Rassegna web

Gennaio 2020





Gli auguri delle confraternite trentine a colpi di stoccafisso

LINK: https://www.ladigetto.it/sapori/95066-frthyui.html

Home | Sapori | Gli auguri delle confraternite trentine a colpi di stoccafisso Gli auguri delle confraternite trentine a colpi stoccafisso 04/01/2020 Domenica 1 2 confraternite di Bacco e dello Smacafam danno appuntamento ai più raffinati per il pranzo al convento di San Bernardino di via Grazioli a Trento > Il 12 gennaio sarà una domenica all'insegna del baccalà con il pranzo degli auguri delle Confraternite enogastronomiche trentine di Bacco e dello Smacafam. Per il tradizionale incontro conviviale la scelta è caduta su un antico convento: lo storico convento di San Bernardino, Trento, via Grazioli, salita Belvedere San Francesco, sede della impresa sociale Kaire Associazione Trentina Insieme Verso Nuovi Orizzonti. Per l'occasione lo chef dell'Associazione, Mirko Buldrini, proporrà un menu quanto mai sfizioso: con l'aperitivo di benvenuto il tradizionale smacafam con selezione di formaggi e salumi nostrani, frittelle di baccalà con uvetta e verdurine croccanti al mais. Come antipasto ci sarà il baccalà mantecato in bianco con polenta di Storo

all'onda. Primo piatto: rigatoni di pasta fresca con baccalà alla mediterranea (pomodoro, olive taggiasche, capperi). Secondo piatto: baccalà gratinato con patate allo zafferano e vinaigrette al limone. Dessert: torta di cioccolato, ricotta e pere caramellate. Dulcis in fundo: panettone Magnum alle amarene candite della Pasticceria Loison. Il tutto accompagnato dai vini di Albino Armani, Cantina di Toblino, Agraria di Riva, Casale d e l Giglio, Cavalchina, Cantina di Soave, Azienda agricola Distilleria Casimiro di Santa Massenza. Come segnaposto la bottiglietta mignon di olio extravergine d'oliva dei frantoi veneti Redoro di Grezzana (Valpantena).

Precisazione importante
Per non ingenerare equivoci
sarà bene ricordare che in
Veneto (ma anche in
Trentino e in Friuli) per
baccalà si intende lo
stoccafisso (dal tedesco
Stockfisch), il pesce
bastone essiccato, mentre
nel resto d'Italia per
baccalà (dal portoghese
«Bacalhau» - si legge
baccagliao) si intende
quello conservato sotto
sale. Entrambi derivano da

un unico pesce: il merluzzo pescato alle isole Lofoten (Norvegia). Ma perché il baccalà ha avuto tanta fortuna nella gastronomia delle popolazioni trivenete? Sicuramente per il fatto che è di facile trasporto e di lunga conservazione, ma soprattutto perché durante la cottura moltiplica il proprio volume. Il primo testimonial del baccalà fu un nobile veneziano Piero Querini che, partito da Venezia nel 1431 (era diretto ai porti commerciali di Bruges, in Belgio, e di Anversa, in Olanda), investito da una tempesta naufragò e si salvò con pochi altri marinai dell'equipaggio finendo sugli scogli dell'isola di Röst, nell'arcipelago delle Lofoten, in Norvegia. È qui che vide quegli strani pesci appesi a dei tralicci di legno. Per il viaggio di ritorno in Italia, nel 1432, i pescatori locali regalarono sessanta stoccafissi. Fu l'inizio della diffusione dello stoccafisso o del baccalà che dir si voglia nelle Tre Venezie. Una ulteriore spinta alla sua diffusione venne dal Concilio Tridentino (aperto da papa Paolo III nel 1545 e chiuso, dopo numerose interruzioni, nel 1563) che



impose il rigoroso rispetto del digiuno quaresimale e dell'astinenza il venerdì rispettando così il precetto del cosiddetto «mangiar di magro». © Riproduzione riservata La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

A colpi di baccalà gli auguri delle Confraternite trentine

LINK: https://www.egnews.it/a-colpi-di-baccala-gli-auguri-delle-confraternite-trentine/



