

Anno 0 numero 1 dicembre 2008

# Cicchetto

informazione enogastronomica

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



Copertina tratta dal sito [epulae.it](http://epulae.it) – artista Paolo Laconi



## cicchetto di Stefano Aldregretti

Sono arrivate le feste di Natale ma quante cose si celano dietro e tradizioni e culture; in questo numero abbiamo tentato di rispolverare vecchi detti e tradizioni, vecchi significati ma che attraverso loro ci fanno ancor oggi rispettare quei valori antichi con il profumo di ciò che purtroppo tutti i giorni via via si va perdendo.

Oggi il Natale dovrebbe essere quel momento di aggregazione familiare, dove almeno una volta all'anno, si abbia la possibilità di condividere quel profumo di casa e l'aria che solo nonni cugini zii e parenti vari possono oramai dare.

Credo di essere un buon cuoco, ma quel profumo della pasta al forno che faceva mio nonno il giorno di Natale non l'ho più risentito, nemmeno quell'aria che si respirava alle feste quando sapevi che saresti stato assieme alla tua famiglia, al gioco della tombola, alla partita alle carte, e perché no anche alla romanzina che ti faceva lo zio per dirti che dovevi andare bene a scuola e di fare il bravo e poi magari ti allungava un bacio sulla fronte e rientravi subito nell'aria di festa.

Un consiglio ai più giovani, cercate di ricordare i profumi delle feste, perché via via andranno a sparire e rimarranno fissati solo nei vostri ricordi, profumi che non sentirete più e che verranno sostituiti da altri profumi, da altri valori.

Buon Cicchetto a tutti, Buon Natale e Felice Anno, a tutti i miei commensali, amici, ed a chi mi stima e a chi non, al mio staff, e a chi crede in tutto questo.

Permettetemi solo di dedicare questo numero a chi mi ha fatto amare le tradizioni che ho tentato di riproporre, con le loro storie, i loro racconti, i loro aneddoti, che sono miei nonni e i miei genitori .

# Buone feste

## Storia dell'albero di Natale

L'albero di Natale ha una tradizione antica che viene fatta risalire alle popolazioni germaniche, in particolare ai Teutoni. Essi solevano celebrare il Solstizio d'inverno recandosi nel bosco e recidendo un abete come rito propiziatorio.

Portato in casa, l'abete veniva addobbato con ghirlande e dolci: insomma un vero e proprio antenato del nostro Albero di Natale. L'immagine dell'albero, specie se sempreverde, come **simbolo del rinnovarsi della vita** è un tradizionale tema pagano, presente sia nel mondo antico che medioevale e, probabilmente, in seguito assimilato dal Cristianesimo.

La prima notizia ufficiale sull'uso dell'albero di Natale viene dall'Alsazia. È una cronaca di Strasburgo e nel 1605 annota: "Per Natale i cittadini si portano in casa degli abeti, li mettono nelle stanze, li ornano con rose di carta di vari colori, mele, zucchero, oggetti di similoro".

Prima dell'apparizione "ufficiale" dell'albero di natale, però, esisteva un gioco religioso medioevale celebrato proprio in Germania il 24 dicembre, il "Gioco di Adamo ed Eva" (*Adam und Eva Spiele*), in cui venivano riempite le **piazze** e le **chiese di alberi di frutta e simboli** dell'abbondanza per ricreare l'immagine del Paradiso. Successivamente gli alberi da frutto vennero sostituiti da abeti poiché quest'ultimi avevano una profonda **valenza "magica"** per il popolo. Avevano specialmente il dono di essere sempreverdi, dono che secondo la tradizione gli venne dato proprio dallo stesso Gesù come ringraziamento per averlo protetto mentre era inseguito da nemici.

L'usanza vera e propria dell'albero di Natale entrò nelle case tedesche nel **XVII secolo** ed agli inizi del secolo successivo era già pratica comune in tutte le città della **Renania**. L'uso di candele per addobbare i rami dell'albero è attestato già nel XVIII secolo. Per molto tempo, la tradizione dell'albero di Natale rimase tipica di queste regioni.

Furono gli ufficiali prussiani, dopo il Congresso di Vienna, a contribuire alla sua **diffusione** negli anni successivi. A tutt'oggi, la tradizione dell'albero di Natale, così come molte altre tradizioni natalizie correlate, è sentita in modo particolare **nell'Europa di lingua tedesca** dove venivano costituiti particolari mercatini detti successivamente i mercatini di natale.



Venezia- l'albero di vetro  
Foto di Wilmet tratta da flickr

## Leggenda o storia - Babbo Natale

La figura del vecchietto più amato e atteso dai bambini, ha una storia che si perde nella notte dei tempi. Il Babbo Natale che conosciamo noi è, infatti, l'evoluzione di un personaggio realmente esistito: San Nicola.

Nicola, nato in Turchia e divenuto **vescovo** di Myra, nell'Asia Minore, attorno al 350 d. C., divenne popolare per la sua bontà e carità. Intorno a lui, negli anni che seguirono la sua morte, si diffusero numerosissime **leggende**.

Una tra le più famose, confermata anche da Dante nel Purgatorio, è quella che racconta come Nicola, addolorato dal pianto e commosso dalle preghiere di un nobiluomo impossibilitato a sposare le sue tre figlie perché caduto in miseria, decise di intervenire **lanciando** per tre notti consecutive, attraverso una finestra, tre **sacchi di monete** come dote per le ragazze. La prima e la seconda notte le cose andarono come stabilito, ma la terza notte San Nicola trovò la finestra inspiegabilmente chiusa e decise di arrampicarsi sul tetto per gettare il sacchetto di monete **attraverso il camino**.

Quando morì, le spoglie del santo, o le presunte tali, vennero deposte a Myra fino al 1087. In quell'anno vennero trafugate da un gruppo di cavalieri italiani e portate a **Bari**, dove sono tuttora conservate, e di cui San Nicola è divenuto il santo protettore.

Dal Medioevo in poi la figura di San Nicola, il santo generoso, assunse **diversi nomi e fisionomie** nei vari paesi europei: *Father Christmas* in Inghilterra, *Julenisse* in Scandinavia, *Saint Nicolas* in Svizzera, *Père Noël* in Francia, *SinterKlaas* in Olanda. I protestanti, dopo la Riforma, gli affidarono la missione di portare regali ai bambini, però gli tolsero i paramenti solenni da vescovo, troppo vicini alle raffigurazioni dei Cattolici.



