

Fuseiamo

IL TOMBOLO

SECONDO NOI

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abb. post. - Periodico di frequenza - 70% - CNS UD - Tassa Pagata/Taxe Payer/Prioritario - Dicembre 2013



26

Only web version. Reproduction is prohibited

Fuselliamo Il tombolo secondo noi

PUBBLICAZIONE TRIMESTRALE EDITA
DALL'ASSOCIAZIONE FUSELLIAMO
ANNO VII – N. 26, dicembre 2013
Registrazione n. 5/07 del 30/08/2007 del Tribunale di Gorizia

DIRETTORE RESPONSABILE
ROSITA D'ERCOLI

DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE
ASSOCIAZIONE FUSELLIAMO
34072 GRADISCA D'ISONZO - VIA COLOMBO n. 26

TELEFONO CELL. 388 34 45 241

www.fuselliamo.it
E-mail: info@fuselliamo.it

Stampa:
Poligrafiche San Marco
via E. Fermi, 29
34071 Cormons - Gorizia - Italy

Hanno collaborato a questo numero:

MANUELA BENFATTO
PATRIZIA CATTAROSI
ROSITA D'ERCOLI
FEDERICA GEOTTI
ANTINISCA VICENTINI

Socie fondatrici dell'ASSOCIAZIONE FUSELLIAMO

PAOLO BRINO
IVAN QUAIATTINI (FOTOGRAFIA)
Soci dell'ASSOCIAZIONE "L'OBIETTIVO" di PASIAN DI PRATO - UDINE
www.obiettivo.org

DANILO PISNO per la grafica

L'editore è a disposizione degli aventi diritto con i quali non è stato possibile comunicare



TM

Lavoro realizzato da
Federica Geotti

Vieta la riproduzione anche parziale
di testi, disegni e immagini.



TM

..SPAGHETTI, VERMICELLI, BUCATINI, TRENETTE, LINGUINE, PAPPARDELLE,
CAPPELLINI, TAGLIOLINI, FETTUCCINE, RIGATONI, FUSILLI, PENNE, PIPE,
CONCHIGLIE, GARGANELLI, RUOTE, ORECCHIETTE, STELLINE, QUADRUCCI,
FARFALLINE, TORTELLINI, AGNOLOTTI, CANNELLONI. PASTA LUNGA, PASTA CORTA E
PASTA RIPIENA. PASTA FRESCA E PASTA SECCA. PASTA ALL'UOVO E PASTA INTEGRALE.

PASTA E ANCORA PASTA! DALL'ANTICHITÀ AD OGGI.

PRESSO GLI ANTICHI ROMANI SI PREPARAVA LA LAGANUM (L'ATTUALE LASAGNA), UN
IMPASTO DI ACQUA E FARINA, TIRATA E TAGLIATA A STRISCE CHE VENIVA COTTA AL FORNO E
CONDITA IN MOLTI MODI DIVERSI PER DELIZIARE PALATI FINI COME QUELLI DI ORAZIO E DI

CICERONE, DELLA QUALE PARE FOSSE CHIOTTI.

LA PATRIA DEGLI SPAGHETTI È INVECE LA SICILIA. NEL LIBRO DI RUGGERO DEL 1154 TROVIAMO
INFATTI LA PRIMA DESCRIZIONE DI UN CIBO A FORMA DI FIL, CHIAMATO ITRIYA, PRODOTTO A
TRABIA (IN PROVINCIA DI PALERMO) "S'ITO INCANTEVOLE, RICCO DI ACQUE PERENNI E MULINI, CON
UNA BELLA PIANURA E VASTI PODERI NEI QUALI SI FABBRICANO VERMICELLI IN QUANTITÀ DA
APPROVVIGIONARE, OLTRE AI PAESI DELLA CALABRIA, QUELLI DEI TERRITORI MUSULMANI E CRISTIANI,
DOVE SE NE SPEDISCONO CON SISTEMI CARICHI". ANCOR OGGI IN SICILIA SONO CHIAMATI TRIA I
CAPPELLINI D'ANGELO.

