica ricetta del manzo all'olio tradizionale di Rovato, si ritrova oggi nella raccolta di Donna Veronica Porcellaga (1554 – 1593).

INGREDIENTI: carne bovina (scamone o cappello del prete) 1 kg • 2 bicchieri di vino bianco • un bicchiere di olio d'oliva • uno spicchio d'aglio • prezzemolo tritato • rosmarino tritato • sale e pepe

La preparazione deve avvenire il giorno precedente a quello in cui s'intende consumare il piatto.

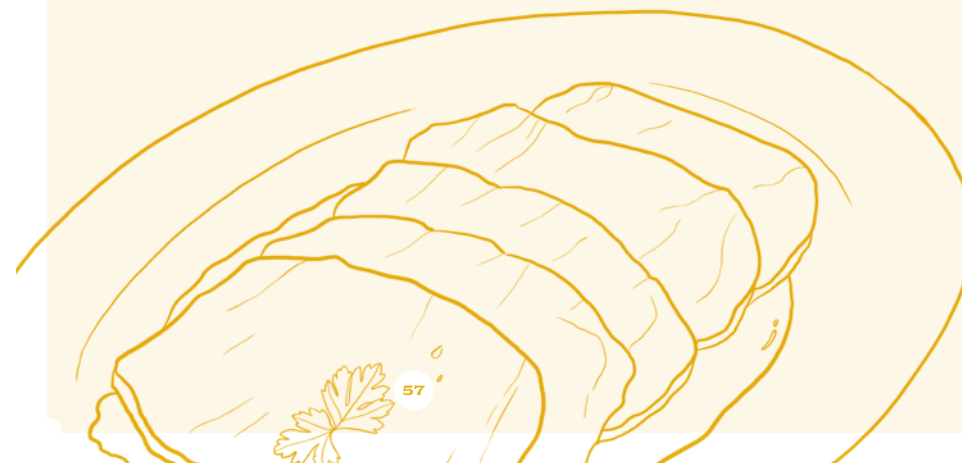
In una pentola alta mettete l'olio e la carne, lasciate insaporire appena con i profumi sopra elencati, quindi, aggiungete sale e pepe, versate il vino e lasciate un poco evaporare a fuoco vivace.

Aggiungete un bicchiere d'acqua e coprite il tutto.

La carne deve cuocere a fuoco moderato per due ore abbondanti, quindi, tagliatela a fette e fatele riprendere la cottura per almeno un'ora.

Accomodate delicatamente le fette in un piatto ovale profondo e lasciatele riposare coperte con il loro sugo.

Di solito il sugo rimasto è abbondante ed è quindi possibile utilizzarlo il giorno dopo.





TORGIANO
(PERUGIA)

UMBRIA

COMPAGNIA DEI VIGNAIOLI E DEI TAVERNIERI DI TORGIANO

UNA TORRE tra due tralci di vite pampinosi si staglia nello stemma della Compagnia dei Vignaioli e dei Tavernieri di Torgiano, una confraternita umbra costituita nel dicembre 1977, che si richiama però a un passato lontano: addirittura agli Statuti del 1379 della “Città di Perugia, Borghi, Sobborghi e Contado”.

Gli intenti della moderna Compagnia sono di far rivivere lo spirito di quelle antiche associazioni, per onorare con felicità e prosperità la comunità di Torgiano. Di fatto le motivazioni al cuore dell’associazione sono quelle di custodire, alimentare e diffondere le tradizioni del mondo vitivinicolo del luogo e delle contrade vicine, promuovere e valorizzare il vino di Torgiano e, attraverso l’incentivazione del turismo, la conoscenza del territorio,

dei suoi prodotti e della sua cucina. Si favoriscono anche iniziative e occasioni di incontro a carattere culturale legate al settore enogastronomico. In particolare il 23 aprile di ogni anno, in occasione della festività di San Giorgio, dopo una ricca merenda in prossimità dei vigneti, si accendono grandi fuochi propiziatori al santo, falò che illuminano le colline fino a tarda notte. La pianta che brucia risana la vite che germoglierà in primavera, scongiurando il pericolo di infezioni. Questa purificazione vuol richiamare la leggendaria sconfitta del drago da parte di San Giorgio, il santo guerriero difensore del bene contro il male.

Il rito, di origini arcaiche, viene fatto risalire a prima del 1329 ed è stato ripreso nel 1978 dalla compagnia, in passato depositaria della tradizione di questi fuochi apotropaici,

contro la carestia e le malattie delle piante, in particolare delle viti.

La tradizione, rispettata dalla Compagnia, vuole che si sottragga un tizzone ardente al ceppo di Natale per poi riutilizzarlo nell’accensione dei fuochi propiziatori, ottenuti dai sarmenti della potatura; il segnale di accensione viene dato dalle campane a distesa, dopo l’Ave Maria.

IL CAMERLENGO partecipa alle cerimonie indossando il collare verde e rosso, la medaglia in oro con i fregi della compagnia, vestito di un lucco rosso vinaccia foderato di verde bottiglia e con in capo un marzocco dagli stessi colori invertiti. I componenti del consiglio dei rettori indossano lo stesso collare, dotato però di una medaglia in rame, e un lucco verde vite foderato di rosso vinaccia e un marzocco dai colori invertiti.

L’11 novembre di ogni anno, nel giorno di San Martino, ha luogo la cerimonia di intronizzazione dei nuovi confratelli, alla presenza del consiglio maggiore. Si fa festa in un incontro conviviale con la degustazione di caldarroste annaffiate da vino novello.

Chi desidera entrare nella Compagnia dei Vignaioli e dei Tavernieri della Comunità di Torgiano deve presentare domanda sottoscritta da due confratelli che sarà presentata dal camerlengo al consiglio dei rettori e dei buoni uomini, per essere approvata con votazione palese.

Durante la cerimonia il candidato

sottoscrive una formula dove dichiara il proprio impegno ad apprezzare e divulgare i prodotti di Torgiano e da non essere mosso da fini personali nella sua richiesta. Dichiara inoltre che se avesse la sventura e la vergogna di mancare al proprio impegno “si sottoporrà a tutte le pene che gli statuti e i regolamenti prevedono”.

Il camerlengo allora chiude la cerimonia di intronizzazione proclamando: “Per i poteri a me conferiti io vi nomino confratello della Compagnia dei Vignaioli e dei Tavernieri della Comunità di Torgiano”.

TORTA AL TESTO

La torta al testo ha origini molto antiche, nascendo come alternativa non lievitata al pane tradizionale. Ne esistevano due varianti: quella di grano, più popolare, e quella di granoturco, utilizzata dalle famiglie benestanti. Il piano di cottura, un disco dello spessore di circa 3 cm, è chiamato “testo” dal latino *testum*, ovvero la tegola in laterizio sulla quale, nella Roma antica, venivano cotte le focacce. Originariamente si fabbricava in casa scolpendo grosse pietre refrattarie, oppure modellando un impasto di argilla e ghiaia molto fine; mentre oggi è possibile acquistarlo in ghisa o cemento. La torta al testo è fatta con un impasto di acqua, farina, bicarbonato e sale, a cui viene data forma piatta e rotonda.

INGREDIENTI: farina 500 gr • un pizzico di bicarbonato • un pizzico di sale
• acqua

Versate la farina a fontana sulla spianatoia, unite con un pizzico di sale, di bicarbonato e acqua, in quantità sufficienti a ottenere un impasto consistente ma morbido.

Ricavate un disco alto circa mezzo centimetro e dello stesso diametro del testo; successivamente bucherellatelo con i rebbi di una forchetta.

Riscaldare il testo sulla fiamma del gas o, più tradizionalmente per il testo in cemento, sui carboni ardenti del camino, e quando è caldo gettate una manciata di farina sulla superficie. Quando diventerà scura, ma senza bruciare, il testo sarà pronto. Disponete la torta e fatela cuocere da entrambi i lati e servitela ancora calda.

Può essere farcita con salumi, formaggi, erbe e carni, oppure utilizzatela in luogo del pane per gustare intingoli di piatti succulenti come il coniglio o la lepre alla cacciatora o lo spezzatino di cinghiale.



SAN PAOLO
(BRESCIA)

.....
LOMBARDIA

CONFRATERNITA AMICI DEL PORCELLO

ORMAI L'AVRETE CAPITO, quando un gruppo di amici si ritrova accomunato dalla passione per la buona cucina, e magari per le ricette del territorio, spesso nasce la voglia di creare qualcosa di concreto per diffondere questo amore per la convivialità e la tradizione. È stato così anche per la Confraternita degli Amici del Porcello, fondata nel 2007.

Tutto ebbe inizio dalla ricostruzione di un antico forno comune per la cottura del pane, nella contrada di Padernello in Borgo San Giacomo, in provincia di Brescia.

La cottura del pane, spesso abbinato golosamente al salame, è diventata un'opportunità per conoscere e scambiarsi riflessioni e consigli sulle specialità locali a base di maiale.

I soci sono molto attivi nella ricerca mirata di prodotti e nello studio delle ricette storiche,

oltre che in una ricostruzione minuziosa delle specialità di nicchia del territorio così da recuperarle e farle conoscere a un pubblico più vasto.

Non mancano le feste, le sagre, i convivii sociali, dove protagonista è il maiale proposto nel famoso “spiedo bresciano” o “porchetta allo spiedo”, accompagnato rigorosamente dalla polenta, cotta sul fuoco di legna. Un pizzico di spirito competitivo è incoraggiato nelle frequenti competizioni gastronomiche che vedono i soci della confraternita impegnati o nelle cucine o in qualità di giurati, grazie a tutti gli anni di apprendistato spesi per riuscire al meglio in questi piatti.

L'Associazione Amici del Porcello ha sede esecutiva in San Paolo, dove nei locali di un cascinale e di un'antica posteria in

Padernello si tengono i convivii sociali e le attività ricreative, ma è in sostanza itinerante. Dal 2011 è associata alla FICE e nel 2014 ha riscritto il proprio statuto, rinnovato le cariche e assegnatasi l'appellativo di "confraternita".

Tanti eventi si susseguono nel corso dell'anno, anche grazie alla collaborazione con altri circoli, associazioni o Pro Loco, nell'organizzazione di feste culturali e sagre, il cui ricavato è devoluto in beneficenza.

I PALUDAMENTI consistono in un mantello marrone bordato di rosa (a simboleggiare la terra e il maiale) e uno scapolare color rosa con un medaglione su cui è impresso il logo.

Il diritto di diventare confratello è vagliato dal direttivo e presentato ai soci nell'assemblea sociale annuale. Il nuovo confratello deve fare richiesta, tesserarsi e passare un anno di prova assieme ai confratelli anziani, condividendo lo spirito e le attività sociali, come da statuto.

Una volta messi alla prova con successo i suoi requisiti e la sua predisposizione, durante il pasto sociale è nominato dal presidente confratello a pieno titolo. Allora dovrà prestare giuramento, consumando alcuni prodotti derivati dal maiale, accompagnati da un po' di buon vino. Sarà poi insignito dello scapolare e della pergamena a ricordo e memoria del suo impegno.

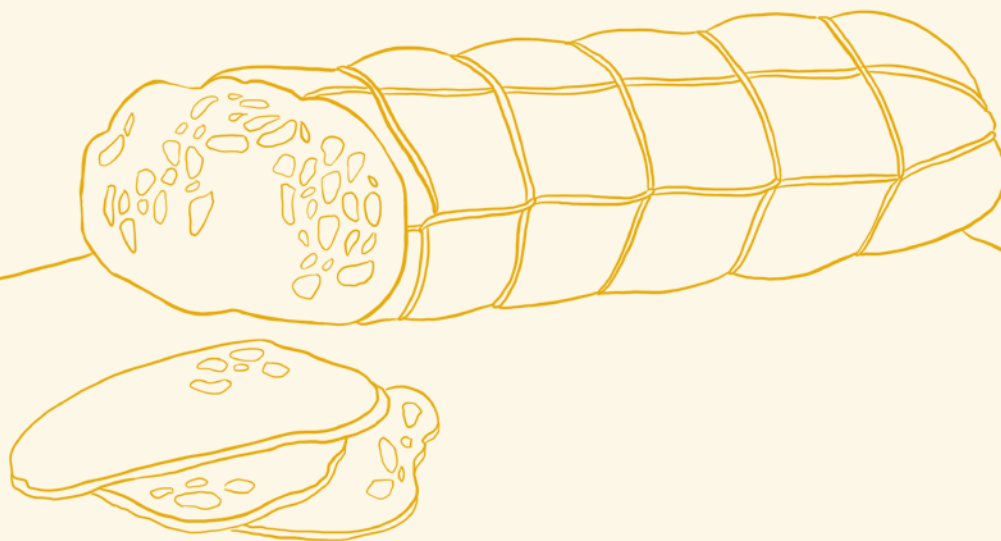


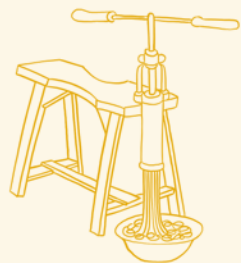
RISOTTO CON IL PESTÖM

INGREDIENTI: riso Arborio o Carnaroli 350 gr • pasta di salame (in mancanza usare la salamella, fresca di 3-4 giorni e non di più) 200 gr • verdure tritate (carota, sedano, cipolla bianca) 200 gr • 2 noci di burro (una per il soffritto e una per amalgamare a fine cottura) • un bicchiere di vino bianco secco • brodo di carne 1,5 l • sale e pepe

In una casseruola fate sciogliere una noce di burro e soffriggete le verdure, aggiungete la pasta di salame sgranata, continuando a rimestare, affinché il macinato si sbricioli e prenda un colore bruno.

Versate il riso, fatelo tostare, innaffiate con il vino bianco e fate evaporare, dopo di che aggiungete il brodo e rimestate fino a cottura ultimata del riso. Aggiungete sale e pepe. Togliete dal fuoco, aggiungete il burro restante, amalgamate e servite caldo, con formaggio grattugiato a piacere.





LIMENA
(PADOVA)

VENETO

CONFRATERNITA DEI BIGOI AL TORCIO

"Insieme, per essere vicino agli altri!"

I "bígoi" (bigoli) al torcio sono una pasta prodotta dalla trafilatura manuale dell'impasto con "el bigoearo", uno strumento appartenente alla tradizione veneta. Il *bigoeo* è un grosso spaghetti della lunghezza di 25-30 cm che ha, grazie alla sua trafilatura, una rugosità e porosità particolare che trattiene a sé in maniera eccellente qualsiasi sugo si voglia utilizzare per il condimento. Si fa con farina di grano duro e di grano tenero con l'aggiunta di uova.

La Confraternita dei Bígoi al Torcio è nata nel comune di Limena in provincia di Padova nell'ottobre del 2004, grazie all'unione di un gruppo di famiglie locali, legate dall'amicizia e dalla riscoperta di antiche tradizioni venete e genuini sapori culinari. L'idea che sta all'origine della confraternita consiste nel voler ripresentare e far rivivere alcune specialità

gastronomiche dell'antica cucina veneta, nello specifico "i bígoi", patrimonio della tradizione contadina. Le ragioni per le quali la confraternita esiste sono di natura solidaristica e sociale, con i proventi delle manifestazioni organizzate dalla confraternita destinati ai piccoli e alle persone anziane e malate che necessitano di aiuto, con uno sguardo attento a situazioni di sostegno e bisogno.

Il 2014, in cui si è festeggiato il 10° anniversario di vita della confraternita, è stato un anno significativo. Con l'occasione si è svolta l'intronizzazione ufficiale del gruppo direttivo e si sono adottati i paludamenti di rappresentanza, con mantella verde (parte esterna) e gialla (parte interna), pantaloni marroni per gli uomini e gonne lunghe verdi per le donne. I colori richiamano il verde della natura e della campagna veneta, il marrone

della terra in attesa della semente e il giallo, colore delle uova e della pasta, le materie prime per fare i bigoli.

Il logo ha ben raffigurato lo strumento principale della confraternita "el bigoearo" ed è inciso nel labaro (il gagliardetto) e sul medaglione appeso al collare. La Confraternita dei Bígoi al Torcio da anni destina in forma di contributo gran parte delle sue risorse, derivanti dalla Festa dei bígoi al torcio, l'annuale manifestazione che ricorre nelle serate vicine al 25 aprile a Limena.

Il 2014 è stato anche l'anno in cui i bígoi al torcio di Limena hanno ottenuto la DECO (Denominazione Comunale) che ne caratterizza provenienza, qualità e localizzazione. Nel settembre 2018 è stata conferita anche la prestigiosa DECO Regionale ai bígoi al torcio di Limena, attestazione come eccellenza gastronomica veneta della confraternita.

DURANTE LA CERIMONIA d'intronizzazione del consiglio direttivo nel 2014, si è pronunciato il giuramento di fedeltà e appartenenza da parte dei confratelli, alla presenza del sindaco di Limena.

I confratelli, completi di vestizione dei paludamenti rappresentativi, esprimevano la formula di giuramento e appartenenza nel rispetto della tradizione, mentre il sindaco a battesimo poneva sulla spalla destra e sinistra il manico del *bigoearo* a ogni nuovo adepto.

La confraternita è oggi impegnata in

varie manifestazioni e presenze al di fuori del comune per fare conoscere e apprezzare questo piatto tradizionale, tra cui: Parenzo (Croazia), Mainz (Germania) e molte regioni d'Italia.

Per ogni informazione:
www.bigoialtorcio.it



BIGOLI CON LE SARDE

INGREDIENTI

PER LA PASTA: semola di grano duro 400 gr • semola di grano tenero 400 gr

• 2 uova • 2 o 3 gocce d'acqua

PER IL SUGO: sarde fresche 350 gr • 2 spicchi d'aglio • olio d'oliva extra vergine

• prezzemolo • peperoncino

Per la pasta: disponete la farina a cratere e sopra rompetevi le uova. Iniziate a impastare. L'impasto deve essere manipolato fino a ottenere una consistenza omogenea ma elastica allo stesso tempo.

L'ideale sarebbe avere a disposizione un torchio in bronzo. Una volta realizzato l'impasto, almeno due ore dopo l'inizio delle operazioni, mettete l'impasto nel torchio, dal quale aiutandovi con la forza delle braccia farete uscire i bigoli. Secondo lo standard della confraternita dovrebbero essere lunghi circa 25-30 cm. Lasciate i bigoli ad asciugare, distesi su canovacci, prima di cuocerli.

Per il condimento: lavate le sarde, togliete le lische e tritate finemente. Mettete in una pentola rotonda a bordo alto un po' di olio d'oliva con l'aglio tritato finemente, lasciatelo imbiondire ma non troppo. Aggiungete le sarde fresche e rosolate dolcemente il composto senza mai raggiungere la piena cottura che si otterrà solo con i bigoli. Nel frattempo lasciate la pasta sul fuoco senza arrivare alla completa cottura. Versate la pasta al dente nella padella e fate saltare con il composto di sarde. Per insaporire aggiungete il prezzemolo tagliato finemente e bagnate con un po' di olio extra vergine d'oliva. Se amate il gusto piccante potete mettere il peperoncino a inizio di preparazione o bagnare con olio piccante alla fine.



PIACENZA

EMILIA ROMAGNA

CONFRATERNITA DEI GRASS

LA CONFRATERNITA dei Grass è nata nel 1999 per l'iniziativa di quattro amici di buona forchetta, che volevano valorizzare e divulgare le meraviglie enogastronomiche del territorio di Piacenza e provincia. La prima iniziativa fu la creazione della Guida ai Ristoranti tipici della provincia di Piacenza che ha avuto grande diffusione in rete.

Da quel momento le iniziative si moltiplicarono e il risultato oggi è un'associazione di promozione sociale riconosciuta dal Comune e dalla Provincia di Piacenza che si adopera per la promozione dell'enogastronomia e della convivialità anche al di fuori del territorio cittadino e provinciale.

DA ORMAI QUASI UN DECENNIO i priori della confraternita (organo direttivo della stessa) sfoggiano un paludamento ricalcato sul

tradizionale tabarro contadino piacentino, a memoria di radici territoriali e culturali legate alla campagna. Il colore giallo del tabarro deriva dal primo logo della confraternita.

Le regole di intronizzazione sono molto semplici: si deve dimostrare la propria passione per la buona tavola e partecipare ad almeno tre eventi della confraternita. A quel punto un padrino o una madrina presenterà il novizio che, omaggiando il gran priore di un salame (che sia di qualità, ci raccomandiamo!) sarà nominato confratello secondo la tradizionale formula: "Nel nome di San Bonico, Sant'Antonino e San Giovanni io ti nomino Confratello Grass!". Il logo rappresenta la sagoma di un grasso maialino su uno scudo dai colori bianco e rosso sormontato da una corona.

Per ogni informazione: www.igrass.it

PISAREI E FASOI CON LE COTICHE

Piatto principe della cucina piacentina. Secondo alcuni studi recenti fino alla fine dell'Ottocento non veniva usato il pomodoro, ma erano probabilmente serviti in bianco.

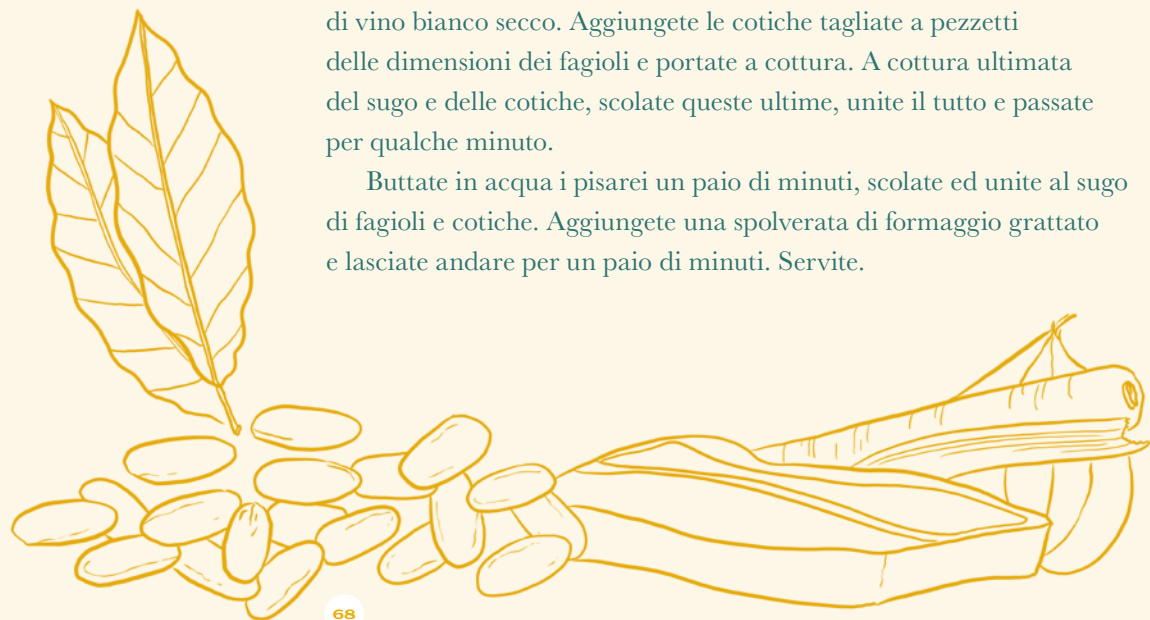
INGREDIENTI: pisarei 600 gr • fagioli borlotti secchi 300 gr • pestata di lardo 70 gr • polpa di pomodoro 70 gr • pancetta piacentina 100 gr • trito di verdure (cipolla, sedano e carota) 200 gr • olio extravergine di oliva 1,5 dl • brodo di carne • cotiche di maiale a piacere • foglie di alloro

Mettete a bagno i fagioli in abbondante acqua fredda per 24 ore e preparate il brodo (preferibilmente di carne ma senza pollo).

In una casseruola, soffriggete il trito di verdure e pancetta con olio e lardo pesto per qualche minuto, aggiungete i fagioli scolati e passate per 5-6 minuti, aggiungete la polpa di pomodoro e il brodo bollente, lasciate andare fino a cottura (aggiungendo brodo quando necessario).

Nel frattempo cuocete le cotiche. Portate a ebollizione l'acqua in una casseruola con aggiunta di qualche foglia di alloro e un bicchiere di vino bianco secco. Aggiungete le cotiche tagliate a pezzetti delle dimensioni dei fagioli e portate a cottura. A cottura ultimata del sugo e delle cotiche, scolate queste ultime, unite il tutto e passate per qualche minuto.

Buttate in acqua i pisarei un paio di minuti, scolate ed unite al sugo di fagioli e cotiche. Aggiungete una spolverata di formaggio grattato e lasciate andare per un paio di minuti. Servite.



CONCAMARISE (VERONA)

.....
VENETO

CONFRATERNITA DEI NOSTALGICI DEL TABAR DI SAN ANTONIO ABATE

LA CONFRATERNITA dei Nostalgici del Tabar di San Antonio Abate nasce nel 2011 a Concamarise (VR) in occasione della festa del santo, da quattro persone che per l'occasione decisero di indossare con nostalgia il tabarro della tradizione locale.

In fondo la nostalgia è un'emozione dolce e amara che permette di recuperare e custodire quanto di buono c'era nel passato.

I confratelli, accomunati da questo sentimento, nel tempo hanno presenziato a molti appuntamenti fieristici, esponendo piccoli e antichi attrezzi da lavoro agricolo appartenuti ad avi più o meno lontani, offrendo assaggi di piatti tipici della civiltà contadina, come la moretta (sanguinaccio), il lardo condito con la polenta *infasolà* (con fagioli), i ciccioli, il cren fatto da rafano annaffiato con graspia (il vino dei poveri), il

sale benedetto, oppure mostrando antiche tecniche e usanze, come la costruzione della scopa di meliga (saggina). Con queste iniziative si sono ritrovati a tuffarsi nel passato con molte altre persone e in breve tempo la cerchia dei confratelli si è allargata fino a raggiungere l'ottantina.

Innumerevoli gli eventi cui partecipa la confraternita, almeno una trentina all'anno, molti incentrati sull'assaggio di antichi sapori, come la fiera del riso di Isola della Scala, dove vi sono sfilate di figuranti in abiti d'epoca, e il cui momento culminante è la "galzega", cena tipica sull'aia. Tra le tradizioni che la confraternita si opera per recuperare c'è anche quella della "molonara": il taglio e distribuzione di angurie nel tipico capanno di paglia con la presenza di cantastorie e balli sull'aia.

Da quattro anni ad Assisi si tiene la festa con i gemellati Priori Serventi del Piatto di Sant'Antonio con scambio di prodotti locali e il volo delle colombe benedette.

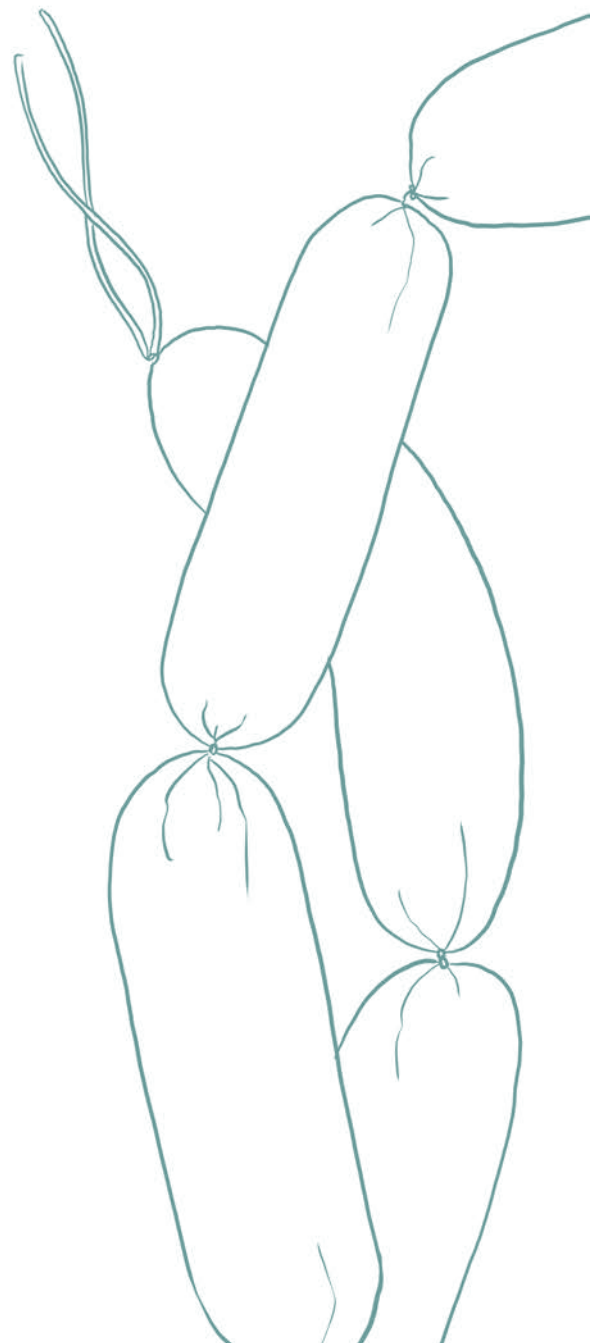
Un piccolo aneddoto che i sodali raccontano volentieri riguarda l'insediamento in Senato a Roma del sindaco di Concamarise, che ha fatto il suo ingresso in parlamento ammantato nel tabarro della confraternita.

Nel 2013 è stato istituito "il premio confraternita" e tra le varie onorificenze vi è anche la tessera di socio onorario, donata nel 2014 insieme a un tabar bianco a Papa Francesco, e nel 2015 a Giovanni Rana.

IL TABARRO veniva indossato per ripararsi dal freddo dell'inverno e negli anni Cinquanta la stoffa usata era di panno. Il resto dell'abbigliamento maschile consisteva in pantaloni di velluto a coste, trattenuti da una cintura di canapa (spago), e zoccoli di legno e cuoio (corame), segni di povertà nella vita contadina. Le donne portavano uno scialle sulle spalle, il fazzoletto in testa legato dietro la nuca e gonne lunghe con un grembiule.

Il labaro della confraternita è composto da un rastrello in legno con appeso il tabarro e al centro l'immagine di Sant'Antonio Abate circondato dai suoi animali.

Per ogni informazione: [facebook.com/pages/category/Just-For-Fun Confraternita-Dei-Nostalgici-Del-Tabar-Di-San-Antonio-Abate-233145756867993/](https://www.facebook.com/pages/category/Just-For-Fun-Confraternita-Dei-Nostalgici-Del-Tabar-Di-San-Antonio-Abate-233145756867993/)



SALSA CREN

*INGREDIENTI: rafano fresco 200 gr • mollica di pane 100 gr • aceto 75 gr
• zucchero • olio e sale*

Grattugiate finemente 200 gr di rafano fresco e morbido e mescolatelo con 100 gr di mollica di pane (o pancarrè), 75 gr di aceto, un po' di olio evo e un pizzico di zucchero e sale.

La salsa è pronta in pochi minuti ed è ideale in accompagnamento a uova sode, tartine, carni bollite o alla griglia e pesci affumicati o grigliati.

Aggiungete un cucchiaino di salsa cren alla vostra maionese fatta in casa per dargli più profumo e sapore.

FONTE: www.lacucinaitaliana.it/tutorial/i-consigli/rafano-cosa-e-e-come-si-utilizza

LA MORETTA

Il sanguinaccio (moretta) è un insaccato fatto con carne di maiale sanguigna che si trova prevalentemente sul collo e la testa, a cui si aggiunge una piccola parte di sangue del maiale stesso. Per cimentarvi nella preparazione dovete macinare il tutto aggiungendo pepe e sale.

Appendete poi il risultato e lasciatelo per 10-15 giorni ad asciugare. Tagliatelo poi a metà in lunghezza e cuocetelo ai ferri o in acqua. Accompagnatelo con polenta e fagiolini cotti insieme.



GUARENE
(CUNEO)

PIEMONTE

CONFRATERNITA DEL BOLLITO E DELLA PERA MADERNASSA

IL 27 OTTOBRE 1984 a Castagnito e Guarene (CN) si tenne la cerimonia ufficiale che segnò la fondazione della Confraternita del Bollito. Un sodalizio enogastronomico che, all'insegna dell'amicizia e della fratellanza, ha lo scopo di far rivivere usi, costumi e tradizioni popolari delle terre del Roero, valorizzando la cucina di questi luoghi e in special modo raggiungendo l'eccellenza nella preparazione del tipico bollito piemontese e del "bagnet".

La confraternita è impegnata anche a promuovere, favorire e pubblicare ricerche storiche riguardanti le aree dell'Albese e del Roero, riconsolidando fratellanza e solidarietà fra gli abitanti e gli amici di queste terre.

Il sodalizio nasce dalla volontà di valorizzare e tramandare ai posteri una mutazione naturale avvenuta in un bovino a Guarene d'Alba in provincia di Cuneo, nel

1886, che sta alla base del carattere "groppe doppia", che conferisce uno sviluppo delle masse muscolari nettamente superiore rispetto ai soggetti in cui la mutazione è assente. Si tratta di un'ipertrofia muscolare caratteristica della razza Piemontese Albese.