Foto di niunia2008  
**Tratte da flickr**  
 Il Santo Padre Benedetto XVI  
 foto di Giovanni Calia



## Storia dello zampone e del cotechino

La storia dello zampone è abilmente impastata con la leggenda. Come spesso accade quando non si hanno notizie certe, la nascita dello zampone viene concordemente fatta risalire al 1511, Anno del Signore.

Lo afferma, tra gli altri, il grande mutinologo (studioso di Mutina; il nome romano di Modena) Marco Cesare Nannini. In quel tempo le truppe di Papa Giulio II Della Rovere assediavano Mirandola, presso Modena: la patria di Giovanni Pico della Medesima (per non ripetere: della Mirandola), alleata fedele della Francia. Vero la fine dell'assedio i mirandolesi ormai erano alla frutta. Anzi gli sarebbe piaciuto esserlo, visto che ormai erano alla fame. Restavano loro soltanto dei maiali. Non macellarli era un peccato: significava regalarli al nemico, ormai prossimo ad entrare in città. Macellarli? Peggio: una volta ucciso, il maiale andava consumato subito. E nonostante la fame blu che avevano, non ce l'avrebbero fatta a mangiarseli tutti. Che fare?

L'idea giusta non venne al famoso Pico, nonostante fosse chiamato "la Fenice degli Ingegneri": venne a un suo cuoco, meno colto, ma più sveglio. "Macelliamo gli animali, e infiliamo la carne più magra in un involucri formato dalla pelle delle sue zampe", disse costui. "Così non marcirà, e la potremo conservare. Per cuocerla più avanti".

Troppo avanti le cose, in verità, non sarebbero andate: il 20 gennaio del 1511 i mirandolesi capitolarono, e probabilmente il capostipite dello zampone (perché questo aveva inventato l'anonimo cuoco di Pico della Mirandola) se lo mangiarono in gran parte i papalini.

Mentre sull'involucro dello zampone, così come sulla sua storia, non ci sono dubbi (il sacco è sempre stato costituito dalla pelle della zampa anteriore del maiale), la ricetta dell'impasto ha subito nel tempo parecchie modifiche.

Nel 1667 il bolognese Vincenzo Tanara, nel suo "Economia del cittadino in villa", si occupa a lungo "del porco e delle 110 maniere di farne vivande".

Nel 1841 Vincenzo Agnoletti, cuoco romano al servizio di Maria Luigia, granduchessa di Parma, sentenzia che "...l'impasto deve essere per metà di cotenna e per metà di nervetti e carne magra". Al Tanara si deve la sistematizzazione pressoché definitiva dello zampone: ne "La nuovissima cucina economica" compaiono per la prima volta gli "Zampetti alla modenese". Destinati a diventare zamponi con l'aumento delle dimensioni dei maiali.

Oggi (ma domani le cose potrebbero cambiare) l'impasto prevede il 60% di carni magre fresche selezionate (polpa di spalla, gamba, collo e geretto), il 20% di cotenna tenera e il 20% di gola, guancia e pancetta. Tutto ovviamente dopo depilazione ed accurate operazioni di pulizia.

Le spezie e gli aromi da aggiungere all'impasto sono un segreto: ciascun fabbricante ha la sua propria miscela, che non rivelerebbe nemmeno sotto tortura. A mo' di orientamento, ecco cosa recita un lunario modenese del 1866: "aromi polverizzati, cannella regina, macis, pepe garofanato, noce moscata, pepe forte franto".

Lo zampone è un insaccato di puro suino. Il termine "insaccato", participio passato del verbo insaccare, allude all'esistenza di un sacco, e di qualcosa che ci viene infilato dentro. Il sacco è la pelle dell'arto anteriore del maiale, vale a dire della zampa davanti.

Quello che viene infilato nella pelle della zampa suina è in definitiva, un impasto di carne magra di maiale, così composto: 35% di muscoli di spalla, estensori e flessori della gamba, 30% di cotenna macinata e 30% di parti carnose e ghiandolari del guancia. A tutto questo vengono aggiunti sali, aromi e spezie varie (noce moscata, cannella, ecc.).

Le proteine ammontano al 22%, i grassi al 30%.

Il cotechino è un insaccato di maiale identico allo zampone per il contenuto, ma differente per il contenitore: nel caso del cotechino il "sacco" è costituito infatti da budello di maiale.

Il cotechino molto più antico dello zampone, è nato come insaccato povero: veniva consumato abitualmente col minestrone e con la zuppa di legumi.

Il cotechino lo facevano, ovviamente a mano, i "lardaroli e salsicciari" modenesi, gli ex "beccai", che si riunirono in corporazione autonoma solo a partire dal 1547: Ma è di circa duecento anni dopo: del 1745 (curiosamente, una "data anagrammatica" rispetto alla precedente) la prima citazione ufficiale del cotechino: in un "calmiere" ne viene indicato il prezzo, e la prima ricetta compare l'anno successivo. Praticamente l'altro ieri, se si pensa che la prima raffigurazione di un salame è stata trovata a Tebe nella tomba di Ramsete II, e risale al 1166 a.C.

Foto tratta da cotechino.it



Lo zampone



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

## EPULAE

### **Dolci natalizi della tradizione: i mostaccioli della Tuscia romana**

*di Sandra Ianni*

Originariamente le feste natalizie erano dedicate alle cerimonie propiziatorie dell'anno in arrivo, successivamente, con l'apporto della cultura cristiana, si impone l'impiego del pane e del vino, alimenti nei quali si manifesta la presenza del binomio eucaristico. Il pane è infatti simbolo del corpo di Cristo, e quindi rimanda alla vita eterna, e della fertilità della terra, ed in tale occasione doveva essere speciale. Insieme al pane, il vino come simbolo del sangue di Gesù, bevanda da sempre avvolta da un'aura mistica e con rimandi al soprannaturale, si aggiungeva, in occasione di particolari celebrazioni, anche il dolce, simbolo più festoso del convivio natalizio. Anticamente il miele costituiva l'offerta dolce per eccellenza, poiché si riteneva propiziasse la "dolcezza" del nuovo anno. Tra i più diffusi dolci tradizionali sulla tavola natalizia troviamo ancora oggi: il *torrone*, il *panforte*, il *pan dolce*, il *panettone* ed il *pandoro*.

Occorre tenere presente che i dolci più diffusi nelle comuni dimore erano soltanto poco più che pani, che con il passare del tempo si impreziosirono, si arricchirono con quel che di meglio si poteva trovare sul mercato e in un particolare periodo anche di [spezie](#), ed ecco allora nascere il [panforte](#) o il pan speciale senese, ma anche il pan dolce, il panon, il [pan d'oro](#), il [panettone](#) ed il mostacciolo.