NOVITÀ DEL MEDIOEVO FU LA COTTURA MEDIANTE BOLLITURA, FURONO INVENTATE NUOVE
FORME E LA PASTA RIPIENA. COMPARVERO ANCHE LE PRIME BOTTEGHE SPECIALIZZATE NELLA
PREPARAZIONE DI QUESTO VIRTUOSO CIBO ED IN BREVE TEMPO SI ESPANSERO IN TUTTA LA PENISOLA
TANTO DA FAR COSTITUIRE, NEL XIV SECOLO, LE PRIME CORPORAZIONI DEI PASTAI. INOLTRE
LA TECNICA DELL'ESSICAZIONE CONTRIBUÌ ALLA FORTUNA DI UN CIBO CHE POTEVA ESSERE COSÌ
TRASPORTATO IN LUNGI VIAGGI PER MARE O PER TERRA.

NEL 1596 ARRIVA IN ITALIA IL POMODORO, MA SOLTANTO DALLA FINE DEL SETTECENTO SARÀ
ABBINATO CON SEMPRE MAGGIOR SUCCESSO ALLA PASTA TANTO DA DIVENTARNE L'IMMANCABILE
COMPAGNO.

AI NOSTRI GIORNI, LA PASTA È PIÙ CHE MAI UN PIATTO PRINCIPE DEL MANGIAR BENE E SANO,
DOVE IL CONDIMENTO LA ESALTA, L'ARRICCHISCE E, SE LO DESIDERIAMO, LA RENDE ANCHE LEGGERA.
OGNI FORMATO VUOLE IL PROPRIO SUGO ED OGNUNO DI NOI LO INTERPRETA IN MODO PERSONALE
IN BASE AL GUSTO, ALLA BRAVURA ED ALL'ESTRO DEL MOMENTO.

PER TUTTI NOI CHE ADORIAMO CUCINARE CON FANTASIA MESCOLANDO COLORI E SAPORI GUIDATI
DAL CUORE E DAL PALATO, QUALE MIGLIORE COMPAGNO DI VIAGGIO PER I NOSTRI MERLETTI
ALTRETTANTO GUSTOSI!

ANTY, FEDE, MANU, PATTY E ROSY





FARFALLE AL SUGO BIANCO DI MELANZANA

300 G DI FARFALLE
 700 G DI MELANZANE
 30 ML DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
 SALE E PEPE

PULITE LE MELANZANE E TAGLIATELE A PEZZI GROSSOLANI E FATE CUOCERE PER UNA DECINA DI MINUTI IN ACQUA BOLLENTE E SALATA. SCOLATELE E PASSATELE AL FRULLATORE CON BASILICO E UN PIZZICO DI SALE E PEPE.

FATE CUOCERE LE FARFALLE E NEL FRATTEMPO VERSATE LA SALSA IN UNA PADERELLA, REGOLATELA DI SALE E PEPE E FATELA SCALDARE A FUSCO LENTO.

APPENA PRONTE, VERSATE LE FARFALLE SCOLATE NELLA PADERELLA FACENDOLE SALTARE AGGIUNGENDO UN PO' DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.

Lavoro realizzato da Federica Geotti



Only web version. Reproduction is prohibited

FUSSELLIAMO™

Only web version. Reproduction is prohibited



Only web version. Reproduction is prohibited

FUSSELLIAMO™

Only web version. Reproduction is prohibited

NIDI ALLA GRICIA

300 G DI NIDI
150 G DI GUANCIALE DI MAIALE
50 ML DI OLIO EXTRAVERGINE
40 G DI PECORINO ROMANO
PEPERONCINO ROSSO
SALE E PAPE

METTETE UNA PADELLA LARGA A
FUOCO MEDIO CON L'OLIO.

AGGIUNGETE IL GUANCIALE TAGLIATO
A PEZZETTINI E PEPERONCINO A
PIACERE. LASCIATE SOFFRIGGERE PER
3 MINUTI.

NEL FRATTEMPO, FATE CUOCERE I
NIDI IN ACQUA BOLLENTE SALATA.

