

Anno 0 numero 0 novembre 2008

Cicchetto

informazione enogastronomica

La newsletter dell'hosteria da poggi risto-wine – Venezia



Copertina tratta dal sito www.epulae.it – artista Paolo Laconi



cicchetto di Stefano Aldregretti

Una domanda vien da sola, ma era proprio necessario creare una news-letter ? Certamente si !

Cicchetto è un'idea diversa, ti arriva in mail, e racconta le cose che più ti interessano legate al mondo dell'enogastronomia, delle associazioni e confraternite, con scadenze, appuntamenti, informazioni, curiosità, un tracciato informativo visto non sempre dal giornalista ma da chi è consumatore, da chi usufruisce dei prodotti offerti in questo mondo enogastronomico ed associativo. L'idea è anche quella di essere un legante tra le varie attività associative e noi, articoli brevi, per l'appunto "cicchetti" di informazione con terminologie semplici e di facile comprensione.

Perché ci chiamiamo "cicchetto"? A Venezia, un cicchetto è un piccolo assaggio di un qualcosa da mangiare o da bere, un piccolo pasto, che, tradotto nella nostra idea, questa news-letter si pone con lo stesso spirito, piccoli assaggi di notizie, alcune ricavate dal web, altre scritte da noi, altre da voi.

Abbiamo utilizzato la formula del "news-letter" perché attenti ai problemi ambientali pensiamo di non dover sprecare carta inutilmente, così facendo, ogni singolo può stampare la pagina che gli interessa di più, o tutto il numero e metterlo a disposizione di altri ad esempio per chi ha bar, ristoranti, hotel, cantine, enoteche etc. oppure si può far girare ad amici e colleghi nella stessa formula della mail.

Potrete trovare ricette, degustazioni, informazioni dalle delegazioni, corsi, master, e molto altro ancora e se vi sembra che ci siamo dimenticati qualcosa, scrivete alla redazione le vostre opinioni o i vostri suggerimenti, essendo questo fatto anche da voi, la vostra opinione qui conta davvero.

Desidero inoltre ringraziare tutti coloro che hanno creduto al progetto "cicchetto" da subito e si sono messi a disposizione per dare il proprio contributo soprattutto tempo ed energia per far sì che "cicchetto" diventi un bel progetto , alternativo al passo con i tempi e soprattutto innovativo.

Grazie a tutti e buona lettura!

Ricordo dell'infanzia

Ero poco più che bambino, il nonno quel mattino mi svegliò all'alba, una abbondante colazione fatta di pane abbrustolito dal caminetto che infondeva il profumo in tutta la cucina, miele e una bella tazza di latte caldo da poco munto dalle mucche del vicino.

Appena finito mi sedette sul bordo della tavola mi mise delle scarpe tipo stivaletto e una gran forbice in mano. "Nonno" gli chiesi "ma dove andiamo" e lui con il sorriso tra le labbra mi disse "ora sei grande e ti voglio insegnare i segreti della nostra terra".

Mi avviai senza domandar più nulla e passo dopo passo mi ritrovai nella vigna del nonno, la sua vigna quella di quel vino che faceva arrivare a casa un sacco di gente per comperarlo. "nonno ma io che devo fare" lui disse "guarda e scoprirai un giorno i miei segreti".

Il nonno passava con me nei filari, guardava grappolo a grappolo, toglieva qualche acino se non gli piaceva troppo e con la forbice tagliava i grappoli che lui diceva essere pronti. Mi disse "devi adagiarli piano piano su quei cassettoni senza romperli, senza fargli del male, e quando li porti parla a loro vedrai Ti sapranno ascoltare quando diventeranno vino" . presi i grappoli e come avessi delle porcellane in mano li adagaii uno ad uno nei cassettoni e mentre li portavo gli dicevo di fare i bravi perché erano importanti per il nonno.

Lavorai tutto il giorno, felice, e lavorai i giorni seguenti perché volevo sapere cosa dovevo fare di quei grappoli fino a diventar vino.

Lavorai felice con il nonno che mi mostrò quanto importante era per lui la vigna, e per me i segreti che essa racchiudeva.

Ancor oggi scendo tra le vigne con lo stesso entusiasmo di allora rinnovando ogni volta il segreto del nonno che era l' amore per il suo vino e la sua vite e che oggi ancora si può respirare tra i filari



Foto tratta da flickr.com – di carlino 74

A tavola con... Francesco Guccini

Umberto mi parlò molto della Bologna degli anni sessanta, di come la città reagiva agli eventi che si succedevano giorno dopo giorno e mi parlò degli amici, e mi parlò delle sue amicizie, della sua storia.



Quel giorno mi telefono e disse “Stefano, siamo tutti d’accordo, la cena è tua” dissi di chi e lui “di Francesco Guccini”.

Il cuore battè forte, non per la cena in se stessa, ma perché c’era il Maestro, io che lo ascoltavo da circa trent’anni ancora quando da ragazzino trasmettevo per una piccola radio privata e dove il maestro aveva un posto sempre in prima fila nella scaletta musicale, anzi di una sua canzone, “Venezia” ne feci anche una sigla per una trasmissione più impegnata che parlava delle notizie della città, quella stessa canzone che tentai di cantare imitandone tutte le caratteristiche vocali decine e decine di volte.

Quel giorno preparai un menù tutto veneziano, dal baccalà mantecato, alle schie alle castraure e così via. Sparsi sul tavolo misi al posto dei soliti fiori dei botoli e castraure raccolte solo qualche ora prima dall’isola di S. Erasmo.

Ad un certo punto sentii dire “Maestro”, pensai in quel mentre che si rivolgevano a Guccini, ma la cosa si ripeté, “Maestro” a quel punto capii che era il Maestro che chiamava Maestro me, “scusi, Maestro, le ha portate Lei” disse indicando le castraure, dissi timidamente sì, mi chiamò e mi chiese di spiegare a lui la differenza tra il botolo e la castraure, ne presi una per tipo e gliele mostrai, e disse “le conosco, ho un amico a Venezia che spesso me le fa apprezzare”.



Facemmo subito, visto l’interesse alla castraure, una variante al volo per un piatto al Maestro culatello, polenta concia, pecorino allo zafferano spolverato di lamelle di castraure cruda condita con un filo di olio d’oliva. Un successo.