Questi pani speciali, creati per santificare le feste, offerti in chiesa o in famiglia, venivano preparati in casa con cura, spesso su ciascun impasto, si tracciava con la mano destra il segno della croce, sia come devozione che come rituale, per favorirne la lievitazione, un gesto rituale mantenuto fino alle nostre mamme. Tra i dolci natalizi della tradizione di Bracciano (Roma) paese della Tuscia romana, zona della maremma laziale tra la provincia nord di Roma e quella sud di Viterbo, è ancora presente un dolce meno noto a livello nazionale ma al quale sono molto legata dal punto di vista affettivo e che comparirà sulla mia tavola natalizia. Un dolce povero e di facile preparazione che ho appreso da bambina: il mostacciolo. Un dolce molto diffuso in Italia centrale, numerosi sono gli esempi dall'Umbria alla Campania, dalla Puglia alla Calabria dove è addirittura oggetto di apposita sagra, presente in Sicilia e con una variegata produzione in tutta Sardegna. In alcuni casi impreziosito da cioccolato, da formaggio, da fichi secchi o da mandorle. Forse l'antenato era un biscotto romano fatto di farina, mosto e miele mentre la ricetta della Tuscia romana, o meglio la ricetta casalinga di mia nonna, è la seguente: un kg e ½ di farina; un kg di miele; la buccia di un'arancia tagliata a pezzettini; i gherigli tagliati a pezzi grossolani di 2 kg di noci; un bicchiere di vino bianco, probabilmente in sostituzione del mosto, ed uno di olio extravergine, ed infine un'abbondante macinata di pepe nero. Dopo aver impastato il tutto sulla tavola occorre stendere la pasta con il matterello, procedere a tagliarla con un coltello facendone dei rombi, grandi quanto una carta da gioco, o con un apposito stampo, prima di infornarli per circa 25 minuti in forno caldo a 180°.

°. Lo stampo fa parte della tradizione ed ogni famiglia a Bracciano aveva il suo stampo di legno. Il mio stampo di famiglia risale alla metà del 1800 ed è costruito in legno, probabilmente di sorbo o di altra pianta da frutto, ha dimensioni di circa 27 x 6 cm, con uno spessore di poco più di un centimetro ed un'apposita impugnatura sul retro. Lo stampo, come si può notare dalla foto, è intagliato, riporta tre diversi motivi e la possibilità di fare tre mostaccioli alla volta. Il primo rombo riporta un fiore a forma di campanella; nel secondo domina la scritta "IHS", che si rifà all'acronimo ICHTHYS, ovvero: *Jesus Christos Theou Yios Soter* che significa: Gesù Cristo, Figlio di Dio, Salvatore; ma anche pesce nella lingua greca, pesce che nella simbologia dei primi cristiani era la rappresentazione stessa di Gesù. La sigla è sormontata da una croce e nell'angolo inferiore figura un cuore araldico. La terza losanga riporta, invece, uno stemma araldico in cui figura un'aquila, o un uccello a doppia testa, un ramoscello di ulivo ed un tulipano. I mostaccioli così marchiati, da vedere e da leggere oltreché da mangiare, mi ricordano l'infanzia, mi riportano alla mente le situazioni in cui si sgranocchiavano, duri fino all'impossibile a meno di metterli, come faceva la nonna, per qualche minuto sulla piastra della stufa a scaldare, in modo da sciogliere il miele e renderli più morbidi. Erano i momenti trascorsi in casa, intorno al fuoco, ed i mostaccioli consolavano, coccolavano o fungevano semplicemente da spezzafame durante i lunghi pomeriggi invernali. Ma i lunghi momenti che richiedeva il mangiare un mostacciolo erano caratterizzati soprattutto da bellissime favole ed avvincenti racconti. Ancora oggi rivivo quell'atmosfera attraverso il rituale della preparazione del dolce. Fin dall'acquisto degli ingredienti, la ricerca dell'arancia locale che cresce sulle sponde del lago, la realizzazione in famiglia una decina di giorni prima del Natale, che esplose con il giorno della cottura in forno, quando l'aroma che si sprigiona da quei biscotti invade tutta la casa e dona all'assaggio, una volta raffreddati e conservati in barattoli a chiusura ermetica, dei contrappunti stupendi segnati dalla buccia dell'agrumo e dal pepe. Senza di loro, per me, non sarebbe Natale.



Il consiglio nazionale  
di

EPULAE

Augura  
a tutti i soci  
ed alle loro famiglie  
un

Buon Natale  
e  
Felice anno  
2009

e-mail:  
[epulae.lazio@libero.it](mailto:epulae.lazio@libero.it)  
tel. 349.86.49.172



## Storie del "pan di toni" detto panettone

*Invenzione di un ex falconiere o di uno squattero? L'origine del dolce di Natale tipico di Milano, tra storia e leggenda*

Come ogni notte Ugo uscì dalla finestra al freddo di Milano. Con agilità scavalcò la balaustra del balcone e si calò nel giardino. I cani cominciarono ad abbaiare; senza curarsene Ugo corse a perdefiato attraverso tutto il giardino fino ad appiattirsi contro il muro di cinta. Si fermò qualche secondo con il fiato mozzato dalla corsa e dalla paura. I suoi occhi scrutavano nel buio, verso il palazzo, per vedere se qualche finestra si accendeva del debole bagliore delle candele. Tutto tranquillo. I cani cominciarono a calmarsi: anche stanotte, nessuno lo aveva visto uscire. Appigliandosi ad alcuni mattoni disassati, Ugo si issò sopra il muro di cinta che divideva lo splendido palazzo che suo padre, Giacomo degli Atellani, aveva ricevuto in dono da Ludovico il Moro, dai cortili della Milano povera, quella delle botteghe che si affacciavano su Corso Magenta. La luna si nascondeva dietro una coltre di nubi e questo avrebbe coperto la sua corsa attraverso i cortili fino alla bottega di Toni, il panettiere, dove, come ogni notte, avrebbe incontrato la sua Adalgisa. Un amore segreto, osteggiato dalla sua famiglia, lo legava da tempo alla bella figlia del fornaio; ma da un po' le cose non andavano bene. Adalgisa era sempre stanca, il lavoro era aumentato da quando il garzone di suo padre si era ammalato; avrebbero dovuto smettere di vedersi, perché c'era tanto da impastare, preparare, infornare.

Ugo non voleva rinunciare a quegli splendidi occhi per cui avrebbe fatto di tutto e il giorno successivo, con addosso umili abiti, lui, che era il falconiere di Ludovico il Moro, si fece assumere da Toni come nuovo garzone.

Nonostante il giovane, ogni notte, si spaccasse la schiena nel retro bottega per preparare il pane, gli affari del negozio continuavano a peggiorare. Una nuova bottega aveva aperto lì accanto e stava portando via tutti i clienti a Toni.

Ugo non perse tempo, e con l'incoscienza tipica dei giovani, rubò una splendida coppia di falchi al Moro e li vendette per comprare del burro. La notte, mentre impastava i soliti ingredienti, aggiunse al preparato anche tutto il burro acquistato. Il giorno successivo la bottega fu letteralmente presa d'assalto, si cominciava già a favoleggiare del pane più buono di Milano. Nei giorni successivi altri due falchi vennero sacrificati per l'acquisto di altro burro e di un po' di zucchero da aggiungere all'impasto del pane. Milano impazziva per il "pane speciale" del Toni. La coda fuori dalla bottega era interminabile e ogni notte bisognava impastare sempre di più. Mentre l'inverno si avvicinava, gli affari miglioravano e Ugo e Adalgisa potevano nuovamente pensare ad un futuro da passare assieme.

Sotto le feste di Natale, Ugo diede un ultimo tocco di classe alla ricetta del "pane speciale" e aggiunse uova, pezzetti di cedro candito e uva sultanina. Tutta Milano, in quei giorni prima di Natale, transitò dalla bottega per comprare quello che già tutti chiamavano "pangrande" o "pan del Toni" (da qui il termine panettone), da servire in tavola il giorno di Natale. Toni divenne ricco e i genitori di Ugo non ebbero più da lamentarsi di Adalgisa e così, come ogni storia che si rispetti, i due giovani si sposarono e vissero felici e contenti.

Questa è sicuramente la più nota leggenda che ci racconta della nascita di uno dei più gloriosi prodotti che Milano abbia mai avuto: il panettone. Ma, secondo altri racconti, l'invenzione del panettone avvenne in modo diverso.



Siamo alla corte di Ludovico Sforza e, come ogni Natale, sta per essere servito in tavola, per il signore di Milano e per i suoi magnifici ospiti, un sontuoso banchetto. Il famoso cuoco (la leggenda purtroppo non ce ne tramanda il nome) al servizio di Ludovico, stava facendo in modo che tutto andasse per il verso giusto, dirigendo i suoi numerosi sottoposti, sia ai fornelli che al servizio in tavola. I piatti si susseguivano uno dopo l'altro, con le giuste pause tra le portate, per accompagnare le papille gustative degli ospiti verso il meraviglioso dolce che doveva chiudere una cena così importante. Il cuoco aveva provveduto di persona a curare l'impasto di questo importante dolce, la cui ricetta segreta si tramandava di padre in figlio all'interno della sua famiglia da secoli. Il signore di Milano sarebbe rimasto a bocca aperta davanti a questa meraviglia del palato. Le portate passavano e le cucine risuonavano di urla agitate che coprivano l'acciottolio dei piatti e il tramestio delle pentole; tutti avevano qualcosa da fare e forse, proprio per questo, qualcuno scordò di togliere il dolce dal forno. Verso le ultime portate, il cuoco si accorse che mancava il dolce, ma in forno trovò solo un ammasso bruciacchiato e immangiabile. Le urla e le bestemmie arrivarono fino ai tavoli degli invitati. Era ormai troppo tardi per preparare nuovamente un impasto così elaborato; poco importava chi aveva dimenticato il dolce nel forno, tanto Ludovico se la sarebbe presa con lui e lo avrebbe condannato a morte. Disperato il cuoco si abbandonò su una sedia e cominciò a piangere sommessamente. Toni, un povero sguattero, gli si avvicinò dicendo che aveva tenuto per sé un po' dell'impasto del dolce perduto a cui si era permesso di aggiungere un po' di frutta candita, uova, zucchero e uvetta. Voleva farselo cuocere al termine del lavoro per avere qualcosa da mangiare. Se il cuoco voleva poteva portare quel dolce a tavola. Guidato dalla forza della disperazione il cuoco infilò nel forno quella specie di forma di pane. Nonostante il povero aspetto, non avendo più nulla da perdere, il cuoco fece portare il dolce in tavola. Neanche a dirlo, il pan del Toni riscosse un successo strepitoso, tanto che il cuoco fu obbligato a servirlo a tutti i banchetti natalizi degli anni successivi e presto l'usanza si diffuse fra tutta la popolazione. Un'altra leggenda ancora, racconta invece di suor Ughetta, cuoca di un povero convento, e di come decise di unire i pochi ingredienti rimasti nella cucina del monastero, per regalare alle suo consorelle un Natale un po' più felice. Prese l'impasto del pane e aggiunse uova e zucchero. In una scansia trovò anche un po' di canditi e dell'uvetta. Per benedire quel pane natalizio vi tracciò sopra, con il coltello, una croce. Le suore furono entusiaste della sorpresa e presto la notizia del pane del convento si sparse in tutta Milano. I cittadini cominciarono così a fare offerte al convento (che non fu più povero) per portare a casa un po' di quel pane speciale.

La tradizione vuole che in passato il panettone fosse fatto in casa, sotto il controllo del capo famiglia, che al termine della preparazione doveva inciderci sopra una croce con il coltello come benedizione per il nuovo anno. Il dolce doveva essere consumato durante la cerimonia detta del ceppo o del ciocco, durante la quale si accendeva un grosso ceppo di quercia, posato nel camino, sopra un letto di ginepro. Il capo famiglia doveva poi versarsi del vino, berne un sorso e, dopo aver versato un po' di quello stesso vino sul ceppo acceso, far passare il bicchiere a tutti i membri della famiglia che dovevano berne a loro volta. Il capo famiglia gettava allora una moneta tra le fiamme e poi distribuiva una moneta ad ogni familiare. Al termine di questo rito gli venivano portati tre panettoni (in antichità erano tre pani di frumento e, con ogni probabilità, la ricetta del panettone deriva da una modifica di quella per fare il pane per la cerimonia del ciocco). Con un grosso coltello il capo famiglia tagliava un pezzo di uno dei panettoni che doveva essere conservato fino al Natale successivo; sembra che il pezzo avesse forti poteri taumaturgici e dovesse assolutamente essere conservato, pena un anno di sfortuna. La credenza è tipicamente pagana, ma stranamente si trova in mezzo ad una cerimonia imbevuta di una potente simbologia cristiana, come ad esempio il ceppo che simboleggia l'albero del bene e del male, il fuoco che rappresenta l'opera di redenzione di Cristo, mentre i tre panettoni il mistero della Trinità. Peccato che oggi non ne resti più traccia.





Foto tratta da adgblog.it

## La befana storia e tradizione

La Befana, (termine che è corruzione di Epifania, cioè manifestazione) è nell'immaginario collettivo un mitico personaggio con l'aspetto da vecchia che porta doni ai bambini buoni la notte tra il 5 e il 6 gennaio.

La sua origine si perde nella notte dei tempi, discende da tradizioni magiche precristiane e, nella cultura popolare, si fonde con elementi folcloristici e cristiani: la Befana porta i doni in ricordo di quelli offerti a Gesù Bambino dai Magi. L'iconografia è fissa: un gonnellone scuro ed ampio, un grembiule con le tasche, uno scialle, un fazzoletto o un cappellaccio in testa, un paio di ciabatte consunte, il tutto vivacizzato da numerose toppe colorate.

Si rifà al suo aspetto la filastrocca (la Befanata) che viene recitata in suo onore:

***La Befana vien di notte  
con le scarpe tutte rotte  
col cappello alla romana...***

### **VIVA VIVA LA BEFANA!**

Nella notte tra il 5 e il 6 gennaio, a cavalcioni di una scopa, sotto il peso di un sacco stracolmo di giocattoli, cioccolatini e caramelle (sul cui fondo non manca mai anche una buona dose di cenere e carbone), passa sopra i tetti e calandosi dai camini riempie le calze lasciate appese dai bambini. Questi, da parte loro, preparano per la buona vecchia, in un piatto, un mandarino o un'arancia e un bicchiere di vino. Il mattino successivo insieme ai regali troveranno il pasto consumato e l'impronta della mano della Befana sulla cenere sparsa nel piatto.



## Origine e storia del capodanno

Per i babilonesi, il nuovo anno cominciava con la rinascita della Terra, cioè con la primavera. Ma allora come si è arrivati a festeggiare il Capodanno in inverno inoltrato, il primo di Gennaio?

Gli antichi Romani continuarono a celebrare l'anno nuovo nel tardo marzo, ma il loro calendario era continuamente 'manomesso' dai vari imperatori; si scelse quindi 'sincronizzarlo' con il sole. Fu Giulio Cesare, nel 46 a.C., a creare quello che ancora oggi è conosciuto come il 'calendario Giuliano', che stabiliva che l'anno nuovo iniziava il primo gennaio. Il primo di gennaio i Romani usavano invitare a pranzo gli amici e scambiarsi il dono di un vaso bianco con miele, datteri e fichi, il tutto accompagnato da ramoscelli d'alloro, detti *strenne* come augurio di fortuna e felicità. Il nome *strenna* derivava dal fatto che i rami venivano staccati da un boschetto della via sacra ad una dea di origine sabina: Strenia, che aveva uno spazio verde a lei dedicato sul Monte Velia. La dea era apportatrice di fortuna e felicità; il termine latino *strenna*, presagio fortunato, deriva probabilmente proprio dalla dea.

Nel Medioevo molti paesi europei usavano il Calendario Giuliano, ma vi era un'ampia varietà di date che indicavano il momento iniziale dell'anno. Tra queste per esempio il 1 marzo (capodanno nella Roma repubblicana), 25 marzo (Annunciazione del Signore) o il 25 dicembre (Natale).

Solo con l'adozione universale del calendario gregoriano (dal nome di papa Gregorio XIII, che lo ideò nel 1582), la data del 1 gennaio come inizio dell'anno divenne infine comune

La tradizione italiana prevede una serie di rituali scaramantici per Capodanno: come quello di vestire biancheria intima di colore rosso. Oppure di gettare dalla finestra oggetti vecchi o inutilizzati, usanza quest'ultima, che pian piano è stata quasi totalmente abbandonata.

Le **lenticchie** vengono mangiate a cena il 31 dicembre come auspicio di ricchezza per l'anno nuovo.

Quanto ai **botti**, considerati manifestazione di gioia "esplosiva" per l'avvento del nuovo anno, un tempo invece avevano il preciso intento di scacciare gli spiriti maligni.

Non possono poi mancare sulla tavola le **melagrane**, il cui trionfo di chicchi è stato narrato da leggende in tutto il mondo e in tutte le letterature: come nel mito di Proserpina, che venne legata indissolubilmente a sé dal dio dell'Ade Plutone dopo aver addentato una melagrana: da allora simboleggia la fedeltà coniugale.

Un'altra pianta ritenuta bene augurale è il **vischio** che secondo la tradizione dona prolificità sia materiale che spirituale. Sacro ai popoli antichi, i Druidi lo usavano nei sacri cerimoniali e nelle celebrazioni di purificazione, mentre i Celti ritenevano che quest'arboscello nascesse dove era scesa una folgore e che una bevanda particolare composta di questa pianta fosse un potente elisir contro la sterilità

## Storia del pandoro

Le origini del pandoro non sono certe.

C'è chi le fa risalire all'Austria dell'Impero Asburgico; sarebbero stati, infatti, i pasticceri della Casa Reale di Vienna a preparare "l'antenato" del pandoro, rifacendosi al "pane di Vienna", una variante della pasta brioche francese.



Foto tratta da flickr

Altri sostengono, invece, che sia originario della Repubblica Veneta del Rinascimento, quando le ricche famiglie patrizie consumavano un dolce chiamato "pan de oro" interamente ricoperto di sottili foglie di oro zecchino. Le ascendenze più certe sembrano, comunque, quelle che lo riconducono al "nadalin", un dolce a forma di stella, che per tradizione alla fine dell'Ottocento le famiglie veronesi preparavano a Natale. È molto probabile che nell'ideazione di questo dolce abbiano messo lo zampino anche i pasticceri austriaci che, a quei tempi, erano largamente impiegati nelle pasticcerie più rinomate del centro storico di Verona.

Fin dall'Ottocento il pandoro è stato l'espressione più tipica della produzione dolciaria di Verona; oggi è consumato in tutta Italia ed è diventato, insieme al panettone, uno dei dolci tipici delle festività natalizie. Il nome pandoro descrive perfettamente il colore che ne caratterizza la pasta, il giallo oro, conferitogli dalle uova. La consistenza è soffice e leggera, come la pasta brioche, da cui probabilmente deriva; il sapore è delicato e leggermente profumato di vaniglia.