L'allevamento di questo tipo di bovino incontrò però delle difficoltà. Il Ministero della Sanità di quell'epoca infatti ne vietò l'allevamento e la riproduzione. Alcuni contadini di Guarene però continuarono con determinazione ad allevare questi bovini, scelta che risultò vincente quando a una mostra a Milano nei primi del 1900 un esemplare venne premiato per le sue riconosciute caratteristiche di qualità e migliore produzione di carne.

Così questa razza iniziò a trovare consensi tra gli allevatori i quali ne avviarono la

riproduzione mediante la creazione di un centro del seme presso la Cascina Piedelmonte di Guarene. Grazie all'attività di selezione operata dagli allevatori, la razza Piemontese oggi produce una eccellente qualità di carne da apprezzare a tavola, sia nella veste battuta al coltello, sia con il più famoso bollito misto. Il bollito misto è una specialità culinaria tipica della cucina piemontese. È un secondo piatto costituito da vari tagli di carne che vengono fatti bollire a lungo e poi serviti insieme molto caldi, con l'aggiunta di verdure bollite, e gli immancabili bagnetti.

Nel 2005 la Confraternita del Bollito integra la sua denominazione in: Confraternita del Bollito e della Pera Madernassa al fine di promuovere e far conoscere una coltivazione tipica del Roero che deve il proprio nome alla località Madernassa, posta al confine tra i comuni di Guarene e Vezza d'Alba, in cui ebbe origine.

La pera madernassa è un tipico frutto del Roero, molto raro, nato nella omonima località del comune di Guarene. Si ritiene che sia un naturale incrocio tra una pera Martin Sec e un pero selvatico. La pianta madre di questa cultivar è stata abbattuta nel 1914 e aveva l'impressionante diametro di circa 260 cm. Il frutto è lievemente appiattito alla base, la buccia ha una colorazione verde-giallastro con sfumature che, a seconda dell'ambiente di coltivazione, assumono tonalità dal rosso al grigio marrone, la polpa è particolarmente croccante e profumata, mentre il sapore

è dolce e leggermente tannico, con un buon tenore zuccherino. Le sue proprietà nutrizionali sono uniche nel suo genere e ne fanno una delle protagoniste della cucina del Roero.

Si tratta di un frutto particolarmente adatto alla cottura e ha una presenza importante nella cucina autunnale e invernale, utilizzata in numerose ricette che vanno dalle torte, alle confetture, ai liquori e anche alle versioni locali della mostarda o "cognà".

Gli obiettivi della confraternita sono rivolti a valorizzare i prodotti del territorio, e per raggiungere questo scopo si organizzano due eventi all'anno, uno dedicato alla pera madernassa e l'altro al bollito misto. L'anno poi è costellato da eventi formativi in collaborazione con altri circoli enogastronomici, cui si aggiunge il concorso annuale di cucina rivolto ai ragazzi delle scuole alberghiere del nord ovest. La convinzione che sta alla base del lavoro dei membri della confraternita è che la valorizzazione del territorio passi attraverso la valorizzazione dell'unicità dei suoi prodotti.

I PALUDAMENTI dei membri si compongono di un mantello rosso vivo con un colletto bianco e sul petto è appuntato il logo della confraternita.

Per ogni informazione:
www.confraternitadelbollito.it

IL BOLLITO MISTO LA RICETTA STORICA

Il bollito misto tradizionale si compone di sette tagli di carne: scaramella (bianco costato di reale, parte alta del reale), punta di petto, fiocco di punta, cappello da prete (parte superiore della scapola con muscoli), noce (muscolo della coscia), tenerone (muscolo lungo della spalla traversato da cartilagine), culatta (parte superiore della groppa tra sottofiletto e coscia).

Questi tagli devono essere cotti separatamente e immersi in acqua bollente. Il loro pregio è dato dal diverso punto di cottura nello stesso tempo, controllabile con una forchetta.

I pezzi devono essere legati e steccati con qualche chiodo di garofano, posti in acqua bollente appena salata con cipolla, sedano, carota, spicchio d'aglio intero (a togliere) e ramo di rosmarino.

Durante la cottura si schiuma abbondantemente il brodo.

Separatamente, ma con modalità eguali alle precedenti, devono essere cotti sette ammennicoli o frattagli di carne: gallina, testina, zampino (da disossare dopo), lingua, lonza (petto sottile e un po' grasso da scottare prima al forno con aromi e rosmarino), coda e cotechino (prima di portare in tavola a pezzi su carrello caldo, aggiustare cospargendo di sale grosso).

Le carni devono essere accompagnate da un servizio completo di verdure: cipolline passate al burro, patate lesse, rape lesse, foglie di verza lessate, zucchini ripassati al burro, finocchi ripassati al burro, carote lesse.

Le salse tradizionali servite con il bollito sono: salsa verde, salsa di pomodoro e acciughe, salsa con senape, mostarda d'uva (sugo di pere Martin Sec, noci, cannella e garofano), salsa delle api (miele, noci, brodo e senape in polvere).

Il banchetto va preparato secondo crismi particolari, in questo caso ricavati da "A tavola con il gran bollito piemontese", Consorzio di tutela della razza Piemontese – Cuneo.

Sul tavolo presentate del pane, grosse "grisse" e pane di Re Carlo Alberto con le noci, olio e pepe, delle ciotole di sale grosso da spargere sulla carne togliendolo poi col coltello al momento di fare il boccone, un piattino di burro da schiacciare con le patate bollenti, ampole di olio extra vergine per condire le patate, per allungare i bagnetti e le salse, ampole di aceto di vino rosso per correggere e ritoccare quest'ultimi.

Il commensale si presenti ben vuoto, riposato e ben disposto, non faccia calcoli di tempo e men che meno di calorie. Utilizzi un coltello affilatissimo e due piatti, uno per le sole carni e uno per i bagnetti e contorni di verdura.

"Non mischiate mai i bagnetti, non bevete acqua specie in principio, si morda piccolo nel pane e grosso nella carne, è un mangiare da signori!".

I vini migliori da abbinare possono essere un bianco Arneis o un Favorita per l'aperitivo con stuzzichini di burro e acciuga, proseguite con un Barbera giovane e vivace, poi Barbera fermo e forte di due o tre anni per tutto il pasto, al dessert Malvasia o Moscato fermo.

Concludete il banchetto con una piccola tazza di brodo ristretto con un cucchiaino di Barbera oppure con formaggio grattugiato.

Come dessert è ideale uno zabaglione caldo al Barbera con i biscotti di meliga della padrona, pere madernassa al vino, caffè, grappe.





MARTINA FRANCA
(TARANTO)

PUGLIA

CONFRATERNITA DEL CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

CORREVA L'ANNO 2007 quando nacque la Confraternita del Capocollo di Martina Franca, a coronamento di due anni di continua ricerca dei piatti della tradizione contadina, dopo che un gruppo di amici accomunati dal piacere di condividere momenti di convivialità decise di creare un'associazione enogastronomica.

La scelta del capocollo di Martina Franca non era casuale: si decise di associare la confraternita proprio a quel prodotto locale perché riusciva a caratterizzare al meglio, per immagine e presenza sul mercato, il territorio.

Dopo appena due mesi dalla costituzione, la confraternita entrò tra i ranghi della FICE.

La diffusione e valorizzazione dei prodotti locali nelle loro componenti tecniche, storiche, di costume e di folclore, sono le finalità che

stanno alla base della confraternita, che promuove e sostiene tutte quelle iniziative che tendono a mettere in risalto l'esperienza di quanti sono coinvolti a vario titolo nel settore enogastronomico.

La confraternita rappresenta il piacere del ritrovarsi insieme, che non è soltanto il gusto del sedersi a tavola, ma è il momento di una convivialità condivisa, che fa sentire sinceramente uniti nella gioia e nel divertimento, ma anche l'impegno a condividere idee, progetti, interessi e motivazioni.

UNO DEI MOMENTI PIÙ IMPORTANTI della vita associativa è la Festa della Grugnata, che celebra la nascita ufficiale della confraternita, avvenuta il 18 novembre 2007. Un altro momento di incontro è la Festa del Grugno,

a febbraio, quando avviene l'intronizzazione dei nuovi confratelli.

Gli aspiranti devono trascorrere un periodo di partecipazione da esterni alle attività sociali, dopodiché possono presentare una richiesta di adesione che viene esaminata dal consiglio direttivo, l'unico organismo che possa accettarla o rifiutarla. Successivamente i candidati vengono invitati alla cerimonia di intronizzazione durante la quale sono presentati al gruppo dal priore. A questo punto ciascun aspirante legge la formula di adesione in cui dichiara di essere in sintonia con lo spirito di interesse per le iniziative enogastronomiche, e di essere disponibile alla collaborazione per raggiungere gli scopi dell'associazione con goliardia, buon gusto, raffinatezza e solidarietà.

La cerimonia procede con la vestizione del nuovo membro con i paludamenti di rito, la consegna della spilletta e del collare e della pergamena della Carta di Adesione alla confraternita. A conclusione il priore offre al confratello una fetta di capocollo di Martina Franca, indicandogli come degustarlo.

Lo stemma della confraternita è uno scudo all'interno del quale è raffigurata una corona, simbolo di nobiltà, sormontata da tre sfere dorate rivolte verso l'alto. Al di sotto della corona è posta l'effigie del capo e del collo di un maiale sorridente di colore rosa. Al di sotto sono rappresentati due ramoscelli di alloro di colore verde, con bacche viola, legati da un nastro tricolore sulla cui banda

centrale è scritto "Martina Franca". Lungo il bordo inferiore dello scudo corre la scritta "Confraternita del Capocollo". Lo sfondo dello scudo è azzurro, mentre le tre sfere e la corona sono di color oro.

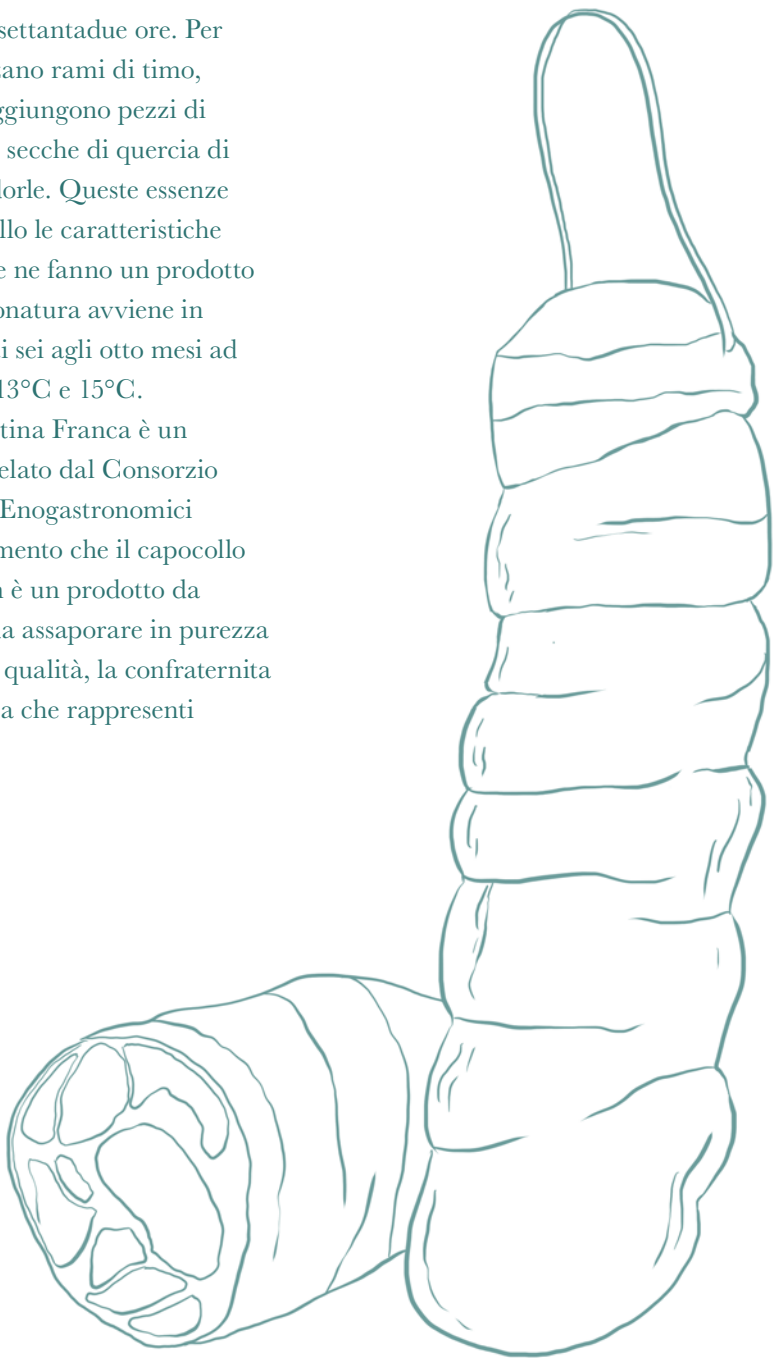
I confratelli, sia uomini sia donne, nelle riunioni più importanti indossano una mantella di colore azzurro, con stampato il logo della confraternita e una collana con impresso lo scudo.

IL CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, di cui la confraternita si fa custode e promotrice, è un insaccato crudo realizzato utilizzando un unico pezzo intero di carne suina che comprende i muscoli della porzione superiore del collo, fino a quelli corrispondenti alla terza e quarta vertebra toracica. I pezzi vengono salati a secco massaggiando la carne per farvi aderire il sale e il pepe. Il prodotto salato viene posto in contenitori per quindici o venti giorni e controllato e girato ogni due. Questa fase contribuisce a determinare le qualità organolettiche del prodotto finito. Dopo la salagione il capocollo viene immerso nel vino aromatizzato con spezie mediterranee ed erbe aromatiche dalle ventiquattro alle trentasei ore. Si procede quindi a insaccare il capocollo in budello naturale e successivamente ad avvolgerlo in teli di cotone o lino per accelerare l'assorbimento del liquido e quindi l'asciugatura del prodotto.

Terminata questa fase il capocollo viene affumicato in appositi ambienti

dalle ventiquattro alle settantadue ore. Per l'affumicatura si utilizzano rami di timo, mirto, alloro a cui si aggiungono pezzi di corteccia, rami e foglie secche di quercia di fragno e gusci di mandorle. Queste essenze conferiscono al capocollo le caratteristiche olfattive e gustative che ne fanno un prodotto di eccellenza. La stagionatura avviene in ambienti controllati dai sei agli otto mesi ad una temperatura tra i 13°C e 15°C.

Il capocollo di Martina Franca è un Presidio Slow Food tutelato dal Consorzio Operatori Turistici ed Enogastronomici Terrae Maris. Dal momento che il capocollo di Martina Franca non è un prodotto da consumare cotto, ma da assaporare in purezza per meglio esaltarne le qualità, la confraternita ha elaborato una ricetta che rappresenti il suo territorio.



ORECCHIETTE CON IL RAGÙ DI BRACIOLE

INGREDIENTI: orecchiette fresche di semola di grano duro 400 gr • 10-12 fettine di carne di vitello (oppure di manzo, maiale o cavallo) • lardo di prosciutto (facoltativo) 250 gr • olio extravergine d'oliva 60 gr • pecorino fresco grattugiato o a scaglie (o Parmigiano Reggiano) 100 gr • un bicchiere di vino bianco secco • 2 spicchi d'aglio • una cipolla • salsa di pomodoro casereccia 500 gr • prezzemolo • basilico • peperoncino • sale e pepe

Pulite dal grasso le fette di carne di vitello (in alternativa di maiale o cavallo o manzo), stendetele su un piano per assottigiarle col batticarne e disponete su ciascuna il ripieno cominciando da aglio e prezzemolo tritati, scaglie di formaggio, un pizzico di peperoncino, un po' di lardo tagliuzzato, sale e pepe.

Avvolgete le fette su se stesse formando degli involtini, facendo attenzione a non lasciar fuoriuscire il ripieno; fermateli con degli stuzzicadenti o con un filo bianco.

Ponete gli involtini in un tegame (possibilmente di creta) insieme a olio, cipolla tritata e il lardo avanzato, quindi fateli rosolare per bene.

Aggiungete il resto del formaggio facendo amalgamare il tutto e successivamente versate il vino bianco facendo sfumare a fuoco moderato.

Una volta evaporato il vino, aggiungete immediatamente la salsa di pomodoro casereccia, una punta di peperoncino, il basilico tagliuzzato, salate, pepate e portate a termine la cottura, fino a ottenere una buona densità del sugo, a fuoco medio per un paio d'ore circa, aggiungendo un po' d'acqua salata per evitare che il sugo diventi troppo denso. Nel frattempo portate ad ebollizione l'acqua e fatevi cuocere le orecchiette. Conditele con il ragù e mettete al centro le braciole. Spolverate con pecorino grattugiato.



SOLFERINO
(MANTOVA)

LOMBARDIA

CONFRATERNITA DEL CAPUNSEL DI SOLFERINO

QUANDO CI SI IMPEGNA a riconoscere un luogo anche dalla sua gastronomia si incontrano diverse filosofie della preparazione culinaria. Le sagge massaie di una volta ottenevano dagli avanzi di cucina nuove leccornie che accontentavano il palato dei mariti al ritorno dal lavoro nei campi. Così ogni famiglia aveva una propria tradizione culinaria tramandata da madre a figlia o da suocera a nuora. Il recupero di ciò che avanzava nel giorno di festa, invece, era patrimonio comune e certamente non andava buttato nulla, nel rispetto di chi faticava ad avere il necessario alimento quotidiano: il pane buttato avrebbe gridato vendetta. Così tentativo dopo tentativo, gradimento dopo gradimento, si conquista nei secoli un piatto, che può diventare la pietanza della festa. Con il nome di “capunsei” si definisce, nell’alto

mantovano, un piatto di antica tradizione popolare, costituito da gnocchetti di pane, diffuso nelle famiglie contadine ma anche in quelle borghesi di campagna o addirittura in quelle aristocratiche. L’origine della ricetta proviene certamente da una cucina povera a base di componenti di recupero. Il capunsel (in mantovano “piccolo cappone”) a Solferino ha una storia locale e si rifà all’esperienza del borgo con il suo primo principe, Orazio Gonzaga, signore di Solferino. Si racconta che frequentasse a Vienna la corte imperiale di Massimiliano II e che per questo non fosse molto presente nel suo castello di Solferino, se non per banchetti con illustri ospiti. La cucina della corte era diretta probabilmente da uno scalco ma di fatto erano le donne del borgo sottostante a cucinare, stupendo gli ospiti con il loro cappone

ripieno. La forma assunta dal ripieno, dopo la cottura, è un grosso “salamotto” affusolato, probabilmente ispiratore del capunsel contemporaneo.

A Solferino le donne del Borgo di Mezzo (Pozzo Catena) fino ad oltre la metà del secolo scorso mandavano i ragazzini a raccogliere le mandorle amare sul colle dei cipressi per pigiarle e insaporire l’impasto, ma da quando nella cucina sono vietate perché moderatamente velenose, l’ingrediente è stato sostituito con l’amaretto. Questo è proprio ciò che distingue il capunsel di Solferino da quello dell’Alto Mantovano, ormai un prodotto agroalimentare tradizionale, tutelato da una delibera regionale del 2006.

Da quando le donne della contrada iniziarono a fare la “cresta” all’impasto per il ripieno del cappone, portandosi a casa un po’ dalla festa del principe, son passati più di quattrocento anni. Da allora quel ripieno bollito in brodo, condito con il burro fuso al sapore di salvia e sbiancato con una bella nevicata di grana padano, è presente nei menù dei migliori ristoranti e agriturismi di tutto il comprensorio del teatro morenico del Garda. La Confraternita del Capunsel di Solferino nasce nel 2004 con lo scopo di divulgare e promuovere il piatto tradizionale dell’Alto Mantovano, in particolar modo nella variante tipica locale caratterizzata dalla presenza nell’impasto degli amaretti sbriciolati che conferiscono al gusto una delicata sfumatura dolce. La confraternita organizza nel primo

weekend del mese di luglio la grande festa del capunsel dove è possibile assaggiare ed apprezzare questo prodotto. Attualmente la confraternita è costituita da un’ottantina di soci, contenti e fieri di partecipare alle numerose attività dell’associazione. Lo stemma è un ovale con al centro un piatto di capunsei e uno spiedino catturato nel momento in cui infilza uno gnocchetto.

PER DIVENTARE SOCIO bisogna essere presentati da un confratello solferinese, e il nuovo membro una volta accolto riceverà la ricetta dei capunsei scritta su pergamena, un fazzoletto da collo con i colori di Solferino e un distintivo rappresentato da un capunsel su una foglia di salvia, da asola per gli uomini e come spilla per le donne. La divisa è composta da un mantello verde con bordatura dorata e da un basco rosso con spilla con il logo dell’associazione rosso su sfondo bianco. Tra gli eventi principali organizzati dalla confraternita c’è la manifestazione di primavera che consiste in un concorso gastronomico il cui piatto principale è naturalmente il capunsel. Vi possono partecipare tutti i ristoranti e le trattorie di Solferino e la conclusione si tiene prima della sagra annuale del capunsel, di solito in concomitanza con la festa della Madonna delle Rose della contrada Pozzo Catena. In autunno invece si svolge un altro concorso gastronomico esteso a tutti i ristoranti e trattorie dell’Alto Mantovano che abbiano nel loro abituale menù il capunsel.

CAPUNSEL DI SOLFERINO

INGREDIENTI: pane secco 300 gr • uno spicchio di aglio • grana padano grattugiato a mano 175 gr • burro fuso o lardo battuto soffritto 25 gr • 2 uova intere piccole • 3 o 4 amaretti • un pizzico di spezie o noce moscata • un pizzico di pepe • brodo di carne

Private l'aglio del germoglio interno, poi tritate lo spicchio finemente o schiacciatelo con l'apposito strumento. Tra gli ingredienti si può usare il burro fuso o il lardo battuto soffritto (avendo cura di usare solo la parte ben fusa).

Gli amaretti devono essere di buona qualità, sbriciolati nel mortaio o con il dorso di una bottiglia. La presenza degli amaretti è peculiare del capunsel di Solferino. Si tratta di un tocco particolare e che non deve essere troppo distinguibile al palato.

Il pane da usare è di tipo comune, non soffiato, piuttosto secco e vecchio di qualche giorno, grattugiato rigorosamente a mano, dal quale dovrete eliminare i pezzetti più grossi setacciandolo con uno scolapasta a fori piccoli.

In una capace zuppiera mettete il pane grattugiato setacciato e bagnatelo con il brodo.

Il brodo di carne (manzo e gallina più osso cartilaginoso) deve essere bollente. Il calore elevato del liquido è indispensabile per legarsi al pane. È ammesso che nel brodo sia introdotta una piccola quantità di vegetali (carota, cipolla, sedano, aglio ecc.). La correzione con del dado è accettata con qualche apprensione. Va usata la quantità necessaria di brodo per imbibire il pane e gli altri ingredienti.

Quando il tutto si è raffreddato mescolate bene e a fondo e unite poi gli altri ingredienti (uova, amaretti, spezie, aglio e burro). Lavorate continuamente fino a ottenere un impasto sodo ma ancora malleabile. Prendete un poco di pasta fra le mani e lavorandola con le palme ricavate

dei cilindretti di 1 cm di diametro, lunghi circa 5 cm e leggermente rastremati ai due capi.

È accettabile anche la variante con i capi bombati, più raffinata ma meno corrispondente alla forma canonica contadina. Lessate i capunsei in brodo bollente e ritirateli non appena vengono a galla, altrimenti tendono a sciogliersi.

Lasciateli sgocciolare accuratamente con un ragno da cucina o con un mestolo forato e sistemati in un piatto da portata con sovrapposizione al massimo di due strati, condendo ciascuno di essi con burro fuso al profumo di salvia. Date una bella spolverata finale con grana padano grattugiato. Se preferite in alternativa potete prima mettere il formaggio sui capunsei e poi condirli con il burro alla salvia.





**BUSCHE DI
CESIOMAGGIORE**
(BELLUNO)

.....
VENETO

CONFRATERNITA DEL FORMAGGIO PIAVE

IL 26 NOVEMBRE 2010, poco più di sei mesi dopo che il formaggio Piave aveva ottenuto il riconoscimento della Denominazione d'Origine Protetta (DOP), sedici fondatori costituirono la Confraternita del Formaggio Piave DOP.

La confraternita è una libera associazione culturale e ricreativa che si propone di costruire “uno strumento operativo per favorire una più ampia conoscenza e diffusione del prodotto, il formaggio Piave, la cui produzione e consumo sono entrati a far parte di una gastronomia che si è consolidata e raffinata nel tempo”.

Con l'obiettivo dichiarato di diffondere e valorizzare la cultura del formaggio Piave, la confraternita ha iniziato a lavorare per promuovere la conoscenza anche della sua lavorazione, che ne costituisce la parte

fondamentale, rendendo noto a una platea sempre più vasta il valore nutritivo e le proprietà che lo caratterizzano.

La confraternita ha dalla sua origine allacciato collaborazioni con enti, istituzioni e privati accomunati dagli stessi intenti. Viene promosso un intenso scambio culturale e gastronomico con tutte le realtà, nazionali e internazionali, impegnate nella raccolta di documentazione, sia cartacea sia telematica, che riguardi il formaggio Piave e il suo impiego culinario.

È prodotto secondo le antiche regole dell'arte casearia, oggi raccolte in un disciplinare di produzione, utilizzando esclusivamente il latte vaccino degli allevamenti della provincia di Belluno, la parte più settentrionale del Veneto, incuneata tra il Trentino Alto Adige

a nord-ovest e il Friuli Venezia Giulia a Est.

Il Piave DOP è prodotto con l'aggiunta al latte bellunese di un lattoinnesto (una coltura batterica preparata in caseificio da latte munto non più di due ore prima) e un sieroinnesto (liquido ottenuto dalla fermentazione spontanea del siero cotto) specifici, prodotti in loco rispettivamente da latte crudo e da siero di lavorazione, con fermenti appartenenti a ceppi autoctoni, fondamentali per conferire al prodotto specifiche proprietà organolettiche. Alla coagulazione per aggiunta di presame (caglio), segue la cottura della cagliata e formatura negli stampi, quindi l'immersione in soluzione di acqua e sale.

L'ultimo passaggio è la stagionatura in magazzini a temperatura e umidità controllate, che varia secondo la tipologia: da venti a sessanta giorni per il Fresco, da sessantuno a centottanta per il Mezzano, oltre centottanta giorni per il Vecchio, oltre dodici per il Vecchio Selezione Oro e oltre diciotto mesi per il Riserva. Ciascuna di queste tipologie può vantare la Denominazione d'Origine Protetta.

La zona della raccolta del latte e della produzione del formaggio Piave DOP, delimitata per legge, tocca esclusivamente la provincia di Belluno.

LA DIVISA, indossata negli incontri e in ogni occasione ufficiale, richiama i colori dell'azienda (la Lattebusche) produttrice del Piave DOP: l'azzurro, il giallo e il viola.

Tre colori che tingono mantello e gilet, mentre la camicia è azzurra e la cravatta gialla. Il copricapo è nero con fascia gialla. Al collo è posto il medaglione di San Lucio di Cavargna, considerato il patrono dei casari, delle mandrie, dei pastori e dei poveri. La tradizione, inoltre, lo vuole patrono delle buone condizioni meteorologiche e viene invocato dai devoti per ottenere un tempo clemente, contro la siccità e contro le alluvioni e la grandine.

L'ammissione alla confraternita è subordinata al patronato di un socio. L'intronizzazione avviene nel corso di un incontro ufficiale e prevede la lettura del curriculum da parte del socio patrocinante con l'imposizione dei paludamenti.

GNOCCHI DI SPINACI CON PIAVE VECCHIO

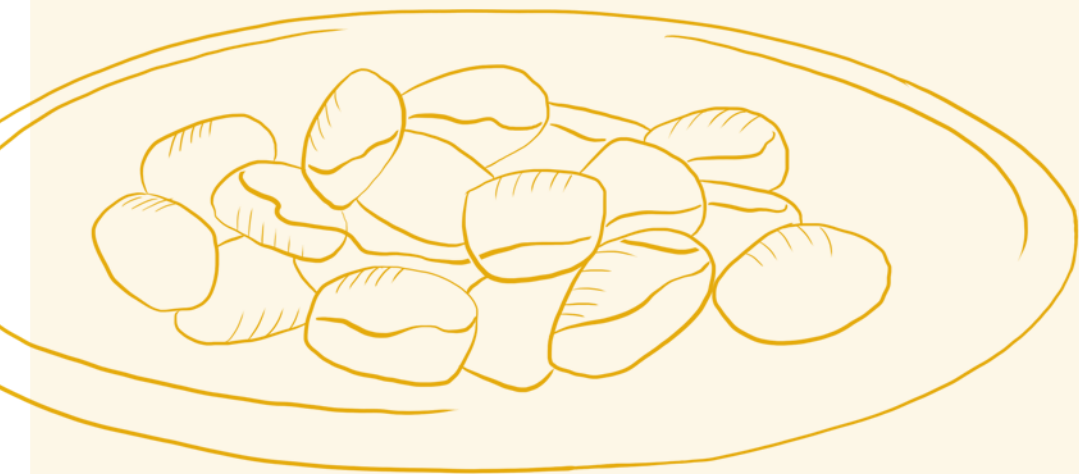
INGREDIENTI: formaggio Piave Vecchio grattugiato 200 gr • spinaci 300 gr

• 2 uova • 2 panini raffermi • 2 cucchiaini di farina bianca “00”

• un bicchiere di latte • burro, salvia, sale

Sbollentate in acqua salata gli spinaci, strizzateli e tritateli. Nel frattempo, bagnate il pane con un bicchiere di latte, aggiungete le uova, la farina e impastate. In una pentola capace, portate a ebollizione l'acqua e aggiungete il sale. Versate a cucchiaiate l'impasto e bagnate il cucchiaio continuamente per evitare che l'impasto si attacchi.

Quando gli gnocchi verranno a galla, scolateli delicatamente. Conditeli con il Piave Vecchio, burro fuso e salvia.



CAMERI
(NOVARA)

PIEMONTE

CONFRATERNITA DEL GORGONZOLA DI CAMERI

NON SI SORPRENDERÀ il lettore nel sapere che un prodotto così ampiamente diffuso in Italia e nel mondo abbia una propria confraternita dedicata, fondata nel luogo di nascita del famosissimo formaggio, in provincia di Novara. La Confraternita del Gorgonzola di Cameri nasce dall'ispirazione di un piccolo gruppo di amici, otto in tutto, che nell'ottobre del 2000 decide di unirsi per portare lustro e fama all'erborinato locale.

Proprio a Cameri, un piccolo paese alle porte di Novara, viene attualmente prodotto quasi il 50% del Gorgonzola DOP in commercio nel mondo ed è anche il luogo dove sarebbe proprio nato il formaggio piemontese.

Ma come per tante specialità della tradizione gastronomica italiana, le sue origini si confondono tra leggenda e realtà. Secondo alcuni storici il primo gorgonzola venne

prodotto invece fra il IX e il XII secolo nelle pianure intorno a Milano, nella cittadina di Gorgonzola, da cui prenderebbe il nome. All'epoca non esistevano distinzioni tra i tipi di formaggi, erano tutti semplicemente *caseus* (in latino), ma questo in particolare, segnato da muffe verdi, era di un tipo decisamente unico. Era considerato un prodotto ai confini tra l'alchimia e la magia: un miracolo della natura aveva donato al formaggio quella inconfondibile tonalità verdastra e un sapore incomparabile. Oggi sappiamo che le caratteristiche venature verdastre sono dovute ad una muffa “buona”, che appartiene alla specie *Penicillium roqueforti*.

Solo nel Seicento compare il vocabolo “stracchino”, per indicare una tipologia di formaggi ottenuti quando il bestiame scendeva dagli alpeggi alla pianura. E qui riposava,

perché “stracco” (stanco). Col passare del tempo lo stracchino iniziò a essere chiamato “erborin”, un vocabolo del dialetto lombardo che significava prezzemolo, di rimando alle venature verdastre all’interno del formaggio. Un termine che oggi identifica un’intera categoria: gli erborinati.

Nei secoli passati le migrazioni oltre il Ticino delle famiglie di casari lombardi avrebbero portato anche in Piemonte la produzione del gorgonzola: attraversato il fiume, naturale confine tra la regione lombarda e quella piemontese, giunsero a Novara, una terra ricca di acqua, pascoli, mandrie. E quindi di latte.

È stata quindi la storia a disegnare in Lombardia e in Piemonte il territorio di produzione del gorgonzola, un’area che verrà ufficialmente sancita come “tipica” con la creazione, nel 1970, del Consorzio di Tutela: il gorgonzola deve essere realizzato nella zona d’origine, con il latte proveniente dal territorio consortile e sullo stesso territorio prodotto, stagionato e tagliato per la vendita. Altrimenti non di gorgonzola si tratta.

Ogni anno la Confraternita di Cameri organizza il capitolo, un incontro conviviale, per ritrovarsi tra amici a degustare il gorgonzola, in un piacevole momento di arricchimento delle conoscenze personali attraverso la visita a realtà imprenditoriali del novarese che rappresentano le eccellenze del territorio. Le visite vengono solitamente organizzate nell’ottica di approfondire le

origini di questo formaggio (tra aziende agricole, produttrici di latte, caseifici) o di accompagnare gli ospiti nella degustazione di prodotti in abbinamento (vini, miele, salumi, grappe, aceti, e molto altro).