Rubriche Sarà all'insegna del baccalà quest'anno il pranzo degli auguri (domenica 12 gennaio) delle Confraternite enogastronomiche trentine di Bacco e dello Smacafam. Per il tradizionale incontro conviviale la scelta è caduta su un antico convento: lo storico convento di San Bernardino. Trento, via Grazioli, salita Belvedere San Francesco, sede della impresa sociale Kaire Associazione Trentina Insieme Verso Nuovi Orizzonti. Per l'occasione lo chef dell'Associazione Mirko Buldrini proporrà un menu quanto mai sfizioso: con l'aperitivo di benvenuto il tradizionale Smacafam con selezione di formaggi e salumi nostrani, frittelle di baccalà con uvetta e verdurine croccanti al mais. Come antipasto: baccalà mantecato in bianco con polenta di Storo all'onda. Primo piatto: rigatoni di pasta fresca con baccalà alla mediterranea (pomodoro, olive taggiasche, capperi). Secondo piatto: baccalà

gratinato con patate allo zafferano e vinaigrette al limone. Dessert: torta di cioccolato, ricotta e pere caramellate. Otello Fabris, lo storico e accademico bassanese autore del monumentale volume "I Misteri del Ragno" (al centro con la fluente barba bianca) mostra stoccafisso ai confratelli Vulnerabile della Confraternita dello Stofiss dei Frati di Rovereto frà Dolcino, al secolo Franco Senter, e al Gran Maestro Andrea Vergari, presidente dell'International Stockfisch Society. Dulcis in fundo: panettone Magnum alle amarene candite della Pasticceria Loison. Il tutto accompagnato dai vini di Albino Armani, Cantina di Toblino, Agraria di Riva, Casale d e l Gialio, Cavalchina, Cantina di Soave, Azienda agricola Distilleria Casimiro di Santa Massenza. Come segnaposto la bottiglietta mignon di olio extravergine d'oliva dei frantoi veneti Redoro di Grezzana (Valpantena). Precisazione

importante. Per non ingenerare equivoci sarà bene ricordare che in Veneto (ma anche in Trentino e in Friuli) per baccalà si intende lo stoccafisso (dal tedesco Stockfisch). Il pesce bastone essicato, mentre nel resto d'Italia per baccalà (dal portoghese «Bacalhau») si intende quello conservato sotto sale. Entrambi derivano da un unico pesce: il merluzzo pescato alle isole Lofoten (Norvegia). Ma perché il baccalà ha avuto tanta fortuna nella gastronomia delle popolazioni trivenete? Sicuramente per il fatto che è di facile trasporto e di lunga conservazione, ma soprattutto perché durante la cottura moltiplica il proprio volume. Il primo testimonial del baccalà fu un nobile veneziano Piero Querini che, partito da Venezia nel 1431 era diretto ai porti commerciali di Bruges, in Belgio, e di Anversa, in Olanda. Investito da una tempesta naufragò e si salvò con pochi altri marinai

dell'equipaggio finendo sugli scogli dell'isola di Röst, nell'arcipelago delle Lofoten, in Norvegia. E' qui che vide quegli strani pesci appesi a dei tralicci di legno. Per il viaggio di ritorno in Italia, nel 1432, i pescatori locali regalarono sessanta stoccafissi. Fu l'inizio della diffusione dello stoccafisso o del baccalà che dir si voglia nelle Tre Venezie. Una ulteriore spinta alla sua diffusione venne dal Concilio Tridentino, aperto da papa Paolo III nel 1545 e chiuso, dopo numerose interruzioni, 1563. Impose il rigoroso rispetto del digiuno quaresimale e dell'astinenza il venerdì rispettando così il precetto del cosiddetto "mangiar di magro". La decisione dei padri conciliari fu presa dopo che Martin Lutero nel 1517, con le 95 tesi affisse alle porte del Duomo di Wittemberg, dichiarò guerra alla religione cattolica. Le sue accuse indussero la Chiesa Cattolica a ricordarsi della povertà, anche a tavola. E neanche a farlo apposta fu proprio l'arcivescovo metropolita di Upsala (Svezia) Olao Magno Manson, che da tempo viveva a Roma, ad aiutare il baccalà nella scalata al successo. Ιn pamphlet da lui scritto in quel periodo - si legge nel bellissimo volume "i Misteri

