



ASSOCIAZIONE CULTURALE ENOGASTRONOMICA

"LE CENTOPELLI"

f "LE CENTOPELLI"

Valorizzazione della tradizione gastronomica della Valtiberina attraverso eventi conviviali monotematici, promuovere e organizzare incontri, seminari, mostre, convegni e qualsiasi altro evento per la promozione e la divulgazione della cultura eno-gastronomica del nostro territorio.

Editoriale

Carissimi Soci

Con la creazione di questo informatore, parte una nuova iniziativa de Le Centopelli, nell'ottica di accrescere e migliorare la comunicazione nei confronti di tutti i Soci.

Già abbondantemente presente fin dalla sua nascita attraverso i "resoconti", la nostra comunicazione tuttavia ha continuato a viaggiare esclusivamente sul web. Più volte abbiamo cercato soluzioni per raggiungere indistintamente tutti i nostri Soci, anche coloro non dotati di tecnologie internet, ma le nostre buone intenzioni sono rimaste senza una adeguata risposta.

La stampa di questo foglio e la sua distribuzione gratuita, presso Le Civiche Stanze, nonché tramite i numerosi esercizi commerciali dei nostri Soci, cerca di porre rimedio a questa carenza.

Diciamo che è un esperimento. Per riuscire avrà bisogno anche di consigli e suggerimenti da parte di tutti Voi.

Fateci sapere ... noi cercheremo di adattarli al meglio!

Un cordiale saluto a tutti

Il Presidente
Gian Domenico Vaccarecci

La nostra Associazione nuova affiliata alla FICE! Il piatto tipico di Sansepolcro, rappresentato in Italia.



Dal 27 maggio "Le Centopelli" fa ufficialmente parte della FICE: la Federazione Italiana dei Circoli Enogastronomici.

L'adesione era nell'aria da tempo, dopo che il nostro Consiglio Direttivo aveva deliberato la richiesta di adesione, accogliendo l'invito che ci era stato rivolto da Sergio Bartoccioni, referente FICE per l'Italia Centrale. La delibera di ammissione è a firma Marco Porzio, fresco di nomina alla Presidenza FICE, dopo il passaggio del testimone da Mario Santagiuliana, Presidente uscente. Attraverso la propria denominazione "Le Centopelli", il piatto tipico borghese, la nostra Associazione enogastronomica, rappresenta e salvaguarda la TIPICITA' di un prodotto della nostra tradizione e del nostro territorio di fronte all'autorevole contesto delle più importanti Confraternite gastronomiche italiane, riunite sotto la FICE. Per i nostri Soci e per il Consiglio Direttivo de Le Centopelli una nuova, grande soddisfazione. Si aprono nuovi scenari di contatti e di scambi culturali con il resto della penisola, intorno agli innumerevoli temi della ricchissima enogastronomia italiana!

Un motivo in più per essere Socio de "LE CENTOPELLI"!



F. I. C. E.

FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI
Registrazione del Tribunale di Savona n. 01950
Codice Fiscale e Partita Iva n. 03522400294
Sede Ufficiale: c/o VERONAFHERE - Viale del Lavoro 8 - Verona
Sede Operativa: Via Grimaldi 3 - 38100 Novara
Tel. 333 7909561 Fax 0321 540537 E-mail: presidentefice@siliconnet.it
www.enogastronomici.it

Il Presidente della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici;

Vista la Richiesta di adesione alla Federazione Italiana Circoli Enogastronomici di

"LE CENTOPELLI"
SANSEPOLCRO (AREZZO)

Rilevato che l'Atto Costitutivo dello stesso rispetta i principi che ispirano la Federazione Italiana Circoli Enogastronomici;

Che, nel merito della richiesta è stato espresso parere favorevole.

ATTESTA

Che la "LE CENTOPELLI"
con Sede in SANSEPOLCRO (AR), Via del Buonumore 29,
entra, a pieno titolo,
a far parte della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici.

Al suo Presidente Gian Domenico Vaccarecci l'augurio di una lunga e prospera attività.