Durante il capitolo vengono inoltre intronizzati dal gran casaro i nuovi confratelli con la rituale formula “... sii saggio come questo sale, candido come questo latte, equilibrato come questo gorgonzola”.

I PALUDAMENTI dei membri della confraternita consistono di un ampio mantello grigio chiaro con bordature rosso vivo, adornati da due bottoni d’oro sul petto.

RISOTTO AI DUE GORGONZOLA E CREMA DI PEPERONI

INGREDIENTI: riso Carnaroli 350 gr • un peperone rosso • una patata media • un porro • burro 50 gr • Parmigiano Reggiano 50 gr • gorgonzola novarese dolce 100 gr • gorgonzola novarese piccante 100 gr • brodo vegetale

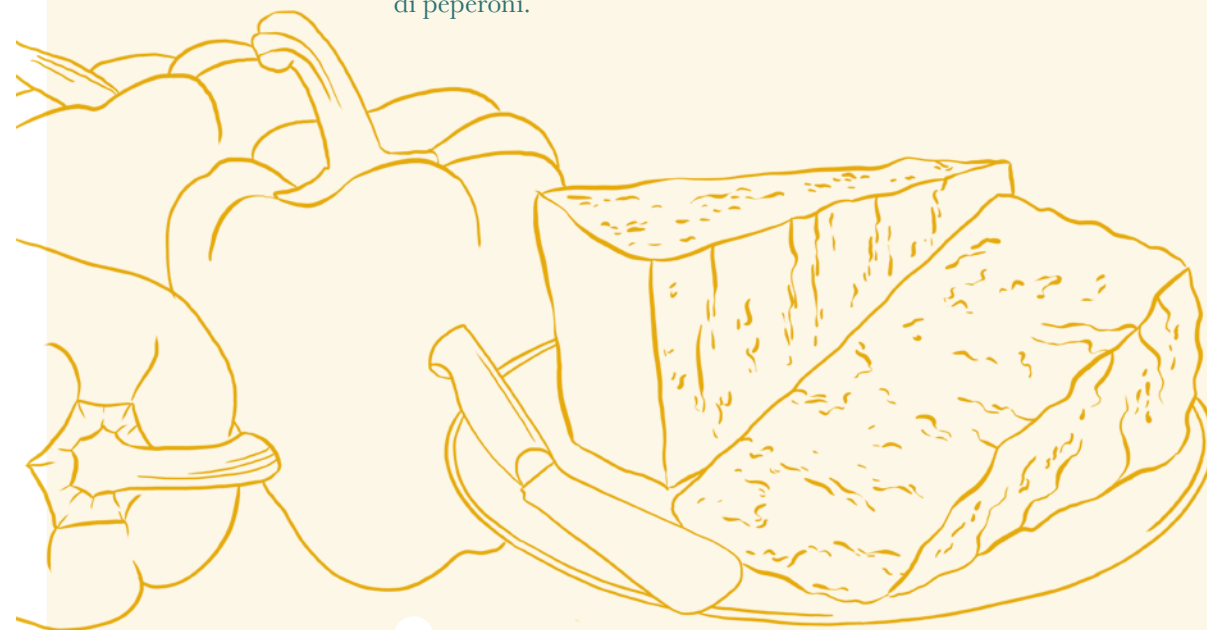
Passate i peperoni al forno (180°C per 15 minuti circa) e quindi spellateli. Sbucciate le patate e tagliatele a fettine sottili.

Pulite e affettate il porro. In una pentola rosolate il porro con l’olio extra-vergine d’oliva. Aggiungete le patate e poco brodo vegetale.

Per ultimo aggiungete i peperoni spellati e tagliati a pezzetti.

Fate cuocere per circa 15 minuti, mescolando ogni tanto. Poi frullate il tutto fino a ottenere una crema. Tostate il risotto in casseruola, sfumate con il brodo vegetale fino a quando si raggiunge la cottura. Mantecate quindi con i due tipi di gorgonzola, il burro e il parmigiano.

Impiattate il risotto e al centro, con un mestolo, aggiungete la crema di peperoni.





ALEZIO
(LECCE)

PUGLIA

CONFRATERNITA DEL PAMPASCIONE SALENTINO

TRA LE TANTE SPECIE in via di estinzione purtroppo c'è anche il *Muscari comosum*. No, non si tratta di un grazioso cucciolo di un qualche mammifero esotico, ma di una cipolletta di colore violaceo che cresce nei Paesi del bacino mediterraneo ed è un prodotto tipico del Sud Italia dove, insieme ad altre piante spontanee, viene utilizzato per la preparazione di piatti tipici della cucina povera, come gli ossibuchi di vitello. Forse lo conoscerete meglio come “lampascione”. Un tempo era considerata una pianta infestante, oggi è invece un prodotto raro che si trova soltanto in terreni incolti e ai margini delle stradine sterrate.

La Confraternita del Pampascione Salentino, nata nel 2011, si impegna per statuto nello “studio, ricerca, sperimentazione, recupero delle tradizioni e dei valori della

cucina salentina per una sua promozione, valorizzazione e divulgazione” tra cui naturalmente rientrano i piatti a base di questo bulbo selvatico. Quindi per le sue caratteristiche si presta bene a diventare una metafora degli obiettivi della confraternita, cioè quella di recuperare – attorno ad una tavola imbandita – valori tanto universali quanto ormai rari come l'amicizia, la solidarietà, il senso di responsabilità verso l'altro e verso le istituzioni.

Ed ecco perché la confraternita sostiene e incoraggia ogni iniziativa che si proponga di valorizzare questo prodotto dal sapore antico che nella sua semplicità lancia un messaggio da non dimenticare: il futuro è nelle radici. L'ambizione è quella di coniugare le finalità folcloristiche e goderecce con la promozione del territorio e il recupero delle migliori

tradizioni enogastronomiche e culturali.

In questi anni il gruppo salentino si è impegnato nell'organizzazione di molti e variegati eventi. Tra questi va ricordata la ricorrenza del primo venerdì di marzo che è la giornata in cui si festeggia la “Matonna te li Pampasciuni”. Dall'anno di costituzione, la confraternita si è adoperata a dare lustro a questa tradizione ancora presente nelle località di Acaya e Galugnano.

LA CONFRATERNITA ha adottato come paludamento un mantello dal colore violaceo, così da richiamare la tonalità del pampascione, con un'applicazione su cui è stato ricamato il logo contenente la cipolla stilizzata.

Al momento non ci sono speciali rituali per la cerimonia di intronizzazione dei nuovi soci.

Per ogni informazione: www.pampascione.it



PAMPASCIONI FRITTI

*INGREDIENTI: pampascioni 500 gr (circa 6 per persona) • farina 300 gr
• lievito di birra 15 gr • acqua • olio d'oliva • sale e pepe*

Lessate i pampascioni e lasciateli in acqua fredda per 2 o 3 giorni. Salateli e metteteli in un piatto, aggiungete del pepe. Preparate una pastella con acqua quanto basta perché non sia troppo liquida, che stia insieme ma che scorra dal cucchiaino e versate il lievito.

Una volta lievitata unite la pasta ai bulbi e mescolate. Versate l'olio nel tegame e quando è molto caldo, aiutandovi con un cucchiaino, mettete la pastella con una metà di pampascione. Lasciate dorare le frittelle e poi sistemate su carta assorbente. Servite calde.

PAMPASCIONI STUFATI

INGREDIENTI: pampascioni 2 kg • salsa di pomodori 500 gr • cipolle fresche "spuntali" 1 kg • olio extra vergine d'oliva 3 dl • un bicchiere di vino • sale

Prima lessate il prodotto, dopo mettetelo in acqua fredda per 3-4 giorni cambiando l'acqua ogni 12 o 24 ore. Per cuocere mettete in una pentola l'olio e aggiungete la cipolla insieme ai pampascioni; lasciate soffriggere il tutto, aggiungete un bicchiere di vino, la salsa, il sale e fate cuocere, girandoli ogni tanto.



VAZZOLA
(TREVISO)

VENETO

CONFRATERNITA DEL RABOSO PIAVE

LA STORIA DEL VITIGNO raboso è una storia di rinascita. È il più antico vitigno prodotto nelle terre del Piave, tra Conegliano, Motta di Livenza, San Donà di Piave e Roncade. Ma come spesso può accadere, nonostante le nobili origini e l'ascendenza antica, fu trascurato per decenni, lasciato in uno stato di semi abbandono. Il suo vino fu quasi escluso da tutti i ristoranti del territorio e da molte tavole famigliari.

Ma questa storia ha un lieto fine. Nella prima metà degli anni Novanta del secolo scorso, alcune persone che avevano caro il ricordo del vino Raboso, iniziarono a organizzare incontri per salvare e valorizzare il vitigno. A queste persone presto se ne unirono altre, vignaioli e appassionati, desiderosi di contribuire a rilanciare questo vino dell'area del Piave. Ci furono poi contatti con le autorità

sia locali sia provinciali e, chiarite bene le idee sugli obiettivi da raggiungere, il passo successivo fu di dar vita a un'associazione nel 1996: la Confraternita del Raboso Piave, stabilendo che la sede ufficiale fosse nel Comune di Vazzola in provincia di Treviso.

La prima tappa sulla strada del rilancio di questo nobile vino trevigiano era stata raggiunta, perché sulla necessità di non estirpare più i vigneti di Raboso, semmai piantarne di nuovi, ormai c'era un crescente seppur timido consenso. La conoscenza del vitigno e del vino era, per i fondatori della confraternita, fondamentale, per poter conservarlo, coltivarlo nel modo più adatto, produrre un vino che ne esaltasse le caratteristiche e fosse nel contempo gradevole e adatto ad accompagnare i piatti forti non solo locali, ma anche di altre cucine, italiane

e internazionali. I fondatori della confraternita erano convinti che fosse possibile valorizzare e promuovere a livello internazionale il Raboso Piave se, correttamente preparato secondo criteri moderni, fosse in grado di rispondere alle richieste dei consumatori, e di raccontare la terra e gli uomini che lo producevano.

Il raboso Piave è un vitigno vigoroso, tanto da dare il meglio di sé coltivato con forme di allevamento espanso, come un tempo l'alberata e successivamente il sistema a raggi. La sua produttività, se messo in condizione di sfogare la propria vigoria, è abbondante e costante. La vinificazione ottimale richiede una adeguata macerazione delle bucce: in tal modo si ottiene un vino di ottimo corpo, aspro e tannico da giovane, molto adatto all'invecchiamento. Lasciato maturare in botti di legno, acquista col tempo un bel colore rosso rubino carico, con riflessi granati, uno splendido bouquet ampio e pieno che ricorda le violette di campo e anche, marcatamente, il profumo di marasca. Ha sapore secco, austero, sapido, lievemente acidulo, pienamente appagante.

PER DIVENTARE CONFRATELLI ci si sottopone a una cerimonia di intronizzazione, in cui il candidato viene presentato ai convenuti dal proprio padrino e vestito con i paludamenti della confraternita, un mantello verde bosco bordato d'oro.

Il gran maestro interpella il candidato che risponde con il nome del vino a ogni

domanda: “Quale sarà il vino che non dovrà mai mancare nella tua cantina?”

“Il Raboso Piave!”

“Quale vino presenterai agli amici nelle occasioni più importanti?”

“Il Raboso Piave!”

“Di quale vino ti farai ambasciatore nei tuoi viaggi per il mondo?”

“Il Raboso Piave!” esclama a questo punto il gran maestro, appoggiando la spada sulle spalle del candidato e nominandolo cavaliere del Raboso Piave. Il neo confratello suggella la nomina bevendo una coppa di vino sostenuto dall'applauso di benvenuto di tutti i presenti.

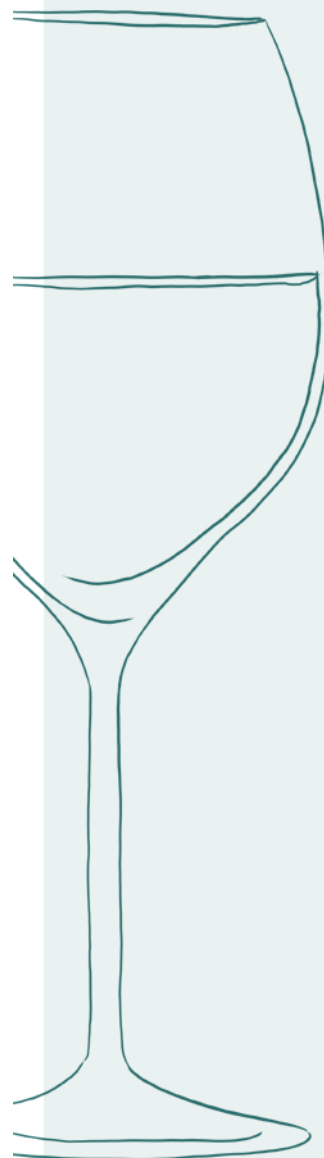
Il logo della confraternita è costituito da uno stemma di forma circolare raffigurante al suo interno un leone alato. Alla sua sinistra vi è una stilizzazione del camino di palazzo Tiepolo, sede del comune di Vazzola, e alla sua destra un tralcio di vitigno raboso. Sullo sfondo è inserito in posizione trasversale una banda raffigurante i sassi del Piave e sulla corona campeggia la scritta “Confraternita del Raboso Piave”.

Per ogni informazione:
www.confraternitadelrabosopiave.it

RABOSO PIAVE

ABBINAMENTO

Il Raboso Piave raggiunta la sua piena maturità, è uno dei grandi vini rossi italiani, ottimo con la cacciagione di pelo e di piuma, le carni rosse, le grigliate e i formaggi molto invecchiati. È pure un eccellente vino da meditazione, compagno ideale delle lunghe sere invernali fra amici. Va servito in calici importanti, alla temperatura di 18-22°C.





CHIVASSO
(TORINO)

PIEMONTE

CONFRATERNITA DÈL SANBAJÒN E DIJ NOASET

*"Qui ova permixta vino sacaroque cum avellanis
edunt, semper mulieres permulcebunt" **

NEL TEATRINO CIVICO della città di Chivasso il 17 gennaio del 1982 nacque la Confraternita dèl Sanbajòn e dij Noaset. La nascita del sodalizio avvenne ad opera di un gruppo di gaudenti chivassesi, intenzionati a divertirsi sia con la ricerca e lo stimolo di interessi per le cose belle della vita sia con la volontà di divulgare e far conoscere lo zabaione nel suo abbinamento con i nocciolini di Chivasso e i vini del territorio.

La confraternita ha per scopo l'attività culturale, ricreativa, promozionale e di ricerca, incentrata principalmente sul recupero, la valorizzazione e la promozione delle antiche tradizioni dell'arte pasticceria del territorio di Chivasso.

Ai confratelli preme particolarmente divulgare l'eccellenza dell'accostamento tipico del sanbajon guarnito con nocciolini, che

valorizza e arricchisce la specialità dolciaria locale. Si impegnano anche a effettuare variazioni alla ricetta base dello zabaione, ricercando abbinamenti che valorizzino anche i vini locali.

Non mancano naturalmente moltissimi eventi volti a far conoscere e diffondere tra gli appassionati il modo migliore di apprezzare i cibi semplici e i vini genuini, incrementando al contempo la ricerca delle fonti enogastronomiche locali, come elemento di civiltà del Chivassese.

Da statuto i membri si dividono in confratelli cavalieri e confratelli. I confratelli cavalieri hanno il compito di eleggere il gran maestro e i suoi sodali.

La confraternita può insignire del titolo di confratello commendator d'onore personalità che hanno dimostrato eccelse qualità in campo

enogastronomico o di spicco nella cultura e nella società, con la speranza di incentivare e far conoscere meglio gli obiettivi della confraternita.

Possono far parte del sodalizio aspiranti confratelli cavalieri e aspiranti confratelli, d'ambo i sessi, che presentino domanda al gran maestro con avallo di due confratelli cavalieri in carica. L'ammissione è decisa inappellabilmente dal magistero e avviene con cerimonia di intronizzazione nel corso della tornata annuale della confraternita.

Durante la cerimonia d'investitura, l'aspirante viene accompagnato dai due confratelli cavalieri suoi padrini, sono illustrate ai presenti le doti e le virtù del candidato, poi il gran maestro pone due domande: "Vuoi tu entrare a far parte della confraternita? Ti impegni a rispettare lo Statuto?" alle quali il postulante deve rispondere ad alta voce "Sì". Udite le affermative risposte il gran maestro pronuncia la frase "Nel bene e nel male, nell'abbondanza e nella carestia, tu farai parte della Confraternita dèl Sanbajòn e dij Noaset". Quindi i padrini aiutano il neofita a indossare il collare con l'insegna se confratello, o mantello e collare se confratello cavaliere, poi il nuovo intronizzato deve brindare ai presenti con il Caluso Passito.

IL PALUDAMENTO dei confratelli cavalieri è costituito da un mantello di velluto rosso foderato all'interno di seta bianca e da un collare di stoffa bianca e rossa con medaglione

recante le insegne della confraternita, che sono lo stemma della città di Chivasso affiancato da due rami, alloro e nocciolo, congiunti da due nocciole sovrastanti un nodo sabauda.

Il gran maestro veste come i confratelli cavalieri, con l'aggiunta di una corta mantellina bianca, mentre gli altri confratelli indossano unicamente il collare di stoffa con medaglione.

Nel 2013 una mattonella della Confraternita dèl Sanbajòn e dij Noaset è stata posata sul famoso "muretto" di Alassio (SV).

La Confraternita dèl Sanbajòn e dij Noaset ogni anno nel mese di gennaio organizza un incontro con le Confraternite amiche per la redazione del calendario delle tornate, alle quali i confratelli si impegnano a partecipare, a turno, in forma ufficiale.

* (Quelli che mangeranno uova e vino dolce con le nocciole, rallegreranno sempre le donne)

ZABAIONE E NOCCIOLINI

INGREDIENTI

PER LO ZABAIONE: tuorli d'uovo • zucchero • Marsala secco oppure vino passito

PER I NOCCIOLINI: 2 uova • nocciole 100 gr • zucchero 200 gr

Per lo zabaione: separate il tuorlo dall'albume.

Unite ai tuorli lo zucchero (un cucchiaino ogni tuorlo) e sbattete con un frustino finché il composto sarà ben montato e soffice. Aggiungete lentamente, mescolando, Marsala secco o vino passito (un guscio ogni tuorlo) e cuocete a bagnomaria mescolando continuamente con una piccola frusta fino a quando ispessisce gonfiandosi (è pronto quando la frusta lascerà solchi e si formeranno delle righe).

Servite caldo con i nocciolini.

Per i nocciolini: passate ora all'albume e continuate con i nocciolini.

Tritate le nocciole insieme allo zucchero fino a ottenere una polvere finissima, poi mettete due albumi freschissimi in una casseruola e incorporate, poco alla volta, a fuoco dolce, la polvere di zucchero e nocciole mescolando fino a ottenere un impasto omogeneo.

Lasciate raffreddare in frigorifero per un paio d'ore.

Foderate una placca con carta paglia (o da forno) e inserite il composto raffreddato in una sacca da pasticceria con bocchetta liscia e piccola e depositate piccole gocce sulla carta, distanziate perché in cottura aumentano di volume.

Infornate a 180°C per 2 minuti, spegnete il forno e lasciate i nocciolini a terminare la cottura per altri 4-5 minuti. Sforateli e fateli raffreddare a temperatura ambiente.



VERCELLI

PIEMONTE

CONFRATERNITA DEL VINO E PANISSA DI VERCELLI

DURANTE UN INCONTRO conviviale tra allievi e insegnanti al termine dell'anno scolastico 1973, un giovane dottore in enologia al primo anno di insegnamento espresse ai presenti un'idea. Perché non fondare una confraternita enogastronomica che conservasse la conoscenza del vino e del riso e celebrasse il piatto caratterizzante il territorio vercellese: la panissa? Sarà forse stato complice il fatto che a cena in quel momento si stesse gustando proprio quel piatto e che i invitati fossero tutti allievi o docenti dell'Istituto di Agraria Ferraris di Vercelli.

Così, dopo vari incontri, nella terza domenica di novembre di quell'anno venne fondata la Confraternita del Vino e della Panissa di Vercelli. Non si tratta di un giorno casuale per celebrare il capitolo conviviale, perché l'11 novembre cade la fine dell'annata

agraria e nelle due settimane seguenti si stilano i rendiconti e i programmi per l'annata successiva. In quel periodo si ha quindi tempo per ritrovarsi attorno a un tavolo per celebrare la conclusione della raccolta del riso dai campi.

Attualmente il consiglio reggitore è costituito da un gran maestro, un segretario, un cerimoniere e due consiglieri.

I PALUDAMENTI SOCIALI, tipici degli agricoltori vercellesi nel periodo autunno-invernale, sono costituiti da un cappello Borsalino nero a falda larga con fascia grigia e un mantello nero in panno con bordi gialli a sinistra e rossi a destra (il giallo e il rosso sono i colori della scuola superiore di Vercelli dove tutto è nato). Appeso al collo, con un cordoncino intrecciato giallo e rosso, si indossa

un medaglione circolare, con riportato il nome e lo stemma della confraternita.

Il perito agrario che desidera diventare confratello, dovrà essere presentato da due cavalieri padrini. Gli aspiranti cavalieri non in possesso di questo titolo di studio possono comunque essere intronizzati, ma devono prima sostenere un esame di verifica delle competenze inerenti vino e panissa. Esiste la possibilità di entrare a far parte della confraternita *Ad honorem* nel caso si acquisiscano meriti speciali nel campo enologico o della panissa.

Il cerimoniale di intronizzazione si svolge durante il capitolo conviviale annuale con il gran maestro, che segna una croce sulla fronte del neo confratello con l'angolo di un tovagliolo bianco intinto nel vino rosso, e pronuncia la frase: "Sii sempre sincero come questo vino" e in seguito sparge qualche chicco di riso sul capo dicendo: "Sii sempre generoso come questo riso".

Il gran maestro appoggia un tralcio di vite sulla spalla del novizio e conclude il rito con la frase: "Per l'autorità conferitami da questa confraternita ti nomino cavaliere della Confraternita del Vino e della Panissa di Vercelli".



PANISSA VERCELLESE

INGREDIENTI: riso varietà Carnaroli o Baldo 300 gr • fagioli secchi di Saluggia o Villata 200 gr • un salame sotto grasso (salam d'la duja) • lardo 50 gr • cotica di maiale 50 gr • una cipolla grossa

Lasciate ammolare i fagioli secchi in acqua per almeno 12 ore. Fate bollire per almeno un'ora i fagioli in modo da ottenere almeno un litro di brodo.

Preparate un soffritto con trito di lardo, cotica, la cipolla tagliata a fette sottili e il salame sotto grasso finemente sbriciolato. Quando la cipolla sarà imbiondita aggiungete il riso e i fagioli e coprite con il necessario brodo dei fagioli.

Terminate la cottura fino ai 20-22 minuti, a seconda della varietà di riso utilizzata o se volete ottenere il risotto al dente o ben cotto.





FAULE
(CUNEO)

PIEMONTE

CONFRATERNITA DELLA BAGNA CAODA DI FAULE

È BELLO RITROVARSI intorno al tavolo, durante una fredda serata, a gustare questo piatto genuino, con un contorno di verdure, la fragranza di un buon pane casareccio e una bottiglia di vino, quello buono...

Se un tempo ci si ritrovava a parlare di fienagioni, di mietiture sotto il solleone, di trebbiatura di mais, di grano e fatica, oggi gli argomenti possono essere diversi, ma il calore della bagna caoda che scalda cuore e stomaco è rimasto invariato.

Ogni anno nel secondo finesettimana di ottobre, si omaggia la pietanza piemontese con la Festa della Bagna Caoda, celebrata per la prima volta nel 1997 e divenuta ormai un appuntamento di diversi giorni consecutivi, che ha fatto conoscere il paese di Faule (provincia di Cuneo) ben oltre i suoi confini,

promuovendo i prodotti dell'intero territorio. Sulla scia di questa tradizione, il 19 aprile 2013 nasce la Confraternita della Bagna Caoda di Faule.

La confraternita si prende cura della tutela, qualificazione, promozione e diffusione del piatto locale organizzando, in collaborazione con altre associazioni faulesi, varie manifestazioni, convegni, dibattiti, mostre e seminari.

Quella di Faule è la classica bagna caoda piemontese composta da aglio (di Caraglio), olio di oliva e acciughe alla quale i cuochi volontari della Pro Loco aggiungono ingredienti segreti per renderla più appetibile e digeribile. Prova della sua bontà sono le oltre dodicimila porzioni che vengono servite ogni anno con le verdure del territorio: porro

di Cervere, peperone di Carmagnola, cardo, cipolle, patate, cavolo.

La confraternita ha inoltre il merito di aver creato un apprezzatissimo liquore, il fujot, prodotto artigianalmente secondo antiche ricette contadine del territorio per aiutare la digestione della bagna caoda, durante le lunghe notti invernali.

I PALUDAMENTI consistono in un mantello e un berretto di color verde, bordati di oro, e con ricamato il logo della confraternita. Si aggiunge inoltre il medaglione in argento.

I soci si distinguono in soci fondatori, presenti alla stesura dell'atto costitutivo, ordinari, ammessi successivamente e onorari ai quali viene consegnato il solo medaglione senza gli altri paludamenti.

L'intronizzazione dei nuovi confratelli avviene di norma durante l'inaugurazione della festa della bagna caoda con l'assaggio del piatto, la pronuncia della formula di ammissione dei nuovi soci davanti al gran priore e la consegna dei paludamenti ai nuovi confratelli.

“QUANDO CADONO LE FOGLIE e la campagna si ricopre di brina, mentre la bruma autunnale penetra tra le case, la terra si prepara al lungo sonno invernale dopo le fatiche estive dei campi, e alla caduta dei primi fiocchi di neve è tempo di accendere il camino...

È la stagione della bagna caoda.

È bello ritrovarsi intorno al tavolo a parlare

di fienagioni, di mietiture sotto il solleone, di trebbiatura di mais, di grano e di sudore.

È bello gustare questo meraviglioso e genuino piatto che profuma di campagna e di orti. Il contorno di verdure, la fragranza di un buon pane casareccio e una bottiglia di vino, quello buono... fanno da cornice a questo antico piatto piemontese.

E, alla fine della cena, mentre il nonno racconta una vecchia fiaba e la mamma sparcchia il desco, mentre fuori la luna fa capolino tra le nubi, si fa un brindisi con un *goblòt et vin brulé*.”

[Carlo Boretto, *Omaggio alla bagna caoda*]

BAGNA CAODA

INGREDIENTI: cardi 700 gr • topinambur 500 gr • olio extravergine d'oliva 300 gr
• acciughe salate 150 gr • burro 50 gr • 6 spicchi di aglio • 3 carciofi • 2 cipolle •
2 gambi di sedano • un peperone rosso • ½ barbabietola rossa bollita • ¼ di cavolo
cappuccio • limone

Togliete le lische e raschiate le acciughe, in modo da eliminare tutto il sale. Nel tegame di coccio, mettete nel burro l'aglio, leggermente pestato e tagliato a pezzetti, e cuocete a fuoco molto basso per 3 o 4 minuti. Unite quindi l'olio e le acciughe e lasciate cuocere sempre a fuoco molto lento ancora per circa 10 minuti.

Mondate tutte le verdure tranne le cipolle, mettendo topinambur, carciofi e cardi a bagno in acqua acidulata con limone. Tagliate il peperone a filetti e sfogliate il cavolo; tagliate le cipolle a metà, lasciando la pelle, lungo l'asse verticale, i topinambur e la barbabietola a fettine, i carciofi in quattro. Lessate parte dei cardi (20 minuti) e dei topinambur (7 minuti) e infornate le cipolle col taglio in basso, con un filo di olio, a 200°C per 20 minuti.

Portate in tavola il tegame, poggiatelo su un fornellino in modo che la salsa rimanga sempre calda, e servite le verdure, crude e cotte, che i commensali intingeranno nella bagna.

FONTE: www.lacucinaitaliana.it/ricetta/antipasti/bagna-cauda



SAN FILI
(COSENZA)

CALABRIA

CONFRATERNITA DELLA FRITTOLA CALABRESE - LA QUADARA

LA QUADARA è per i calabresi un momento tipico di consumo conviviale e rituale di cibo, dove si allestiscono le condizioni favorevoli per generare relazioni dalle profonde valenze simboliche con se stessi, con gli altri e con il cibo buono da gustare e soprattutto buono da pensare. L'antico rito della frittolata è ispirato da quell'appetito legato a profumi, ricordi, relazioni e immagini.

Originariamente la quadara era un recipiente di rame zincato rotondo, in genere con due manici laterali di ferro, che campeggia al centro del logo dell'associazione; oggi la quadara è un pentolone panciuto, in cui viene bollita la carne di maiale, costruito da 'u Quadararu o 'u Mastru stagnataru nella sua bottega. La quadara continua a essere

un utensile domestico personale, spesso tramandato di famiglia in famiglia. Infatti nella cultura tradizionale ogni donna (anche se oggi rimane appannaggio delle generazioni più in là con gli anni) aveva la sua quadara da curare e custodire gelosamente.

In gran parte della Calabria mangiare la quadara equivale a dire mangiare il maiale, e si consuma durante la frittolata. La frittolata è un'arte, perché preparare la quadara non è semplice, ci vuole metodo e maestria: è necessario conoscere la ricetta e possedere un bagaglio di conoscenze ereditate, apprese, magari rubate da chi è arrivato prima. Ma il primo requisito fondamentale per preparare questa pietanza è quell'amore che fa appassionare a un sapore, un profumo, un ricordo.

Solo chi sa prepararla è consapevole che la carne va sistemata secondo una precisa successione, che occorre rispettare i differenti tempi di cottura e di calore, così come l'esatta quantità di sale e soprattutto come rimestare, girare, osservare, assaggiare.

Oggi quest'arte è riservata a quei pochi che la conoscono, così se in famiglia la nonna non c'è più o la zia è troppo avanti negli anni, bisogna trovare qualcuno che ne custodisca i segreti, ma per fortuna in Calabria è ancora facile trovare chi sappia preparare la quadara, tradizione che in genere si passa di madre in figlia. La cuoca sistema la "caddara" sui carboni ardenti o su un fornello a gas, con acqua, poi aggiunge i pezzi di carne di maiale come la coda, la cotenna, le gambe, la lingua, il muso, le orecchie, le zampe e di seguito sale quanto basta. Così si preparano le frittelle. Tra una rimestata e l'altra, il maiale cuoce a fuoco lento per otto o dodici ore e anche più, emanando un profumo difficile da dimenticare.

La quadara è l'atto finale della festa che segue l'uccisione del maiale. Ma è anche un rito e il profumo della quadara può ancora oggi riportare con la memoria in Calabria chi nel tempo è stato costretto a emigrare.

In passato da tradizione, mentre le donne erano impegnate in cucina, l'uomo invitava amici e parenti, e si stava al tavolo bevendo un bicchiere di vino e stuzzicando un buon formaggio, assieme a peperoni sott'olio, verdure di stagione, olive, e poi le frittelle e le

ossa servite calde e fumanti.

Così tra un osso, una cotica e un altro bicchiere di vino iniziavano i racconti, i ricordi, gli aneddoti, e magari qualcuno prendeva un mazzo di carte.

Arrivava il momento degli "scarafuagli" (un'autentica prelibatezza), praticamente tutto quello che rimane nella quadara, piccoli pezzi di carne tra il grasso ormai diventato un olio denso e liquido. Gli scarafuagli si mangiano nella pitta (focaccia tipica) calda, mentre il peperoncino macinato scende come la neve, dipingendo tutto di rosso. Ed è con gli scarafuagli che inizia l'attesa della quadara del prossimo anno.

La Confraternita Della Frittola Calabrese - La Quadara nasce il 28 marzo 2017 a Bucita di San Fili in provincia di Cosenza e si propone di perseguire lo studio, la ricerca, la sperimentazione e il recupero delle tradizioni e dei valori della cultura e della cucina calabrese per una loro promozione, valorizzazione e divulgazione.

La volontà è quella di diffondere e conservare il secolare rito della frittolata, diffuso e apprezzato piatto tipico a base di carni di maiale bollite nel grasso nella tradizionale quadara, tipica usanza delle zone montane della provincia di Cosenza e della Calabria intera.

La confraternita mira a rafforzare il senso di appartenenza e delle identità locali attraverso la conoscenza, il recupero e la riproposizione delle radici storiche e culturali

per valorizzare i caratteri identitari delle comunità calabresi, con una prospettiva verso il futuro. Si vuole valorizzare la memoria storica, la cultura materiale, immateriale, le relazioni fra ambiente naturale e ambiente antropizzato promuovendo uno sviluppo del territorio in una logica di sostenibilità sociale, ambientale ed economica.

La confraternita La Quadara attraverso il rilancio del patrimonio culturale ed enogastronomico promuove il territorio calabrese con un riguardo speciale verso le aree interne e i piccoli borghi a rischio di spopolamento.

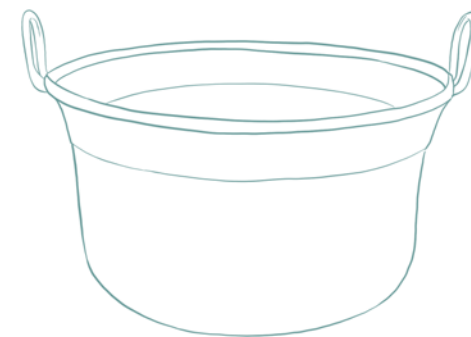
E ALL'URTIMU, QUATRÀ, cc'è la quadra! /
Cchi cc'è allu munnu chi ssa cosa appara?! / Chine frittula ha dittu, ha dittu quantu / de cchiu biellu cce stà sutta lu sule! / Nun cc'è bisuognu, no, ca vi l'avantu; / l'avantu si lu puortu sule, sule! / Cchi bellezza chi sù! Cce chiechiarù?! / Duve te cali cali te recrrù! / A frittulilla è grassa? E cce nsapuri! / Cccu lu corijellu ti cce fai la vucca! / Cccu le palette e ccu li vattituri, / chiuri le chiavi e ncasi la pilucca! / Pue la ntecuzza ccu la nzalatella!... / Ccchi barsamu chi su, cchi cosa bella!

(E per ultimo, ragazzi, c'è la quadara! / Cosa c'è al mondo che lei non sistemi?! / Chi ha detto frittelle, ha detto quanto / di più bello c'è sotto il sole! / Non c'è bisogno, no, che la elogi / L'elogio se lo fa da sola, da sola / Che delizia che sono! E che scherziamo?! / Ovunque ti metti rinvigorisci! / La frittola è grassa? E c'è sapore! / Con la cotenna ti ci fai il

palato! / Con le scapole e con le tibie, / chiudi le mascelle e mangia a bocconi! / Poi le costate con l'insalata!... / Che balsamo che sono, che cosa bella!

[nella poesia *Jennaru* il drammaturgo, giornalista e poeta Michele De Marco, in arte "Ciardullo", parla della quadara]

Per ogni informazione:
confraternitadellafrittolacalabrese.wordpress.com



QUADARA SANFILESE

La ricetta della frittolata varia da paese a paese, a volte anche da contrada a contrada, per questo risulta arduo fissarne una definitiva. In questo caso si riporta la frittolata tipica di San Fili che riassume sommariamente le usanze del cosentino.

La fase di preparazione della quadara prevede la scelta, durante la macellazione del maiale, delle materie prime da utilizzare nella frittolata. Si selezionano: cotiche (*cuajiri*), lardo (*grassu*), ossa (*uassi*), reni e milza (*rini* e *mijuzza*), stinchi (*gammuni*). La fase di selezione e sezionatura prevede il taglio delle cotiche a strisce di lunghezza variabile dai 60 agli 80 cm e larghezza di circa 5 cm, la separazione del grasso dalle cotiche, la selezione delle “frittole” ovvero le parti di cotiche e grasso che contengono strisce di magro.

Si deve avere cura di non pulire eccessivamente le ossa che derivano dalla macellazione del maiale, garantendo così la presenza di un leggero strato di carne. Si scartano invece le ossa della testa e il costato, destinate ad altre lavorazioni. Successivamente i pezzi componenti la quadara vengono puliti e preparati per essere cotti; le cotiche e le frittole, prima di essere immerse in una bacinella di acqua fredda, sono analizzate in modo da eliminare le setole residue. Il lardo separato dalle cotiche viene tagliato in pezzetti lunghi 8-10 centimetri e larghi 2-5 cm. Anch'essi vanno immersi in una bacinella di acqua fredda e lasciati a mollo fino all'utilizzo, avendo cura di cambiare una o due volte l'acqua di ammollo. Le ossa vengono divise in prossimità delle articolazioni ottenendo pezzi interi ben definiti come le scapole (*palette*), l'omero, il femore (*mastruassu*), ossa del capocollo e del filetto (*spiniaddri*); i pezzi ottenuti vengono messi a bagno fino al loro utilizzo in una bacinella con acqua fredda.

Si passa così all'avvio della quadara, un grosso calderone in rame che viene posizionato sulla brace oppure su un ampio fornello a gas. All'interno della quadara si lascia il grasso tagliato a pezzi, quindi si versa l'acqua fino a coprire tutto il lardo e si accende il fuoco.

A seconda della quantità e della compattezza del grasso, la cottura procede fino al completo scioglimento dello stesso a fuoco molto basso soprattutto nelle ore notturne (fuoco quasi spento o fiamma del gas a minimo), la durata varia dalle 10 alle 18 ore. Una volta accertato che il grasso è completamente sciolto, il fuoco si spegne, si ferma il bollore e si lasciano depositare sul fondo i residui di magro o i pezzettini non sciolti. Dopo alcuni minuti il grasso puro viene raccolto con mestoli e riposto nei vasetti per essere conservato come strutto da utilizzare in cucina. In prossimità dell'ora del pasto, si riporta a ebollizione il contenuto della quadara, privato della quantità di grasso tolto in precedenza, e si “calano” all'interno le ossa e le frittole e successivamente le cotiche più sottili. Con ossa e cotenne nella quadara, viene aggiunto il sale, in quantità sufficiente a insaporire la carne. Con continui assaggi viene verificata la cottura delle ossa (si deve staccare la carne e lasciare l'osso pulito) e la cottura delle cotiche (la cottura deve essere tale da lasciarle abbastanza elastiche ma morbide).

Una volta decretato il giusto grado di cottura (circa 2 ore) la frittolata viene divisa e deposta in grandi recipienti di terracotta portati in tavola fumanti. Il tutto deve essere rigorosamente accompagnato da: minestra di verza bollita con condimento prelevato dalla quadara (scarauagli); sott'aceti di ogni tipo, ma principalmente peperoni, cipolle, pomodorini, melanzane, zucchine, insalata fatta con il cuore della verza condita con olio, sale e pepe nero. Non deve mancare il peperoncino in polvere da spolverare sopra la minestra. Prelevato il contenuto dalla quadara, nel liquido salato che resta all'interno galleggiano parti di carne e di grasso in sospensione che, con sapiente arte, vengono pescati con l'aiuto di una “cucinara”: è così che nascono gli scarafuagli.

Portati caldi in tavola possono essere consumati sul pane o usati per liquido di cottura di uova che vengono servite con abbondante peperoncino. Gli scarafuagli raccolti in grandi recipienti di terracotta vengono lasciati raffreddare. Il giorno successivo vengono riscaldati per poi essere prelevati delicatamente con la schiumarola nella parte superficiale e messi in boccacci per la conservazione, lasciando nella pentola il grasso in eccesso.



FOLLO
(LA SPEZIA)

LIGURIA

CONFRATERNITA DELLA MESC-CIÜA

LA CONFRATERNITA della Mesc-ciüa nacque nel 2016 dall'iniziativa di un gruppo di persone che, ritrovandosi in letizia e prendendo spunto da antichi racconti, decise di portare un prodotto alimentare storico del Levante ligure, principalmente spezzino, in un contesto più ampio.

In un territorio che ha portato alle comunità locali ottimo cibo dal mare all'entroterra e grandi vini che ne hanno fatto un vero patrimonio enogastronomico apprezzato in tutto il mondo, era il giusto tributo per premiarne le profonde radici far conoscere il più antico piatto della cucina povera spezzina, coniugando la semplicità degli ingredienti alla più schietta e genuina convivialità del territorio. La mesc-ciüa è una zuppa dei portuali spezzini di fine Ottocento, nata dalla mescolanza di legumi raccolti sulle

banchine dalle mogli dei lavoratori che scaricavano le navi. Le granaglie cadute dalle fessure dei sacchi diventavano gli ingredienti per un prodotto sostanzioso, in grado di sostituire la carne che quasi sempre mancava sulle tavole dei più poveri. Il contenuto della zuppa a volte variava, in base al miscuglio trovato nelle stive delle navi che approdavano nel porto di La Spezia, vero e proprio crocevia del commercio dei legumi.

Basandosi sui principi di solidarietà sociale, la Confraternita della Mesc-ciüa ha per scopo quello di promuovere la cultura e le tradizioni della cucina locale, in particolare della zuppa tipica e dei prodotti enogastronomici migliori con cui abbinarsi, optando preferibilmente per quelli del territorio.

PER ENTRARE a far parte della confraternita si deve prestare giuramento alla presenza del consiglio direttivo: “Prometto di contribuire alla riscoperta di questo cibo legato alla tradizione spezzina, di mantenerne sempre alti i sapori, i valori e i prodotti legati a questa antica pietanza. Ritualmente: assaporo, assaggio, degusto e brindo con vino spezzino a questo umile ma nobilissimo piatto”.

Per ogni informazione:
www.facebook.com/mesciua

“A MESC-CIÜA”

Pigia n'a brancà de gran e fasoi, meteghe insieme dei ceci ben secà, dopo chi s'en del bel ammorbidì, fai'a bogì dentro ad un concon.

Un goto d'olio de quello bon, un po' de peve e n'a branca de sae marin, l'è pronto er condimento de la mesc-ciüa, a zupa di portuai spesin.

Era de bon matin, quando i omi de Folo, Bastremia e Bevein, come n'a procession, andeven al porto a scargae stive e vagon.

Sachi de gran che se rompevan quasi per maavigia e il pentolon chi se lempiva come per n'a magia.

Pigia n'a brancà de gran e fasoi, meteghe insieme dei ceci ben secà, dopo chi s'en del bel ammorbidì, fai'a bogì dentro ad un concon.

Un goto d'olio de quello bon, un po' de peve e n'a branca de sae marin, l'è pronto er condimento de la Mesc-ciüa, a zupa di portuai spesin.

Forza, fadiga e voglia de lavorà, soe batente e vento de tramontana, en zima al molo a bogia er pentolon, venì, venì chi vo' magià.

Pigia n'a brancà de gran e fasoi, meteghe insieme

dei ceci ben secà, dopo chi s'en del bel ammorbidì, fai'a bogì dentro ad un concon.

Un goto d'olio de quello bon, un po' de peve e n'a branca de sae marin, l'è pronto er condimento e la Mesc-ciüa, a zupa di portuai spesin.

(Ritornello: “Prendi una manciata di grano e fagioli, mettilgli insieme dei ceci ben secchi, dopo che si sono belli ammorbiditi, falli bollire dentro una pentola.

Un goccio d'olio di quello buono, un po' di pepe e una manciata di sale marino, è pronto il condimento per la Mesc-ciüa, la zuppa dei portuali spezzini”.

Era mattina presto quando gli uomini di Follo, bestemmiando e bevendo andavano, come in processione, al porto a scaricare merci da stive e vagoni. Sacchi di grano che si rompevano quasi per meraviglia e il pentolone che si riempiva quasi per magia.

Ritornello

Forza e fatica, voglia di lavorare, sole battente e vento di tramontana, in cima al molo bolle il pentolone, venga venga chi vuol mangiare.

Ritornello).

[Canzone composta e musicata da Rosa, che racconta la fatica del lavoro al porto e l'alimento principale della dieta dei portuali]

MESC-CIÙA SPEZZINA DI FOLLO

*INGREDIENTI: fagioli cannellini secchi 250 gr • ceci secchi 250 gr
• farro secco 150 gr • olio extravergine di oliva 2 dl • sale e pepe nero
• pane rustico o integrale a piacere*

Mettete a bagno in acqua fredda separatamente ceci e fagioli per almeno 12 ore, il farro per almeno 4 ore. Scolate i ceci, i fagioli e il farro, lavateli e metteteli in pentole separate con abbondante acqua fredda poco salata, cuoceteli a fuoco basso per circa 2 ore dall'ebollizione schiumando spesso.

Trascorso il tempo indicato, scolate i fagioli, uniteli ai ceci e cuoceteli per un'ora circa a fuoco basso, al termine aggiungete il farro e continuate la cottura per altri 60 minuti circa.

Poco prima del termine della cottura, quando i tre elementi avranno raggiunto la giusta morbidezza, salate la mesc-ciùa, conditela con olio e aggiungete se gradito del rosmarino.

Portatela in tavola, distribuendola possibilmente in ciotole di terracotta o di legno d'olivo, profumatela con pepe nero preferibilmente macinato al momento, aggiustate a piacimento con un filo di olio extravergine a crudo.



CORTEMILIA
(CUNEO)

PIEMONTE

CONFRATERNITA DELLA NOCCIOLA TONDA GENTILE DI LANGA

È DALL'AMORE per il territorio e per la nocciola, “la più buona del mondo”, che nasce l'idea di fondare la Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa. Ispirandosi ai principi di amicizia, partecipazione, solidarietà e pluralismo, ha come scopo il recupero, la valorizzazione e la promozione delle antiche tradizioni dell'Alta Langa e dei suoi prodotti tipici. L'intento è anche quello di contribuire allo sviluppo socioeconomico e culturale del territorio, portando avanti i valori tradizionali della solidarietà e dell'ospitalità.

La confraternita ha la propria sede a Cortemilia, comune di origini romane della Valle Bormida cuneese, importante centro situato ai confini tra Piemonte e Liguria.

L'antica “Cohors Aemilia” è oggi una delle mete più visitate dell'Alta Langa, la zona collinare del basso Piemonte molto amata dai

turisti stranieri, dove trionfano la coltivazione del vitigno dolcetto e della Nocciola Tonda Gentile.

La nocciola è apprezzata per le sue varie qualità. Frutto nobile, ricercato, di grande eccellenza, la Tonda Gentile è tra le produzioni agricole più prestigiose del Piemonte. Grande protagonista nella pasticceria d'élite, oggi viene anche usata dagli chef nella cucina salata, in abbinamento a piatti tradizionali come l'arrosto oppure in più ardite combinazioni con pasta, formaggi e salumi.

In pasticceria la Tonda trova la sua massima espressione in abbinamento con il cioccolato. Da quando un pasticcere torinese dell'Ottocento, Michele Prochet, seppe riconoscere le potenzialità della nocciola e mise a punto la prima ricetta del gianduia,



l'aroma e le qualità organolettiche del frutto piemontese esprimono il meglio nell'unione con il cacao.

La varietà Tonda Gentile delle Langhe è ormai considerata la migliore anche per uso industriale. Basta pensare alla Nutella per ricordare che il cioccolato con le nocciole, in pasta o intero, da specialità regionale è diventato un simbolo anche oltre i confini tradizionali. È un emblema di unicità, che l'industria dolciaria italiana propone al mercato mondiale come squisito esempio della propria secolare cultura. La nocciola del Piemonte è coltivata tra i 150 e i 750 metri di altitudine prevalentemente nelle province di Cuneo, Asti e Alessandria, ma di recente la produzione si sta espandendo anche nel torinese e nel nord della regione.

La zona dove si concentra la miglior produzione è comunque l'Alta Langa, con le sue colline alte e frastagliate, comprese tra i confini con la Liguria e il territorio vitivinicolo per eccellenza, dai colli più bassi e dolci, che ha in Alba, Dogliani, Santo Stefano Belbo e Canelli i centri più importanti.

La Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa è stata fondata nel 2000 e ogni anno la terza domenica di settembre si tiene la sua Dieta, che raduna sulle colline dell'Alta Langa numerosi sodalizi italiani e francesi.

Tra gli eventi principali si ricordano anche numerosi riconoscimenti, come il "Premio Fautor Langae – Nocciola d'Oro" assegnato

ogni anno a giugno alle realtà che si sono particolarmente distinte nella promozione e valorizzazione del territorio di Langa. Spiccano inoltre nomi di prestigio tra gli Ambasciatori della Nocciola nel Mondo, tra cui figurano il giornalista Bruno Pizzul, gli attori Renato Pozzetto, Luciana Littizzetto e moltissimi altri.

COME SEGNO DI APPARTENENZA e di legame negli intenti di valorizzazione e diffusione della Nocciola Tonda Gentile di Langa, confratelli e consorelle indossano paludamenti caratteristici: mantella, stemma, collare con medaglia e distintivo.

Il mantello è color nocciola con bordi verdi e sul lato del cuore presenta lo stemma con l'effigie della confraternita: una grande nocciola con la corona che simboleggia la regalità di questo frutto, simbolo di Cortemilia e dell'Alta Langa.

Il collare è verde con i bordi nocciola e ha appesa la medaglia che rappresenta l'antico "matapane", la moneta che i marchesi del Carretto, signori di Cortemilia, battevano tra il XIII e il XIV secolo.

A corredo dei paludamenti ogni membro della confraternita ha un piccolo distintivo che applica sul collare o sulla giacca nelle circostanze in cui non si indossa la mantella. I distintivi vengono scambiati con i membri delle altre confraternite enogastronomiche durante le feste annuali di ciascuna, le diete o i capitoli.

Ogni nuovo confratello riceve le insegne dal gran maestro nel giorno della sua intronizzazione con una cerimonia ufficiale che in genere si svolge annualmente la terza domenica di settembre, in occasione della Dieta dei paludati della Tonda Gentile di Langa.

Il gran maestro, mentre poggia sulla spalla del nuovo confratello il ramo di nocciolo, pronuncia la formula ufficiale:

"Sei pronto a promuovere la Nocciola Tonda Gentile delle Langhe in Italia e nel mondo? Ti senti di valorizzare le sue indiscusse qualità organolettiche e di esaltarne

il profumo, il sapore e l'aroma? Ti impegni a tutelare il territorio di produzione, a conoscerne e a rispettarne le tradizioni?

Con il potere conferitomi dall'Assemblea dei confratelli della Nocciola Tonda Gentile di Langa, assistito dal vice gran maestro e dal gran cerimoniere, ti nomino socio ordinario della Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa".

La cerimonia di investitura si conclude con la "comunione" a base di nocciole tostate e brindisi di Alta Langa brut.

Per ogni informazione:
www.confraternitanocciola.net



TORTA CORTEMILIA DI NOCCIOLE CON ZABAIONE CALDO

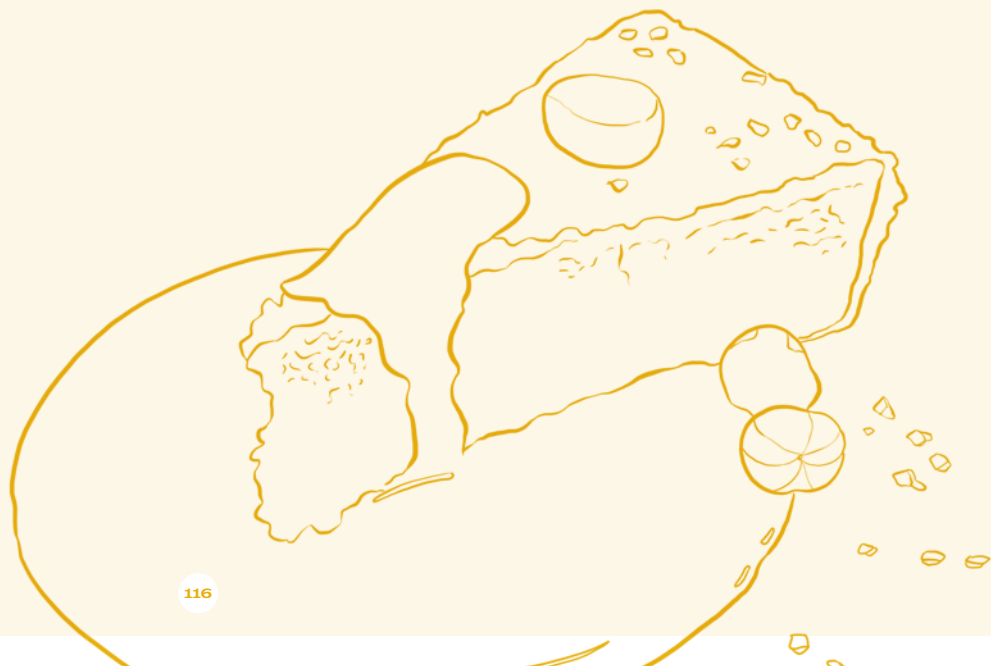
Ricetta di Gigi Paleari, Gran Maestro della Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa dal 2000 al 2016.

INGREDIENTI: nocciola Tonda Gentile del Piemonte IGP tostata 200 gr • zucchero 200 gr • burro 200 gr • farina bianca 200 gr • 3 uova • una bustina di lievito

Montate a parte gli albumi d'uovo. Sbattete i tuorli con lo zucchero, scioglietevi il burro, unite la farina e le nocciole pestate o tritate. Amalgamate il tutto e aggiungete il lievito passato nel setaccio. In ultimo aggiungete gli albumi montati a neve. Versate il tutto in uno stampo imburrato e fate cuocere per 30-40 minuti in forno a 160-180°C.

Servite con zabaione caldo.

Vini consigliati in abbinamento: Moscato d'Asti, Moscato Passito o Asti Spumante



BRA
(CUNEO)

PIEMONTE

CONFRATERNITA DELLA SALSICCIA DI BRA

LA SALSICCIA DI BRA è uno dei prodotti più famosi della gastronomia del Roero, quella porzione di territorio piemontese situata a sinistra del fiume Tanaro. Questo salume è così connaturato all'identità del territorio da fare spesso capolino nelle opere del celebre scrittore Giovanni Arpino. Nelle sue pagine Arpino ha descritto con voluttuosità le portate servite al desco dell'amatissimo nonno, tratteggiando i parenti piegati "su scodelle di ravioli al Barolo, mentre altri ravioli fumavano immersi in sughi e formaggi in enormi zuppere" e, spesso, un'innumerabile serie di portate approntate da uno zio con un "ultimo lembo di salsiccia cruda, mangiata a metri dagli altri prima dei ravioli, che gli giaceva annodato attorno al collo". Eccola dunque la salsiccia di Bra, un insaccato che ha una peculiarità che la rende unica: è la sola

salsiccia italiana autorizzata a essere prodotta con la carne di vitello anziché di suino. La tradizione vuole che tale insaccato sia nato nella prima metà dell'Ottocento, concesso dall'allora sovrano del Regno di Sardegna, Carlo Alberto, per soddisfare la comunità ebraica della vicina Cherasco che altrimenti, secondo i precetti religiosi, non avrebbe mai potuto consumare carne suina. Mentre in principio la salsiccia di Bra era di solo vitello, oggi, scomparse la comunità ebraica e le sue necessità alimentari, si aggiunge anche carne di suino, sia pure in modeste quantità (fino a un massimo del 20%).

La salsiccia di Bra, inserita nell'atlante dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte, vanta anche un'ulteriore particolarità rispetto ad altri insaccati: non avendo bisogno di stagionatura può essere

consumata fresca ed è reperibile tutto l'anno.

La confraternita della salsiccia di Bra è nata a luglio 2016, con lo scopo di recuperare, valorizzare e promuovere i prodotti tipici e le tradizioni storiche, culturali e gastronomiche di Bra e del Braidese, con particolare riguardo al salume locale. Oggi è composta da quarantadue soci ordinari e sette soci onorari, tra cui anche l'attore Renato Pozzetto.

I PALUDAMENTI sono consegnati a ogni confratello il giorno dell'ingresso nella confraternita, l'intronizzazione, che prevede il rito della vestizione e la formulazione della domanda di accettazione rivolta all'aspirante membro. Il gran maestro appoggia un bastone da pastori sulla spalla del nuovo confratello e proclama la formula:

“Io, gran maestro di questa confraternita, ti ammetto a far parte del sodalizio che intende difendere e promuovere la nostra eccellenza gastronomica. Accetti?”.

In questo contesto la mantella, cui è unita la mozzetta lunga fino al gomito e chiusa al petto, simboleggia la veste battesimale e viene indossata da tutti i confratelli come segno di umiltà e uguaglianza.

I colori della mantella sono un omaggio all'Italia e al Piemonte, infatti l'azzurro ricorda il blu Savoia, gradazione fra il blu pavone e il pervinca, ed è l'attuale colore nazionale. Il giallo della mozzetta è un colore tipico piemontese presente anch'esso nello stemma di Casa Savoia che venne poi utilizzato per

indicare la colorazione tipica delle facciate che corrono lungo le vie e le piazze più importanti di Torino.

Normalmente l'intronizzazione si svolge durante la Dieta (il pranzo sociale) oppure in concomitanza di grandi eventi nell'ambito braidese.



TAJARIN AL SUGO DI SALSICCIA E CARNE

INGREDIENTI: tajarin 400 gr • salsiccia di Bra 200 gr • coscia di vitello tritata 150 gr • una cipolla • un rametto di rosmarino • pomodori pelati sgocciolati 150 gr • vino bianco • olio d'oliva extra vergine • sale e pepe

Raccogliete i tajarin a manciate e metteteli a riposare sulla spianatoia, lasciateli indurire e seccare; si possono consumare anche il giorno dopo.

Gettateli nell'acqua bollente salata. Non appena l'acqua riprende a bollire, lasciateli cuocere per un minuto o due controllando con assaggi il loro stato di cottura che deve essere al dente. Conditeli, appena scolati, col sugo di Salsiccia di Bra e carne di vitello.

Il sugo si prepara in questo modo. Fate un trito di cipolla e rosmarino e fatelo appassire in un tegame con un po' d'olio. Quando la cipolla inizia a imbrionire, unite la coscia di vitello tritata e fatela rosolare per qualche minuto bagnando con vino bianco. Aggiungete la salsiccia sbriciolata e fatela saltare brevemente spruzzandola anch'essa di vino bianco. A questo punto aggiungete i pomodori pelati sminuzzati e continuate la cottura a fuoco moderato. Di tanto in tanto aggiungete un po' di vino per aggiustare la fluidità. Salate e pepate a piacimento.

Un accostamento consigliato è il Barbera d'Alba Castellinaldo.

FONTE: www.salsicciadibra.it





**BASSANO
DEL GRAPPA**
(VICENZA)

VENETO

CONFRATERNITA DELLA SOPRESSA DI BASSANO DEL GRAPPA

QUANDO IN UNA GIORNATA difficile come il lunedì succede qualcosa di positivo, vale proprio la pena di ricordarlo. Proprio in quel giorno della settimana infatti, il 22 novembre 1999, si costituì la Confraternita della Sopressa di San Giacomo Minore di Romano d'Ezzelino ed altri Comuni limitrofi grazie a dodici confratelli fondatori.

Da quel giorno la confraternita si riunisce il primo martedì di ogni mese (oppure ogni volta che i soci ne hanno voglia) presso la Trattoria “Da Angelo” a Romano d'Ezzelino (VI). L'obiettivo è quello di valorizzare la degustazione della carne suina insaccata (sopresse e salami), tipico prodotto veneto realizzato con modalità di lavorazione assolutamente tradizionali. Vengono utilizzate le parti nobili del maiale, coscia inclusa; la preparazione e il successivo insaccaggio si

fanno tenendo rigorosamente presenti le tradizioni del luogo.

Feste, spettacoli e convegni sono periodicamente promossi e organizzati in modo da divulgare il più possibile la sopressa, ma anche per scopi socio-umanitari e assistenziali.

I PALUDAMENTI ufficiali della confraternita sono composti da una giacca nera o scura sopra alla camicia bianca, e da una cravatta rosso bordeaux con il logo sulla parte centrale. Il simbolo è costituito da uno scudo contenente in alto a destra l'immagine di tre fette di sopressa e in basso a sinistra un coltello e forchetta incrociati racchiusi in un cerchio verde. Di traverso compaiono le lettere maiuscole CDS. Lo scudo è circondato da due ramoscelli con bacche, sovrastato da una corona regale.

Ogni anno si tiene la gara per la miglior sopressa che deve svolgersi entro centottanta giorni dalla macellazione, in modo che il prodotto insaccato risulti della miglior qualità. Tra le altre manifestazioni di richiamo vi sono anche una festa annuale dedicata alla sopressa e “il Far su mas-cio”, dedicato alla lavorazione della carne di maiale. La confraternita infatti sceglie e controlla l'allevamento dei maiali destinati alla macellazione per la produzione delle proprie sopresse. Si preoccupa inoltre di stilare la regolamentazione delle varie fasi di allevamento, macellazione, insaccaggio e stagionatura. La scelta del suino è basilare per ottenere un insaccato di qualità e gusto. Dopo la macellazione sarà compito del “mazzolin” (macellaio) procedere alla lavorazione sapiente delle carni affinché tutte le parti “nobili” del maiale siano utilizzate. La stagionatura e conservazione della sopressa è una delle fasi più importanti e delicate per ottenere un insaccato dal sapore unico, di una volta, quasi del tutto introvabile oggigiorno. Una volta preparato l'impasto e condito con sale e pepe, il tutto viene immerso nel budello, legato con spago e bucherellato con un apposito attrezzo per far fuoriuscire eventuali bolle di aria potenzialmente molto dannose. Dal momento dell'insacco della sopressa inizia la stagionatura la cui prima fase è la stufatura.

Tale processo della durata di 24-72 ore, consiste nell'appendere le sopresse al soffitto della vecchia “cucina di una volta” che deve avere una temperatura variabile tra

i 20°C e i 25°C e deve essere un ambiente particolarmente arieggiato e costantemente temperato mediante la stufa a legna (da cui deriva il termine “stufatura”). Dopo il periodo di stufatura le sopresse vengono spostate in ambiente più freddo, come un tempo erano i vecchi granai e solai la cui temperatura si aggirava attorno ai 6-11°C, per rimanervi appese per un periodo di 50-80 giorni a secondo del tempo metereologico.

Questo periodo permette una speciale asciugatura, e una volta terminata le sopresse vengono trasferite nella cantina e qui appese leggermente distanziate fra di esse per evitare lo scambio di muffe e batteri. La cantina deve essere un ambiente al riparo da eventuali altri profumi o odori che potrebbero intaccare il budello e penetrare nella sopressa. La stagionatura fatta come una volta dura mediamente da un minimo di sei mesi fino a due anni circa, ma molto dipende dalla grandezza e dal peso del salume.

Si forma così la cosiddetta muffa nobile, facilmente visibile: sulla superficie della sopressa si forma infatti uno strato polveroso inizialmente di colore biancastro che assume in un secondo momento un colore grigio chiaro. È proprio la presenza della muffa nobile che conferisce alla sopressa quel suo profumo inconfondibile “di casa” oggi assai ricercato dai buongustai di tutto il mondo.

Per ogni informazione:
www.confraternitadellasopressa.it

SOPRESSA VICENTINA IN FORTAJA (FRITTATA)

INGREDIENTI: 4 fette di sopressa vicentina tagliata grossa (1-2 cm)

• 8 uova • una cipolla • una noce di burro • asiago semi stagionato grattugiato

Tagliate la cipolla a fettine sottili e mettetela in una padella a imbiondire nel burro. Sbriciolate la sopressa grossolanamente e aggiungetela alla cipolla. Fatela appena rosolare a fuoco lento.

È consigliabile usare una sopressa non troppo stagionata perché presenta un impasto più morbido che meglio si presta alla preparazione.

Unite le uova rompendole direttamente in padella e strapazzatele in continuazione fino a raggiungere una consistenza cremosa. Togliete la padella dal fuoco per non asciugare troppo il composto e spolverate il formaggio. Servite subito con “polenta brustolà”, cioè polenta abbrustolita alla piastra, ben calda.



TRENTO

TRENTINO ALTO ADIGE

CONFRATERNITA DELLA TORTA DI PATATE

IL 27 MAGGIO 1998 un gruppo di amici parti da San Michele all'Adige per visitare Castel Noarna vicino a Rovereto, per poi proseguire verso il Lago di Garda. La meta finale era precisamente Garda, un delizioso paese in riva al lago dove ad attenderli c'era imbandito un tavolo reale.

Piatti appetitosi inaffiati da vini eccellenti li accompagnarono nel corso del pomeriggio, e dato che la tavola spesso stimola il meglio in ognuno, ai quindici invitati venne un'idea. Nacque così la voglia di dare lustro a un piatto tipico della Val di Non, che andava piano piano scomparendo dalle tavole locali: la torta o tortel de patate. In pochi minuti si realizzò l'inizio di una storia che va avanti ormai da più di vent'anni. In quell'anno i primi quindici diplomi dei fondatori della confraternita furono consegnati

presso il palazzo dei Capitani di Garda.

Il credo del sodalizio è quello di preparare, mangiare e divulgare il tortel de patate. Negli anni la confraternita ha fatto in modo che migliaia di persone lo potessero assaggiare, fra cui un capo di Stato, ministri nazionali ed europei, perfino un architetto di fama mondiale come Renzo Piano sarebbe rimasto sbalordito dal semplice ma gustoso piatto.

Oggi si contano trecentosessanta confratelli presenti in tre continenti, toccando nazioni come Canada, USA, Venezuela, Marocco, e diversi Paesi europei.

Nonostante nelle case il consumo del tortel sia purtroppo diminuito vertiginosamente, sono nati però ristoranti specializzati che grazie agli insegnamenti della confraternita (che di tanto in tanto si preoccupa di visitarli, dando consigli e giudizi) hanno impedito che il piatto

scomparisse. Fiduciosi e fieri del proprio lavoro, i confratelli si adoperano per la massima diffusione del piatto, considerando la semplicità d'esecuzione, l'economicità del prodotto, ma soprattutto la soddisfazione al palato che raggiunge uomini e donne di ogni età.

I PALUDAMENTI sono composti da un ampio mantello rosso con alamari e bordature in oro. Un collare azzurro trattiene il medaglione

con il logo della confraternita, con un tegame affiancato da due patate.

La cerimonia di intronizzazione dei confratelli neo eletti si tiene una volta all'anno. Ogni candidato viene presentato all'assemblea, davanti alla quale dovrà promettere di promuovere e difendere la ricetta tradizionale.

Per ogni informazione:
www.masofinisterre.it/confraternita-del-tortel-di-patate



TORTA E TORTEL DI PATATE

Di questo piatto esistono due versioni: la torta di patate cotta in forno a legna nella tipica teglia (bazina) di rame o il tortel di patate che viene cotto e fritto in padella con poco olio, rigirato fino a quando le due facce hanno la tipica crosticina ben cotta.

Per una buona riuscita della torta e del tortel di patate le cose fondamentali sono essenzialmente tre. La varietà della patata che deve essere a pasta bianca (Kennebec-Majestic), la grattugia a fori grossi almeno di 5 mm, la pentola che sia di rame stagnato per osservare le tradizioni.

INGREDIENTI: 5 patate • sale • olio

Pelate e grattugiate 4 o 5 grosse patate (per quattro porzioni) e togliete l'acqua anche con l'ausilio di uno scolapasta. Aggiungete di sale e mescolate il tutto. Mettete 3 o 4 cucchiaini d'olio nella pentola riscaldata, quindi spalmate l'impasto uniformemente raggiungendo uno spessore massimo di 1,5 cm quindi infornate a 200-250°C per circa un'ora, fin quando ha preso un colore dorato e i bordi sono marroni. Nel caso del tortel invece lo spessore deve essere minore, la pentola va riscaldata a fuoco vivo, con abbondante olio.

L'abbinamento ideale è con i prodotti poveri ma ricchi di sapore della terra trentina.





TRENTO

TRENTINO ALTO ADIGE

CONFRATERNITA DELLA VITE E DEL VINO

TERRA DI CONFINE di grande fascino il Trentino, dalle Dolomiti al Garda, è un crocevia di storie e di vini sin dai tempi dei Romani, dove la vite ha trovato un habitat ideale in cui crescere e maturare. Il piacere del buon vino e la bellezza mozzafiato del territorio che ospita vitigni eccellenti ne fanno un luogo di riferimento e uno dei cuori della cultura vinicola italiana. Il vino è infondo cultura da degustare e apprezzare, e la regione ne esprime con generosità e qualità il meglio della produzione.

È a Trento che nacque la Confraternita della Vite e del Vino, il 22 aprile del 1958, fondata da un gruppo di ex allievi dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Era da poco terminata la ricostruzione postbellica e il Paese si stava muovendo velocemente per guadagnare posizioni e nuove opportunità

di lavoro e di sviluppo. In questo clima di rinascita ci fu la spinta per creare qualcosa che, oltre a dare nuovo impulso produttivo, mantenesse allo stesso tempo la cultura e le tradizioni vitivinicole della terra trentina, esaltandone i prodotti migliori.

Questo spirito oggi non è andato perduto, anzi col passare degli anni è maturata la consapevolezza di una forte identità, indissolubilmente legata agli obiettivi originari del sodalizio, cioè di conservare e custodire gelosamente le migliori tradizioni del vino trentino esaltandone i valori.

Nell'arco di cinquant'anni l'attività della confraternita, attraverso concorsi, selezioni, eventi, ha contribuito in modo determinante alla crescita qualitativa dei vini trentini. Quando ancora le guide enologiche non esistevano, la confraternita con i suoi premi

indicava la strada da seguire sulla via della qualità. Ha mantenuto un ruolo di fucina di idee, di stimoli, di riflessioni, nello sforzo di promuovere uno stile di consumo moderno ed evoluto che possa diffondere una sensibilità verso i prodotti enologici alimentata più da ragioni ideali che da edonismo.

Fondamentale anche l'esaltazione di quel legame fra vino e territorio, quale espressione di un'autentica identità locale. La confraternita è intenta a proseguire un cammino su un percorso che richiede un impegno quotidiano, sia nel campo del miglioramento continuo del prodotto sia in quello della conoscenza presso il consumatore, dei valori di sobrietà e dell'attenzione alla qualità.

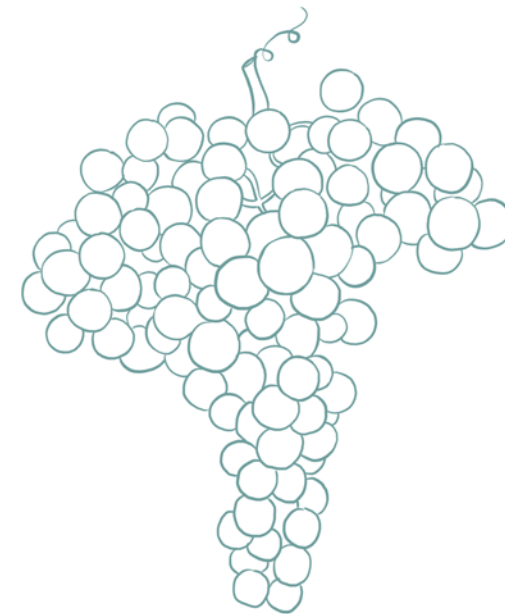
La confraternita è impegnata in un ampio ventaglio di attività di varia natura, spesso collaborando con altri enti e cantine, tra incontri, degustazioni e visite didattiche sulla scia di un recupero di usi importanti del passato. Ad esempio, una delle cerimonie più sentite dal sodalizio, e che appartiene alla tradizione dell'enologia del Trentino, è quella della torchiatura delle uve nosiola, appassite sui graticci per mesi e torchiate in primavera durante la Settimana Santa, per ottenere dopo la fermentazione e l'invecchiamento il Vino Santo Trentino. Il Vino Santo è il passito dei passiti, vino antico, ricco non solo dei sapori e dalle dolci delicatezze, ma di storia e passione, che ha visto nascere i Vignaioli del Vino Santo, capaci di realizzare uno splendido nettare da meditazione o da abbinare alla pasticceria secca.

LA CERIMONIA DI INTRONIZZAZIONE

dei nuovi confratelli avviene generalmente durante il simposio d'autunno, nel salone dei Cinquecento al Castello del Buonconsiglio di Trento. Con la formula di rito "vinum bonum laetificat cor hominum, dignus esto" (Il vino allietta il cuore dell'uomo, siine degno) il gran maestro, assistito dai confratelli del capitolo, conferisce le insegne di confratello al nuovo adepto.

Il logo della confraternita riporta un ramo di vite con un grappolo che pende su una coppa.

Per ogni informazione:
www.confraternitadellaviteedelvino.it



MARZEMINO

ABBINAMENTO

Recenti indagini archeologiche hanno condotto alla conclusione che i semi originari dell'uva marzemino provengano dal Caucaso, dopo aver sostato nelle isole di Lefkada e Cefalonia, e che arrivarono tra le Dolomiti grazie ai veneziani. Trovarono poi in Vallagarina intorno a Rovereto – in particolare tra Nomi, Volano, Isera, in particolare – il loro habitat.

Citato nel celebre *Don Giovanni* di Mozart, è in sintonia con il territorio che lo culla. Il vino è un concentrato di fragranze di viola mammola, prugna e piccoli frutti. Intenso nel colore rubino profondo, franco e preciso al palato.

Temperatura di servizio: 16-18°C.

Abbinamenti consigliati: con la polenta di mais e funghi, ma anche con arrostiti di maiale, salumi cotti, verdure, brasati di manzo o vitello, pollame nobile allo spiedo. Ottimo con il pesce, baccalà o trote cucinate con succulente salse vegetali.



GUSSAGO (BRESCIA)

LOMBARDIA

CONFRATERNITA DELLO SPIEDO TRADIZIONALE BRESCIANO

LA CONFRATERNITA dello Spiedo Tradizionale Bresciano viene fondata il 19 ottobre del 2000 a Gussago in provincia di Brescia. Lo scopo di questa iniziativa è la conservazione e la promozione di una tradizione centenaria per scongiurare la scomparsa del patrimonio culturale gastronomico. Oggi lo spiedo tradizionale bresciano gode di una maggiore e più ampia diffusione, anche grazie al contributo della confraternita. Gussago si trova nel territorio della Franciacorta, terra di tradizionali spumanti e vini di alto livello, ed è la città natale del pittore Angelo Inganni autore della tela *La Cuciniera*, nella quale è raffigurata una donna intenta nell'arte di cuocere lo spiedo, riprodotta nel logo della confraternita.

Sono molti e diversi gli obiettivi dell'associazione. In primo piano sono

l'educazione enogastronomica, la valorizzazione del convivio e della sua etica, nella tradizione della cultura bresciana, accolta come via per sviluppare l'amicizia e la reciproca conoscenza, insieme allo studio, l'approfondimento, la diffusione e la valorizzazione della cucina tipica del territorio. Molto importante è anche il corretto progresso della cultura del vino, con particolare riguardo al territorio e alla ricerca di carattere storico, culturale, artistico e sociale nell'ambito della tradizione folcloristica e di costume. La confraternita è inoltre impegnata nella promozione, organizzazione e gestione di convegni, riunioni e convivii di studio o enogastronomici, aperti alla partecipazione di altre confraternite, di enti pubblici e privati, di cittadini e simpatizzanti, con attività orientate alla solidarietà e all'assistenza.

Ma che cos'è lo spiedo bresciano? È uno degli antichi piatti che caratterizzano la tradizione popolare e la cultura enogastronomica bresciana, con ingredienti che ne rappresentano la storia.

Un buono spiedo ha bisogno di ingredienti di qualità tra cui: coppa, lonza di maiale, uccelletti (qualora la legge lo consenta e seguendo rigidamente le indicazioni della stessa), salvia, sale e burro di malga.

I vari pezzi vanno infilzati sullo schidione, un lungo ago d'acciaio appuntito; nell'antichità si trattava di una vera e propria arma usata per la caccia grossa: un ferro acuminato posto sulla cima di un'asta. I cacciatori si servivano dell'arma, al termine della battuta, per trafiggere la selvaggina e arrostirla, all'aperto, al fuoco di legna. Con il passare del tempo, il termine spiedo fu utilizzato per indicare anche lo strumento di cucina sul quale si fissano le carni per essere cotte e arrostite a piacere.

Per convenzione oggi con il termine spiedo si intende il contenitore metallico, dotato di uno sportello anteriore, che ha al suo interno una base su cui poggiare le braci e un raccoglitore (leccarda) del burro e dei grassi che percolano. Il tamburo all'interno porta gli schidioni sui quali vengono infilzati i vari componenti dello spiedo. Il tamburo viene mantenuto in rotazione tramite un sistema elettromeccanico affinché la velocità sia costante e le carni siano cotte uniformemente.

Nei paludamenti sono richiamati i colori del carbone e della brace: il mantello nero con

la sua bordatura rossa. Dopo aver partecipato agli impegni e all'organizzazione degli eventi indetti dalla confraternita i membri sono chiamati a decidere sull'investitura dei nuovi confratelli. Considerato il merito delle azioni svolte, i candidati saranno intronizzati in occasione del convivio annuale.

IL PRESIDENTE PROCEDE con l'investitura, appoggiando sulla spalla destra e sinistra lo schidione, con la formula: "Io ti eleggo Confratello della nostra Confraternita. Prometti di seguire quanto contenuto nel regolamento che ti è stato consegnato con l'obbligo di sviluppare l'amicizia e la fratellanza verso i tuoi confratelli, difendere e diffondere la tradizione dello Spiedo Tradizionale Bresciano". A quel punto si consegna un pezzo di spiedo e un calice di vino per sigillare la promessa. Il confratello assaggia, beve e promette di osservare quanto detto dal presidente. Al nuovo confratello sono affidati i paludamenti e il collare con il medaglione con il logo della confraternita.

"El gira a belàse sùra le bràse cò i usilì e i mombulì, Botèr de malga e foie dè salvia i fa le carèse a 'ste squisite, Sènsa scumudà el 'foagrà', El sa contènta dè la polènta per esibis en paradis" (Gira piano sopra la brace con gli uccellini e i piccoli lombi. Burro di malga e foglie di salvia fanno le carezze a queste squisitezze senza scomodare il foie gras, Si accontenta della polenta per esibirsi in paradiso).

[Poesia *El spet*]

SPIEDO BRESCIANO

Gli ingredienti principali che compongono lo spiedo bresciano sono la coppa e la lonza, mentre non possono mancare nella preparazione burro, salvia e volendo della pancetta e costine.

La coppa corrisponde alla zona superiore del collo del suino. Viene utilizzata in fettine di peso non superiore a 80 gr e di spessore non superiore a 4 mm affettandola e arrotolandola con poco sale intorno a una foglia di salvia. Ha la caratteristica di avere il tessuto con sottili e golose venature di grasso che sciogliendosi conferiscono agli altri ingredienti dello spiedo una peculiare, morbida succosità. Si deve avere cura di produrre dei rotolini (involtoni) ben compatti e di diametro non superiore a 3 o 4 cm per permettere una buona cottura interna. La ricetta tradizionale non prevede l'uso delle costine (parte dell'area del costato del suino) ma in mancanza degli uccelletti vengono utilizzate per arricchire il piatto. Il taglio opportuno la fa coincidere con il riquadro di ossicino e carne che, sulle braci, si ritira opportunamente. Serve quindi anche per capire se lo spiedo sta cuocendo nei migliori dei modi.

La lonza è il taglio di carne di prima qualità che proviene dalla schiena del suino. È utilizzata a fettine, con stesso peso e spessore della coppa, arrotolandola intorno a una fetta di pancetta o lardo e salvia. La salvia comune è un piccolo arbusto sempreverde. Le foglie, semplici e feltrose al tatto, hanno un colore verde grigiastro e un odore caratteristico. Tra i principali effetti, la salvia ha efficacia antisettica oltre che digestiva e calmante. Vanno infilati i vari pezzi sullo schidione, un lungo ago d'acciaio appuntito, e lasciato colare da sopra il burro per mantenere morbide le carni. Il burro si raccoglie nella leccarda e può essere utilizzato sino al termine della cottura, riprendendo l'ingrediente ancora caldo. I tempi di cottura variano dalle sei alle sette ore. I vari componenti non devono essere schiacciati troppo uno contro l'altro per permettere una cottura sulla circonferenza dei pezzi. Per fornire le braci si deve usare sempre legna di qualità (è ottima quella di vite).



**MOGLIANO
VENETO**
(TREVISO)

VENETO

CONFRATERNITA DOGALE DELLA MARCA

LA CONFRATERNITA Dogale della Marca è stata fondata il 1° Marzo 1988 a Mogliano Veneto (TV) con lo scopo di promuovere, valorizzare e diffondere la cultura dell'enogastronomia italiana, con un occhio di riguardo a quella veneta e moglianesa. Il sodalizio vuole così dare la possibilità a quanti hanno amore per il vino e la buona tavola, di ampliare la propria conoscenza enogastronomica. Un ulteriore importante scopo è quello di contribuire a difendere l'ambiente in cui la confraternita opera, anche mediante la riscoperta delle tradizioni locali.

Nel 1991 è stato adottato come simbolo sociale della confraternita lo stemma composto da un bicchiere, un grappolo d'uva e una foglia di vite.

Alle manifestazioni i confratelli si possono riconoscere dalla uniforme in giacca blu con

distintivo in stoffa, pantaloni grigi, camicia bianca e cravatta bordeaux. Il paludamento è invece composto da un mantello rosso con bordature oro (come quello in uso presso i dogi veneziani) e distintivo circolare in stoffa sempre su sfondo rosso, accompagnato da un collare bianco celeste (colori del comune di Mogliano Veneto) con medaglione in metallo dorato con lo stemma della confraternita.

Questa confraternita non è legata a un prodotto in particolare, ma si adopera a diffondere e promuovere tutte quelle eccellenze del territorio, in particolare quelle relative al passato, talvolta poco conosciute o pubblicizzate. Un esempio è la recente riscoperta della pesca bianca di Mogliano, un prodotto locale presente fin dal 1870 nel territorio e di cui si era persa ogni traccia agli inizi degli anni Sessanta. Recentemente un

gruppo di giovani agricoltori sta tenacemente tentando di riproporre tale frutto sul mercato. Vale la pena ricordare che il celebre ristoratore veneziano Arrigo Cipriani, per la preparazione del leggendario cocktail Bellini, prevedeva nella ricetta il tassativo utilizzo del succo ottenuto dalla spremitura manuale delle pesche bianche mature coltivate nel territorio moglianesa.

LE REGOLE DI INGRESSO nella confraternita prevedono che l'aspirante debba essere presentato da un confratello già socio e che la richiesta di adesione sia deliberata dall'assemblea, che ha la prerogativa di accogliere nel sodalizio i nuovi iscritti. Il nuovo socio viene formalmente intronizzato durante la prima manifestazione o convivio della confraternita, nel corso della quale, indossando il paludamento, si presenta al cospetto del presidente e del cerimoniere rispondendo positivamente alla formula di rito: "Ti impegni a promuovere, valorizzare, e diffondere la cultura della enogastronomia, in particolare quella veneta e moglianesa, ad ampliare la tua conoscenza enogastronomica e a difendere l'ambiente nel quale opera la Confraternita Dogale della Marca?". Dopo il consenso del candidato il presidente procede all'intronizzazione: "In virtù dei poteri conferitimi dallo statuto, ti nomino socio della Confraternita Dogale della Marca di Mogliano Veneto". Per suggellare la nuova investitura il presidente appone al collo del

nuovo socio il medaglione con collare e lo abbraccia quale nuovo confratello.

LA SOPA COADA è forse la più classica delle ricette trevigiane, un pasticcio di piccioni che può tranquillamente essere proposto come piatto unico. Sembra che le sue origini risalgano al Cinquecento e che con il termine "coada" (covata) si intenda riferirsi alla tradizionale lunga cottura (per 4 o 5 ore) nei forni a legna delle cucine economiche che un tempo si trovavano in tutte le case. Esistono varie versioni di questo piatto: quella più tradizionale è realizzata con carne di piccione, oppure esiste una variante a base di carne di pollo. Nel corso dei secoli ha conosciuto diversi rimaneggiamenti e si presenta come un pasticcio piuttosto sodo, che si usa accompagnare con una tazza di brodo bollente servita a parte, che può essere sorbito a sorsi o versato direttamente sulla zuppa stessa.

Per ogni informazione:

www.ucet.it/confraternita_dogale_marca.php



SOPA COADA

*INGREDIENTI: 4 piccioni • brodo di carne 1 l • olio extravergine d'oliva • burro
• un gambo di sedano • sale • pane raffermo • formaggio grana padano grattugiato*

Pulite accuratamente i piccioni e nel caso, spennateli, fiammeggiateli e svuotateli delle interiora. Tagliateli in quarti e fateli rosolare in una casseruola con dell'olio e del burro, aggiungendo anche il gambo di sedano pulito e tritato. Salateli, copriteli con un coperchio e lasciateli cuocere a fuoco moderato, rimuovendoli di tanto in tanto con un cucchiaino di legno. Dopo averli portati a cottura, lasciateli raffreddare e poi disossateli. Tenete da parte le ossa e quindi unitele al brodo di carne che avete preparato per l'esecuzione della ricetta; portatelo a bollore e lasciatelo sul fuoco per una decina di minuti. Nel frattempo tagliate il pane a fette alte circa un centimetro e disponete un primo strato sul fondo di una teglia imburrata.

Trascorso il tempo di cottura previsto, filtrate il brodo e bagnate il pane, spolverate con del formaggio grana e sparpagiatevi della carne di piccione spezzettata. Proseguite poi disponendo un altro strato di pane, bagnatelo con del brodo, aggiungete della carne di piccione e continuate alternando gli strati in questo modo sino all'esaurimento della carne. Da ultimo coprite con uno strato di pane e irrorate con il brodo. Non vi resterà a questo punto che trasferire la teglia in forno per un paio di ore, irrorando di brodo ogni 20 minuti.

Vino consigliato: Merlot DOC Piave.



BRESCIA

LOMBARDIA

CONFRATERNITA ENOGASTRONOMICA BRESCIANA DELLA GRAPPA, VINI E ANTICHI SAPORI

LA CONFRATERNITA Enogastronomica Bresciana della Grappa, Vino e Antichi Sapori nacque dall'esigenza di creare un'associazione che ampliasse gli interessi dell'ADID (Associazione Degustatori Italiani Grappa e Distillati) costituita nel 2001, che si concentravano più sulla formazione di degustatori di distillati. In questo modo anche la gastronomia ha trovato posto nel ventaglio di attività promosse dalla confraternita.

La costituzione ufficiale è avvenuta l'11 gennaio 2011, nel prestigioso palazzo Paolo VI di Brescia e si è conclusa con la messa officiata dal vescovo di Brescia, che ha benedetto il labaro, insegna ufficiale della confraternita. Da allora, ogni anno, nell'anniversario tutti i soci e i simpatizzanti si ritrovano con il vescovo per la messa e

una cena di gala nel salone che ospitò Papa Giovanni Paolo e Benedetto XVI.

La confraternita è un'associazione che si ispira per le norme del proprio ordinamento a principi di democrazia e di uguaglianza, si propone di intraprendere e incoraggiare le iniziative che possano contribuire a valorizzare e accrescere la conoscenza come espressione di costume, civiltà e cultura della grappa come distillato di bandiera nazionale e di tutti i prodotti della più genuina tradizione enogastronomica bresciana.

Per raggiungere questi obiettivi, la confraternita promuove e organizza incontri conviviali a tema, partecipa a convegni e dibattiti, aderisce a manifestazioni locali e nazionali, incentiva scambi culturali con altre confraternite italiane e gite di carattere enogastronomico. Inoltre è testimone attiva

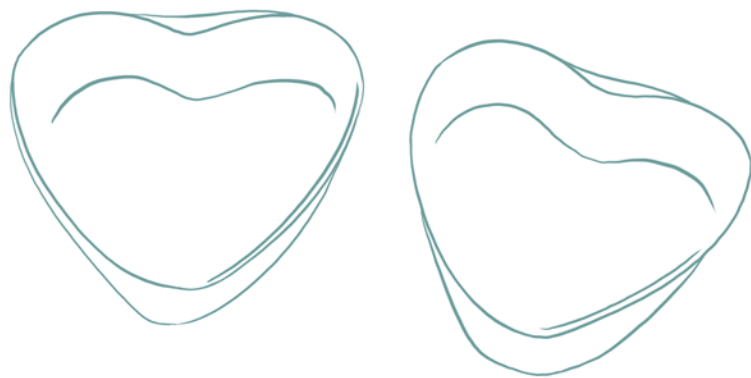
del valore della convivialità come spunto di condivisione e aggregazione sociale sul territorio bresciano. Ai soci fondatori si sono affiancati altri cultori del convivio fino a raggiungere il numero attuale di trentasei confratelli.

I PALUDAMENTI MASCHILI di cui si vestono i soci comprendono una mantella di colore blu con larga bordatura giallo-dorata. Sulla schiena vi è lo stemma della confraternita, mentre davanti, sulla sinistra, è fissata una coccarda dai bordi giallo e blu con il logo del sodalizio. Le donne portano invece una stola dorata dai bordi blu cui si appunta una coccarda simile a quella portata dagli uomini. Il simbolo della confraternita è la Vittoria Alata e, al posto dello scudo, vi è un cerchio rappresentante la

provincia di Brescia con bottiglie sullo sfondo e un piatto con bicchiere nel centro.

Chi vuole diventare socio, dopo un anno di tirocinio, nel quale dimostri la propria disponibilità e l'attaccamento ai fini della confraternita, inoltra la domanda d'iscrizione e il consiglio decide in merito.

Per non dimenticare le proprie radici, che vedevano la grappa grande protagonista, la confraternita ha inventato i “cuori ubriachi”, variante sul tema di un antico dolce lombardo, la sbrisolona. Sono state realizzate appositamente due grandi teglie in acciaio inossidabile a forma di cuore nelle quali viene collocato l'impasto del dolce per la cottura. Una volta raffreddato, ogni teglia viene “ubriacata” con una bottiglia di grappa, preferibilmente di moscato.



CUORI UBRIACHI

INGREDIENTI: farina di mais 500 gr • zucchero 500 gr • 3 bustine di vanillina • burro 500 gr • mandorle pelate 400 gr • mandorle non pelate 150 gr • 5 tuorli d'uovo • scorza grattugiata di due limoni

Mescolate la farina di mais con lo zucchero, le bustine di vanillina e la scorza grattugiata di due limoni.

Amalgamate col burro ammorbidito le mandorle pelate precedentemente macinate in modo grossolano. Unite i due composti e mescolate bene, quindi aggiungete uno alla volta i tuorli d'uovo, amalgamate il tutto sino a quando il composto risulterà ben omogeneo.

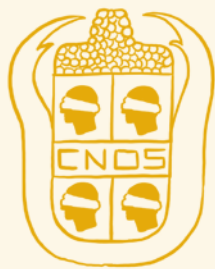
Versate il tutto in una teglia, imburrata e infarinata, a forma di cuore e decorate la superficie con le mandorle non pelate. Infornate a 180°C per un'ora.

Una volta sfornata e lasciata raffreddare, irrorate la teglia con una bottiglia di grappa, preferibilmente di moscato, ed attendete che la stessa venga omogeneamente assorbita oscillando la teglia delicatamente con le mani.

Servite a pezzi su un piatto per dolci.

Nel rarissimo caso che ne rimangano alcune porzioni, il giorno dopo sono ottime ricoperte con panna montata.





SASSARI

SARDEGNA

CONFRATERNITA ENOGASTRONOMICA NORD-OVEST SARDEGNA (CNOS)

*"Ubi amici ibidem opes" **

IL PESCE, fino all'inizio degli anni Settanta, compariva abitualmente solo nella dieta delle popolazioni costiere, mentre per gli abitanti dell'entroterra ha rappresentato per molto tempo un alimento legato a occasioni particolari.

Solo intorno agli anni Novanta ha iniziato a essere sufficientemente presente sulla tavola di tutti gli italiani e nella seconda metà del XX secolo si è verificato un ribaltamento dei precedenti concetti di qualità: se prima il pesce d'acqua dolce era considerato più pregiato, ora invece è quello di mare, con i crostacei e molluschi in particolare a vantare il primato di gusto. L'aragosta si può considerare una delle regine della tavola e molti la ritengono il crostaceo di maggior pregio.

Le più prelibate sono quelle che vivono in mari ricchi di plancton e di alghe,

un'alimentazione che rende la polpa del crostaceo tenera e delicata. Come nel caso delle aragoste che vivono nel Mediterraneo del nord della Sardegna, considerate tra le migliori sul mercato. Il crostaceo è tutelato da rigide norme che ne disciplinano pesca e vendita, e nelle acque della Sardegna centro occidentale esiste anche un'area di ripopolamento, voluta e approvata dai pescatori, considerato che il numero di esemplari col tempo si è radicalmente ridotto.

La Confraternita Enogastronomica Nord-Ovest Sardegna (CNOS) nasce come associazione a Sassari a luglio 2005 per volontà di ventiquattro soci fondatori, accomunati dalla voglia di contribuire a preservare la cultura e le tradizioni enogastronomiche di quest'area della Sardegna.

Attraverso i confratelli e le attività cerca

di realizzare i propri obiettivi istituzionali: il perseguimento di un turismo sostenibile, in grado di conciliare sviluppo e protezione del patrimonio naturale ambientale, e di conseguenza culturale enogastronomico, la promozione di una sana alimentazione e della convivialità intesa come valore di aggregazione.

La visione della confraternita è di respiro internazionale ed è tesa verso la salvaguardia e la condivisione della qualità e delle identità dei territori, facendo i conti con un mercato sempre più globalizzante. Per questo si sono stretti importanti gemellaggi con altre realtà nazionali e internazionali avviando numerosi impegni e scambi.

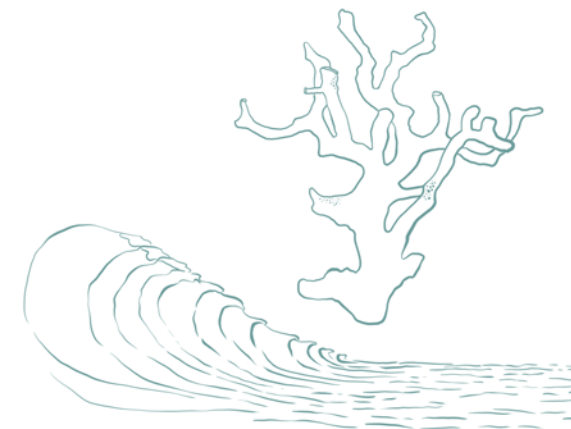
L'attenzione è rivolta anche ai più giovani, con diverse iniziative di animazione nelle scuole, realizzando inoltre pubblicazioni e attività formative sulla panificazione tradizionale con il lievito madre o sull'olio d'oliva. L'associazione organizza spesso convegni e seminari divulgativi su temi quali i formaggi tradizionali, la protezione e valorizzazione dell'aragosta di Alghero, sui vitigni autoctoni, sulle birre artigianali e sui funghi. Insomma, tutto il meglio che la Sardegna ha da offrire sulla propria tavola.

La confraternita in questi anni è diventata un punto di riferimento per l'organizzazione di attività ed eventi dedicati alla cultura enogastronomica, come la Sagra del riccio di Alghero. Chi nutre interesse e vuole approfondire la cultura e gli aspetti

della enogastronomia sarda sotto diverse forme (salute, nutrizione, aspetti e tecniche produttive, storia etc.) è un candidato ideale per le attività della confraternita. La CNOS ha scelto un motto che esprime i valori cui si ispira, di solidarietà, accoglienza, ospitalità, amicizia e l'importante spirito di aggregazione della convivialità.

I COLORI DEI PALUDAMENTI sono il rosso e l'azzurro, ispirandosi al colore infuocato del sole e del corallo, e a quello del cielo terso e del mare.

* (Dove abbiamo amici, lì c'è ricchezza)



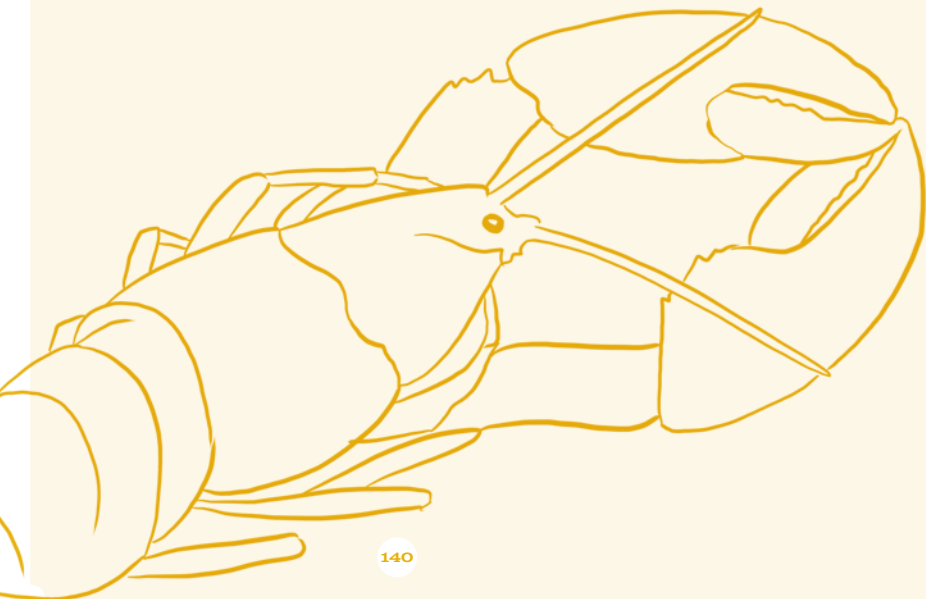
ARAGOSTA ALL'ALGHERESE

*INGREDIENTI: 2 aragoste da 500 gr l'una • succo di limone
• aceto bianco di ottima qualità • olio extra vergine di oliva*

In una pentola grande a sufficienza per accogliere le aragoste, salate l'acqua e portatela a ebollizione. Aggiungete un bicchiere piccolo di aceto. Immergete le aragoste nel liquido in ebollizione. Lasciate che l'acqua torni a bollire e da quel momento contate 8 minuti di cottura. Estraele dalla pentola e posatele sul tagliere.

Lasciate intiepidire e tagliate le aragoste con un coltello incidendo il carapace, sezionando in due parti l'aragosta (dalla testa alla coda). Eliminate l'intestino che si trova lungo la coda e la sacca dello stomaco che si trova nella testa. Amalgamate l'olio extra vergine di oliva, poco sale, succo di limone, alcune gocce di buon aceto per ottenere una salsina.

Tagliate le aragoste a tocchetti, disponetele su un piatto di portata e versate sulla polpa la salsina.



VERONA

VENETO

CONFRATERNITA ENOGASTRONOMICA VERONESE DEL BONCUCIAR

È MOLTO DIFFICILE sapere chi sei, se hai dimenticato da dove vieni. Questo concetto sta profondamente a cuore a chi fa parte della Confraternita del Boncuciar.

I membri infatti sono molto attenti alla rivalutazione della cucina tradizionale veronese, consapevoli e fieri del notevole patrimonio culturale dei propri avi. La volontà è certamente quella di evitare che questo patrimonio vada perso, ma soprattutto l'intento è di poterlo condividere quanto più possibile rendendolo un patrimonio diffuso e comune.

Per conoscere le proprie origini ci sono tanti modi, tanti aspetti da poter esplorare, ma il cibo rimane quello più legato alle necessità quotidiane. Dà un'unica prospettiva su usi e costumi, abitudini, ritmi di vita, e quindi sulla cultura, di una popolazione.

D'altra parte la civiltà è potuta nascere solo

quando finalmente gli uomini sono riusciti a limitare i loro problemi alimentari di prima necessità. Non più oppressi dal bisogno di cibarsi, almeno alcuni di loro, hanno potuto sviluppare le arti, le scienze, la filosofia. I problemi alimentari, la loro soluzione, i modi più o meno sofisticati con cui gli uomini si sono nutriti e si nutrono sono una cartina di tornasole che ci consente di osservare uno spaccato della società con grande immediatezza, permettendoci di comprendere in modo vivo e concreto come questa società sia composta, si articoli e il suo grado di avanzamento tecnologico e culturale. Oggi la soddisfazione culinaria ci aiuta a conoscerci meglio e ci dona quella sana e impareggiabile gioia di stare in amicizia intorno a una tavola ben imbandita, sulla quale ci attendono mirabili pietanze ricche

di una storia che risale ai nostri avi.

La confraternita è stata fondata a Verona il 1° febbraio 1979 con la denominazione di Club Enogastronomico Veronese del Boncuciar, ma con il rinnovo dello statuto nel 1992 si decise di cambiare la denominazione in Confraternita Enogastronomica Veronese del Boncuciar dando così risalto al valore di “Confraternitas” che ha sempre unito e mosso il mondo del volontariato enoico e gastronomico.

Il logo sociale è rappresentato da un particolare del dipinto di Annibale Carracci noto come *Mangiafagioli*, con sovraimpresa nella parte inferiore la denominazione sociale e l'indirizzo della confraternita.

Durante la cerimonia d'intronizzazione si appoggia sulle spalle del nuovo socio un cucchiaino artistico di legno e si recita quanto scritto nella pergamena cerimoniale.

IL PALUDAMENTO della confraternita consiste in un mantello di colore verde acceso con il colletto blu elettrico, bordati con una fettuccina in oro. La chiusura è con una catenella dorata trattenuta da due grandi bottoni d'oro.

La commenda si compone di un collare bicolore verde-blu della stessa tonalità del mantello e bordato con una fettuccina dorata.

All'estremità inferiore è collegata con una bordura bicolore giallo-blu (i colori della città di Verona) la commenda con il logotipo del “Mangiafagioli”, contornato da un anello in cui vi è impresso il nome della confraternita.

Può essere di tre colori: il colore verde è per i soci fondatori, il blu indica l'appartenenza al consiglio direttivo-probi viri e il rosso indica invece la qualifica di socio onorario.

ZUPPA DI ANATRA

INGREDIENTI: un'anatra • 2 cipolle • 3 carote • 3 rape • ½ sedano rapa • funghi secchi 20 gr • uno spicchio d'aglio • acqua 3 l • 2 cucchiaini di olio d'oliva • sale e pepe

Pulite e lavate l'anatra. Rosolatela a fuoco vivo avendo cura di girarla per farla sgrassare. Tuffate l'anatra in acqua tiepida e salata e fatela bollire per mezz'ora. Togliete l'anatra e sgrassate il brodo con la schiumarola.

Pulite, lavate e fate ammorbidire i funghi in acqua tiepida.

Tagliate le verdure a dadini, compresi i funghi, e fatele soffriggere in olio e aglio.

Poi mettetele nel brodo e fatele bollire per 20 minuti. Togliete la pelle all'anatra e tagliate la polpa a filettini.

Aggiungete le carni nel brodo, fate cuocere la zuppa ancora per 10 minuti, controllate il sale e servite bollente con crostini di pane.





SUSEGANA
(TREVISO)

.....
VENETO

CONGREGA DEI RADICI E FASIOI

QUALE MIGLIOR LUOGO per la nascita di una congregazione dedicata alla gastronomia se non un ristorante? E infatti il 24 febbraio del 1999 presso la Casa Coste nel comune di Susegana (TV), un gruppo di amici istituì la Congrega dei Radici e Fasioi, traendo spunto da un piatto semplice e completo. Oggi come allora i “radici e fasioi”, rievocano sapori schietti e antichi che caratterizzano la convivialità e l’amicizia. Attorno alla tavola imbandita con amore, i congregati si proposero di recuperare le tradizioni e la cultura legate a un territorio ricco di storia. L’obiettivo della congrega è di far ricordare in terra veneta e nel mondo, che la modernità dei tempi e la globalizzazione non potranno spegnere il calore umano, generato da un piatto di radici e fasioi e da un buon bicchiere di Raboso. La Congrega dei Radici e Fasioi

è diventata quindi con il passare del tempo sinonimo di aggregazione e fratellanza. Un ponte tra il passato e il presente, che unisce le persone nelle loro tradizioni.

Ogni anno la congrega incontra confraternite nazionali e internazionali, promuovendo e condividendo i valori e i principi che le hanno permesso di agire anche concretamente, con la realizzazione di un pozzo d’acqua per una comunità del Benin e con l’aiuto attento e costante, rivolto alle persone diversamente abili. A gennaio di ogni anno, con la ricorrenza di Sant’Antonio Abate, la congrega festeggia il proprio santo patrono, condividendo con tutti, i valori e i principi con i quali è stata istituita.

La domenica che precede, o che segue, il giorno della ricorrenza di Sant’Antonio Abate, si svolge la cerimonia di ammissione

dei nuovi confratelli. Valutate le motivazioni che il candidato ha espresso per la sua volontà di diventare membro della Confraternita dei Radici e Fasioi, e sentito il parere del gran consiglio, il gran maestro procede all’intrinizzazione che avviene nella sala consigliare del Comune di Susegana (TV).

Il gran maestro pone sulla spalla il mestolo d’argento all’aspirante confratello inginocchiato davanti all’assemblea e proclama le frasi di rito:

“Noi e il gran maestro della nobile e venerabile Congrega dei Radici e Fasioi, in virtù dei privilegi conferiti dallo statuto sociale, sentito il parere del consiglio, ti conferiamo l’onore di fregiarti delle insegne della nobile e venerabile Congrega dei Radici e Fasioi. Alzati! Da adesso sei mio fratello!”.

I PALUDAMENTI si compongono di un ampio labaro, un cappello blu scuro, e un collare cui è appeso un mestolo con inciso il logo della congrega.

Il piatto dei radici e fasioi rischiava di essere dimenticato fino al momento in cui la congrega se ne è fatta custode, portandolo nei migliori ristoranti e consentendogli di varcare i confini nazionali in modo da farlo conoscere in tutto il mondo. A questo piatto si possono abbinare i vini rossi che il territorio veneto generosamente offre, come il Raboso Piave o il Merlot.

La storia del piatto ha radici molto antiche. I primi dati storici sui fagioli risalgono alla fine

del 1300 (era conosciuto solo il genere Vigna), ma erano considerati più come addobbi floreali che alimento. Fu a seguito della scoperta dell’America che i fagioli che conosciamo oggi giunsero in Europa come parte dell’alimentazione. Pietro dalle Fosse (noto anche come Pietro Valeriano) ebbe il merito di portare nel 1532 un sacco di fagioli regalatigli da papa Clemente VII a Lamon (BL). Fu il primo a capire e studiare il valore nutrizionale del legume e ne diffuse il consumo nel territorio.

Per ogni informazione: www.radiciefasioi.it



RADICI E FASIOI

INGREDIENTI: fagioli borlotti, Lamon o Cuneo 300 gr • una costa di sedano • una cipolla piccola • una carota piccola • radicchio di campo 300 gr • una testa d'aglio • un rametto di rosmarino • 4 acciughe sott'olio • pancetta molto grassa tagliata a dadini 100 gr • aceto di vino • olio extra vergine di oliva • sale e pepe

Mettete a mollo in abbondante acqua i fagioli dal pomeriggio del giorno prima. Quindi portate a ebollizione i fagioli in una pentola con abbondante acqua, con il sedano, la cipolla, la carota, sale e pepe a fuoco lento per circa un'ora.

Preparazione del soffritto: tagliate una testa d'aglio, in camicia (cioè mantenendo la pellicola esterna) di traverso, e soffriggetela in una padella con dell'olio extra vergine di oliva, fino a farla diventare di color biondo chiaro. Togliete l'aglio, levate la padella dal fuoco e intingete subito un ramoscello di rosmarino per qualche secondo. Aggiungete le acciughe e con una forchetta sminuzzatele.

Una volta pronti i fagioli, togliete tutta l'acqua e una parte di fagioli interi. Aggiungete il soffritto e frullate il tutto: quindi aggiungete i fagioli interi messi da parte. Se necessario versate un poco di acqua precedentemente tolta, facendo attenzione che si formi una purea consistente che possa attaccarsi al radicchio, tenendo presente che questo è un piatto che va consumato con la forchetta e non con il cucchiaino.

Pulite bene il radicchio, sminuzzatelo a mano e asciugatelo.

Preparate su un tegame il soffritto della pancetta, con poco olio, finché non assume una colorazione biondo scuro. Togliete il tegame dal fuoco e irrorate il soffritto con l'aceto. Mettete il radicchio in una terrina, salate, pepate e aggiungete il soffritto. Mescolate bene e preparate le quattro porzioni versando sopra un mestolo di fagioli.

Il piatto va consumato con un buon bicchiere di vino rosso, preferibilmente Raboso.



**BORGO SAN
DALMAZZO
(CUNEO)**

PIEMONTE

CONSOCIAZIONE “HELICENSIS FABULA”

La Helices Mespilaque Comedentium Pedonensis Fabula Virum, o in volgare “Consociatione Pedonese delle Nobili Persone che banchettano insieme con lumache e nespole”, conosciuta anche come Helicensis Fabula, nasce il 26 novembre del 1979. La Consociatione si propone di mantenere, difendere, valorizzare la tradizione culinaria ed economica locale incentrata principalmente nella raccolta, allevamento e uso gastronomico della chioccola *Helix pomatia alpina*, oltre che nelle altre specialità gastronomiche territoriali. Si tratta di una particolare ed esclusiva varietà di *Helix Pomatia*, la cui diffusione sul territorio italiano è limitata alle vallate montane delle Alpi Marittime che circondano Borgo San Dalmazzo (provincia di Cuneo). Pregiatissima sotto l'aspetto gastronomico, l'*Helix Pomatia Alpina* si distingue dagli

altri elicidi per le elevatissime qualità organolettiche derivanti da un'alimentazione naturale a base di erbe aromatiche di montagna. Dal 2002 è inclusa nell'elenco dei prodotti agroalimentari della Regione Piemonte con il nome commerciale di lumaca di montagna chiocciola di Borgo San Dalmazzo, paese di cui la consociatione è inoltre ambasciatrice gastronomica e culturale. La Helicensis Fabula è governata da due gran siniscalchi che sono i rettori e le autorità massime della consociatione, coordinati dal gran balivo che gestisce l'amministrazione ordinaria e la contabilità.

Per diventarne membri, ci si sottopone a una cerimonia di intronizzazione. I postulanti dovranno cibarsi di una chiocciola e bevendo un sorso di vino dichiareranno a tutta l'assemblea il proprio impegno a rispettare le

genuine tradizioni della terra e della cultura borgarina. Una volta dichiarati il proprio amore per l'enogastronomia, il rispetto della natura e dell'amicizia, saranno accolti nella nobile consociazione *Helicensis Fabula* con il grado iniziale di comedenti.

Il gran siniscalco porrà sulla spalla del comedente il bastone della consociazione pronunciando le parole d'investitura: "Apprehende, comede et esto vir" ("Prendi, banchetta con noi, e sii nobile persona").

Tale formula oltre a essere usata per l'ammissione dei candidati, è pronunciata anche nel corso dei successivi passaggi gerarchici, nonché nel brindisi ufficiale di ogni riunione conviviale, proposto dai gran siniscalchi e scandito da tutti i consoci.

I PALUDAMENTI sono caratterizzati da un medaglione con i simboli della Consociazione appeso a un nastro bicolore azzurro all'esterno e argento all'interno, colori che rimandano simbolicamente a Pedona, oggi Borgo San Dalmazzo, nonché all'antico Marchesato di Saluzzo che dopo la rovina saracena ricostituì le antiche istituzioni preesistenti. Un mantello di panno nero con pellegrina ornato sui bordi di un cordone dai colori azzurro e argento è accompagnato da un cappello a cilindro nero fasciato dalle medesime tinte.

Il logo ufficiale è rappresentato dall'effigie presente sul medaglione. Sul dritto campeggia il motto latino "*helices mespilaque comedentium pedonensis fabula virum*" (Consociazione delle

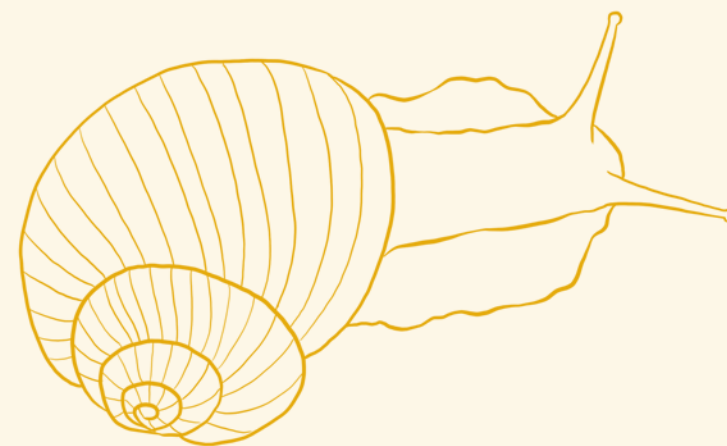
Nobili Persone che banchettano insieme con lumache e nespole). Vi sono il simbolo della lumaca, una stella a sette punte d'oro, simbolo della cultura provenzale delle Alte Valli Pedonesi, il simbolo del labirinto, la stella del Piemonte di colore rosso e infine il simbolo del nespole. Sul retro invece un nastro bicolore azzurro e argento contorna lo stemma insieme a una corona di foglie di castagno, pianta tipica del tessuto locale. I rami si dipartono da un riccio di castagno appena dischiuso. In centro vi è una rappresentazione schematica della Torre Civica di Pedona, accompagnata ai lati dalla dicitura "*Civitas pedona*".

CHIOCCIOLA BORGARINA

INGREDIENTI: 12 chioccioline borgarine per persona • sale • cipolla • sedano • aglio • carota • alloro • olio extra vergine di oliva • aglio • aceto • sale • pepe

Esistono varie ricette per gustare la chiocciola borgarina, ma la preparazione tradizionale che consente di assaporare il mollusco in purezza è quella cosiddetta "a la cartônera", l'antica ricetta dei carrettieri.

Le chioccioline, preventivamente lavate, vanno buttate in acqua bollente, salata e insaporita con cipolla, sedano, aglio, carota e alloro. Dopo tre ore di cottura, tradizionalmente il mollusco veniva estratto dal guscio con un chiodo da cavallo, strumento che i carrettieri avevano sempre a disposizione, e intinte nella "bagna del cartôné" (salsa del carrettiere), preparata con olio extra vergine di oliva, sale sciolto in aceto di vino, pepe ed aglio, oppure nell'"ajé", la gustosa maionese agliata.





PALERMO

SICILIA

ENOHOBBY CLUB CONFRATERNITA PANORMITA

GLI ANTICHI GRECI avevano un pantheon particolarmente ricco di divinità che simboleggiavano vari aspetti dell'esistenza. Non poteva mancare tra queste un nume tutelare del vino, bevanda che in un mondo privo di analgesici rappresentava il medicamento contro gli affanni dell'uomo. La venerazione per Dioniso accompagnò così i Greci nelle colonie del meridione italiano, introducendo il vino anche in Sicilia.

I Romani, che apprezzavano molto il mondo greco, non fecero eccezione nemmeno in questo caso: Giulio Cesare amava festeggiare le sue vittorie col vino Mamertino di Milazzo.

In epoca moderna la svolta "industriale" in Sicilia arrivò ad opera degli inglesi che decisero di produrre alla fine del Settecento il vino Marsala, a cui si aggiunse Vincenzo Florio nell'ottobre 1834 nel

"creare una fabbrica destinata alla manifattura di vini all'uso di Madera", per rifornire principalmente la Marina di Sua Maestà Britannica.

Oltre al Marsala si producevano vini quale il Passito di Pantelleria ricavato dal vitigno moscatellone di Alessandria, importato dagli arabi, e la Malvasia di Lipari che Guy de Maupassant descrisse come "sciroppo di zolfo" nella *Vita errante*. Al di là di queste eccellenze, il restante prodotto, ad alta gradazione alcolica, non possedeva ancora qualità organolettiche eccelse e in gran parte veniva esportato quale vino da taglio, soprattutto in Francia.

Almeno fino a circa venticinque anni fa, quando il produttore vinicolo Planeta decise di ingaggiare il famoso enologo Tachis la cui opera determinò una svolta epocale nella qualità dei vini siciliani. Questo momento

significativo spinse anche altri a cambiare i propri metodi di produzione. L'ultimo quarto di secolo ha rappresentato un continuo progresso nella qualità aprendo le porte all'affermazione sui mercati internazionali. Accanto ai tradizionali vitigni grillo, cataratto, perricone, nero d'Avola, nerello mascalese, zibibbo, altri hanno acquisito una propria identità siciliana, grazie al clima e al terreno locale, come lo chardonnay, il sauvignon e il syrah.

L'incremento della produzione vitivinicola della Sicilia è stato assecondato da illuminati amministratori della Regione, che hanno creato l'Istituto Regionale della Vite del Vino e dell'Olio, per supportare e controllare la qualità della produzione.

Sul filone di questo entusiasmo è nato, grazie a un gruppo di amici, l'Enohobby Club Confraternita Panormita nel 1991, figlioccio della Confraternita Meneghina. Opera nel seno della Comunanza degli Enohobby Club d'Italia e aderisce alla Federation Internationale des Confreries Bachiques di Parigi.

L'associazione ha lo scopo di sviluppare, attraverso convegni, tavole rotonde, visite a stabilimenti vinicoli, enoteche, mostre e riunioni conviviali, un maggior impulso alla conoscenza dell'enologia e della gastronomia, con particolare riguardo a quella siciliana, combattendo le sofisticazioni che spesso gravitano intorno a queste discipline. Ha inoltre istituito una borsa di studio intestata al fondatore Mario Ziniti che viene annualmente assegnata a uno studente meritevole del

Corso di Laurea in Enologia e Viticoltura dell'Università di Palermo.

L'Enohobby conta oggi numerosi soci in prevalenza professionisti amanti della buona tavola e del vino di qualità che si propongono come ambasciatori per far conoscere il "buon prodotto" del territorio e indirizzare i consumatori nell'arte del bere. Il club ha svolto, in oltre vent'anni, un'intensa attività stringendo rapporti con altre associazioni accomunate dalle stesse finalità. È gemellato con l'Enohobby Club dei Colli Malatestiani - Gradara. Ed è in stretti rapporti con la Commanderie du Clos Montmatre di Parigi e la Confraria do vinho do Porto - Porto.

Per diventare un confratello si deve presentare una domanda di ammissione ed essere presentato da due soci, di cui uno parte del direttivo. Dopodiché dovrà partecipare a un paio di attività del club, al fine di essere motivato nella propria scelta e di farsi conoscere e apprezzare dagli altri confratelli. Una volta accettata la domanda si svolgerà la cerimonia solenne di intronizzazione, che si tiene di norma una volta l'anno nel corso di una festosa conviviale.

I CONFRATELLI INDOSSANO tuniche rosse bordate di verde, a ricordare i colori del vino e dei tralci chiuse da una fibbia in ottone, collari con medaglione con l'effigie di Bacco e cappelli rotondi neri con falda.

Per ogni informazione:
www.enohobbyclub.it

CASSATA SICILIANA

DOSI PER CIRCA 10 PERSONE

PER IL MARZAPANE AI PISTACCHI: mandorle 70 gr • pistacchi di Bronte frullati finemente 50 gr • zucchero a velo 100 gr

PER IL PAN DI SPAGNA: 6 uova • farina di grano tenero 200 gr • zucchero 150 gr

PER LA FARCITURA: ricotta di pecora 1 kg • zucchero semolato 200 gr

• gocce di cioccolato fondente 50 gr

PER LA GLASSA E LA DECORAZIONE: 2 albumi • un limone

• frutta candita mista • 150 gr zucchero a velo

Per il marzapane: impastate tutti gli ingredienti con pochissima acqua.

Per il Pan di Spagna: sbattete i tuorli con lo zucchero fino a renderli spumosi e unite delicatamente la farina setacciata; montate a neve gli albumi e incorporateli al composto; stendete l'impasto in una teglia da forno imburrata e cosparsa di farina di grano duro e cuocete a 180°C per 35 minuti.

Foderate il bordo di una teglia con delle striscioline di marzapane ai pistacchi. Affettate il pan di Spagna, foderate il fondo e nuovamente i bordi della teglia.

Ora preparate la farcitura: amalgamate, dopo averla passata al setaccio, la ricotta con lo zucchero semolato e le gocce di cioccolata. Versate tutto nella teglia, livellate con una spatola e coprite con fette sottili di pan di Spagna. Mettete in frigorifero per un'ora, poi rovesciate la cassata su un piatto, e cospargete la superficie con glassa di zucchero, realizzata riscaldando a bagnomaria uno degli albumi con lo zucchero a velo. Decorate con i canditi.

Infine preparate una ghiaccia reale montando con la frusta l'altro albume, lo zucchero a velo e il succo di limone: mettetela in una piccola sac à poche per decorare la frutta candita e il bordo della cassata.



SOAVE
(VERONA)

.....
VENETO

IMPERIAL CASTELLANIA DI SUAVIA

OGNI TERZA DOMENICA di maggio una storia leggendaria ritorna a rivivere dentro le mura di Soave. Esiste una favola antica che ha per protagonista una creatura divina e terrestre insieme. È una creatura dagli occhi di perla, che porta vesti di mosto inebriante e trova l'amore per il magico effetto del nettare, soave, cosperso sulle gote. Questo è il segreto del vino bianco soave, l'elisir che custodisce l'Imperial Castellania da più di quarant'anni.

Era il 1971, quando a Soave sotto il sole splendente di una calda domenica di maggio, nasceva la prima e unica confraternita enoica italiana esclusivamente composta da donne affermatesi negli ambienti artistici, culturali e dell'imprenditoria.

In occasione dell'annuale festa del vino bianco Soave, autorità della regione e personaggi di lustro convenuti da tutta Italia si riunirono nel

turrito Castello di Soave per partecipare a una cerimonia inconsueta e molto particolare: la solenne ricostruzione dell'Imperial Castellania Di Suavia.

Si tratta di un singolarissimo ordine cavalleresco riservato al gentil sesso, che riprende i fastosi riti della signora del castello dei primi anni del Trecento, la Principessa di Svevia e Imperatrice d'Antiochia, sposa di Federico della Scala Conte di Valpolicella.

Assistita da un gran cerimoniere e magnifico araldo, la contessa proprietaria del castello, riprendendo formalmente le funzioni e il cerimoniale dell'Imperatrice d'Antiochia, procedeva alla consegna della simbolica chiave del castello alle prime castellane di Suavia: il soprano Anna Moffo; l'attrice Franca Valeri; la ballerina Carla Fracci; la soubrette Delia Scala;

le giornaliste Anna Angelici, Stella Donati, Adele Gallotti ed Enza Sanpò.

Per celebrare la nascita della confraternita seguì un sontuoso convivio accompagnato dalla gioiosa degustazione del Vin Bianco Soave e Recioto di Soave, appositamente selezionati dalla commissione giudicatrice del concorso indetto per la Festa del Vino.

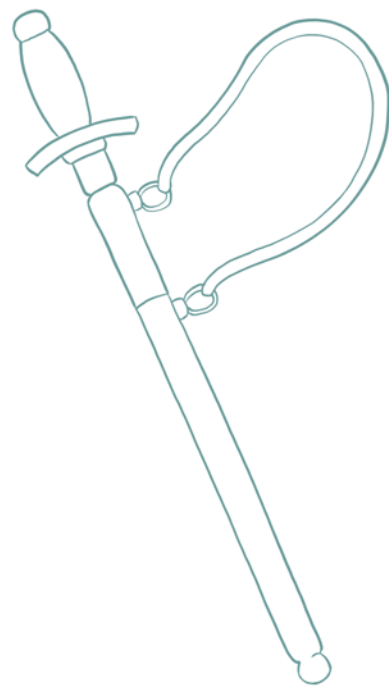
Da quel giorno torna a rivivere nel fastoso Castello di Soave ogni terza domenica di maggio la storia leggendaria dell'Ordine Cavalleresco della Principessa di Svevia che, presenti i notabili, gli armigeri, i cortigiani e il popolo in festa, con un solenne rito consegna alle ospiti di gran lignaggio la tracolla damascata con appesa la chiave del castello, simbolo di potere nelle terre di Suavia. Naturalmente senza che possa mancare l'offerta di un calice di pregiatissimo vino bianco, il migliore della zona, ritenuto "sovrana panacea capace di rendere vellutata la peggiorazione del viso, turgidi i seni ed eburnei i glutei". Le neo elette devono vuotare il calice in un solo fiato.

LE CASTELLANE INDOSSANO il mantello dorato, emblema della confraternita, lo stesso che indossano gli spadarini bordato d'azzurro.

Lo spirito della confraternita è ben rappresentato nel logo, con un convivio di dame protette da una fortificazione, intente a brindare con gioia accompagnate dalla musica di un liuto.

Il presidio di difesa delle castellane

e del nettare dorato era ed è rappresentato dai capitani spadarini, uomini scelti per la loro posizione di particolare prestigio in ogni campo dell'attività umana e amanti del buon vino e dell'amicizia: a loro viene donato come simbolo di appartenenza all'ordine cavalleresco lo "spadino" con la tracolla damascata.



RECIOTO DI SOAVE

ABBINAMENTO

Il Recioto di Soave si sposa magnificamente con i formaggi come il Monte Veronese stagionato e con il dessert, in particolare il tradizionale pandoro di Verona e la pasticceria secca.

È un vino dolce, prodotto in piccole quantità con le migliori uve del Soave, lasciate in appassimento per accentuarne maggiormente la dolcezza. Di antica tradizione, il suo colore è giallo dorato, e l'aroma fruttato intenso, vellutato e caldo, armonioso, con un leggero sentore di mandorla.

Da servire tra i 10 e i 12°C.





BUSTO ARSIZIO

(VARESE)

LOMBARDIA

MAGISTERO DEI BRUSCELLI DI BUSTO GRANDE

IL MAGISTERO DEI BRUSCELLI di Busto Grande nasce a Busto Arsizio (Büsti Gràndi in dialetto) nel 1975.

Gli scopi sono quelli di difendere e divulgare la cucina rustica e tradizionale bustocca nonché la cultura del dialetto e delle tradizioni locali con convegni, iniziative editoriali e con la costante, attiva presenza nella vita della città.

La storia del magistero, fondato da Bruno Grampa, affiancato fin dall'inizio da Ernani Ferrario, segretario per molti anni e poi indimenticato maestro, è ricca di momenti significativi: convivi periodici, uno per ogni stagione, di cucina bustocca, tra i quali, il più importante, quello della "Gioebia" che vede nell'ultimo giovedì di gennaio la presenza di numerosissimi invitati. Vi partecipano spesso anche molti rappresentanti di altre

confraternite, riuniti per festeggiare, con il rito del rogo della vecchia malefica, la fine dell'inverno e la speranza di una rinascita.

Girando per l'Italia e per l'Europa, ci si accorge di come ogni città, grande o piccola che sia, abbia una tradizione fortissima a difesa del territorio, della propria cultura, dei prodotti e della propria cucina.

Il Magistero dei Bruscelli ha voluto fissare una data di festeggiamento che segni l'inizio della stagione dei bruscelli.

Così, ogni anno il secondo giovedì di novembre viene organizzato "Ul dì di Bruscelli", una serata particolare dove alcune centinaia di persone hanno la possibilità di gustare abbondanti quantità di bruscelli, carni di manzo tagliate al coltello e cotte lentamente, assieme ad altri piatti tipici della cucina bustocca in compagnia del consiglio

del magistero, guidato dal maestro, e di tutti i confratelli vestiti con il loro caratteristico mantello rosso e medaglione col simbolo della confraternita. Parlare della cucina di Busto Arsizio significa parlare di una cucina povera, legata a quella cultura popolare e a quelle tradizioni che il Magistero dei Bruscelli si impegna da più di quarant'anni a difendere, a mantenere vive e a far conoscere anche al di fuori del confine di Busto.

Esistono, nella cucina bustocca, piatti legati alle feste, alle tradizioni, alle stagioni, con ricette quasi sempre dettate dall'utilizzo dei poveri condimenti che un territorio poco generoso riesce ad offrire. Il terreno è arido, ghiaioso, acido, poco adatto a coltivazioni, ma un tempo ricco di vigneti dai quali si ricavava abbondante vino, citato tra l'altro dal Foscolo e dal Porta, vigneti scomparsi a metà dell'Ottocento per l'arrivo della fillossera (insetto dannosissimo per molte piante tra cui le viti) e delle industrie che allontanarono i contadini dalle fatiche della terra. Proprio il vino è uno dei condimenti più usati nella preparazione di piatti tramandati di padre in figlio e tuttora presenti sulle nostre tavole. Ma la loro rusticità non impedisce che siano succulenti e ricchi di sapori e profumi.

Il piatto dei bruscelli è nato dalla esigenza delle donne che lavoravano nei campi o in fabbrica, di cucinare qualcosa che sulla brace del camino cuocesse molto lentamente, senza tante attenzioni. Tutti gli ingredienti erano messi subito a freddo nella pentola di coccio

e poi, a fine cottura, al ritorno a casa, un bicchiere di vino e una fiammata davano il tocco finale. Da piatto povero divenne presto un piatto della tradizione, e la scelta e il taglio della carne, a filo di coltello perché non perdesse il sugo, erano decisioni che ricadevano sulla figura del capofamiglia. Insieme all'accostamento del vino adatto alla circostanza.

L'INTRONIZZAZIONE dei nuovi confratelli avviene una volta l'anno, il giorno della Gioebia, ultimo giovedì di gennaio. Dopo un buon piatto di risotto con la luganega, il maestro accoglie i nuovi confratelli con la formula di rito, consegnando loro un collare bianco e rosso, i colori di Busto, con un medaglione con lo scudo della città e un mantello rosso bordato oro.

Le parole del fondatore, Bruno Grampa, descrivono l'esperienza di gusto: "I bruscelli hanno conservato con la carne il sapore del peccato, col finocchio raccolto nei campi il profumo della giovinezza e col vino il gusto prepotente dell'età matura".

BRUSCITTI

INGREDIENTI: carne (polpa reale, tampetto, fustello, cappello del prete)

- burro 50 gr per kg di carne • pancetta non affumicata (oppure battuta di lardo)
- sale e pepe • erba bona (semi di finocchietto selvatico)

La carne non deve essere troppo magra, ma nemmeno piena di grasso o di pellaccia. Deve avere le naturali venature che aiutano a renderla morbida. Tagliatela a filo di coltello, a pezzetti grossi come una mandorla. Basta prendere un coltellaccio corto e pesante, ben affilato, e battere la carne un pezzo alla volta sul tagliere. È un lavoro facile e di pochi minuti. Il taglio della carne è essenziale. Se il coltello ha un filo perfetto, la carne si taglia senza spremere sugo, come avviene invece con la macchinetta; tutto ciò è indispensabile perché è proprio questo sugo di carne che deve poi mescolarsi al burro.

In una pentola di grosso spessore mettete i bruscitti a freddo con 50 gr di burro per ogni kg di carne. Aggiungete qualche pezzetto di pancetta (non affumicata) fino a circa 100 gr per ogni 2 o 3 kg di bruscitti. Sale giusto, pepe discretissimo. Se qualcuno volesse ritornare agli antichi tempi, non guasterebbe al posto della pancetta una pestata di lardo, diminuendo naturalmente le dosi di burro. Mettete un sacchetto di garza ben chiuso, con dentro mezzo cucchiaino di erba bona per ogni chilo subito in mezzo alla carne. Chi lo apprezza può aggiungere nel sacchetto una punta, ma solo una punta, di aglio.

Perché a freddo? I bruscitti devono ammorbidirsi lentamente nel burro e cedere, nel corso della cottura, il loro sugo di carne. Qualunque rosolatura iniziale ne comprometterebbe fatalmente l'esito, creando intorno una crosta che impedisce la perfetta mescolanza di burro e sugo. L'erba bona invece rimane insostituibile, perché essendo i bruscitti un piatto povero, questo aroma rappresenta proprio la povertà e il profumo della terra locale. Un profumo che si trovava lungo le siepi e sui sentieri aridi, nel seme del finocchio selvatico.



La pentola deve essere di grosso spessore perché non disperda facilmente il calore. Tradizionalmente andrebbe usato il cosiddetto “stuen” di terracotta, ma purtroppo questo, dopo un po’ di tempo, si impregna di odori che il materiale assorbe facilmente con l’uso. Ciò a lungo andare rischia di compromettere la riuscita del piatto: i bruscitti devono essere composti e personalizzati solo dal loro profumo, esaltato con molta discrezione dall’erba bona.

Poneteli sul fuoco a fiamma bassissima e incoperchiateli subito, con sopra due pesi. Qualcuno mette fra pentola e coperchio un foglio di carta da macellaio, che aiuti a trattenere l’eccesso di vapore, ma non è indispensabile. Cuoceteli sempre a fuoco basso, per due o tre ore.

La cottura deve essere sempre lunga e sempre a calore tenuissimo per permettere una ideale fusione di aromi. Bisogna pensare che i nostri bisnonni, o i nostri avi, cuocivano i bruscitti con la pentola affogata nella brace del camino. I bruscitti sono infatti un cibo povero, di gente che ha fretta di andare in campagna o allo stabilimento; così che messi a fuoco, non devono richiedere altre attenzioni o rimescolamenti. Un tempo a curarli restava in casa la vecchia nonna (*a mamagranda*) che ne sorvegliava l’andamento solo con il naso. Continuate la cottura lentissima per due o tre ore (o anche di più) secondo la qualità della carne. Bisogna fare qualche prudente assaggio e una rimestatina col cucchiaino di legno. Se manca bagna bisogna aggiungere solo burro: mai brodo. Se son troppo bagnati scoprirli per poco tempo. Assolutamente da scartare qualunque altra aggiunta di odori. Quando la cottura è prossima alla fine è il momento più delicato. Togliete il sacchetto degli odori e mettete a fuoco allegro un bicchiere di vino robusto: Barolo, Barbera, Barbaresco, Gattinara.

Lasciate qualche minuto di fiamma vivace e poi di nuovo lasciateli coperti ancora sul fuoco bassissimo per poco tempo fino a quando sarà scomparsa all’olfatto l’asprezza iniziale del vino: è il momento in cui il vino si è sposato col burro. Spegnete e portate in tavola.

Dicono che sia d’obbligo la polenta, ma poiché questa non assorbe molto il sugo anche il pane misto è uno sposo ideale specialmente sui bruscitti riscaldati il giorno dopo, quando la polenta ormai fredda non è più adatta.



**SETTIMO
TORINESE**
(TORINO)

PIEMONTE

MAGNIFICA CONSORTERIA DEI GAMBERAI DI SETTIMO TORINESE

*"Munite augeo" **

IN UN DOCUMENTO risalente al 1423 vengono menzionati per la prima volta i pescatori di Settimo Torinese, con i quantitativi di gamberi di fiume da fornire come regalia al marchese Gian Giacomo di Monferrato. Dal 1950 ci sono arrivati gli apprezzamenti dei gamberai da parte dei ristoratori torinesi, che chiamavano i settimesi con l'antico soprannome campanilistico di "gambré" cioè pescatori di gamberi.

Con l'obiettivo di ricercare, riproporre, incrementare e diffondere il patrimonio culturale enogastronomico locale, il 6 gennaio 1967, alcuni giovani appassionati di storia e di gusto, ritrovatisi nel Caffè Italia, istituirono una compagnia culturale enogastronomica che, il 7 febbraio, nella memoria degli antichi pescatori, intitolarono Magnifica Consorzio dei Gamberai di Settimo Torinese.

Insieme alla promozione della civiltà e cultura locale, la consorzio vuole anche sostenere e conservare quei buoni sentimenti che vengono celebrati nei fraterni convivii della Dieta Grande nella terza domenica precedente le Ceneri e nella Dieta Ordinaria la domenica successiva all'11 novembre, giorno di San Martino e capodanno agricolo.

Il 21 Febbraio 1974 è la data che ha segnato al Convegno delle Confraternite di Ivrea l'inizio dell'apertura alla collaborazione con altri sodalizi. Nel novembre seguente i gamberai invitarono a Settimo la Veneranda Confraternita D'la Tripa di Moncalieri per la celebrazione dell'amicizia tra le due associazioni. Da quel giorno i gamberai sono soliti solennizzare gli incontri con un patto di amicizia seguito dal trattato d'intenti collaborativi siglato da un gemellaggio.

La consorzio è presieduta dal magnifico rettore assistito dai venerabili mastri della gilda o consiglio di amministrazione. I mastri, i cui titoli richiamano gli uffici delle antiche consorzio, si dotano di un mantello e di un tricorno con coccarda bianca, entrambi rossi, oltre al collare di confratello, rosso e bianco con pendaglio ovale in metallo dorato, recante un gambero traforato e la scritta "Consorzio dei Gamberai". Lo stemma della consorzio, tratto da un disegno ottocentesco è "d'argento col gambero fluviatile di verde naturale, tricorno al cimiero, ornato da cinque piume, tre di rosso e due d'azzurro, cimato dal cartiglio giallo oca con il motto *munite augeo*".

Oltre le assemblee, le principali attività riguardano corsi sulla storia enogastronomica piemontese, concorsi di piatti tipici festivi, Falò del Gambero e lavori di ricerca e pubblicazioni.

Il 28 Agosto 1976, la consorzio ha promosso la costituzione degli ordini culturali enogastronomici settimesi, tra cui i Cavalieri dell'Agnolotto, del Cavolo di Settimo Torinese e il Grazioso Ordine delle Signore Lavandere per solennizzare la più importante e antica fiera locale ricordata negli statuti comunali del XV secolo: la Fera dij Coj (dei Cavoli).

Da cinquantadue anni la Consorzio dei Gamberai e le Signore Lavandere raccolgono materiale e testimonianze sul convivio locale, riproponendo versioni settimesi di specialità di ricorrenza: cavolo in zuppa e acciugato, anguille alla settimese, diverse

carpionature di pesci (tinche, cavedani, pesce persico, carpe, pesce gatto), verdure (specialmente zucchine) e uova; bagnetti, dolci tipici (sanpagnin e torcèt), confetture, finansiara e molte altre ricette.

I risultati di queste ricerche vengono presentati nella versione tradizionale o rispettosamente rivisitati nei Sissizi Fraterni a coronamento dei lavori delle due Diete. Usanza della consorzio è quella d'invitare tre confraternite al Sissizio della Dieta Grande ma una sola per la Dieta Ordinaria. Questo per intensificare al massimo le relazioni umane e alimentare l'amicizia tra i invitati. In occasione di particolari celebrazioni di sodalizio o cittadine, gli ordini operanti sotto l'egida di iniziative culturali settimesi, organizzano solenni convegni con l'invito esteso a tutte le confraternite conosciute.

Per ogni informazione: www.facebook.com/pg/magnifica.consorzio.gamberai

* (Rafforzare la crescita)

SUPA 'D CÒJ (ZUPPA DI CAVOLO)

INGREDIENTI: brodo di manzo o gallina 1 l • fette di pane casereccio

- un cavolo verza • burro • pancetta suina • spuntatura di lombo bovina
- aglio • toma

Affettate e abbrustolite del pane casereccio e preparate un brodo di manzo o di gallina. Stufate in padella nel burro, con un trito di pancetta suina e spuntatura di lombo bovina nonché un gusto di aglio, le foglie di un cavolo verza tagliate alla julienne e cuocetele a fuoco moderato rimestando fino a indoratura con irrorazioni di Erbaluce.

Mettete sul fondo di una ampia teglia di terracotta uno strato di pane, spandete sul pane il cavolo con abbondante toma sbriciolata. Ripetete l'operazione fino a esaurimento dello stufato, lasciando uno spazio libero tra il composto e il bordo della teglia. Versate sul composto il brodo dando il tempo necessario per imbibere il pane coperto da cavolo e toma. Passate la teglia in forno fino a doratura.

Servite caldo abbinando un buon Barbera.



**SOIANO
DEL LAGO
(BRESCIA)**

LOMBARDIA

ORDINE DEI CASTELLANI DEL CHIARETTO

SULLA DOLCE RIVIERA bresciana del Lago di Garda, la terra ospita dei lussureggianti vitigni a bacca rossa: groppello, barbera, marzemino e sangiovese. Dalla commistione di queste uve nasce un vino del colore dei petali di rosa, a volte con riflessi rubino, e fini profumi floreali e fragranze di frutti di bosco: il Riviera del Garda Classico Chiaretto.

Ha un metodo di vinificazione tutto suo questo vino, molto particolare. Si incomincia con una pressatura soffice delle uve, mantenendo il mosto in fermentazione a contatto con le bucce per alcune ore, procedendo successivamente con la svinatura notturna, il cui prodotto è considerato il fior fiore, l'eccellenza, la parte più fine e nobile del mosto.

La nascita del Chiaretto alla fine dell'Ottocento è dovuta a un matrimonio,

quello tra Pompeo Molmenti, senatore del Regno d'Italia, e una nobildonna di Salò proprietaria di una villa e alcuni vigneti a Moniga del Garda. Il senatore Molmenti nel corso di svariati viaggi in Francia, aveva avuto l'occasione di assaggiare e apprezzare i vini rosé d'oltralpe. Impegnatosi ad approfondirne le metodologie produttive, le trasferì poi sul Lago di Garda, dal clima ideale, utilizzando le uve del vitigno locale, il groppello.

La ricca storia di questo rosé italiano è oggi custodita e diffusa dall'Ordine dei Castellani del Chiaretto, fondato il 18 maggio 1978. L'ordine è senza distinzioni di genere e animato dall'intento di esaltare e diffondere questo vino bresciano.

Il buon bere e la buona tavola sono il cuore degli incontri conviviali che l'ordine promuove, accogliendo anche altre

confraternite, per diffondere i prodotti tipici locali gardesani.

Il Riviera del Garda Classico Chiaretto è oggi prodotto nella zona geografica che comprende i comuni della Riviera del Lago di Garda bresciano, che si estende da Salò sino a Desenzano, includendo anche alcuni comuni dell'entroterra.

Ma come si può diventare castellani dell'Ordine del Chiaretto?

L'intronizzazione avviene una volta l'anno in occasione dell'anniversario della fondazione dell'ordine, nel mese di maggio.

Ma prima di poter essere ordinati in una cerimonia ufficiale, è necessario partecipare ad alcuni eventi in qualità di aspirante castellano, in modo da poter scegliere a ragion veduta e vedere da vicino la vita dell'ordine, e farsi conoscere a propria volta dai castellani. Dopo aver espresso la volontà di entrare a far parte del sodalizio, il consiglio direttivo approverà l'ingresso del candidato, se ritenuto idoneo e dotato di sani principi e comportamenti morali.

In occasione della serata della fondazione, il padrino, garantendo delle qualità dell'aspirante, di fronte ai castellani e alle castellane riuniti presenta ufficialmente il nuovo confratello tracciando le note salienti della sua vita familiare e lavorativa, accennando naturalmente alla sua passione per il buon bere.

La cerimonia di intronizzazione consiste nella lettura di una promessa di impegno a

esaltare, diffondere e promuovere il Chiaretto sempre e ovunque, seguita da un buon sorso di vino mentre i presenti incitano in sottofondo inneggiando: "Bevi, bevi, bevi, bevi". Quindi il gran maestro fondatore procede accostando un tralcio di vite su entrambe le spalle del castellano come una sorta di "benedizione".

I MEMBRI DEL CONSIGLIO direttivo vestono una camicia bianca con fiocco, sopra la quale si indossa il mantello di colore rosso, come il mosto, dotato di coprispalle triangolare, entrambi con bordi dorati, e di un cappello dello stesso colore con ampia piuma nera.

Ogni castellano ha un medaglione d'argento, che certifica l'appartenenza all'ordine, con impressa la dicitura circolare "Ordine dei Castellani del Chiaretto", all'interno della quale si trovano le insegne dell'ordine: la torre di un castello con vessillo sventolante, un grappolo di uva a bacca rossa con due foglie di vite. Tali insegne sono riportate sullo stendardo dell'ordine.

CHIARETTO

ABBINAMENTO

Un accompagnamento particolarmente felice del vino Chiaretto, grazie alle sue fresche note di rosa, fragole e agrumi, è con uno stuzzichino povero della tradizione contadina. La bruschetta, per un aperitivo o a una grigliata, ormai spopola sulle tavole italiane, soprattutto in estate. Gli ingredienti per la versione base sono pochi e semplicissimi: pane, olio e aglio. A questi, spesso, si aggiunge il pomodoro e qualche erba aromatica, come il basilico o l'origano. Esistono anche versioni più fantasiose, che aggiungono formaggi freschi spalmabili, pesci affumicati, verdure e molto altro riuscendo ad accontentare tutti i palati.

Temperatura di servizio 12-14°C.





IMPERIA
SAVONA

LIGURIA

ORDINE DEI CAVALIERI DEL GRAPPOLO D'ORO - FEUDO "IMPERIA- SANREMO"

IL 13 NOVEMBRE 1974 venne costituito L'Ordine dei Cavalieri del Grappolo d'Oro della Liguria, seguita qualche anno dopo dalla fondazione della FICE nel 1979, grazie al compianto Francesco Mazzoli, fondatore inoltre dell'Associazione Enogastronomica Il Vigneto.

I primi cavalieri dell'ordine, con un pizzico di spirito, hanno voluto richiamarsi a un Medioevo lontano, che si riflette nella struttura della confraternita e nel lessico di stile nobile e cavalleresco: i cavalieri si ritrovano in una dieta mentre i feudi in cui considerano divisa la Liguria si riuniscono in arengari.

A capo dell'ordine c'è il gran maestro che coordina le attività dei feudi guidati dai rispettivi castaldi. Altre figure sono il cancellarius, i maestri togati, il maestro coppiere e il maestro cerimoniere. Al momento

vi sono sei feudi dai nomi evocativi: feudo di Savona (sede centrale dove opera il gran maestro), feudo di Imperia, feudo di Genova-Coronata, feudo Contea dei Fieschi e del golfo del Tigullio, feudo delle Cinque Terre e feudo Malaspiniano con estensione da La Spezia a Massa Carrara.

Gli obiettivi dell'ordine sono la tutela e valorizzazione dei vini, cibi e olio della Liguria.

I CAVALIERI portano i paludamenti sociali, costituiti da un'ampia cappa azzurra (che richiama il mare e il cielo ligure) con risvolti bianchi e rossi e bordata da nastro dorato; un basco nero con pompon rosso (bianco per il gran maestro) e un'ancora dorata che ricorda il copricapo dei marinai liguri.

L'insegna è un medaglione in ceramica

con un sole stilizzato che irradia da un grappolo d'uva dorato. Un collare rosso con una striscia centrale bianca, che rappresenta la città di Savona, sorregge la medaglia.

Per diventare membri dell'ordine bisogna compilare una domanda scritta, convalidata da due cavalieri. Il nuovo socio ammesso viene accolto in seno all'Ordine tramite una cerimonia di investitura che avviene con la vestizione e l'imposizione della spada da parte del gran maestro. La cerimonia si tiene al termine della Dieta annuale, alla presenza di tutti i soci dei diversi feudi.

Il gran maestro inizia l'investitura chiamando al suo cospetto il nuovo socio e leggendo ai presenti il curriculum preparato dai due cavalieri proponenti. Si prosegue porgendo al neofita la cappa dell'ordine e consegnandogli il medaglione sociale che gli viene posto al collo. Il cerimoniere fa dunque scegliere al candidato una fra tre bottiglie avvolte in modo che il contenuto non sia riconoscibile. Allora il gran maestro con la spada posta sull'omero destro pone alcune domande sulla conoscenza dello statuto e dà lettura della formula di rito "Capitulum auditum articulo quarto statutum nostrum vobis imposita spada nominamus in nobilissimo consessu nostro ut non aquam sed optimos vinos Liguriae defendat et diffundat et coleat et bibat" (Il capitolo visto l'articolo quarto dello statuto, nomina [nome] nel nostro nobilissimo ordine affinché diffonda, protegga e beva non l'acqua ma dell'ottimo vino ligure).

Il nuovo socio viene invitato a bere il contenuto del bicchiere versato dal cerimoniere cercando di riconoscere il tipo di vino assaggiato.



SARDENARIA

Questa delizia nasce nel Ponente Ligure intorno al XVI secolo, quando dal Nuovo Mondo giunsero i pomodori che rivoluzionarono completamente la cucina locale. Per via del suo aspetto, spesso si scambia la sardenaria per una pizza napoletana, ma ci sono notevoli differenze tra la sardenaria e la cugina partenopea. Questa pietanza è composta da una base di focaccia su cui viene steso un abbondante strato di salsa di pomodoro rigorosamente crudo, cipolle rosse, olive taggiasche, capperi, aglio, origano e filetti di sardine.

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO: farina "00" 300 gr • acqua tiepida 2 dl • 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva • ½ cubo di lievito di birra naturale • un cucchiaino di sale • ½ cucchiaino di zucchero

PER IL CONDIMENTO: passata di pomodoro 300 gr • una cipolla rossa tagliata alla julienne • 5 filetti di sarde • 2 spicchi d'aglio • 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva • olive taggiasche denocciolate • capperi sotto sale • un pizzico di sale • origano

In una ciotola versate parte dell'acqua e sbriciolate il cubetto di lievito. Aggiungete lo zucchero e mescolate per poi lasciarlo a riposo 5 minuti. Prendete una ciotola più ampia e versate la farina facendo un buco al centro. Quando il lievito avrà prodotto un po' di schiuma versate il liquido al centro della farina e mescolate. Man mano aggiungete l'acqua rimanente e il sale, continuando ad amalgamare con le mani. Otterrete un impasto omogeneo, liscio e morbido da lasciare a riposo almeno 2 ore. Riprendete l'impasto e dategli un'ultima mescolata vigorosa con le mani prima di stenderlo su una teglia non troppo ampia per avere una pasta alta e soffice. Per il condimento unite la passata di pomodoro, l'olio, il sale e l'origano. Cospargete la pasta con la salsa di pomodoro e aggiungete le cipolle tagliate, le olive, i capperi e i filetti di sarde. Infornate a 180°C per circa 30 minuti. Cospargete con olio extravergine di oliva.



SIZZANO (NOVARA)

PIEMONTE

ORDINE DELL'AMARENA E DEL NEBBIOLO

L'ANTICO ORDINE del Prunus Cerasus e del Punica Granatum deve la sua origine a un viaggio in Portogallo, a Oporto, quando i futuri fondatori dell'ordine parteciparono a un congresso internazionale di confraternite enogastronomiche impegnate nella difesa dei prodotti dei loro territori.

Grazie all'ispirazione di questo scambio avvenuto nel novembre del 2006, scaturì l'impulso di creare un'associazione che potesse tutelare il ricordo, e incentivare la coltivazione e l'uso, delle amarene di Sizzano. L'amareno, noto anche come visciolo o marasco, è una pianta che può raggiungere gli otto metri di altezza. In primavera regala splendidi fiori bianchi, che alla fine di giugno maturano in meravigliosi frutti rosso vivo dalla polpa molto succosa e acidula.

Si racconta che fu portato in Italia da

Cerasunte (città dell'Asia Minore) nel 65 a.C. da Lucullo, generale romano famoso per la sfarzosità e opulenza dei suoi banchetti. I frutti ricchi di vitamine e sali minerali sono ancora oggi utilizzati per la preparazione di sciroppi e confetture, e sono ingredienti importanti per molti dolci.

Le amarene costituiscono il primo raccolto dell'anno. I ragazzi, la mattina della festa di Santa Croce, erano soliti andare a raccogliere le amarene per guadagnare i soldi da spendere con gli amici ai baracconi o per andare a ballare.

Due sono le preparazioni tipiche della tradizione locale: la marenata (frutti denocciolati cotti con lo zucchero) e le amarene al sole (frutti messi in vasi di vetro coperti di zucchero e lasciati al sole per quaranta giorni).

Oltre alle amarene il territorio è conosciuto per il nebbiolo, nobile vitigno che produce eccellenti vini in Piemonte, tra cui il vino Sizzano, apprezzato da Camillo Benso conte di Cavour che in una lettera ne descriveva il bouquet paragonandolo ai grandi vini di Borgogna. Per questo motivo l'assemblea nel 2010 ha deciso di modificare il nome del sodalizio in Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo.

La data di fondazione dell'ordine è il 7 febbraio 2007, anno in cui si

è iscritto alla FICE, mentre dal 15 aprile 2008 fa parte del Conseil Français des Confréries.

Il capitolo della confraternita si svolge ogni anno la quarta domenica del mese di giugno in occasione della festa della Santa Croce e vede la partecipazione di numerose associazioni europee.

ESISTONO DUE VERSIONI dei paludamenti che rispecchiano i colori delle amarene, una invernale in velluto e una estiva in cotone.



AMARENE AL SOLE

INGREDIENTI: amarene senza picciolo • zucchero

Tagliate il picciolo alle amarene (mature e sode) e disponetele in un vaso a chiusura ermetica. Coprite completamente con zucchero semolato, chiudete il vaso e lasciatelo esposto al sole per 40 giorni (finché lo zucchero non si è sciolto), rigirandolo ogni giorno e ritirandolo la notte. Servitele con gelato o panna cotta oppure potete usarle denocciate come cuore goloso di tartufi al cioccolato fondente.

LIQUORE DI AMARENE

*INGREDIENTI: amarene senza picciolo 300 gr • zucchero 200 gr
• alcool puro 100 gr*

Mettete in un vaso a chiusura ermetica tutti gli ingredienti, fate riposare in luogo fresco e buio per almeno sei mesi rigirandolo ogni tanto. Filtrate.

Da degustare da solo o con aggiunta di vino bianco (fermo o spumante) per un ottimo aperitivo o per preparare un buon cocktail di frutta.





GAVI
(ALESSANDRIA)

PIEMONTE

ORDINE OBERTENGO DEI CAVALIERI DEL RAVIOLO E DEL GAVI

*"Abusus non tollit usum" **

ERA LA PRIMAVERA del 1973 quando cominciò a prendere forma l'idea della creazione di un'accademia gastronomica gaviense. Il 6 luglio successivo, ventiquattro soci fondatori firmarono di fronte al notaio l'atto di costituzione dell'ordine dei Cavalieri del Raviolo e del Cortese di Gavi, divenuto poi del Raviolo e del Gavi.

Le scintille che hanno dato il via alla sua fondazione sono scaturite dalle ricerche nei luoghi di origine dei ravioli, che sarebbero da individuare proprio a Gavi durante il marchesato del XII secolo.

Consapevoli che la storia del raviolo è molto complessa e il piatto è il risultato di un lento processo, queste origini sono considerate, se non verità storica, valore identitario dell'ordine.

Andando indietro nel tempo, si torna alle

vicende della famiglia Raviolo di Gavi, che non era parte della nobiltà locale in quanto i suoi membri erano originariamente locandieri. I più facoltosi del ramo familiare andarono a Genova, dove riuscirono ad assumere un titolo nobiliare e come scudo scelsero una rotella per i ravioli coronata da tre stelle. Quando nel 1528 entrarono nell'Albergo dei Pinelli, cambiarono il cognome in Gavi e successivamente sostituirono lo stemma (che rivelava le loro umili origini) con un leone rampante su fondo blu.

Insomma senza rivendicare primogeniture, il raviolo per Gavi e Gavi per il raviolo hanno avuto da sempre una grande importanza e legami stretti.

La città, dalla storia ligure ma collocata in Piemonte, è anche il punto di confine tra le denominazioni agnolotto e raviolo, i due

termini con cui si indicano paste ripiene che differiscono per la farcitura di carni l'una e di verdure l'altra, una diffusa soprattutto in Piemonte e l'altra in Liguria (anche se il tutto con una certa approssimazione).

A Gavi ogni casa ha la sua ricetta del raviolo e un tempo era solo un piatto autunnale e invernale. Era tradizionalmente preparato la domenica del Rosario ai primi di ottobre e l'ultima volta, prima della bella stagione, per la domenica di metà Quaresima.

L'Ordine dei Cavalieri ha tra i suoi obiettivi l'intento di esaltare e diffondere i ravioli di Gavi, il vino Cortese che nella zona raggiunge la più alta espressione di bontà e finezza, insieme a quanto di valido c'è nella gastronomia locale.

Il Gavi DOCG è prodotto interamente con uve cortese coltivate nei comuni di Bosio, Capriata d'Orba, Carrosio, Francavilla Bisio, Gavi, Novi Ligure, Parodi Ligure, Pasturana, San Cristoforo, Serravalle Scrivia, Tassarolo, gli undici comuni che costituiscono la sua Denominazione DOC.

La zona, ai tempi genovese, aveva lasciato spazio nel secolo XVII alle splendide dimore estive delle più grandi famiglie di Genova, dai Giustiniani ai Lomellini. L'aristocrazia ligure elesse il vitigno cortese a bacca di corte e ne diffuse la coltura specializzata. I primi impianti specializzati a cortese di grandi dimensioni sorsero nel 1856 nelle tenute di proprietà del marchese Cambiaso, La Centuriona e La Toledana di Gavi. In pochi

decenni, nei quali si attivarono anche i canali di vendita internazionali legati al porto di Genova, Gavi divenne sinonimo di vino bianco secco.

I PALUDAMENTI dell'ordine si compongono di manti bianco-rosso, gli antichi colori di Gavi, e un copricapo delle stesse tinte. L'insegna a collare, in metallo smaltato, ha al centro uno scudo contenente a destra il simbolo di Gavi e a sinistra lo stemma che fu della famiglia Raviolo di nobiltà genovese quando adottò il cognome Gavi in omaggio alla località di provenienza. Lo stesso stemma è appuntato sul manto. Sovrasta lo scudo una corona turrata di città e completano la decorazione il motto dell'ordine "Abusus non tollit usum" (L'abuso non vieta l'uso) e l'incisione dei ravioli e dell'uva cortese.

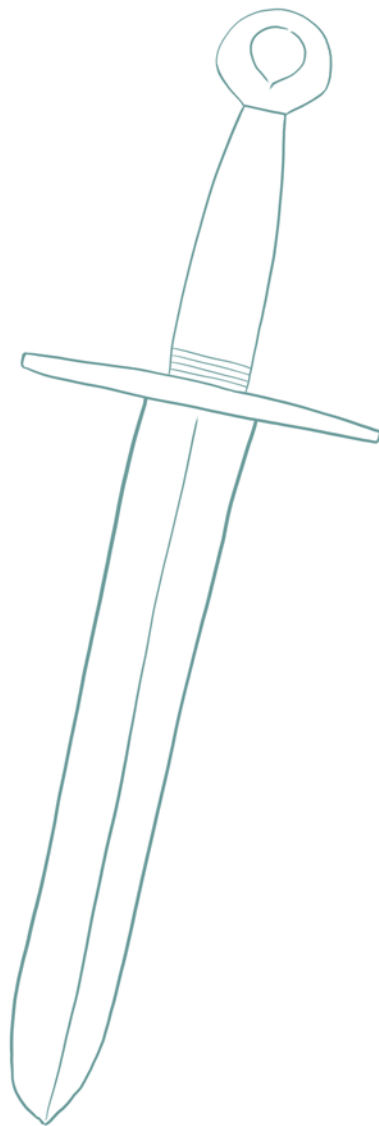
Nel suo ormai lungo percorso l'ordine ha promosso il Raviolo e il Gavi nel mondo, anche attraverso vari eventi. Tra i più significativi: nel 1980 a New York, nel 1981 a Nanchino in Cina, nel 1989 in California per il Congresso mondiale Bacchico. Nel 2000 ha assunto la denominazione Obertenga per una più precisa caratterizzazione storica e territoriale.

L'ordine si considera una piccola diramazione del Marchesato di Gavi (1070-1202) durante il quale i ravioli videro la luce nella locanda Raviolo che era posta sull'unica strada allora esistente tra Genova e la Padana.

I momenti fondamentali della vita

dell'ordine sono i due capitoli che si tengono uno a fine primavera e uno dopo la festa della Madonna del Rosario secondo l'antica usanza gaviense di benedire i ravioli. Durante i capitoli vengono nominati i nuovi cavalieri. Il rituale dell'intronizzazione ricalca quello dei marchesi di Gavi con i loro vassalli e valvassori, con il cancelliere che convoca il neofita e lo presenta ai cavalieri. L'aspirante si impegna a rispettare lo statuto e perseguire le finalità dell'ordine, dopodiché si inginocchia e il gran maestro procede all'investitura. La medievale spada larga e corta scende prima sulle spalle, simboli della forza e del sentimento, e poi sul capo come ad auspicarne la saggezza.

* (L'abuso non vieta l'uso)



RAVIOLI DI GAVI

INGREDIENTI: collo di manzo 500 gr • polpa di maiale 100 gr • salsiccia 150 gr • borragine 300 gr • una noce di burro • 7 uova (4 per il ripieno e 3 per la pasta) • farina 400 gr • Parmigiano Reggiano 100 gr • vino bianco secco • due rametti di maggiorana • olio extravergine di oliva • sale e pepe

Per il ripieno tagliate a pezzi di dimensioni medie la carne di manzo e di maiale, rosolate con poco olio e burro, quindi cuocetele con l'aiuto del vino bianco, aggiungendo la giusta quantità di aromi. Lessate e strizzate bene la borragine.

Tritate finemente tutti gli ingredienti, passateli al setaccio e mescolateli con l'aggiunta di parmigiano in abbondanza. L'impasto è tenuto insieme dalle uova intere. Aggiungete, a piacere, qualche foglia di maggiorana frullata con pangrattato, sale e un pizzico di pepe bianco.

Preparate la pasta con farina "00", acqua, uova e un pizzico di sale. La pasta all'uovo, lavorata bene, va tirata il più sottilmente possibile fin da diventare quasi trasparente. Con il ripieno ottenuto si formano i ravioli di circa 3 cm di lato, premendo con le dita attorno ai bordi per fare aderire bene al ripieno la pasta e stropicciandola un poco. Infine tagliateli con l'apposita rotella.

Cuocete i ravioli in acqua salata e potete consumarli in modi diversi. "A culo nudo", ossia senza condimento o eventualmente con un leggero strato di parmigiano. Nel vino, che può essere un Gavi o un rosso, nella scodella. Nel sugo, che deve essere il "tocco" rilasciato dalla carne usata nella cottura. Alcuni ravioli, nell'attesa, di solito venivano cotti sulla ghisa della stufa e consumati prima del pranzo.



**S.AMBROGIO
DI VALPOLICELLA**
(VERONA)

.....
VENETO

SOVRANO ET NOBILISSIMO ORDINE DELL'AMARONE E DEL RECIOTO (SNODAR)

LA CONFRATERNITA del Sovrano et Nobilissimo Ordine dell'Amarone e dell'Antico Recioto, più semplicemente denominata SNODAR, affonda le sue radici nel Medioevo, ma grazie ai posteri che ne hanno voluto la rinascita, oggi rivive il suo antico splendore.

Questo antico sodalizio è nato nel cuore della Valpolicella, terra di pregiati vini e ricca di antiche tradizioni enogastronomiche. Tra i fondatori di tale nobile iniziativa primeggia il conte Federico della Scala parente stretto del celebre Cangrande della Scala.

Secondo la tradizione Federico, divenuto conte della Valpolicella nel 1311, decise di fondare l'ordine per tutelare la produzione del vino Recioto, già citato e decantato da scrittori dell'epoca romana come Plinio il Vecchio e Cassiodoro. La fondazione avvenne nel maggio del 1320 nel castello di Marano, presso

la chiesa di Santa Maria della Valverde sul monte Castelon.

Nel 1969, all'ombra dello stesso tempio, cinque sindaci della Valpolicella raccolsero nuovamente "le invitte e gloriose insegne dell'antica dignità di Maestri Equestri" per dichiarare ricostituito l'ordine del Sovrano et Nobilissimo Ordine dell'Antico Recioto che si prefiggeva di combattere "con ogni lecito e adeguato mezzo la barbarie e l'eresia praticate da coloro che odiano il vino e coloro che hanno il vizio di non berlo". Non solo, ma di esaltare "le preclare, vivificanti, soprafine, profumate, terapeutiche virtù della più antica catulliana bevanda spiritosa della Valpolicella, il vino veronese per eccellenza".

Il 1° maggio dello stesso anno venne costituita la Contea del Vino, che annovera tra i suoi territori i cinque comuni della

Valpolicella storica: Negrar, Sant'Ambrogio, Fumane, San Pietro in Cariano e Marano. L'associazione ha come primari obiettivi l'organizzazione di concerti, incontri, scambi culturali tra confraternite, serate enogastronomiche e suggestive cerimonie d'investitura, tenute in occasione di eventi ed iniziative riguardanti il territorio.

I MEMBRI DELLA CONFRATERNITA si suddividono in diversi ordini che hanno "onori" differenti. I commendatori hanno quello di proteggere ed esaltare il vino. Tra questi viene eletto ogni triennio il gran maestro. Vi sono poi i cavalieri, che hanno "l'onore di gustare" e ancora oggi ricevono l'investitura tramite l'antico rito cerimoniale, con l'apposizione della spada sulla spalla e sul capo e la proclamazione da parte del gran maestro delle parole: "in terra, in cielo, ovunque tu vada, porta sempre con te il ricordo della Valpolicella".

Infine, fanno parte dell'ordine i bicchieranti, ovvero coloro che hanno "l'onore di bere", anche conosciuti come "gotaroli". Vi sono poi i maestri equestri (consiglieri), i bali d'onore (quei commendatori che rappresentano l'ordine al di fuori dei territori della contea), il notaio (segretario e archivistica) e il boia, che esegue all'interno del tribunale le sentenze di scomunica.

Ogni membro dello SNODAR, durante la cerimonia dell'investitura, deve bere in un solo sorso da un bicchiere la bevanda che s'appresta

a proteggere e servire fedelmente, e che lo riporta in vita dopo la morte simboleggiata dal tocco della spada.

Il nuovo cavaliere diviene quindi l'incarnazione in terra del dio Dioniso e suo compito sarà quello di tutelare, promuovere ed esaltare, ovunque egli vada, la civiltà del vino.

Dal 2011 l'associazione ha modificato il nome in Sovrano et Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto rispetto all'originale e storico sodalizio (mantenendo l'acronimo). Quindi, oggi SNODAR significa amore e tutela per l'Amarone e il Recioto, i vini per eccellenza prodotti dalla terra di Valpolicella conosciuti e apprezzati in tutto il mondo grazie alle loro caratteristiche uniche. Si tratta di vini rossi prodotti da uve appartenenti a varietà peculiari della Valpolicella (principalmente corvina, corvinone, rondinella) che sono state selezionate per qualità e passite in cassette per tre mesi dopo la raccolta. La differenza tra i due vini sta nella fase di fermentazione: nell'Amarone la componente zuccherina del mosto viene trasformata interamente in alcol, mentre nel Recioto la fermentazione viene interrotta a metà, in modo da ottenere un vino dolce da dessert (anche se non solo) con più bassa gradazione alcolica. La storia racconta che l'Amarone sia nato dall'errore di un cantiniere che dimenticò una botte di Recioto: i lieviti avevano fermentato tutto lo zucchero e prodotto un vino che sarebbe stato in seguito

apprezzato in tutto il mondo come una delle eccellenze enologiche italiane. L'Amarone si sposa a piatti tipicamente autunnali e invernali quali brasati, stracotti, selvaggina, ma anche a salumi e formaggi stagionati. Il Recioto invece si sposa bene con la pasticceria e i dolci al cioccolato, mirabilmente anche con formaggi stagionati, oltre a essere un grande vino da meditazione.

La venerabile confraternita posa i suoi pilastri sull'amicizia e sulla solidarietà di tutti coloro che in essa credono e che vogliono spendere parte del loro tempo a innalzare e valorizzare ciò che madre natura dona con tanto amore e sacrificio.

Per ogni informazione: www.snodar.it



GUANCIALE DI MANZO BRASATO ALL'AMARONE

*INGREDIENTI: guanciale di manzo 800 gr • 2 bicchieri di Amarone
• 2 bacche di ginepro • 2 foglie di alloro • 2 carote • una cipolla • un gambo
di sedano • sale e pepe*

Pulite il guanciale da eventuali ritagli di grassi. Massaggiate il guanciale con sale e pepe, quindi mettetelo in un recipiente con l'Amarone, il ginepro, l'alloro e un trito grossolano di carote, sedano e cipolla.

Lasciate a marinare per una notte. Terminata la marinatura cuocete in forno preriscaldato a 160°C per 90 minuti. Spostate il tutto su una casseruola e cucinate a fuoco lento per 30 minuti, per far ritirare la salsa. A fine cottura passate la salsa per eliminare i residui del trito. Servite il guanciale con polenta al cucchiaio.





CHIAVERANO
(TORINO)

PIEMONTE

SOVRANO ORDINE DEI CAVALIERI DELLA GRAPPA E DEL TOMINO

NEL 1978 un gruppo di amici diede vita a una confraternita battezzandola Sovrano Ordine dei Cavalieri della Grappa e del Tomino.

Lo scopo era di propagandare e riproporre i tradizionali prodotti piemontesi con speciale riguardo alla valorizzazione di quelli locali: la grappa e il tomino.

Nel 1848 il Servizio Pesi e Misure dell'allora Provincia di Ivrea fece un censimento da cui risultarono operanti sul territorio comunale venti distillatori; da un altro del 1885 ne risultavano addirittura trentuno, con un aumento significativo. Ma a quei tempi, com'era davvero la tecnica di distillazione?

Forse in fondo non poi così diversa da oggi. Si usava l'alambicco, un grosso recipiente in rame di circa duecento litri in cui venivano messe le vinacce e i sedimenti

lasciati dal vino nei travasi. Racchiuso in un fornello in muratura, veniva riscaldato con un fuoco molto lento per garantire una buona distillazione. I vapori si raccoglievano per mezzo di un "duomo", posto sulla testa dell'alambicco, e passavano poi attraverso una serpentina raffreddata ad acqua, dove condensavano producendo un liquido a bassa gradazione alcolica che veniva successivamente distillato una o più volte. In questo modo il suo contenuto alcolico aumentava ottenendo nel frattempo un prodotto più raffinato.

Ma veniamo al secondo prodotto tipico che dà nome all'ordine: il tomino.

La produzione dei tomini è stata tramandata nel tempo da una solida tradizione orale. Con il mutare delle condizioni di vita passò da attività complementare di una famiglia

contadina a vera e propria attività produttiva che garantisce ancor oggi un prodotto confezionato secondo i criteri di un tempo. Oggi giorno la produzione ricalca in gran parte la tecnica tradizionale con l'unica variante della pastorizzazione a 80°C introdotta per motivi sanitari. Mentre un tempo invece il latte veniva riscaldato soltanto a 28°C.

Chiaverano (in provincia di Torino) è stato il punto di origine della produzione di questo latticino che si è poi diffusa in tutto il Canavese.

Gli inizi della confraternita furono favoriti dalla presenza, a Ivrea e nel Canavese, di un grande numero di sodalizi già esistenti. Nella primavera del 1981 si tenne il Primo Convivio della Serra presso il Castello di S. Giuseppe e da allora, con cadenza annuale, viene riproposta quest'occasione d'incontro per le confraternite enogastronomiche piemontesi e di altre regioni.

I CAVALIERI dell'ordine portano un mantello color rosso cardinalizio con stemma e scudetto sul cuore. Lo stemma è di colore azzurro bordato d'oro, diviso in quattro campi da una croce bianca. Su un campo vi sono le due chiavi incrociate simbolo del Comune di Chiaverano.

Il medaglione in ottone reca immagini conviviali e sul bordo la scritta: "Sovrano Ordine della Grappa e del Tomino".

Un tricorno, copricapo usato nel XVIII

secolo dagli uomini di tutte le classi sociali, completa i paludamenti.

Per poter diventare membro dell'ordine è necessario essere presentati da due cavalieri ed effettuare un tirocinio che prevede la partecipazione alle tornate di primavera e d'autunno.

La cerimonia di investitura per il neo cavaliere viene effettuata l'anno successivo nel corso del Convivio della Serra e segue un preciso rituale.

Il cerimoniere chiama l'aspirante cavaliere sul palco e racconta all'uditorio gli aspetti più salienti della sua vita. Il vice gran maestro porge all'aspirante cavaliere il tomino da mangiare e la grappa da bere. Il gran maestro con la chiave da cerimonia tocca la spalla dell'aspirante cavaliere pronunciando nello stesso tempo le parole d'investitura: "Io gran maestro con la facoltà conferitami dal consiglio nomino te cavaliere del Sovrano Ordine dei Cavalieri della Grappa e del Tomino".

Il cavaliere che ha presentato il neofita mette al candidato il mantello, il vice gran maestro gli pone al collo il medaglione e il gran maestro gli consegna la pergamena che attesta la sua nomina di cavaliere.

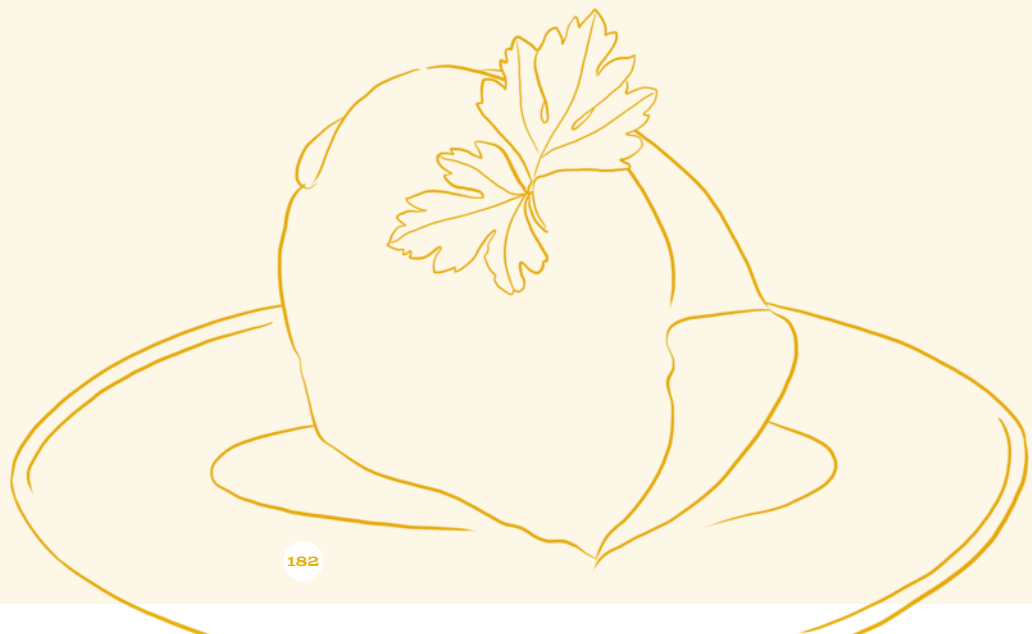
MOUSSE DEL GRAN MAESTRO

INGREDIENTI: 4 tomini freschi • 3 cucchiaini d'olio • un cucchiaino di aceto abbondante • un cucchiaino di grappa • sale, peperoncino, uno spicchio d'aglio • pane in cassetta

Preparazione della mousse (se possibile almeno 6 ore prima di consumarla): in una zuppiera mettete i tomini, sale, olio, aceto, peperoncino. L'aglio (per chi lo apprezza) deve essere tritato finemente. Impastate e al termine aggiungete la grappa mescolando bene. La mousse non deve essere né troppo soda né troppo molle.

Tagliate delle fette di pane in cassetta. A piacere passatele in forno senza farle dorare ma solo seccare. Spalmate un leggero strato di mousse sul pane e servite.

In un piatto di portata date la forma voluta alla mousse e guarnitela con una foglia di prezzemolo, servitela con un cucchiaino da gelato.



SANDRIGO (VICENZA)

VENETO

DOPO IL CONCILIO DI TRENTO della Chiesa Cattolica (1545-1563) si diffuse gradualmente nel territorio veneto il consumo del bacalà (in questa regione è così denominato lo stoccafisso, cioè il merluzzo *Gadus morhua* essiccato, proveniente dalla Norvegia) e in particolare nella provincia di Vicenza che elaborò una propria originale ricetta, tramandata di madre in figlia, con il nome di “bacalà alla vicentina” accompagnato alla polenta di mais.

Già dal Seicento, ma con maggiore frequenza per tutto l'Ottocento e il Novecento, ci fu una forte presenza e continui richiami al bacalà nella letteratura, nel teatro, nella poesia (specie in quella dialettale), nelle canzoni popolari, nei proverbi, nella satira e fra i numerosi emigranti vicentini sparsi in tutto il mondo. Nel corso delle due Guerre

VENERABILE CONFRATERNITA DEL BACALÀ ALLA VICENTINA

mondiali, il bacalà alla vicentina venne conosciuto e apprezzato dagli ufficiali e dai soldati provenienti da ogni parte d'Italia, contribuendo così alla sua diffusione.

Sul filone di questa tradizione, nel 1987 nacque a Sandrigo (Vicenza) la Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina con l'intento di costituire un qualificato cenacolo di appassionati, in un momento di recessione della secolare tradizione del celebre piatto di Vicenza. Un sodalizio che “non fosse soltanto dedito a riunioni mangerecce, ma proteso a difendere la buona cucina locale”.

Vennero indicati anche alcuni obiettivi primari da raggiungere, come la stesura della ricetta per la preparazione del bacalà, il conferimento di attestati di qualità ai ristoratori che si impegnassero a servire con continuità il tipico piatto locale, il

coinvolgimento di esperti del settore nutrizionale per approfondire ricerche sulle antiche ricette del bacalà, oltre che sulle origini della pesca e del commercio del merluzzo nei secoli. Senza trascurare la costruzione di rapporti con altre regioni italiane che avessero tradizioni culinarie legate allo stoccafisso.

In questi anni la confraternita si è mossa secondo queste direttive, sollecitando enti e privati alla promozione, allo studio e all'indagine, stabilendo una ricetta codificata, invitando enogastronomi a suggerire gli opportuni abbinamenti circa il vino o gli altri prodotti tipici più idonei ad accompagnare il piatto.

Ha instaurato rapporti con altre confraternite italiane e promosso le Giornate Italo-Norvegesi a Sandrigo, nel corso delle quali sono stati investiti nuovi confratelli, alcuni di grande notorietà in vari campi della cultura e della società. Ha inoltre organizzato vari viaggi di istruzione alle Isole Lofoten della Norvegia del Nord, per la visita ai luoghi dove, da secoli, viene pescato, lavorato e commercializzato il merluzzo.

Tutto questo fervore di iniziative ha raccolto promettenti risultati: in questi anni il consumo e la vendita dello stoccafisso sono triplicati nel Vicentino. È stata costituita una rete di locali nella provincia vicentina, ma anche al di fuori (addirittura nel resto d'Europa grazie alla Via Querinissima), dove il piatto è normalmente inserito nei menù.

Di recente un considerevole flusso turistico si è riversato sul territorio, grazie anche alle numerose trasmissioni televisive dove la confraternita è intervenuta ufficialmente. Oggi, essa è conosciuta in tutta Italia e all'estero specie dopo il riconoscimento del Bacalà alla Vicentina fra i cinque alimenti della tradizione.

Le imprese Queriniane hanno avuto un ruolo centrale nella vita della confraternita: la "Rotta del Querini" che il nobile mercante e navigatore veneziano Pietro Querini effettuò nel 1431 e nel 1432, toccando complessivamente sedici Paesi e trentatré città europee, fu ripercorsa in barca a vela nel 2007 in ricordo della "Via Querinissima", da Venezia a Rost (arcipelago norvegese oltre il circolo polare artico). Il nobile veneziano si ritrovò a Rost nel 1432 dopo un naufragio e iniziò a commerciare il bacalà con la terra natale. Il comune di Rost è infatti gemellato con Sandrigo (che ha dato il nome a un'isola dell'arcipelago) e dal sito norvegese proviene quasi la totalità dello stoccafisso utilizzato per il bacalà alla vicentina. Nel 2017 in occasione del trentennale di fondazione il Ministero dello Sviluppo Economico, su proposta di Poste Italiane S.p.A., ha emesso un francobollo dedicato al bacalà alla vicentina.

I PALUDAMENTI richiamano la ricetta del bacalà alla vicentina con la polenta e consistono in una mantella lunga fino alle caviglie color grigio argento

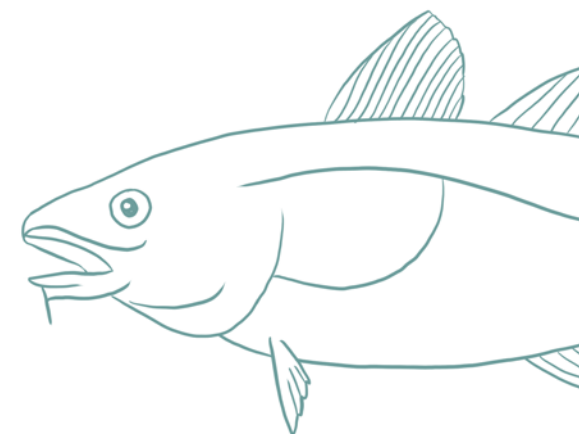
che rappresenta il merluzzo (stoccafisso), una mantellina gialla sovrapposta che ricopre le spalle, a simboleggiare la polenta, e un medaglione tondo con impresso il logo ufficiale della confraternita: un vecchio pescatore dei mari del Nord in piedi con in mano un grande merluzzo e accanto alcune pannocchie di mais.

La cerimonia pubblica di investitura dei nuovi soci effettivi e dei cavalieri onorari, designati annualmente dall'assemblea dei soci della confraternita, si svolge di norma l'ultima domenica di settembre a Sandrigo (Vicenza) nel corso della Festa del Bacalà alla Vicentina.

Dopo la sfilata della confraternita, e la consegna delle targhe di "Ristorante consigliato" ai nuovi esercizi che hanno

superato la prova d'idoneità, il rituale prevede la lettura di una breve biografia del candidato, che assaggerà il bacalà alla vicentina con polenta di mais abbinato a uno dei vini locali adatti. Dopodiché s'inginocchierà di fronte al priore che lo toccherà su entrambe le spalle con uno stoccafisso recitando la formula: "Noi priore della Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina in virtù dei privilegi a noi conferiti dallo statuto sociale, sentito il parere del consiglio ti conferiamo l'onore di fregiarti delle insegne di nobile cavaliere della confraternita. Difendi e diffondi in Italia e nel mondo l'antica ricetta del bacalà alla vicentina".

Per ogni informazione: prolocosandrigo.it



BACALÀ ALLA VICENTINA

INGREDIENTI: stoccafisso secco 200 gr • latte 200 dl • olio d'oliva non fruttato 200 dl • una cipolla • una sarda sotto sale • farina 50 gr • grana padano grattugiato 30 gr • un ciuffo di prezzemolo • sale e pepe

Ammollate lo stoccafisso, già ben battuto, in acqua fredda, cambiandola ogni 4 ore, per 2-3 giorni. Levate parte della pelle.

Aprirete il pesce per il lungo, togliete la lisca e tutte le spine.

Tagliatelo a pezzi quadrati possibilmente uguali. Affettate finemente le cipolle; rosolate in un tegame con un bicchiere d'olio, aggiungete le sarde dissalate, diliscate e tagliate a pezzetti; per ultimo, a fuoco spento, unite il prezzemolo tritato.

Infarinate i vari pezzi di stoccafisso, irrorateli con il soffritto preparato, poi disponeteli uno accanto all'altro, in un tegame di cotto o di alluminio, oppure in una pirofila (sul cui fondo si sarà versata, prima, qualche cucchiata di soffritto); ricoprite il pesce con il resto del soffritto, aggiungendo anche il latte, il grana, il sale e il pepe. Unite l'olio fino a ricoprire tutti i pezzi, livellandoli. Cuocete a fuoco molto dolce per 4 ore e mezza circa, muovendo di tanto in tanto il recipiente senza mai mescolare.

In termine vicentino questa fase di cottura si chiama "pipare".

Solamente l'esperienza saprà definire l'esatta cottura dello stoccafisso che, da esemplare a esemplare, può differire di consistenza. Servite ben caldo con polenta in fetta: il bacalà alla vicentina è ottimo anche dopo un riposo di 12-14 ore.

APPENDICE

Elenco completo delle Confraternite iscritte alla FICE

per informazioni: www.confraternitefice.it
presidente@confraternitefice.it

- Accademia Degli Antichi Saperi - Arte E Scienza, Martina Franca, Taranto, Puglia
- Accademia Dei Cjarsons, Forni Avoltri, Udine, Friuli Venezia Giulia
- Accademia Della Castagna Bianca Di Mondovì - Studium Monregalensis Castanae, Mondovì, Cuneo, Piemonte
- Accademia Delle Tradizioni Enogastronomiche Di Calabria, Cosenza, Calabria
- Accademia Dello Spiedo D'Alta Marca, Pieve Di Soligo, Treviso, Veneto
- Accademia Dello Stoccafisso All'anconitana, Ancona, Marche
- Accademia Enogastronomica Sassarese, Sassari, Sardegna
- Accademia Gastronomico-Culturale "Da Solari", Cereseto Di Compiano, Parma, Emilia Romagna
- Accademia Italiana Della Costina, Coarezza Di Somma Lombardo, Varese, Lombardia
- Accademia Picena Della Cucina "Prof. Cesare Orlandini", Asoli Piceno, Marche
- Aed Abtm - Associazione Esperti Degustatori Aceto Balsamico, Modena, Emilia Romagna
- Amici Ossola Gastronomica, Domodossola, Verbano Cusio Ossola
- Antica Consurterija Dal Tapulon "Fa Del Ben E Lasa Zi", Borgomanero, Novara, Piemonte
- Arciconfraternita Del Chinotto, Genova, Liguria
- Arciconfraternita Dell'anolino, Parma, Emilia Romagna
- Arcisodalizio Per La Ricerca Del Culatello Supremo, Soragna, Parma, Emilia Romagna
- Arcisodalizio Per La Ricerca Della Spalla Cruda Suprema, San Secondo Parmense, Parma, Emilia Romagna
- Associazione "Cuj Dal Lundas", Vercelli, Piemonte
- Associazione Assmangia, Monforte D'alba, Cuneo, Piemonte
- Associazione Culturale Amici Del Braciore, Brescia, Lombardia
- Associazione Culturale Europea Tavola Veneta, Venezia, Veneto
- Associazione Enogastronomica Del Genovesato E Dell'oltregiogo Obertengo, Genova, Liguria
- Associazione Enogastronomica Di...Vin Vagando, Fontaneto d'Agogna, Novara, Piemonte
- Cef - Confraternita Enogastronomica Fertiliana, Fertilia, Sassari, Sardegna
- Circolo "Della Rovere" - Esperti In Enogastronomia, Savona, Liguria
- Circolo Enogastronomico "Il Saraceno", Ravanusa, Agrigento, Sicilia
- Circolo Enogastronomico "Leccormie", Gallina, Reggio Calabria, Calabria
- Circolo Enogastronomico Lombardo "La Franciacorta", Rovato, Brescia, Lombardia
- Circolo Enologico Leonicano "Colli Berici", Lonigo, Vicenza, Veneto
- Circolo Enologico Mantovano, Mantova, Lombardia
- Club Dei Dodici Apostoli Dell'enogastronomia, Scorzè, Venezia, Veneto
- Club Della Bavaglia, Rezzato, Brescia, Lombardia
- Club Enogastronomico Viterbese, Bagnai, Viterbo, Lazio

- Club Enologico Isontino, Monfalcone, *Gorizia, Friuli Venezia Giulia*
- Compagnia Dei Vignaioli E Tavernieri Della Comunità Di Torgiano, *Torgiano, Perugia, Umbria*
- Compagnia Dell'arte Dei Brentatori, *Bazzano, Bologna, Emilia Romagna*
- Compagnie Du S.a.r.t.o.-Portique Di Chivasso, *Chivasso, Torino, Piemonte*
- Confraternita Della Frittola Calabrese - La Quadara, *San Fili, Reggio Calabria, Calabria*
- Confraternita "Erbette E Pissotta", *Verona, Veneto*
- Confraternita Amici Del Porcello, *San Paolo, Brescia, Lombardia*
- Confraternita Degli Amici Del Luadel, *Pomponesco, Mantova, Lombardia*
- Confraternita Cavalieri Della Birra, *Garlasco, Pavia, Lombardia*
- Confraternita Dei Bigoi Al Torcio, *Limena, Padova, Veneto*
- Confraternita Dei Cavalieri Di S. Guido Di Aquosana, *Acqui Terme, Alessandria, Piemonte*
- Confraternita Dei Cenacolari Dell'antica Contea, *Ragusa, Sicilia*
- Confraternita Dei Fasoi In Salsa Bosen' (Forte De Bassan), *Vicenza, Veneto*
- Confraternita Dei Grass, *Ancarano Di Rivergaro, Piacenza, Emilia Romagna*
- Confraternita Dei Nostalgici Del Tabar Di San Antonio Abate, *Concamarise, Verona, Veneto*
- Confraternita Del "Tortel Dols", *Colorno, Parma, Emilia Romagna*
- Confraternita Del Baccalà Di Cosenza, *Cosenza, Calabria*
- Confraternita Del Bagnet, Del Dolcetto E Del Moscato Di Mango, *Mango, Cuneo, Piemonte*
- Confraternita Del Bollito E Della Pera Madernassa, *Guarene, Cuneo, Piemonte*
- Confraternita Del Bollito Misto, *Milano, Milano, Lombardia*
- Confraternita Del Buon Bere, *Carpignano Sesia, Novara, Piemonte*
- Confraternita Del Capocollo Di Martina Franca, *Martina Franca, Taranto, Puglia*
- Confraternita Del Capunsel Di Solferino, *Solferino, Mantova, Lombardia*
- Confraternita Del Cotechinomagro, *Spessa, Pavia, Lombardia*
- Confraternita Del Formaggio "Piave", *Busche Di Cesiomaggiore, Belluno, Veneto*
- Confraternita Del Gorgonzola Di Cameri, *Fara Novarese, Novara, Piemonte*
- Confraternita Del Gropello, *Puegnago Del Garda, Brescia, Lombardia*
- Confraternita Del Lesso E Della Pearà, *Verona, Veneto*
- Confraternita Del Manzo All'olio, *Rovato, Brescia, Lombardia*
- Confraternita Del Nebiolo Di Luras, *Luras, Olbia Tempio, Sardegna*
- Confraternita Del Pampascione Salentino, *Alezio, Lecce, Puglia*
- Confraternita Del Raboso Piave, *Vazzola, Treviso, Veneto*
- Confraternita Del Radicchio Rosso Veneto, *Carpanea, Verona, Veneto*
- Confraternita Del Riso, Del Vino E Del Gorgonzola, *Novara, Piemonte*
- Confraternita Del Risotto, *Sannazzaro De' Burgondi, Pavia, Lombardia*
- Confraternita Del Sanbajon E Dij Noaset, *Chivasso, Torino, Piemonte*
- Confraternita Del Tortello Cremasco, *Crema, Cremona, Lombardia*
- Confraternita Del Vino E Panissa Di Vercelli, *Pezzana, Vercelli, Piemonte*
- Confraternita Della Bagna Caoda Di Faule, *Faule, Cuneo, Piemonte*
- Confraternita Della Corniola Cornedese De.co., *Cornedo Vicentino, Vicenza, Veneto*
- Confraternita Della Nocciola Tonda Gentile Di Langa, *Cortemilia, Cuneo, Piemonte*
- Confraternita Della Pasta Fresca, *San Martino Di Lupari, Padova, Veneto*
- Confraternita Della Polenta Di Vigasio, *Vigasio, Verona, Veneto*
- Confraternita Della Salsiccia Di Bra, *Bra, Cuneo, Piemonte*
- Confraternita Della Sopressa Di Bassano Del Grappa, *Rosà, Vicenza, Veneto*
- Confraternita Della Torta Di Patate, *Sporminore, Trento, Trentino Alto Adige*
- Confraternita Della Vite E Del Vino, *Trento, Trentino Alto Adige*
- Confraternita Della Zucca "Teofilo Folengo", *Reggiolo, Reggio Emilia, Emilia Romagna*
- Confraternita Dello Spiedo Tradizionale Bresciano, *Gussago, Brescia, Lombardia*
- Confraternita Dell'Ordine Italiano Padellina D'oro, *Como, Lombardia*
- Confraternita D'la Tripa, *Moncalieri, Torino, Piemonte*
- Confraternita Dogale Della Marca, *Mogliano Veneto, Treviso, Veneto*
- Confraternita Enogastronomica "Bèle Bâle Dal Spèrz Vàird D'altài, Bella Combriccola Dell'asparago Verde Di Altedo", *Altedo, Bologna, Emilia Romagna*
- Confraternita Enogastronomica Bresciana Della Grappa, Vini E Antichi Sapori, *Brescia, Lombardia*
- Confraternita Enogastronomica Feltrina E Delle Dolomiti "La Caminaza", *Cesiomaggiore, Belluno, Veneto*
- Confraternita Enogastronomica Nord-Ovest Sardegna (Cnos), *Sassari, Sardegna*
- Confraternita Enogastronomica Veronese Del Boncuciar, *Verona, Veneto*
- Confraternita Mesc-Ciüa, *Follo, La Spezia, Liguria*
- Confraternita Vino Bardolino, *Bardolino, Verona, Veneto*
- Congrega Dei Radici E Fasioi, *Susegana, Treviso, Veneto*
- Consiglio Grande Della Credenza Vinicola Di Caluso E Canavese, *Caluso, Torino, Piemonte*
- Consociazione "Helicensis Fabula", *Borgo San Dalmazzo, Cuneo, Piemonte*
- Enohobby Club Confraternita Panormita, *Palermo, Sicilia*
- Gli Orti Di Carignano, *Genova, Liguria*
- Gran Priorato Del Lugana, *Desenzano Del Garda, Brescia, Lombardia*
- Il Matraccio - Albo Assaggiatori Di Nocino Tipico Di Modena, *Modena, Emilia Romagna*
- Imperial Castellania Di Suavia, *Soave, Verona, Veneto*
- Ingorda Confraternita Del Musetto, Riese Pio X, *Treviso, Veneto*
- La Piave Scuola De I Mastri De Boca E De Caneva, *Oderzo, Treviso, Veneto*
- Macaronicorum Ristoratorum Baxanensium Collegium, *Bassano Del Grappa, Vicenza, Veneto*
- Magistero Dei Bruscelli Da Busti Grandi, *Busto Arsizio, Varese, Lombardia*
- La Magnifica Consorteria Dei Gamberai Di Settimo Torinese, *Settimo Torinese, Torino, Piemonte*
- Nobile Compagnia Della Buona Tavola, *Verona, Veneto*
- Ordine Dei Castellani Del Chiaretto, *Soiano Del Lago, Brescia, Lombardia*
- Ordine Dei Cavalieri Del Grappolo D'oro - Feudo "Imperia-Sanremo", *Imperia, Liguria*
- Ordine Dei Cavalieri Della Polenta, *Bergamo, Lombardia*
- Ordine Dei Maestri Coppieri Di Aleramo, *Casale Monferrato, Alessandria, Piemonte*
- Ordine Dell'Amarena E Del Nebbiolo, *Sizzano, Novara, Piemonte*
- Ordine Lomellino Della Rana E Del Salame D'oca, *Vigevano, Pavia, Lombardia*
- Ordine Obertengo Del Raviolo E Del Gavi, *Gavi, Alessandria, Piemonte*
- Pegaso Confraternita Del Salame Varzi, *Ponte Nizza, Pavia, Lombardia*
- Priorato Delle Antiche Contrade Di Torres, *Sassari, Sardegna*
- Prioria Del Rosso Conero D.o.c., *Ancona, Marche*
- Serenissima Signoria Dei Vini Del Piave, *Oderzo, Treviso, Veneto*
- Sovrano Et Nobilissimo Ordine Dell'Amarone E Del Recioto (S.n.o.d.a.r.), *Sant'Ambrogio Di Valpolicella, Verona, Veneto*
- Sovrano Ordine Dei Cavalieri Della Grappa E Del Tomino, *Chiaverano, Torino, Piemonte*
- Venerabile Confraternita Del Bacalà Alla Vicentina, *Sandriago, Vicenza, Veneto*
- Venerabile Confraternita Della Polenta Di Villa d'Adige, *Badia Polesine, Rovigo, Veneto*

INDICE DELLE RICETTE

CALABRIA

Quadara sanfilese108

EMILIA ROMAGNA

Crostino con cotichino artigianale
e salsa verde con gocce di ABTM51

Culatello con gnocco fritto40

Pisarei e fasoi con le cotiche68

Risotto alla spalla cruda43

FRIULI VENEZIA GIULIA

Cjarsons16

LIGURIA

Chinotto al cioccolato bianco37

Mesc-ciùa spezzina di Follo112

Sardenaria168

Torta pasqualina54

LOMBARDIA

Bruscitti158

Capunsel di Solferino82

Chiaretto abbinamento165

Cuori ubriachi137

Manzo all'olio di Donna Veronica57

Raviolo accademico27

Risotto con il pestöm63

Spiedo bresciano131

MARCHE

Olive all'ascolana30

Stoccafisso all'anconitana23

PIEMONTE

Amarene al sole171

Bagna caoda104

Chiocciola borgarina149

Flan di cioccolato20

Il bollito misto - la ricetta storica74

Liquore di amarene171

Minestra di latte, riso, castagne e porri20

Mousse del gran maestro182

Panissa vercellese101

Ravioli di Gavi175

Risotto ai due gorgonzola
e crema di peperoni89

Supa 'd còj (zuppa di cavolo)162

Tajarin al sugo di salsiccia e carne119

Tapulon33

Torta cortemilia di nocciole
con zabaione caldo116

Zabaione e nocciolini98

PUGLIA

Orecchiette con il ragù di braciola79

Pampascioni fritti92

Pampascioni stufati92

SARDEGNA

Aragosta all'algherese140

SICILIA

Cassata siciliana152

TRENTINO ALTO ADIGE

Marzemino abbinamento128

Torta e tortel di patate125

UMBRIA

Torta al testo60

VENETO

Bacalà alla vicentina186

Bigoli con le sarde66

Gnocchi di spinaci con Piave Vecchio86

Guancia di manzo brasato all'Amarone ..179

La moretta71

Pinza47

Raboso Piave abbinamento95

Radici e fasoi146

Recioto di Soave abbinamento155

Salsa cren71

Sopa coada134

Sopressa vicentina in fortaja (frittata)122

Zuppa di anatra143



PRINTED IN ITALY

Finito di stampare nel mese di ottobre 2019
da Reggiani Arti Grafiche S.r.l., Brezso di Bedero (VA)