Del "nadalin" il pandoro conserva ancora oggi la forma stellare. La sua inconfondibile struttura tronco-conica, a grandi costole disposte secondo il tipico disegno di una stella a otto punte, è ottenuta utilizzando uno stampo alto, a forma di piramide tronca, divisa in spicchi ad angolo acuto. Oggi il dolce pandoro di Verona è prodotto su scala industriale ed è venduto prevalentemente nei supermercati (circa il 70/80 per cento). Si deve a questa produzione, vasta e qualificata, se da tipico dolce regionale è diventato un prodotto noto in tutto il Paese. Ma accanto a quella industriale continua a esistere, anzi è in crescita costante, una produzione artigianale molto apprezzata dai consumatori, come dimostra il boom delle vendite, attraverso pasticcerie e laboratori artigianali, che negli ultimi anni sono aumentate più del 20 per cento.

Gli ingredienti Fior di farina, zucchero, uova, burro, lievito e burro di cacao. Gli ingredienti del pandoro sono semplici, ma per dare buoni risultati è essenziale che siano di primissima qualità. Insieme allo zucchero, bisogna usare farine ben riposate ed equilibrate, burro di pura panna, uova fresche. Per quanto riguarda i dosaggi, con l'esperienza ogni pasticciere può costruirsi la "propria" ricetta, ma nessuna deroga è ammessa per quanto riguarda la tecnica di lavorazione: orari e temperature devono essere scrupolosamente osservati per ottimizzare il risultato. Come per la pasta brioche e il croissant, la tecnica di lavorazione del pandoro è lunga e complicata: consta di tre fasi di impasto alternate a pause di lievitazione, con orari, tempi e temperature rigidamente prefissati. È difficile dare in poche righe un'idea della complessità di questa procedura; basti ricordare che ci vuole un'intera giornata per preparare tutti gli impasti necessari, facendoli lievitare alle temperature prescritte, e il lievito madre va preparato la sera precedente, fatto riposare tutta la notte e reimpastato la mattina del giorno della lavorazione.

I momenti salienti sono:

- primo impasto con lievito, farina, zucchero, acqua
- secondo impasto (circa due ore e mezzo dopo il primo) con farina, zucchero, tuorli, acqua e con l'aggiunta (a tre quarti della lavorazione) del lievito di rinforzo che è stato preparato nell'intervallo fra un impasto e l'altro
- terzo impasto (circa un'ora e mezza dopo il secondo), il più complesso e delicato, perché realizzato in tre fasi successive intervallate a momenti di pausa, durante le quali vengono incorporate al precedente impasto farina, tuorli, zucchero, acqua, poi burro di cacao e, infine, il burro. La pasta ottenuta, frazionata nei pesi voluti, viene lasciata riposare a 35°C per almeno mezz'ora, quindi collocata negli stampi per la lievitazione che richiederà non meno di 6 ore. Successivamente si passa alla cottura in forno. Prima della confezione, il pandoro deve essere perfettamente freddo e il raffreddamento può durare dalle 12 alle 15 ore.

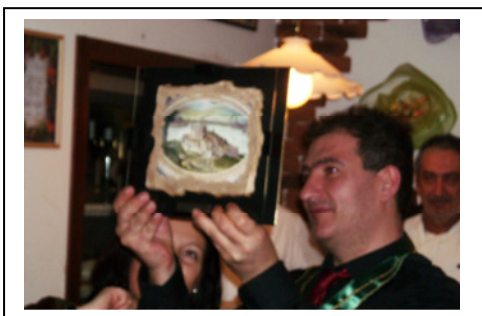
In tema di pandoro, la fantasia dei pasticceri si sbizzarrisce ogni anno per realizzare delle "varianti" che, dobbiamo ammetterlo, appaiono spesso di una golosità irresistibile. Si va dalle versioni più semplici (pandoro ricoperto o arricchito di gocce di cioccolato) a quelle farcite con creme al caffè, gianduia, nocciola, tiramisù, zabaione. L'impasto soffice di questa specialità tradizionale è utilizzato anche per comporre preparazioni divertenti e insolite: omini di neve, Papà Natale, igloo, stelle di Natale. Il tutto con l'apporto di glasse, ripieni, farce composte con impasti di gelatina, marmellata, pasta di mandorle, meringa, creme profumate al liquore. Infine, a tanto lavoro, deve seguire anche una degna presentazione.



## Il pandoro

Foto tratta da flickr





### **Dal Gemellaggio con La tavola degli antichi A tola co' i nostri veci**

**Una tre giorni tutta veneziana ha visto impegnati una ventina di nuovi sabrer ed epulae bracciano, in uno scontro culinario tra le culture alimentari della Venezia e della Roma antiche. Piatti preparati a son di musetto, ova sfongia, lenticchie, ceci, castagne, secole, maiale alla mela e chi più ne ha più ne metta, fino al forse il più antico dei condimenti il garum, vestito di chiave moderna ma con il gusto ed il carattere di una remota tradizione culinaria.**

**Il menu composto dallo chef Stefano Aldreggetti, a visto utilizzare la capacità storica e da gastronomo Sandra Ianni, che si è occupata del rispetto della tradizione di tutte le pietanze romane, tanto da valersi del titolo "chef per un giorno" ambito riconoscimento che da il ristorante da poggi, a chi non fa per professione il cuoco ma che collabora ad una serata di gala proponendo le proprie idee culinarie e collabora fattivamente alla sua realizzazione, (la precedente menzione era stata data a Edoardo Vianello in una lavorazione sul baccalà, ndr)**



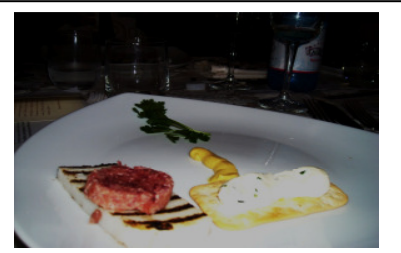


## Confrèrie du Sabre d'Or



**Grande è stato l'interesse dimostrato da parte dei partecipanti. Inoltre durante il corso della serata oltre alla nomina dei sabreur, si sono spente anche due candeline per il compleanno di epulae che ha visto impegnati i suoi soci fondatori al taglio della torta capeggiati dal Presidente Angelo Concas.**

**Hanno collaborato inoltre alla realizzazione della serata Riccardo Robelli, Giancarlo Rallo, Maria Vianello, Elia Robelli, Claudio Bettin, Gino Aldreghetti, Vettor Sara, Roberto Nardelli, e con i supporti grafici e visivi di Stefano Robelli, Andrea Solveni, Paola Vio. Per le intronizzazioni, l'Ambasciatore per l'Italia Elodio De Nardi e con la coadiuvazione di Odone Agnolon e Stefano Aldreghetti, Neria Rondelli, Umberto Faedi, Fabio Barison quali Chevalies della Confrèrie.**