del Ragno" di Otello Fabris egli esaltava questo pesce detto merlusia, essiccato ai venti freddi che li mercanti germani barattano con cervogia, grano e legno. Molti sono i riferimenti legati al Trentino citati da Otello Fabris nella sua monumentale opera sulla storia del baccalà. Oltre alle imposizioni relative ai giorni di digiuno decise dal Concilio Tridentino, si parla dei porti fluviali dell'Adige dove si pagavano i dazi per il passaggio delle merci che viaggiavano su delle zattere: Neumarkt-Egna, Trento, Rovereto-Borgo Sacco, Parona-Verona. La via maestra dello stoccafisso erano i fiumi che congiungevano Amburgo a Venezia: il Reno, l'Adige, il Brenta. Un ruolo importantissimo hanno sempre avuto il porto fluviale e la dogana di Sacco dove esistevano alcune famose ditte di spedizionieri: i Fedrigotti, i Baroni, i Cont, i Pross. Lo storico nonché geografo veneziano Marin Sanudo nel 1483 scrive che per raggiungere Verona dopo aver caricato le zattere al porto fluviale di Sacco davanti alla chiesa di San Zuane, dovevano passare ben dieci posti pericolosi fino alla successiva dogana di San Giorgio a Verona gestita dai burchieri di Pescantina. Le vie d'acqua hanno avuto un ruolo

fondamentale nella penetrazione dello Stockfisch (Stofiss nel dialetto trentino) nelle regioni del Nordest, il che ha favorito la diffusione di questo pesce bastone, ammollato in acqua per alcuni giorni, sulle tavole delle popolazioni trivenete. Questo pesce, un tempo povero, oggi piatto d'alta cucina, è citato più volte nel ricettario settecentesco del prevosto trentino don Felice Libera di Avio. Ricette riprese e rivisitate oggi da molti ristoranti stellati. Tornando alle Confraternite, è proprio ripercorrendo la storia e il percorso fluviale (la via Querinissima) dello stoccafisso dalle città anseatiche del Mare del Nord. Bergen, Lubecca, Amburgo fino a Venezia che venti anni fa nel convento di Brancolino è stata fondata la Vulnerabile Confraternita roveretana dello Stofiss dei Frati. Gran Maestro Andrea Vergari, Priore Maurizio Zanghielli, cuoco Cesare Loss, padre erborista Marco Divan, padre confessore Franco Senter, padre rubricista Flavio Dalpiaz. La Confraternita roveretana aderisce all'Internation Stockfisch Society assieme a d altre quattro confraternite del Triveneto: la Venerabile Confraternita del Baccalà alla Vicentina, la Dogale Confraternita del baccalà mantecato di

egnews OlioVinoPeperoncino

Venezia, la Patavina Confraternita del baccalà alla cappuccina e la Nobile Confraternita Friulana del baccalà. share

proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata

La sagra del broccolo di Torbole, figlio del vento

LINK: https://www.gardapost.it/2020/01/14/la-sagra-del-broccolo-di-torbole-figlio-del-vento/



Image enogastronomia Food & wine La sagra del broccolo di Torbole, figlio del vento TORBOLE - Il "broccolo di Torbole", ecotipo a sé e presidio Slow Food, si mette in vetrina con la tradizionale. Sabato 18 la festa. Ma perchè il broccolo di Torbole è così buono? Last updated Gen 14, 2020 Share La sagra del Broccolo di Torbole si tiene ogni anno in gennaio e offre la possibilità ai visitatori di gustare in pieno inverno prodotti cucinati con i broccoli appena colti, accompagnati ovviamente dall'olio extravergine del Garda. Appuntamento sabato 18 gennaio dalle 12 alle 15 a Torbole ,presso il porto, per Ιa tradizionale "Festa del broccolo figlio del vento". I produttori del broccolo di Torbole Aldo Rosà e Luca Rigatti forniranno i prodotti per realizzare un gustoso menù: orzotto al broccolo, crostoni tostati con pesto di foglia, e crostata di mele, zenzero e broccolo; il tutto accompagnato da vini doc bianco e rosso della cantina