QUANDO RISULTERANNO AL DENTE
SCOLATELI.

VERSATELI NELLA PADELLA CON LA
SALSA PREPARATA IN PRECEDENZA
E AMALGAMATE BENE, UNENDO IL
PECORINO ROMANO GRATTUGIATO
E UNA MACINATA DI PEPE NERO A
PIACERE.



4

Lavoro realizzato da Manuela Benfatto



5

Lavoro realizzato da Rosita D'Ercoli



SPAGHETTI AGLI SCAMPI

300 G DI SPAGHETTI
12 SCAMPI
200 G DI POMODORINI
60 ML DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
30 ML DI VINO BIANCO
30 G DI PREZZEMOLO TRITATO
1 SPICCHIO D'AGLIO
1 PEPERONCINO
SALE

SCALDATE IN UNA PADELLA, CON METÀ DELL'OLIO PREVISTO DALLA RICETTA, LO SPICCHIO D'AGLIO SBUCCIATO E INTERO.

QUANDO COMINCERÀ A PRENDERE COLORE, AGGIUNGETE IL PEPERONCINO E GLI SCAMPI. FATELI ROSOLARE VELOCEMENTE E BAGNATE CON IL VINO. UNA VOLTA EVAPORATO, UNITE I POMODORINI, PRECEDENTEMENTE LAVATI E ASCUGATI E TAGLIATI IN QUATTRO SPICCHI. FATE CUOCERE IL TUTTO PER 5 MINUTI, CORREGGETE DI SALE, QUINDI PROFUMATE CON IL PREZZEMOLO TRITATO.

NEL FRATTEMPO, LESSATE GLI SPAGHETTI, IN ABBONDANTE ACQUA SALATA, SCOLATELI AL DENTE E SALTATELI NEL TEGAME CON IL SUGO AGLI SCAMPI. MANTECATE CON UN PO' D'ACQUA DI COTTURA E IL RESTANTE OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA.