Durante la cena il Maestro si è raccontato, dando ai presenti pillole di storia sua e del mondo che lo ha circondato.

Oramai la serata volgeva al termine, timidamente mi avvicinai, lui mi disse “tutto bene Maestro, grazie” gli strinsi la mano e dissi “scusi potrei avere un autografo” come un giovane fans E lui disse” Le darò il mio menù personale con la mia firma” E così fu.

Il Carciofo Violetto di Sant'Erasmo, un "gioiello" da salvare tratto da 2.regione.veneto.it

A Venezia ancora oggi, come cinquecento anni fa, nell'isola di Sant'Erasmo, alle Vignole, Lio Piccolo, Malamocco, Mazzorbo, si producono carciofi di grande qualità, frutto del lavoro e della tenacia di agricoltori, che a dispetto della concorrenza e delle mode del mercato globale, riescono a conservare sapori antichi.

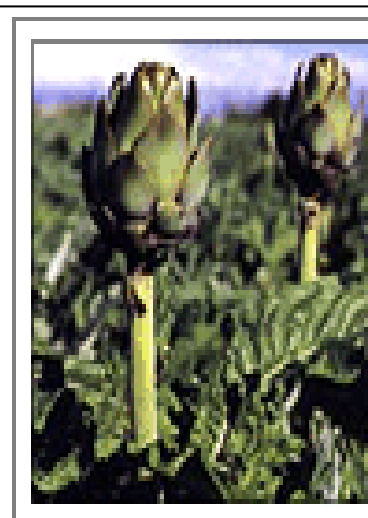
Questa tradizione permane soprattutto a Sant'Erasmo, un'isola della laguna, grande quanto metà la metà di Venezia e come Venezia attraversata da canali. Dal cinquecento quest'isola è praticamente un unico, grandissimo orto. I terreni argillosi, ben drenati e con una salinità molto alta consentono la coltivazione di verdure saporite e tra queste particolarmente rinomato è il carciofo, tanto che anche le varietà coltivate nelle altre località della laguna hanno preso il nome proprio da quest'isola.

Tenero, carnoso, spinoso e di forma allungata, il carciofo di Sant'Erasmo ha le foglie color violetto cupo. In passato gli orti della laguna venivano concimati con le "scoasse", oppure con conchiglie e gusci di granchi, che servivano per correggere l'acidità dei terreni. Per proteggere le piantine dalla tramontana, invece, ancor oggi si creano le motte, cioè piccoli cumuli di terra.

La stagione dei carciofi a Venezia comincia a fine aprile, con la raccolta delle castraure, il primo piccolo germoglio apicale di carciofo, tenerissimo, che viene tagliato per permettere la crescita più rigogliosa degli altri germogli, da 18 a 20 per pianta ogni stagione. La raccolta prosegue fino alla seconda metà di giugno.

Come in passato anche oggi gli ortolani trasportano i loro prodotti con le barche dall'isola fino al mercato del Tronchetto.

Proprio di recente il carciofo Violetto di Sant'Erasmo, grazie al sostegno della Regione Veneto e di Veneto Agricoltura gli orticoltori dell'isola si sono riuniti in un Presidio Slow Food: un marchio comune identificherà e veri carciofi della laguna dai falsi provenienti dal resto d'Italia e dall'estero. Con questa iniziativa si vuole lanciare un segnale forte, quello che esiste una buona agricoltura frutto del coraggio e della tenacia di piccoli produttori che a dispetto della concorrenza delle produzioni globalizzate, ci "regalano" la possibilità di gustare la genuinità di antichi sapori.



Glossario:

articioco: dal francese carciofo

castraùra: carciofi novelli che nascono all'apice della pianta e raccolti (castrando la pianta) per darle forza, ne cresce solo uno per pianta

botoli: sono i primi carciofi che si formano dopo le castraure (3-4 per pianta)

sotobotoli: carciofi successivi ai botoli (15-18 per pianta)

fondi di carciofo: dopo castraùre, botoli, sotobotoli, vengono fatti crescere i rimanenti e se ne usano i fondi molto teneri e gustosi

canarini: si usava questo nome per indicare i carciofi piccoli e teneri che venivano mangiati crudi con olio pepe e sale



**ACCADEMIA
INTERNAZIONALE
PER LA
FORMAZIONE E LA
PROMOZIONE
DELLA CULTURA
ENOGASTRONOMICA
E DELL'ANALISI
SENSORIALE DEGLI
ALIMENTI**

EPULAE di Sandra Ianni (tratto da laghidivini.it)

Associazione culturale, senza finalità di lucro, denominata in breve **Epulae**, è stata costituita con sede legale in Roma nell'ottobre del 2006 allo scopo di promuovere l'analisi sensoriale degli alimenti, diffondere la cultura enogastronomica e promuovere i prodotti più tipici della nostra alimentazione. E' proprio in questo mondo sempre più globale che l'attenzione per il "particolare" ed il territorio assume una grande importanza. Forse qualcuno, a questo punto, penserà che ci siano anche troppe associazioni che operano in questo settore, ma Epulae non nasce per entrare in competizione con le altre e, come la definisce Bernardo Pasquali, *"è più una variante nuova del classico concetto di associazione, è un grande ombrello sotto il quale trovano casa tante sezioni ognuna dedicata ad un settore specifico del grande mondo dell'enogastronomia. Esperti di miele, olio, vino, specialisti in scienze dell'alimentazione, chef, pizzaioli, pasticceri hanno all'interno di Epulae il proprio spazio d'incontro e di confronto, uno spazio che si espande e diventa un grande crogiuolo culturale dove le esperienze di ognuno e dei vari gruppi si fondono in un movimento unico di sostegno e di divulgazione della cultura enogastronomica"*.