Madonna delle Vittorie e Ass. Agraria Riva con condimento di olio extra vergine di oliva. Sarà richiesto un piccolo contributo. Organizzazione a cura di Comitato broccolo di Torbole, Gruppo Alpini Torbole, Ass. Galeeando e Comitato Sbigolada Torbolana In caso di maltempo l'evento si svolgerà domenica 19. broccolo di Torbole Se si raccolgono ottimi broccoli anche a pochi chilometri dalle montagne innevate, nel pieno inverno trentino, lo si deve alla vicinanza del lago di Garda e al Pelèr, vento proveniente del nordest, che crea un microclima ideale negli orti di Torbole e Linfano, sulla sponda trentina: u n lieve innalzamento della temperatura sufficiente a evitare la formazione di brina, che è deleteria per l'infiorescenza dei broccoli. All'interno della variegata famiglia dei cavoli-broccoli, il broccolo di Torbole (Brassica oleracea Botrytis) costituisce una ecotipo a sé in quanto col tempo ha

perso alcune caratteristiche comuni e ne ha acquisite di nuove, migliorando e ingentilendo il suo sapore. Negli anni scorsi è nato un comitato del Broccolo di Torbole di cui fanno parte cittadini, produttori e ristoratori locali: un primo passo per la valorizzazione di questo umilissimo ortaggio dalle caratteristiche organolettiche eccellenti. Il broccolo è entrato quindi nell'offerta gastronomica locale e d diventato presidio Slow Food.

Il broccolo di Torbole principe del menù di sabato

LINK: https://www.giornaletrentino.it/cronaca/alto-garda-e-ledro/il-broccolo-di-torbole-principe-del-men%C3%B9-di-sabato-1.2233809

Il broccolo di Torbole principe del menù di sabato Torbole. Torna, sabato 18 gennaio, alla undicesima edizione, l'ormai tradizionale "Festa del broccolo" di Torbole. E se squadra che vince, non si cambia, le novità introdotte saranno davvero... 14 gennaio 2020 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail Torbole. Torna, sabato 18 gennaio, alla sua undicesima edizione, l'ormai tradizionale "Festa del broccolo" di Torbole. E se squadra che vince, non si cambia, le novità introdotte saranno davvero poche: stessa location, sul porticciolo, di fronte alla excasa del dazio; stesso orario, dalle 12 alle 15; stesso menu. «Riproporremo allora l'orzotto fatto con il cuore dell'ortaggio, ma anche i crostoni con il pesto di foglia - ha spiegato Francesco Mandelli, presidente del Comitato del Broccolo - curati entrambi e questa è una new entry dallo chef Rolando Montagni. Per quanto riguarda il dolce, invece ha aggiunto - ritroveremo la collaborazione con Marcello Franceschi, che cucinerà una crostata di mele, zenzero e broccolo».

Coordinato dal Comitato, l'appuntamento vedrà la collaborazione, come ormai ogni anno, anche delle altre associazioni locali - gli Alpini di Torbole, Galeando e il Comitato Sbrigolada per un totale di circa 30 volontari, già all'opera in questi giorni per preparare, lavorando ben oltre 250 broccoli, i pasti necessari per i circa mille partecipanti attesi. «Ma un grazie va anche - ci tiene a specificare Mandelli - a Madonna delle Vittorie e Agraria Riva per il vino che accompagnerà il pranzo, nonché alle famiglie Nodari e Bertolini per il supporto tecnico». Ма c h i banchetterà a Torbole, sabato, potrà, oltre che gustare i primi prodotti bio legati al marchio del broccolo di Torbole, anche acquistarne alcune piante, dequstare olii accompagnamento o, grazie alla presenza del Presidio Slow Food, visitare i campi in cui vengono coltivati. «Una cosa che vorremmo sottolineare, a malincuore continua il presidente del Comitato - è che quest'anno non verranno utilizzate stoviglie biodegradabili, in quando, da recenti ricerche, si è scoperto siano di difficile compostaggio e pertanto di più difficile

riciclaggio rispetto alla plastica. Per il 2021 ci impegneremo però a tornare alla ceramica». «Valorizzare i prodotti del territorio - ha concluso il vicesindaco Luigi Masato - è la direzioni più giusta per un turismo di qualità». In caso di maltempo l'evento verrà spostato a domenica K.D.E. © RIPRODUZIONE RISERVATA 14 gennaio 2020 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail

A Torbole la festa del broccolo

LINK: https://www.giornaletrentino.it/cronaca/riva/a-torbole-la-festa-del-broccolo-1.2239025



Torbole la festa del broccolo L'ortaggio più famoso dell'Alto Garda. Oltre 1.300 i partecipanti all'evento organizzato dai produttori: divorati circa 70 chili di orzotto e i crostoni al pesto dello chef Montagni. Raccolte le offerte per l'associazione Chico Forti di Sara Bassetti 20 gennaio 2020 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail Torbole, Una splendida giornata di sole ha regalato una degna cornice alla Festa del broccolo, il tradizionale appuntamento invernale organizzato dai produttori del broccolo di Torbole Aldo Rosà e Luca Rigatti in collaborazione con il Comitato broccolo di Torbole, con il Gruppo Alpini Torbole, l'associazione Galeeando e il Comitato Sbigolada Torbolana, e con il sostegno del Comune di Nago-Torbole e del Consorzio Cento, che ieri ha registrato un altro grandissimo successo. Oltre 1.300 i buongustai, provenienti dall'Alto Garda e non solo, che hanno

raggiunto il porto e approfittato dell'occasione assaporare prelibatezze culinarie a base di broccoli del Presidio Slow Food, Circa 70 i chili di orzotto al broccolo e 1.300 i crostoni tostati con pesto di foglia preparati dallo chef Rolando Montagni e serviti dai volontari, accompagnati da crostata di mele con zenzero e broccolo, e vino doc bianco e rosso delle Cantine Madonna delle Vittorie e di <mark>Agraria Riva del</mark> Garda, «La manifestazione quest'anno ha superato ogni migliore aspettativa ha commentato l'assessore all'associazionismo di Nago-Torbole, Fabio Malagoli grazie alle associazioni e a tutti i volontari che in ogni occasione si adoperano per portare avanti le nostre tradizioni, e grazie ai produttori che hanno offerto i broccoli». «Tra ali obiettivi della nostra amministrazione c'è stata fin da subito anche la valorizzazione di questo prodotto - ha aggiunto il vicesindaco e assessore alle attività economiche di

Nago-Torbole Luigi Masato lo studio commissionato all'Università di Trento e alla Fondazione Mach ci ha permesso certamente di raggiungerlo. Le visite delle Tv straniere e della Rai hanno confermato la nostra tesi». Il broccolo sta entrando sempre più nell'offerta gastronomica di prestigiosi ristoranti italiani, e da tempo è protagonista anche di trasmissioni televisive dedicate all'enogastronomia italiana. «Il successo del broccolo torbolano è ormai un dato di fatto, e il riscontro in tal senso è notevole - ha commentato Francesco Mandelli, presidente del riorganizzato Comitato del broccolo di Torbole - il nostro Comitato è nato per promuoverne divulgazione, vista la sua prelibatezza e le qualità organolettiche antiossidanti e antitumorali; cercheremo di fare sempre meglio, con l'auspicio che anche la festa possa proseguire continuare a migliorarsi». I ricavi della giornata e della vendita dei broccoli

TRENTINO

verranno destinati alle associazioni c h e partecipano alla sua organizzazione. «Le spese sono tante - ha aggiunto Mandelli - ma con questi ricavi riusciamo ad assicurare questa e altre feste per la nostra comunità». La Festa del "figlio del vento" è stata anche occasione solidarietà: tutte le offerte libere raccolte verranno devolute all'Associazione che da vent'anni sostiene economicamente Chico Forti nell'inferno del carcere della Florida. ©RIPRODUZIONE RISERVATA. 20 gennaio 2020 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail