

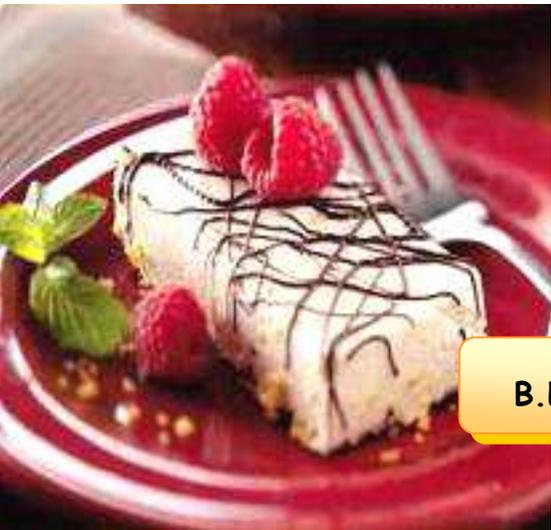


Pippo (Giuseppe Riva)

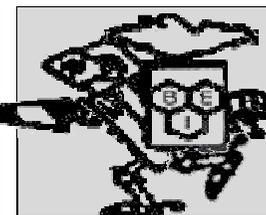


NUME... CHE MENÙ!

La cucina 'alternativa' dei convegni enigmistici



B.E.I. - BIBLIOTECA ENIGMISTICA ITALIANA "G. Panini"- Modena, 2014



NUME... CHE MENÙ!

La cucina 'alternativa' dei convegni enigmistici

1° aprile 2014

Indice

Presentazione	2
I Menù:	
22° Simposio Enigmistico Emiliano-Romagnolo - Trattoria "La Rana", Marzaglia (MO) 23.11.2013	3
Weekend d'Oro o dell'Amicizia - Ristorante "Park Hotel", Cattolica (RN) 10.05.2013	4
21° Simposio Emiliano-Romagnolo di Enigmistica Classica - Ristorante "L'Amalfitana", Bologna 17.11.2012	5
Mini-Convivio Enigmistico dell'Adriatico - Ristorante "La Rupe", Fiorenzuola di Focara (PU) 07.05.2011	6
20° Simposio Enigmistico Emiliano-Romagnolo - Ristorante "Old River", Vignola (MO) 25.09.2011	7
19° Simposio Enigmistico Emiliano-Romagnolo - Ristorante "I Tre Pini", Copparo (FE) (Menù di terra) 25.09.2010	8
19° Simposio Enigmistico Emiliano-Romagnolo - Ristorante "I Tre Pini", Copparo (FE) (Menù di mare) 25.09.2010	9
18° Simposio Enigmistico Emiliano-Romagnolo - "La Taverna del Marchese", Molinella (BO) 26.09.2009	10
Festa di fine anno - Gruppo Enigmistico "Duca Borso - Fra Ristoro" - Ristorante "La Paggeria", Sassuolo (MO) 13.12.2008	11
17° Simposio Emiliano-Romagnolo di Enigmistica Classica - Ristorante Enoteca "Villa Prati", Bertinoro (FC) 27.09.2008	12
9° Convivio Enigmistico dell'Adriatico - Ristorante "Park Hotel", Cattolica (RN) 10.05.2008	13
Incontro Enogmastico - Biblioteca Enigmistica Italiana - Locanda "Le 4 Stagioni", Lesignana (MO) 05.04.2008	14
2° Simposio Enigmistico Veneto - Ristorante "Cortevicchia", Polesella (RO) 24.11.2007	15
16° Simposio Emiliano-Romagnolo di Enigmistica Classica - Ristorante "Giardino - da Ornella", Budrio (BO) 29.09.2007	16
15° Simposio Emiliano-Romagnolo di Enigmistica Classica - "Taverna del Borgo", Castello di Serravalle (BO) 28.10.2006	17
14° Simposio Emiliano-Romagnolo di Enigmistica Classica - Agriturismo "Il Pozzo dei Desideri" - Budrio (BO) 06.11.2005	18
11a Festa Nazionale della Sibilla - Ristorante "Pancino 2", Forte dei Marmi (LU) 06.06.2004	19
12° Simposio Emiliano-Romagnolo di Enigmistica Classica - Ristorante "Park Hotel", Cattolica (RN) 12.10.2003	20
11° Simposio Emiliano-Romagnolo di Enigmistica Classica - Trattoria "La Rana", Marzaglia (MO) 26.10.2002	21
9a Festa Nazionale della Sibilla - Ristorante "Gilda", Forte dei Marmi (LU) 28.04.2002	22
10° Simposio Emiliano-Romagnolo di Enigmistica Classica - Ristorante "Park Hotel", Cattolica (RN) 14.10.2001	23
Cenone di Fine Millennio - San Silvestro 2000 31.12.2000	24
9° Simposio Emiliano-Romagnolo di Enigmistica Classica - Ristorante "Giorgini", Rimini 17.09.2000	25
1° Raduno Nazionale di "Enignet" - Trattoria "La Rana", Marzaglia (MO) 25.03.2000	26
58° Congresso Nazionale di Enigmistica Classica - Hotel "Leopardi", Verona 03.06.1999	27
La carta dei vini	30
Pubblicazioni della B.E.I.	31