Il nome **Epulae** è da attribuirsi a quello che nella lingua latina identificava i cibi e di conseguenza una tavola bene imbandita con ricche e copiose vivande; da cui il verbo epulis ovvero "epulandi publice ius", cioè il diritto dato ad alcuni cittadini romani di banchettare pubblicamente. I banchetti pubblici erano allestiti in Roma in occasione di feste religiose, ed erano posti sotto il controllo di un collegio sacerdotale costituito inizialmente da tre saggi e successivamente da sette saggi. Per quanto concerne la rappresentazione grafica, il logo si sostanzia in onde o effluvi che stanno a testimoniare il mare Mediterraneo e/o gli aromi degli alimenti, mentre per quanto concerne l'anfora essa costituisce il recipiente più antico usato per conservare e trasportare derrate alimentari solide e liquide, nonché rimanda ad un aspetto simbolico legato alla similitudine di questo recipiente con il corpo che ospitava l'anima, come dimostrerebbe la leggenda del vaso di Pandora che conteneva tutti i mali e tutte le virtù della razza umana. L'Accademia nasce quindi con lo scopo di promuovere e diffondere la cultura alimentare, enologica, gastronomica e l'analisi sensoriale degli alimenti attraverso attività di promozione, formazione, editoriali e turistiche.

Epulae Bracciano (Roma)

Domenica 22 giugno si è conclusa la prima edizione della manifestazione Laghidivini inaugurata venerdì 20 dal presidente della Provincia di Roma Nicola Zingaretti. Il taglio del nastro nel cinquecentesco chiostro degli Agostiniani, sito nel centro storico di Bracciano, ha aperto al pubblico il banco d'assaggio suddiviso per laghi, quindici per l'esattezza, dall'Alto Adige a Sicilia. Presenti numerosissimi vini prodotti da circa sessanta aziende vitivinicole, tra queste va segnalata l'azienda **Di Prima** di Sambuca di Sicilia, ubicata nel territorio del lago Arancio in provincia di Agrigento, che si è aggiudicata il premio Laghidivini 2008, in qualità di vincitrice del concorso: "Il vino preferito dal pubblico", con un Syrah in purezza, il Villa Maura, davvero notevole.

Nel corso della manifestazione si sono tenuti concerti, proiezioni, conferenze e seminari, con interventi decisamente pregevoli come quello del prof. Marco Seminara – docente di idrobiologia all'Università La Sapienza di Roma; quelli di Alfonso Milano ed Antonino Russo della Regione Siciliana focalizzati sul progetto "Laghivivi" e sulle eccellenze enogastronomiche. Molto interessante la presentazione sulla Vernaccia di Oristano da parte del presidente nazionale di Epulae Angelo Concas, come del resto quella dell'enologo Simone Majolini tesa ad approfondire il rapporto tra Franciacorta ed il lago d'Iseo; interventi brevi, ma qualificati ed incisivi, magistralmente coordinati dal giornalista Claudio Di Donato. Al festival Laghidivini non è mancato neanche un rimando all'arte affidando la conclusione all'artista Renzogallo con "Segnidivini", un omaggio, poetico ed estetico, al vino di grande pathos.

Laghidivini si è quindi qualificata come una manifestazione fondata sul binomio territorio e vino, ricca di appuntamenti, tra i quali molto apprezzato è risultato l'intervento di Sandra Ianni, presidente di Epulae Bracciano, volto ad effettuare un tentativo di recupero, storico e conoscitivo, di un vino prestigioso ma scomparso nella prima metà del secolo scorso che si produceva proprio sulle rive del lago omonimo: il Castel Bracciano. Molto coinvolgenti e particolarmente piacevoli gli interventi del dott. Marzio Ferrini, sull'aspetto nutrizionistico del pesce di acqua dolce, e dello chef Stefano Aldregretti, il quale ha inoltre proposto una cena degustazione a base di pesce di lago che, tra le tante portate e le altrettante numerose pillole di cultura enogastronomica, ha raggiunto il culmine con l'emozionante apertura al sabrage di Franciacorta, dell'Azienda Agricola F.lli Berlucchi, appositamente curata dal maestro sabreur della Confrérie du sabre d'or. Ulteriori momenti di approfondimento enogastronomico sono stati proposti al pubblico attraverso degustazioni guidate ed appositi laboratori a tema denominati "Salotti del gusto", a cura della Regione Siciliana mentre la Provincia e la Camera di Commercio di Viterbo hanno messo in luce oltre al patrimonio archeologico e turistico della Tuscia e del lago di Bolsena anche incantevoli vini tra cui l'Aleatico di Gradoli in abbinamento ai dolci da forno. Mentre al banco d'assaggio si è distinta una rara ed autentica "Cannaiola di Marta" quella dell'Azienda San Savino, particolarmente apprezzata tra i degustatori. Un programma molto ricco ed apprezzato, sia dal pubblico colto che dai neofiti, sicuramente occorrerà rivedere e migliorare alcuni aspetti della kermesse ma sicuramente per essere questa l'edizione numero zero di un progetto molto originale ed interessante, che ha ricevuto notevoli consensi ed apprezzamenti dagli esperti del settore, ci si può ritenere sicuramente soddisfatti – afferma la delegazione di Epulae Bracciano costituita da circa quaranta soci che con il loro lavoro hanno reso possibile la realizzazione dell'ambizioso progetto. A conclusione dell'evento Gianpiero Nardelli assessore alle politiche culturali del comune di Bracciano, amministrazione che ha sostenuto e patrocinato l'evento, nel ringraziare Epulae Bracciano per l'ideazione e l'organizzazione della manifestazione ha rinnovato l'appuntamento alla prossima edizione di Laghidivini 2009 alla quale fin da ora si è cominciato a lavorare.



Antipasti:

Bocconcini di formaggi della campagna circostante il lago di Bracciano: caprino biologico e caciofiore della campagna romana (Presidio Slow Food). Tartare di affumicati di tinca, anguilla e coregone del lago di Bolsena in pasta decoro

Latterini fritti in savor scomposto, su un letto di cipolla addolcita ed aceto balsamico

Primi piatti:

Sformatino di maltagliati in salsa di ceci del solco diritto di Valentano ed affumicati di pesce

Risotto arlecchinato con luccio e lenticchie di Onano

Secondi piatti:

Quenelle di persico reale mantecato in crostone di pane di Canale profumato all'olio con crema di fagioli del Purgatorio di Gradoli Verdure di stagione, con oli extravergini dop e profumi di erbe aromatiche

Dolce:

"Tiramisù laghidivini" Un grande dolce della tradizione veneziana "rivisitato" con amaretti, crema colata e scaglie di fondente