Verona, 27 Maggio 2015

Il presidente
(Marco Porzio)



f grafiche bernardini



Sansepolcro 0575.742910 - 347.4505903 www.grafichebernardini.it

EVENTO STRAORDINARIO: CENA CON I PRODOTTI SARDEI

Sabato 2 maggio, presso l'Istituto Bufalini di Città di Castello, si è tenuto l'evento straordinario, a cui hanno partecipato alcuni Soci de Le Centopelli. L'invito a partecipare ci è arrivato da Sergio Bartoccioni, Presidente della Confraternita dell'Olio e dell'Olio di Oliva dell'Alta Valle del Tevere, con sede a Città di Castello.

La Confraternita presieduta da Bartoccioni, in collaborazione con la Bottega delle Idee Cultura e Turismo e con il Patrocinio della Regione Umbria, del Comune di Città di Castello e della Comunità Montana Alta Umbria, ha organizzato dal 1 al 3 maggio la "Festa della Ruralità".

Una "tre giorni" in cui è stato possibile apprezzare prodotti alimentari tipici locali, ma anche prodotti di artigianato artistico nel settore del legno e della ceramica. E poi la riscoperta del folklore e del dialetto locale, con musica e divertimento. Maggior prestigio alla manifestazione, è stato offerto dalla presenza di una rappresentanza di produttori del nord-ovest della Sardegna, con i loro prodotti tipici, accompagnati dai cuochi dell'Istituto Alberghiero di Alghero.

Questo scambio culturale enogastronomico, tra l'Alto Tevere Umbro e il Nord Ovest della Sardegna è avvenuto sotto l'egida della F.I.C.E. la Federazione Italiana dei Circoli Enogastronomici, con la presenza di Mario Santagiuliana, Presidente uscente della Federazione.

Onorati da questo invito e nel pieno rispetto del principio dell' "interscambio con altre realtà paritetiche", previsto dal nostro Statuto, una nostra Delegazione di Consiglieri e Soci ha partecipato all'evento, gustando l'intero menù a base di prodotti sardi, con particolare menzione dei formaggi e dello stufato di pecora al Cannonau. Protagonisti assoluti i vini degustati durante la cena e che i Soci potranno acquistare, grazie all'iniziativa di un nostro Socio, illustrata nell'articolo "A tutto Gas!".

Al termine della serata, la nostra delegazione ha fatto dono di alcune delle nostre "panucce", con il logo de Le Centopelli, graditissime dagli ospiti presenti.



A tutto GAS !

Accogliamo la proposta del Socio Fabio Nenci, per promuovere oggi una nuova ed importante iniziativa per la nostra Associazione: l'acquisto congiunto di prodotti, da eseguire unendo le forze dei nostri Associati. La proposta di Fabio nasce intorno ai vini prota-gonisti della Cena Sarda, a cui abbiamo dedicato spazio in altri articoli (Cena con i prodotti sardi e L'Akenta riemerge dall'acqua) . Il prezzo dell'Akenta, lo straordinario Vermentino Spumante Doc Extra Dry , è di € 7,45 alla bottiglia.

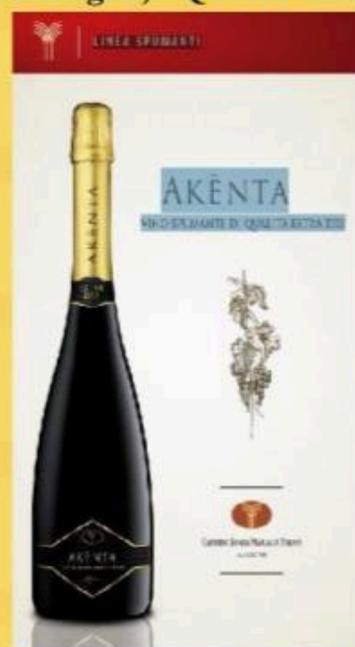
Da segnalare il Cannonau Selezione a € 7,10 la bottiglia ed il Cannonau Riserva a € 9,45. Infine l'Aragosta Vermentino Frizzante a € 4,55.

Chi è interessato può farci pervenire per email il proprio interesse. Agli interessati invieremo il listino dei molti vini disponibili, con i relativi prezzi.