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

## A.C.V. Associazione Cuochi Venezia



Cucina e beneficenza, un binomio che da otto anni vede l'associazione dei cuochi di Venezia in prima linea per aiutare i più bisognosi, all'interno della nona edizione de "la piazza dei sapori" organizzata a settembre dalla confesercenti di Mestre si è tenuto il festival del baccalà evento organizzato dai 140 cuochi dell'associazione cuochi. Ben 1400 kg di baccalà sono stati distribuiti nelle sue due migliori forme il baccalà Mantecato ed alla veneziana o detto anche in umido. Alla fine il ricavato dato in beneficenza è di €. 9.000. gli assegni sono stati consegnati dai cuochi in un incontro al ristorante Marco Polo di Mestre. €. 2.500 alla fondazione Materdomini anlus di Marghera per la tutela del bambino, €. 2.500 alla casa famiglia S. pio X della giudecca per mamme e bambini in difficoltà, €. 2.000 all' ACDI Nazionale Soeurs de la Providence de Kone, associazione che ogni anno sfama circa 400 bambini in Togo inviando oltre 30 quintali di riso, €. 2.000 infine a Milvia, ragazza disabile che da anni si sottopone a cure riabilitative all'estero.





## Associazione Cuochi Venezia

Corrono veloci e giorni e spesso ci si accorge che un altro anno è trascorso perché ci si ritrova a Natale, dove fervono i preparativi per imbandire tavole e creare menu' rispettando tradizioni e culture alimentari che soddisfino le esigenze della clientela.

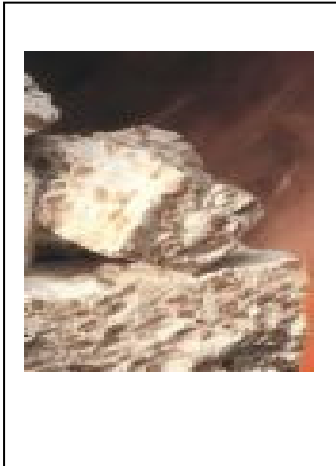
E' a tutti i cuochi che intendo fare un particolare augurio di Buone Feste, a quei cuochi che svolgono un'importante lavoro tra i fornelli protagonisti indiscussi della buona riuscita del pranzo o della cena di Natale o del cenone di fine anno e che lavorano nelle cucine spesso non ricevendo il merito che ad essi spetterebbe.

Il mio ringraziamento va a tutti coloro che, vedono questo lavoro come una missione e che feste o non feste trascurando spesso famiglie e figli danno sempre il massimo affinché i menù siano innovativi, che la ricerca del prodotto sia sempre all'altezza della situazione che si impiegano affinché le feste di tutti abbiano una buona riuscita.

Auguro buone feste a tutti i cuochi dell'Associazione Cuochi Venezia e alle loro rispettive famiglie estendendo anche un particolare grazie per il lavoro che svolgono tutti i giorni all'interno delle cucine.

**Il Presidente  
Associazione Cuochi Venezia  
Franco Favaretto  
e tutto il direttivo a.c.v.**





Non abbiamo dati certi sulle origini del torrone. Diverse e contrastanti sono le versioni in circolazione della propria storia, ed alcune di esse sfumano nella leggenda o semplicemente nel racconto. E' certo, comunque (a parte le speculazioni di alcuni, che legano la storia del torrone alla Cina), che il torrone appartiene, come prodotto, al bacino del mediterraneo. Lo testimoniano gli ingredienti che compongono l'impasto base, come le mandorle o il miele, tipicamente di provenienza mediorientale.

Questo dolce, così popolare nelle festività natalizie e consumato oggi nelle sue tante varianti, è secondo alcuni un prodotto di origine araba. Corrisponderebbe, infatti, ad una variante di un dolce arabo, conosciuto come "cubbaita". Il termine "turron" è invece di origine spagnola: un dolce chiamato "turun" è citato in uno scritto di un medico spagnolo del 12° secolo. Una tradizione alternativa lega invece il torrone al "Cuppedo", un dolce già conosciuto dagli antichi romani, e di cui oggi si conserva memoria (e ricetta) in diverse zone del meridione.

In Italia circola ancora una versione differente della storia del torrone. In quella che è riconosciuta da alcuni come sua patria storica, ovvero Cremona, si racconta di un banchetto nuziale tenutosi nel 1441, durante il quale fu presentato un dolce a forma di Torrazzo, la torre del duomo di Cremona. Non si trattava di un banchetto qualunque, ma del banchetto di Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti, la figlia del duca di Milano, che convolavano a nozze. Dal nome della torre sarebbe dunque scaturito il termine "torrone".

Sta di fatto, comunque, che il dolce riscosse in breve successo tra i Cremonesi, divenendo uno dei doni prediletti utilizzati negli scambi commerciali, fino ad entrare nelle grazie di alcuni esponenti dello Stato Pontificio o della famiglia dei Borbone, e raggiungere l'attuale ed indiscussa popolarità nel vasto panorama dei dolci nostrani. Com'è fatto? Che aspetto ha il torrone? Quali ingredienti? In quali circostanze è più consumato? Domande del genere potrebbero suscitare l'ilarità di un connazionale, per il quale il torrone è un dolce ampiamente conosciuto e soprattutto diffuso. Una piccola parentesi sulle caratteristiche di questo gustoso prodotto ci aiuterà però a conoscerne, almeno in parte, i segreti e le peculiarità. Il torrone ha solitamente la forma di una tavoletta, dunque con gli angoli appuntiti. Al tatto si presenta appiccicoso, per via del miele, uno degli ingredienti principali dell'impasto. E' in questa forma che si è diffuso, ed in questa forma abbiamo imparato a conoscerlo. Prima di presentarne alcune varianti, proponiamo una rapida panoramica sugli ingredienti.

Il torrone "classico", e prendiamo come riferimento quello di Cremona, può essere di due tipi: morbido e duro. Questo fattore è legato alla pasta del torrone, solitamente composta da nocciole o mandorle. Altri ingredienti, in differenti dosi, sono le uova ed il già citato miele, zucchero, sciroppo di glucosio ed ostie per la superficie. In alcune varianti si usa arricchire il torrone con spezie, aromi, canditi (arancio, pistacchio, limone) o cacao, ed in tale direzione esistono decine di ricette. La preparazione del torrone è piuttosto complessa, e richiede dei dosaggi accurati. La quantità di mandorle o nocciole utilizzate determinerà la durezza dell'impasto, che richiede di essere mescolato ininterrottamente per tutto il tempo di cottura. Oggi in commercio si ritrovano decine di varietà di torroni. Oltre a quelli classici, incontriamo torroni ricoperti di cioccolato, torroni speziati ed aromatizzati. Inoltre, i torroni sono commercializzati anche in forme e packaging differenti, come mini-torroni o torroncini, o in confezioni più laboriose e curate.

In Italia esistono diversi centri di produzione del torrone. Oltre alla già citata Cremona, il torrone è prodotto caratteristico della Sardegna, e di comuni come Benevento, L'Aquila, Camerino, Colgona Veneta, Bagnara Calabra, Tonara.

Il torrone di cremona Cremona è una ridente cittadina lombarda di circa 70.000 abitanti. E' situata nella Pianura Padana, ed attraversata dal fiume Po, che la collega al mare.

Cremona, dicevamo, è la città del torrone per antonomasia. Oggi è la patria di popolari iniziative come il festival del torrone e non è difficile, tra le vetrine dei bar o delle pasticcerie, imbattersi nella sagoma di questo inconfondibile dolce, proposto in molteplici versioni. A Cremona si produce il torrone classico, la cui forma a stecca rievocerebbe ancora il Torrazzo, la torre del duomo. Il leggendario banchetto di Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti è ancora richiamato a nobilitare la storia di questo dolce.

E' del 1543 il primo documento ufficiale a citare il torrone a Cremona. Il dolce sarebbe stato acquistato da un privato per offrirlo in dono ad autorità milanesi. L'usanza, poi, resterà in voga, ed il dolce verrà spesso esportato con successo. Numerosi i documenti a testimonianza di tali scambi, durante i quali si regalava il torrone prodotto in città da piccoli artigiani. Nell' 800 abbiamo la grande svolta, con l'entrata in scena di ditte specializzate nella produzione del torrone, che ne migliorarono i processi produttivi oltre a provvedere alla creazione di un packaging singolare e curato. Oggi Cremona ospita le due maggiori industrie del torrone in Italia, e nel suo territorio sono ben il 29% delle aziende che producono torrone nel nostro paese. Gran parte della produzione è dunque in mano a grandi realtà industriali, ma ancora si incontrano piccoli produttori in grado di regalarci grandi emozioni...e soddisfazioni.

Camminando per i vicoli della città non è difficile imbattersi in negozi dal sapore antico, tra cui la vecchia bottega di Enea Sperleri a Via Solforino, locale storico che ancora oggi propone numerose specialità, o i tanti negozietti che propongono il torrone cremonese nelle sue varie declinazioni. Il torrone di benevento A Benevento, graziosa cittadina e capoluogo di provincia dell'entroterra campano, si produce torrone da decenni. L'intera zona vanta una notevole tradizione dolciaria, concentrata attorno ai comuni di Benevento e San Marco dei Cavoti. Gli ingredienti del torrone beneventano sono quelli classici: l'albume d'uovo, le nocciole, le mandorle ed il miele. La tradizione vuole che questo prodotto sia il diretto discendente della "Cupedia", dolce già citato da illustri romani come Marziale. In seguito sarebbe stato particolarmente apprezzato in quel dello Stato Pontificio, poiché Benevento all'epoca era una sua enclave, e dai Borbone. Ricordiamo ad esempio il "torrone della regina", una varietà del dolcime che incontrò le grazie di Ferdinando I di Borbone, cui fu dedicata. Il torrone fu comunque un dolce che non tardò ad affermarsi, raccogliendo sostenitori tra il popolo ma anche tra le classi agiate. Per chi non fosse in grado di spezzettarlo con i denti, il torrone morbido si prestava ad essere gustato agilmente. Oggi nel beneventano il torrone è prodotto prevalentemente in tre tipologie: quella classica, il torrone bianco, il bianco morbido alla mandorla ed il cupedia bianco, alla nocciola. Il torrone beneventano è oggi un prodotto IGP, sigla che indica l'"indicazione geografica protetta", ed è ancora realizzato con metodi di produzione artigianali, seppur adeguatamente controllati. Viene esportato e gustato in diversi paesi del mondo, oltre che in Italia, ed in particolare (prevedibilmente) durante il periodo natalizio.

## Alcuni torrioni d'italia

### Il torrone sardo

Anche la Sardegna ha il proprio torrone, la cui produzione si concentra in particolare attorno al comune di Tonara. Il torrone sardo è composto da ingredienti classici come l'albume d'uovo, il miele, le mandorle, le nocciole e o le noci, il tutto ricoperto da sottili ostie. Il miele è l'ingrediente che più caratterizza l'impasto del torrone sardo, che fino a pochi anni fa era lavorato in casa.

E' ancora possibile incontrare durante le sagre i torronai, figure caratteristiche tuttora presenti sull'isola.

### Torrioni di Sicilia

Terra in cui la tradizione appare ancora viva e pulsante, la Sicilia è anche una delle patrie del torrone italico. Tra i prodotti caratteristici della regione, alcune varietà di torrone al pistacchio, al cioccolato o alle arachidi, consumate spesso durante le sagre e le feste popolari. Qui, non mancano personaggi caratteristici come i cosiddetti "turrinari", con i loro pittoreschi banchetti.

### Torrioni Calabresi

Anche la Calabria vanta una tradizione molto ricca relativamente al torrone. Abbiamo qui torroni gelati, torroncini, torroni agli arachidi, ed altre singolari varietà. A Bagnara Calabria si preparano torroni originali come il "bacetto", ricoperto di cioccolato ed a forma di piramide.

### Torrioni Veneti

Caratteristico è anche il torrone di Cologna Veneta, per il quale sono utilizzate mandorle lavorate secondo una singolare procedura, ed oggi prodotto anche in una versione morbida al pistacchio.

### Il torrone de l'Aquila

In Abruzzo, nel territorio della sua suggestiva capitale, l'Aquila, è prodotta una varietà di torrone particolarmente morbida e gustosa. A Guardiagrele, comune sito nel territorio del Parco Nazionale della Majella, si produce un torrone croccante, realizzato con mandorle, frutta candita e cannella, e creato decenni fa da un napoletano.

## 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](mailto:ristorantedapoggi@yahoo.it)

nel prossimo  
numero:

la cucina senza glutine  
reportage sul 2008  
con galleria  
fotografica  
e.....

scarica il cicchetto su  
[www.ristorantedapoggi.it](http://www.ristorantedapoggi.it)

arrivderci al prossimo  
numero  
e buone feste



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](http://www.clownterapia.it)  
[www.circostanza.org](http://www.circostanza.org)