*Franciacorta DOCG brut F.lli Berlucchi
Soave dell'Az. Agr. Guerrieri Rizzardi
Vini in abbinamento offerti dal Consorzio dei vini dei Colli bolognesi*

e-mail:
epulae.lazio@libero.it
tel. 349.86.49.172

Ricette del menu'

tratte da:

A tola co' i nostri veci

poenta co' el musetto

tripa

risotto a 'la maniera
de le secole

fegato alla veneziana

Dal secondo compleanno di Epulae ~ Cena di gala 15 - XI - 2008

Cari ragazzi,

con questo gemellaggio, intendo continuare quel filo che lega Venezia a Bracciano, che già in passato ha avuto modo unirsi con Laghidivini. Due culture, due diverse modalità di interpretare il gusto, due differenti modi di dare emozioni. Due grandi città Roma, l'attuale capitale e capitale dell'Impero Romano, e Venezia ovvero la Serenissima, la grande repubblica marinara; l'una per soddisfare re ed imperatori, l'altra per soddisfare dogi ed illustri personaggi. Abbiamo preso come spunto due testi della cucina antica: "la tavola degli antichi" e "a tola co' i nostri veci", due manuali che si rifanno alla cucina del tempo. In questa serata sarà tutto da scoprire, ma anche da ritrovare un gusto antico, un modo di preparare la cucina con passione e molto spesso con nulla nella pentola. Saranno ricette povere ma con un grande carattere. Un grazie particolare va a Sandra Janni per la disponibilità che ha sempre manifestato nei miei confronti. Un grazie anche a Franco Mioni perché crede nelle nostre iniziative e ci fornisce il supporto informativo e giornalistico delle strutture di "Salotto europeo" e di "Comité Européen de Tourisme et Gastronomie"; a Neria Rondelli che puntualmente ci da tutto il supporto tecnico necessario, ad Umberto Faedi per il contributo di sommelleria, e ad Elodio De Nardi che condividendo l'operato ha sempre sposato le nostre iniziative. Un grazie, infine, a tutto il mio staff: Sara, Riccardo, Giancarlo, Maria, Gino e tutto il resto del gruppo che lavora dietro le quinte. Vi chiedo di ricordarvi di esprimere un vostro giudizio e nel ringraziarvi tutti mi auguro che riportiate con voi un buon ricordo di questa serata. Ed infine che dire?! Buon secondo compleanno Epulae!

Chef patron Stefano Aldreggetti

Dal secondo compleanno di epulae – Cena di gala

Cari soci e gentilissimi presenti,
come “madrina” di Epulae sono profondamente convinta e legata alle finalità che l'Accademia si è data e confido nella sua ulteriore crescita e nella piena realizzazione di tutti gli obiettivi. Un grazie particolare ai soci che sono qui questa sera ed ai consiglieri della delegazione Epulae Bracciano per aver condiviso molte esperienze e soprattutto per la fiducia e l'amicizia che mi hanno sinceramente dimostrato. Un ringraziamento speciale a Stefano Aldreggetti che, infaticabile e dotato di una incontenibile verve, mi porta a cimentarmi in sempre nuove esperienze: da quella di sabreur a quella di chef per un giorno. E stasera in questa davvero nuova veste (poiché forse dopo la sciabola mi darà anche la divisa ed il cappello, chissà?!) spero di trasmettervi la mia passione per la storia dell'alimentazione. Tenterò di condurvi nella cucina della Roma antica cominciando a chiedervi di immaginare che duemila anni fa non si conoscevano ancora: pomodoro, melanzana, patata, caffè, peperoncino, cioccolato, granoturco, alcol, arancia e carciofo ma si potevano imbandire delle meravigliose tavole con copiosi cibi e bevande (epulae appunto) e strano a dirsi ma i romani conoscevano già: pasta, vermouth, creme caramel, crespelle, pizza, foie-gras e gelato. Certamente qualcuno si scandalizzerà apprendendo che le ostriche venivano cotte, i tartufi arrostiti, il vino era mescolato con miele o con pece e la carne prima di essere arrostita andava lessata. Comunque sia tenteremo di sorprendervi positivamente con alcune semplici pietanze e soprattutto cercheremo di incuriosirvi con gli usi e costumi che sottendevano alla tavola degli antichi. Grazie della vostra presenza.

Sandra Ianni

Ricette tratte da La tavola degli antichi

moretum

ova sfongia ex lacte

zuppa di castagne e
lenticchie

ossobuco di mela
con lonza

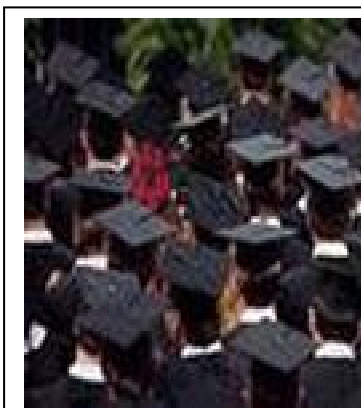


Foto tratta da tiscali.it

Menu'
Ideato dallo chef
Stefano Aldregretti

*Aperitivo di benvenuto accompagnato
da entrèe di pasta decoro
e delizie di mare e di terra*

*Polentina concia con gamberetti della
laguna veneta*

*Baccalà Mantecato con ricetta della
Dogale Confraternita in vela di
baicolo*

*Spuma di stoccafisso allo speck
trentino*

*Arlecchino di risotto all'uva vinifera
di pignoletto e mazzancolle ai profumi*

*Lo specchio del cuore e dell'anima
Rosellina di mare con straccetto di
filetto di bue in salsa di zafferano*

Dolce Della Dottoressa

*Sul tavolo del buffet:
Bruschetta classica - Le tartare - I
bocconcini di vitellone in salsa
stramba
Pinzimonio - Frutta esotica*

*I vini:
Azienda Zuffa Colli Imolesi
Per il dessert è stato impiegato
"Elisa"*

Epulae EmiliaRomagna-Veneto

Un traguardo importante di Federica Albertazzi – socia junior – EmiliaRomagna-Veneto

Il 25 luglio 2008 a Castenaso(Bo), la terrazza di casa mia è stata il teatro di una cena spettacolare; come sul palco escono gli attori per interpretare la loro parte, così sono approdate le portate che hanno reso la cena fantastica sia per gli occhi che per il palato e la serata, che si è conclusa con un brindisi di champagne con l'arte del Sabrage dal Maestro Sabreur della Confraternita Della Sciabola, D'Oro, per me e tutti gli ospiti presenti, rimarrà indimenticabile .Il merito di tutto ciò è dello Chef, che come un regista con i suoi attori, ha creato magistralmente le pietanze, dall'aperitivo al dolce, e le ha mandate in scena, lasciando che esse fossero le vere protagoniste della serata. Ma noi tutti sappiamo che dietro il successo di un film c'è indiscutibilmente un grande regista, ecco perché dedico un ringraziamento speciale allo **Chef Stefano Aldregretti** per la superba cena, per la sua professionalità e la sua grande disponibilità. Grazie a lui, il mio traguardo importante come la tanto attesa laurea è diventato doppiamente speciale. Rimarrà per sempre un meraviglioso ricordo.

Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato

Pietro Querini, gentiluomo e mercante veneziano, nel 1431 partì da Candia alla volta delle Fiandre sulla nave Gemma Quirina, carica di vino e spezie, con un equipaggio di sessantotto marinai. Ma la Gemma Quirina non giunse mai a destinazione. Dopo una deriva nell'Oceano Atlantico in pieno inverno, Pietro Querini e altri dieci superstiti, furono accolti sull'isola dell'arcipelago norvegese Røst, a nord del circolo polare artico. Fu qui che Pietro Querini scoprì l'«oro bianco» ovvero il baccalà, che, dopo un difficile e lungo viaggio di ritorno, comincerà a far conoscere ai veneziani.

Ma solo più tardi ebbe notevole diffusione per merito del concilio di Trento che impose il mangiar di magro includendo perciò il baccalà, che veniva elaborato e distribuito al popolo dai frati cappuccini (baccalà detto alla cappuccina).

La sua scoperta influenzerà molto non solo gli usi e i costumi ma persino il modo di navigare di tutta un'epoca.



Due bicchieri di vino...

Quando ti sembra di avere troppe cose da gestire nella vita, quando 24 ore in un giorno non sono abbastanza... ricordati del vaso della maionese e dei due bicchieri di vino...



Foto tratta da flickr.com
Realizzata da crestazzo

Un professore stava davanti alla sua classe di filosofia e aveva davanti alcuni oggetti, quando la classe incominciò a zittirsi prese un grande barattolo di maionese vuoto e lo iniziò a riempire di palline da golf, chiese poi agli studenti se il barattolo fosse pieno e questi risposero che lo era. Il professore allora prese un barattolo di ghiaia e la rovesciò nel barattolo di maionese, lo scosse leggermente e i sassolini si posizionarono negli spazi vuoti tra le palline da golf. Chiese di nuovo agli studenti se il barattolo fosse pieno e questi concordarono che lo era. Il professore prese allora una scatola di sabbia e la rovesciò nel barattolo, ovviamente la sabbia si sparse ovunque all'interno. Chiese ancora una volta se il barattolo fosse pieno e gli studenti risposero con un unanime 'si'. Il professore estrasse quindi due bicchieri di vino da sotto la cattedra e rovesciò il loro intero contenuto nel barattolo andando così effettivamente a riempire gli spazi vuoti nella sabbia; gli studenti risero. 'Ora', disse il professore non appena la risata si fu placata, voglio che consideriate questo barattolo come la vostra vita: le palle da golf sono le cose importanti; la vostra famiglia, i vostri bambini, la vostra salute, i vostri amici e le vostre passioni, le cose per cui, se anche tutto il resto andasse perduto, e solo queste rimanessero, la vostra vita continuerebbe ad essere piena; i sassolini sono le altre cose che hanno importanza come il vostro lavoro, la casa, la macchina.... la sabbia è tutto il resto, le piccole cose. Se voi mettete nel barattolo la sabbia per prima non ci sarà spazio per la ghiaia e nemmeno per le palle da golf, lo stesso vale per la vita, se spendete tutto il vostro tempo e le vostre energie dietro le piccole cose non avrete più spazio per le cose che sono importanti per voi. Prestate attenzione alle cose che sono indispensabili per la vostra felicità; giocate con i vostri bambini, godetevi la famiglia e genitori fin che ci sono... portate il vostro compagno/a fuori a cena... e non solo nelle occasioni importanti! tanto ci sarà sempre tempo per pulire la casa o fissare gli appuntamenti.

Prendetevi cura per prima delle palle da golf, le cose che contano davvero.

Fissate le priorità... il resto è solo sabbia.' Uno degli studenti alzò la mano e chiese cosa rappresentasse il vino. Il professore sorrise: 'Sono felice che tu l'abbia chiesto, serve solo per mostrarvi che non importa quanto piena possa sembrare la vostra vita, ci sarà sempre spazio per un paio di bicchieri di vino con un amico'.

Condividete questo con un amico, io l'ho appena fatto.

La raccolta delle olive

Ottomila anni di storia delle olive ed ancora si conosce ben poco del suo olio.

L'Associazione Cuochi Venezia, ha lanciato una sfida che è stata raccolta dal frantoio Santa Tea in terra di toscana per poter andare a raccogliere le olive e poterle seguire in tutto il suo percorso sino a diventare olio.

Un'esperienza senza dubbio entusiasmante, dalla raccolta nell'uliveto e in tutte le sue fasi

Frangitura

Con strumenti non molto diversi dalle antiche macine dalle ruote in pietra, polpa e noccioli d'oliva vengono lacerati a fondo.

Gramolatura

Continuo e prolungato sfregamento del prodotto della frangitura, operato per separare il succo d'oliva dall'acqua di vegetazione.

Spremitura

Tramite pressione meccanica o tramite i più moderni metodi della centrifugazione, della percolazione (immersione ritmica di lamine di metallo inossidabile nella pasta d'olive e poi centrifugazione) si ottiene la separazione di sansa, acqua di vegetazione e olio.

Decantazione

L'olio va fatto riposare, affinché le residue sostanze estranee si depositino sul fondo. A questo punto può essere travasato e fatto ancora riposare.

Da qui alcune domande sorgono naturali, come mai se per fare un litro di olio servono 5 - 7 chili di olive, vista tutta la produzione ed il lavoro svolto il prezzo allo scaffale risulta così basso? Presto detto, le grandi multinazionali utilizzano olive provenienti da Spagna, Grecia, Marocco che, visto il viaggio, quelle olive arrivano diciamo non proprio brillanti, quando non si acquista olio direttamente dagli stessi paesi e lo si passa per olio italiano. Per essere un "vero olio nostrano" cresciuto prodotto e franto in Italia dalle olive a tutti i processi di lavorazione devono rigorosamente essere fatti nel nostro territorio, e questo certifica anche una rapida lavorazione dall'uliveto al prodotto finito (non più di 12 - 14 ore dalla raccolta) privo di difetti (per la dicitura olio extravergine) e con gli aromi della terra che ospita l'uliveto. Questo sarà un olio un po' più costoso ma più certificato e garantito, mantenendo caratteristiche di qualità e di proprietà organolettiche elevate quali vitamina e polifenoli e tutte le caratteristiche del nostro made in Italy.



Foto di Renato Vettorato





Assemblaggio:

44%	Chardonnay
19%	Pinot Noir
37%	Pinot Meunier di cui il
25%	con Vini dalla Riserva

L'assemblaggio dei vini, operazione fondamentale nell'elaborazione di uno Champagne, è affidata al talento del Maître de Cave e degli enologi che lo affiancano.

Esame visivo: di colore giallo con riflessi verde oro.

Esame olfattivo: il primo approccio sorprende il degustatore per la complessità aromatica che raramente viene raggiunta nella categoria "Brut sans année". Il sentore di tostato si manifesta facendo percepire profumi di mandorle e di fave di cacao. Una personalità da millesimato in un Brut sans année è l'immagine più appropriata per descrivere questa cuvée.

Esame gustativo: in bocca la maturazione si conferma con generosità, calore e morbidezza. Lo Chardonnay occupa il primo piano della scena, ma lascia il giusto spazio ai rossi nella composizione dei tre vitigni. Al palato è molto lungo e lascia una calda sensazione di pienezza e ricchezza di sapori.

L'angolo del sommelier Epulae- di Neria Rondelli

LO CHAMPAGNE DE CASTELNAU: LE ORIGINI

Le origini dello Champagne DE CASTELNAU risalgono all'anno 1916: il marchio fu creato in onore del generale DE CASTELNAU, divenuto famoso nel corso della prima Guerra Mondiale.

Lo storico logo dello Champagne DE CASTELNAU (i due cardi e il motto che recita "Chi lo tocca si punge") è un riferimento a quella storica vicenda.

A partire dal 1925 e per tre generazioni, il marchio DE CASTELNAU è appartenuto a una famiglia di Epernay. Durante buona parte del secolo scorso fu molto in voga; in particolare negli anni trenta, lo Champagne DE CASTELNAU ben figurava sulla tavola di molte famiglie nobili e su quella dei circoli militari dell'esercito francese.

In Francia, il suo attuale posizionamento fra consumatori è tradizionalmente legato a una clientela di ristoratori, enotecari, dettaglianti e privati appassionati.

Nel 2003, la Cooperativa Regionale dei Vini di Champagne (C.R.V.C.) acquisisce il logo DE CASTELNAU, la cui prestigiosa storia è paragonabile a uno scrigno, prezioso quanto la qualità dei suoi vini.

Analogamente allo Champagne DE CASTELNAU, la Cooperativa è fiera delle sue origini: fu fondata nel 1962 da un gruppo di viticoltori decisi a gestire direttamente il proprio destino, mettendo in comune il loro "know-how".

Oggi dispone di un complesso di 130 vigneti distribuiti su 858 ettari a vite, situati sui migliori terreni vocati allo Champagne: ciò le permette di produrre *cuvées* eccezionali che fanno degli Champagnes DE CASTELNAU la quintessenza di cui è capace il lavoro dell'uomo.

Situato nel vero cuore di Reims, lo Champagne DE CASTELNAU soddisfa le esigenze più puntuali del consumatore d'oggi. Classificato quale uno dei principali siti di produzione della regione, la sua *Maison* occupa 5 ettari e dispone di tre livelli di cantine nelle quali può custodire più di 23 milioni di bottiglie in invecchiamento. Qui, in ambienti a temperatura costante controllata, 123.000 ettolitri di differenti mosti vengono vinificati separatamente per preservarne la personalità prima di procedere agli assemblaggi.

L'assemblaggio dei vini è l'operazione fondamentale nell'elaborazione di uno champagne: essa è affidata al talento del *Maître de Cave* e degli enologi che lo affiancano. La *cuvée* ottenuta in questa fase caratterizzerà lo stile del vino che si esprimerà negli Champagnes DE CASTELNAU dopo parecchi anni di maturazione in cantina.

Distributrice esclusiva per l'Italia: LENA distribuzione s.r.l.
30027 San Donà di Piave (VE)
Cell.: 335.532.44.22 – e-mail: elodio@lenadistribuzione.com

Confraternita della Sciabola d'Oro

Ambasciata per l'Italia

NOÈ

Il Talmud (uno dei testi sacri dell'ebraismo, che significa insegnamento, studio, discussione) e le altre raccolte di leggende ebraiche contengono molti episodi apocrifi della vita di Noè. Il più famoso riguarda l'inganno perpetrato ai danni del Patriarca dal diavolo, il quale gli insegnò a coltivare la vite (vedasi Genesi 9, 20) e lo convinse a sacrificare in mezzo alla vigna quattro animali: un agnello, un leone, un maiale e una scimmia. La leggenda racconta che da allora chi si ubriaca bevendo vino, a mano a mano che ne beve assume via via il comportamento tipico di questi quattro animali:

- l'arrendevolezza dell'agnello
- la violenza del leone
- il sudiciume del maiale
- il comportamento irragionevole della scimmia.

SAN VINCENZO

Frate Vincenzo Ferreri nacque nel 1350 a Valencia, in Spagna, e morì a Vannes, in Bretagna, nel 1419.

Una leggenda narra che Dio lo pregò di fare un giro fra i vigneti della Francia e il futuro Santo, degustando l'ottimo vino di quei luoghi, dimenticò la via per il Paradiso.