Mano al listino ciascuno potrà ordinare il vino che preferisce. Una volta sommate le richieste, faremo da tramite per l'ordine con la cantina, risparmiando così le spese di spedizione fisse di 15 euro che vengono abbunate per ordini superiori alle 6 casse (da 6 bottiglie). Questa iniziativa è assimilabile a quella dei

GAS: Gruppi di Acquisto Solidale.

Attraverso essi in Italia molte persone si organizzano per accedere a prodotti beneficiando di sconti ed agevolazioni. Partendo da questa iniziativa la grande base sociale de Le Centopelli potrebbe iniziare ad organizzarsi, beneficiandone in modo sistematico e virtuoso. Staremo a vedere il suo evolversi.



Si stappa l'Akenta riemerso dall'acqua di Alghero

(Leggi l'articolo all'indirizzo web)

<http://notizie.alguer.it/n?id=82271>

Paella alla ... egiziana!



Nello scorso mese di aprile i Soci de Le Centopelli hanno potuto partecipare ad un esperimento gastronomico a dir poco originale! ... Aderendo all'invito, abbiamo accettato la proposta di Mimmo, storico gestore della Pizzeria Orosco di Sansepolcro ed assaggiato la sua versione di Paella. Proposta con la solita "Formula Centopelli" la Paella è stato il piatto centrale della serata, affiancata da un antipasto in cui era presente dello squisito cous-cous ed un assaggio di sushi. Ne è scaturito un menù a dir poco ... internazionale!

I partecipanti hanno manifestato un gradimento esplicito, a giudicare dai BIS e TRIS delle portate, a cui abbiamo assistito! Generosa la disponibilità dello staff di Mimmo durante l'arco di tutta la serata.

In molti tra i presenti hanno raccomandato per un prossimo appuntamento alla Pizzeria L'Orosco, una serata a base della sua rinomata pizza, autentico ed indiscusso cavallo di battaglia del suo locale! Vero è che sino ad oggi, un "giropizza" non l'abbiamo ancora mai fatto!

IL FIOCCO DI VITELLO DA VENTURA

Straordinaria riuscita delle due serate da Ventura. Giuliano ancora una volta ha estratto dal cappello magico dei suoi ricordi una bel-lissima proposta, rivisitando una ricetta storica del suo locale di Via Aggiunti: "Il Fiocco di Vitello". Come da lui stesso sottolineato si tratta di un taglio vaccino "povero", abitualmente utilizzato come bollito, da lui sapientemente reso gustoso e morbido da una cottura tipo stu-fato, con l'abbondante aggiunta di cipolla ed altri odori. Il risultato è stato perfetto ed entusiastica la risposta dei partecipanti, ricom-pensata dagli abbondanti e generosi ripassi del piatto.

Ancora una volta Ventura ha saputo cogliere nel segno, rispettando la filosofia della nostra Associazione, alla ricerca dei sapori del passato della nostra tradizione.

ASSOCIAZIONE CULTURALE ENOGASTRONOMICA
"LE CENTOPELLI"
ti invita da
Venerdì 8 Maggio ore 20,30
Venerdì 15 Maggio ore 20,30

Nella incantevole terrazza naturale di Palazzo di Luglio, Giuliano pesca dal cappello dei ricordi e ci propone un piatto di antica memoria, che ha riscosso sempre tanto successo e consenso dai suoi commensali:

Fiocco di Vitello

Disponibilità 100 posti
prenotazioni.lecentopelli@gmail.com
€ 15,00

I Trisangoli al Tartufo



gli Strozzapreti al Sugo di Chianina!

Forte di questi due cavalli di battaglia, Casa Tocci ha avuto la meglio sui partecipanti, strappando ai commensali una spontanea ovazione finale, al termine di entrambi i pranzi. Immane e doveroso il ringraziamento della nostra Associazione, con il rilascio di un Attestato dedicato alle due giornate.

Doppio appuntamento per i nostri Soci, a San Patrignano di Badia Tedalda, ospiti dell'amico e Socio Augusto Tocci. Per l'occasione la famiglia Tocci ci ha preparato un menù nel quale il piatto di degustazione erano dei favolosi "trisangoli" al "nostro" tartufo nero. Tuttavia Augusto, consapevole ed anche un po' preoccupato del famoso "appetito" dei Centopellari, ha pensato bene di attenuare la fame dei partecipanti, aggiungendo di propria iniziativa un ulteriore primo piatto, ben noto a chi in passato ha seduto alla tavola del "Casalone":



Programma delle Attività Sociali del terzo trimestre 2015.

4 luglio – sabato – ore 20.30 Cena e ballo di una notte di mezza estate

Il Ristorante Discoteca Green 2.0 di San Giustino ci attende per una cena di mezza estate, al fresco estivo del “Querceto”! Ristorazione e ballo nelle due piste annesse (una al coperto e l’altra all’aperto), per passare una allegra serata in compagnia, con musica dal vivo!

(Evento Straordinario - Menù servito e ballo - € 20,00 – disponibilità 150 posti)

31 luglio – venerdì – ore 20.30 DA DEFINIRE “E...state ‘n’su la via!”

L’evento deve essere ancora meglio definito. Ma vi possiamo anticipare fin da ora un menù estivo da gustare all’aperto proposto con la classica “formula centopelli”. Seguiranno ulteriori comunicazioni.

(Formula “Centopelli” - € 15,00 – disponibilità 150 posti)

23 agosto – domenica – dalle ore 9,00 Schola de... torcolo e cantuccini!

Al Centro Parrocchiale delle Tavernelle di Anghiari prosegue il programma interattivo della nostra Associazione. Tema della giornata sarà la “Schola de ... torcolo e cantuccini ... chi sa fère e chi c’ha da ‘mparère ... pu’ quel’altri tutti a mangère !!!” ...

In un clima ferragostano i Soci esperti insegneranno a preparare questi dolci tipici della tradizione toscana. Vi aspettiamo!

(Menù COMPLETO €15,00 – disponibilità 100 posti)

19 settembre – sabato – ore 20,30 Le Centopelli

Rionale di Porta Romana – Giardini di Piero della Francesca - Sansepolcro.

A settembre appuntamento d’obbligo con le centopelli preparate dalla Società Rionale di Porta Romana e gustate nella suggestiva cornice del giardino di Piero. Un obbligo ed un piacere a cui non dovete assolutamente mancare!

(Formula “Centopelli” - € 15,00 – disponibilità 200 posti)

Come si prenotano i nostri eventi . . .

Per effettuare le prenotazioni a tutti gli eventi e per evitare sempre possibili e malaugurati disguidi, è buona regola per i Soci farlo sempre per scritto, meglio se inviando una mail, e meglio ancora evitando di rispondere a mail partite dal nostro indirizzo e contenenti altro oggetto!

Utilizzate quindi il seguente indirizzo: prenotazioni.lecentopelli@gmail.com inserendo nell’oggetto il titolo dell’evento.

PIATTO ALTERNATIVO : Per tutti gli eventi a “Formula Centopelli” è disponibile il piatto alternativo che dovrà essere richiesto al momento della prenotazione. Per gli eventi a menù completo no.

PRENOTAZIONE TAVOLI : Per ovviare alle difficoltà logistiche dei nostri eventi l’Associazione ha ormai stabilmente istituito questo servizio. L’iniziativa consente di mantenere uniti i GRUPPI, grandi e piccoli senza costringere l’organizzazione a fare i miracoli dell’ultimo minuto per mettere tutti a tavola!

Quindi per agevolare la segreteria in questo servizio, si pregano i Soci di specificare sempre alla prenotazione, il NOME di TUTTI i partecipanti.

BAMBINI 0-3 ANNI GRATIS – RAGAZZI 4-10 ANNI RIDOTTI.

Molti ristoratori concedono queste agevolazioni per consentire la partecipazione anche ai gruppi familiari con bambini e ragazzi. Stante il budget molto contenuto della “Formula Centopelli”, si prega di verificare sempre la presenza di questa agevolazione, che di volta in volta viene concordata con il ristoratore di turno.

LE CENTOPELLI

Associazione Culturale Enogastronomica senza fini di lucro - Codice fiscale: 91008280512

Sede : Presso Circolo Civiche Stanze - Via del Buonumore, 29 - 52037 Sansepolcro (Ar)

www.lecentopelli.it