6

Lavoro realizzato da Antinisca Vicentini



7



8

Only web version. Reproduction is prohibited

9

Lavori realizzati da Rita Marson

10



Only web version. Reproduction is prohibited



Only web version. Reproduction is prohibited



11

Lavoro realizzato da Lucia Del Bello



12

Lavoro realizzato da Giulietta Pascoli

13

Lavoro realizzato da Manuela Benfatto





14

Lavoro realizzato da Laura Fogar

Only web version. Reproduction is prohibited

FUSLIAMO™

Only web version. Reproduction is prohibited

15

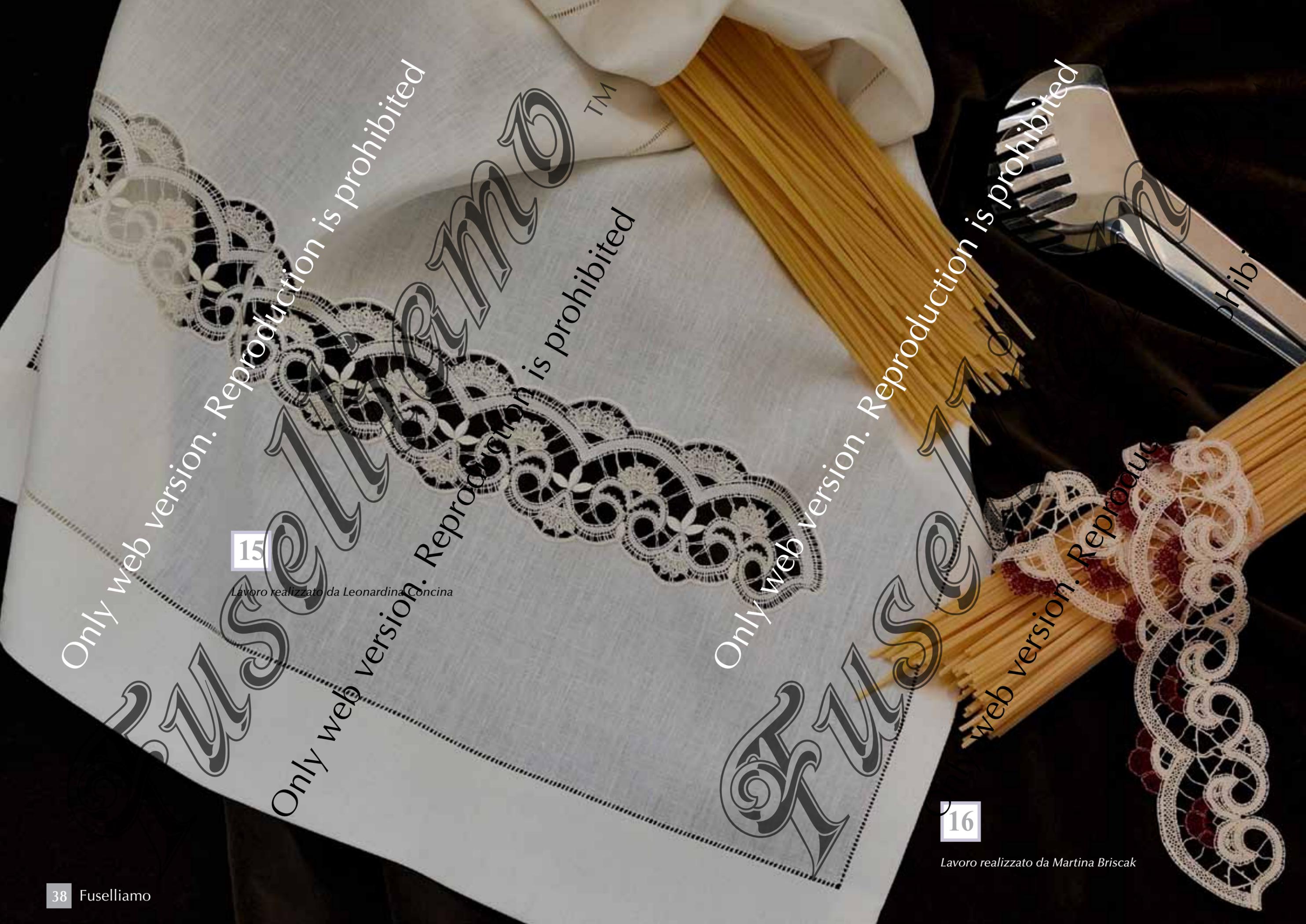
Lavoro realizzato da Leonardina Concina

Only web version. Reproduction is prohibited

Only web version. Reproduction is prohibited

16

Lavoro realizzato da Martina Briscak



FUSELLIAMOTM

FUSELLIAMOTM

Only web version. Reproduction is prohibited



Only web version. Reproduction is prohibited



radiatori

ruote

farfalle

pipette rigate

Only web version. Reproduction is prohibited

Only web version. Reproduction is prohibited



Lavoro realizzato da Patrizia Cattarossi

Lavoro realizzato da Antiniska Vicentini



Only web version. Reproduction is prohibited

Only web version. Reproduction is prohibited

spaghettini



Only web version. Reproduction is prohibited

fusilli lunghi



Only web version. Reproduction is prohibited

ziti





Only web version. Reproduction is prohibited

FUSELLIAMO™



Corso Bucks svolto il
27 - 28 Settembre 2013
presso la nostra sede di Gradisca.

12 - 13 aprile 2014

Corsi FUSELLIAMO

- Bucks
- Maltese
- Chantilly
- Codice colori
- Cora
- Rosaline
- Cretese
- Withof

Ogni corso verrà attivato con un minimo di 7 partecipanti.

Per informazioni e prenotazioni:
 mail: info@fuselliamo.it
 cell.: 388 34 45 241



14 settembre 2013
Inaugurazione del 7° anno e
premiazione del concorso
"La primavera secondo Voi".

Si ringraziano tutti i collaboratori che costantemente ci offrono supporto per la realizzazione puntuale della rivista, in particolare i fotografi Paolo Brino e Ivan Quaiattini.



Only web version. Reproduction is prohibited

MS@Liam

Only web version. Reproduction is prohibited

TM