Per punire la sua distrazione, Dio lo trasformò in statua.

San Vincenzo viene spesso raffigurato con in mano un grappolo d'uva e con la palma del martirio.

Viene invocato per la protezione dei campi, delle vigne e dei vignaioli (la ricorrenza cade il giorno 5 di aprile).

Insolito cominciare una presentazione citando Noè e S. Vincenzo e qualcuno se ne sarà sicuramente chiesto il motivo. Detto fatto, motiviamo questa insolita apertura: per diventare sabreur è prevista una apposita cerimonia di intronizzazione, condotta dall'Ambasciatore

per l'Italia, Elodio De Nardi, oppure da un Maître-Sabreur.

L'atto di intronizzazione richiama le due figure citate sopra. Ma c'è una terza citazione scritta dal Principe de Polignac, che così descrive il gesto del "sabrage" (l'apertura della bottiglia di Champagne con la sciabola):

Gesto guerriero divenuto sinonimo d'allegria grazie al fascino d'un vino! E quale altro vino potrebbe compiere questa prodezza più dello Champagne, la cui nascita e la cui immagine ripropongono infinite metamorfosi? Così s'avvera l'ultima contraddizione: grazie a questo quasi magico vino di Champagne, l'arma, anziché imporre ordine, fa esplodere l'applauso!

Principe Alain de Polignac



Confrérie du Sabre d'Or® - Confraternita della Sciabola d'Oro
- Ambasciata per l'Italia -

**Confrèrie
du
Sabre d'Or**



**SONO DIVENTATI
SABREUR
NELLA SERATA DEL
15 NOVEMBRE 2008
PRESSO IL**

**HOSTERIA
RISTO-WINE
DA POGGI**

**ROSSANA LAITA
STEFANO FORT
DONATO PERILLO
ALESSANDRO RICCINI
GIOVANNA PALOTTI
PINA ORIOLO
ROBERTA ALLEGRETTI
ANA PATRICIA GOMES
EMANUELA VIARENGO
CATERINA BRESCIANI
FILIPPO TARQUINI
GIULIANO DE SANTIS
FRANCESCA BOVE
MARCO VUONO
VETTOR SARA
COCCHI PIERPAOLO
D'ANTONIO EMANUELE**



Punti di vista

Punti di vista, nasce da un'idea di Stefano Aldregretti, Neria Rondelli, Umberto Faedi, tutti professionisti del settore dell'enogastronomia, ed osservavano che mancava nel panorama delle associazioni qualcosa che si rivolgesse al ristorante, al suo cuoco ed al suo commensale e qui ha trovato il suo spazio di inserimento.

Professionisti a confronto per il piacere del gusto e della tavola è lo slogan che è stato adottato dal gruppo di lavoro. Lo spirito è quello di mobilitare i cuochi portando la propria esperienza negli altri locali che saranno a sua volta portatori di collaborazioni, organizzando gemellaggi e scambi culturali enogastronomici.

Di recente gli chef di "punti di vista" hanno dato prova della loro capacità culinaria in due importanti eventi.

Il primo presso le cantine Zuffa nei colli Imolesi per una cena organizzata in onore del Maestro Francesco Guccini, cucinando in show-cooking davanti al Maestro in piatti della cucina veneta e pur il Maestro non amando particolarmente il pesce, si è deliziato con il baccalà mantecato creato con l'originale ricetta della Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato e le famose "castraure" di S. Erasmo portate lì per l'occasione.

Altro evento che ha visto impiegati gli chef di punti di vista è stato a Bracciano, in occasione della manifestazione "laghi divini" nato ed organizzato da un'idea di Epulae Bracciano capitanata dalla dott.sa Sandra Ianni, un'occasione per giocare in cucina con il pesce di lago ma studiato e pensato con sistemi di cottura alternativi rispetto alle tradizioni tipiche della zona. Ha visto impegnato il nostro gruppo anche al complesso mussale "Cà Ghironda" in occasione del gemellaggio delle confraternite italiane e spagnole.

Durante la stagione 2008-09 molte sono le iniziative in programma tra le quali quelle di inserire all'interno del gruppo di lavoro una serie di ristoranti della lombardia, del veneto, dell'Emilia Romagna, del Trentino Alto Adige e della Toscana, scambiandosi idee culinarie e chef per la realizzazione delle serate di gemellaggio tra ristoranti.

La scadenza più vicina in ordine di tempo saranno gli chef Stefano Aldregretti del ristorante da poggi - Venezia e, dello chef Giorgio Paccagnan detto "volpe" dell'hosteria da Giorgio" in Mestre Venezia a disputarsi il primo round di scambi enogastronomici.

L'Associazione Cuochi Venezia Renato Cattapan Medaglia d'oro 2008 Olimpiadi – Erfurt – Germania

Impegno e passione hanno contraddistinto Renato Cattapan chef patron del ristorante "alle Anfore" di Quarto d'Altino alle ultime olimpiadi dei cuochi tenutesi a Erfurt in Germania nel complesso ika.

Due le opere presentate dal titolo "le maschere di carnevale" e "il dio dei mari", la prima in intaglio di vegetali e la seconda in scultura di margarina ed entrambi hanno meritato la medaglia d'oro, di certo non un caso, ma una paziente meticolosità dei particolari, la precisione delle sfumature, il carattere dell'opera hanno portato il Renato Cattapan al posto più alto del podio.

Al momento della premiazione una forte emozione lo ha assalito tanto da gettare il "berretto bianco" in alto nel palco in segno di esaltazione e tra le righe pensare "si ce l'ho fatta" in una gara di grandi professionisti, grandi colleghi scultori dove la professionalità c'è ed in quella sede si deve esibire. Un gesto così spontaneo, così entusiastico che l'organizzazione lo ha ripreso i giorni successivi come presentazione del filmato dei lavori di gara. KKKKKomplimenti



Dio dei mari – medaglia d'oro – olimpiadi 2008



Il medagliere di Renato Cattapan

2002

Concorso nazionale vegetali intagliati
1° classificato e medaglia e d'oro

2004

Artistica di rimini
Medaglia d'oro e argento
Olimpiadi erfurt
Medaglia argento

2005

International contest Art of Sculpting 1° classificato e medaglia d'Oro

2006

Expo Gast
Lussemburgo opera dal mondo delle favole medaglia d'Oro
-opera il cavaliere medaglia d'oro

2008

Olimpiade dei cuochi Erfurt
-opera Le maschere di Carnevale medaglia d'Oro
- opera Il Dio dei Mari medaglia d'Oro



Le **capesante**, (*Pecten jacobaeus*), appartengono alla famiglia delle **Pectinidae** e sono anche note come **cappasante** o **conchiglie di San Giacomo**. La capasanta è un mollusco **bivalve**, composto quindi da due conchiglie **rosso-arancio** congiunte da una **cerniera** mobile, dotata di **14-16 costole**: quella superiore ha un colore più intenso rispetto a quella sottostante, più chiara e convessa.

Proprio grazie al movimento rapido di queste **valve**, riesce a compiere movimenti senza difficoltà, percorrendo anche spostamenti lunghi in tempi relativamente rapidi. La capasanta è inoltre dotata di **occhi catadiottrici**, che funzionano cioè per **riflessione**.

Le capesante sono molto diffuse nei fondi sabbiosi del mar **Mediterraneo**, mentre nel **mare del Nord** si trova soltanto una specie, la **Pecten maximus**. La **capasanta** è il terzo mollusco più consumato al mondo, e deve il suo nome particolare proprio alle sue origini: iniziò a diffondersi nel nord della **Spagna**, dove si trova il santuario di **San Giacomo**, meta dei numerosi **pellegrini** che da sempre compiono il **Cammino di Santiago**. Quando questi giungevano al santuario, legavano la conchiglia della capasanta al collo o al loro bastone: da qui il suo "secondo nome" Conchiglia di San Giacomo. Il nome capasanta è dovuto invece al fatto che sembra fossero utilizzate nel corso del **Medioevo** dal sacerdote per versare l'**acqua** santa sui capi di colore che dovevano ricevere il **battesimo**, altra leggenda dice che durante il cammino potevano raccogliere le gocce di rugiada delle foglie per dissetarsi vista la particolarità della sua forma e delle scanalature che in essa sono raccolte.

■ **Varietà ed allevamento**

Oltre alla specie **mediterranea**, vi è anche la capasanta **Atlantica**, chiamata **Pecten maximus** che è la più grossa in commercio: può raggiungere infatti i **15 cm** di diametro ed è caratterizzata da una carne saporita e ricercata. Le capesante possono essere sia cresciute in **allevamento** che pescate al momento, ma poco cambia nel sapore; non essendo rare, si preferisce catturarle le capesante con **reti** a strascico. Al nord, invece, si cerca di evitare questo tipo di **pesca** in quanto potrebbe danneggiare il fondo marino, così, generalmente, al pescaggio delle conchiglie di San Giacomo provvedono dei **sommozzatori**.

Il **muscolo** della **capasanta** è piuttosto **magro**; contiene invece molti acidi grassi **Omega 3**: proprio per questa proprietà le capesante sono indicate a coloro che hanno il **colesterolo** alto. Grazie all'**Omega 3**, infatti, le Conchiglie di San Giacomo stimolano la produzione di **colesterolo "buono"**, mentre quello "cattivo" viene ridotto. Le capesante sono ricche anche di **sali minerali**, come **calcio** e **sodio**, e di **vitamine**, soprattutto la **A**.

***Isole veneziane
(risotto alla veneziana con capasanta al brandy)
Piatto medaglia di bronzo
internazionali d'italia 2006
chef Stefano Aldreggetti***

Procedimento:

per le capasante ed i canestrelli:

lessare le capasante ed i canestrelli facendo attenzione di non rompere il guscio che si aprirà, staccare il mollusco, lavarlo e sbarbarlo.

Infarinarlo. In una pentola fiammare del burro, una volta sfiammato inserire le capasante ed i canestrelli, aggiungere un po' di vino e di brodo di pesce, sale e tirare la salsa fino ad ottenere una crema non troppo densa.

Per il risotto:

mettere un po' di olio sulla casseruola, quando l'olio sarà caldo steccare il riso,

mettere il brodo di pesce, il nero di seppia ed uno spicchio d'aglio.

Aggiustare di sale.

Lessare i gamberi con un po' d'acqua facendo attenzione di togliere il nero che appare nel dorso.

Per la preparazione.

Creare con il risotto ottenuto delle piccole isole (aiutarsi anche con l'ausilio di stampini)

Adagiarvi sopra i gusci di capasanta e di canestrello, riempirli con il proprio mollusco e la salsa ottenuta.

Per le decorazioni :

mettere le tre code di gambero in modo verticale, esse rappresenteranno i tre ponti del canal grande.

Il piatto nero rappresenterà la gondola

E le torrette le isole ma con il guscio dei molluschi sopra potrà rappresentare la sinuosità dei palazzi.

Disporre delle fettine di limone nel bordo piatto (anche se nel bordo non ci dovrebbe essere nulla), esse rappresenteranno i vari ponti della città.

Dulcis infondo, le fettine di limone potranno anche essere mangiate a fine piatto e pulirsi così il palato da gusti così impegnativi.

Ingredienti: (per 1 porzione)

70 gr. Di riso

Olio q.b.

1 spicchio d'aglio

Brodo di pesce q.b.

Estratto di nero di seppia q.b.

Farina 00

Sale

20 gr. Brandy

40 gr. Vino bianco

1 limone

1 capasanta

2 canestrelli

3 code di gamberone

30 gr. Burro



Cicchetto

News letter
di informazione
enogastronomica
dell'

Hosteria
DA POGGI
Risto-Wine
Cannaregio 2103
30121
Venezia
+39 3926818463
+39 3933995868

Per ricevere
Cicchetto
richiedere la
News-letter
a:

ristorantedapoggi@yahoo.it

nel prossimo
numero:

sua maestà il baccalà
mangiare senza glutine
storia del pane de' toni
il torrone
natale tra culto e
leggende
menu' delle feste
il capodanno
auguri delle
associazioni
e

arrivderci al prossimo
numero



Hosteria
Da POGGI
Risto-Wine

ha deciso di sostenere
il progetto

“circostanza”
Il circo in una stanza,
per cambiare le circostanze
della vita

per la stagione 2008/09

www.clownterapia.it
www.circostanza.org