Presentazione

Scusate, se da sol mi presento... ma chiedere a un amico enigmista ‘serio’ di presentare questo lavoro così poco serio non mi è sembrato... una cosa seria. Ciò che troverete in queste pagine, infatti, ha ben poco a che fare con l’enigmistica, con la quale ha in comune solo l’uso di uno dei più antichi e nobili giochi di parola: l’anagramma.

La passione per gli anagrammi (e, modestia a parte, una certa bravura) l’ho ereditata da mio padre *Fra Ristoro*. In questo campo, e nella dedizione per il nostro hobby, posso forse considerarmi ‘alla pari’ con lui, che rispetto a me era un ‘gigante’ in ogni altro settore dell’enigmistica.

E la passione per i “menù” anagrammati? Innanzitutto mi ha sempre incuriosito sentir raccontare, dai miei genitori, che nei pranzi congressuali veniva proposta la ‘lista’ anagrammata e che... “*chi non risolve non mangia!*”. Molto è poi ‘colpa’ del carissimo *Jack*, decano del gruppo sassolese, che volle introdurre questa tradizione negli “incontri interprovinciali” che facevamo nella sua ospitale casa di campagna a San Valentino. Lui cucinava magistralmente i “*Tortellini in brodo di cappone*” e io li facevo diventare “*Colon d’orrendo polpo tibetano*”; il suo delizioso “*Fegato di maiale nella rete*” si trasformava in “*Orata gelata, mele, difenile*”... e con questo e altro ci divertivamo con *Il Paladino*, *Il Maggiolino*, *Klarem*, un giovane *Atlante* (non è che adesso Massimo sia vecchio, però...) e tanti altri amici.

Sopravvenne poi il mio impegno alla B.E.I., e il continuo sfogliare vecchie riviste. Mi capitò sott’occhio il “Menù” del pranzo di gala al Biffi per il Congresso di Milano del 1949. La prima portata era un improponibile “*Monatti sposati*”, anagramma di “*Antipasto misto*”. Non capii perché non si fosse proposto un meno indigesto (!) “*Mattoni pastosi*”, o ancor meglio un “*Impasto stantio*”... che è ancor più digeribile.

Insomma, mi convinsi che se proprio si doveva proporre un “Nume!” (devo a *Jack* questo anagramma), bisognava darsi delle regole ben precise, evitando nel modo più assoluto combinazioni... in libertà; e non si

doveva mai (o quasi) alterare il “Menù” originale con l’aggiunta di articoli o simili per rendere il lavoro più facile o il risultato... peggiore. A queste regole, dopo oltre un’ottantina di “Nume!”, mi sono sempre attenuto; e vi posso assicurare che nessun piatto mi ha costretto a rinunciare. Anzi, una volta sì: quando la carissima *Giuli*, per un convegno a Valeggio sul Mincio, mi chiese di anagrammare “*Caffè*”!

Chiudo questa presentazione con qualche simpatico aneddoto.

Mi sono sempre imposto di non esagerare con l’impresentabilità delle ‘portate’, ma una volta (era un pranzo di nozze di due carissimi amici enigmisti!) sono stato... censurato: ho dovuto rinunciare a un delicatissimo “*Sperma d’oca e pastina*” e a un più robusto ma invitante “*Coglioni fritti di topo finnico*” (lascio a voi l’interpretazione).

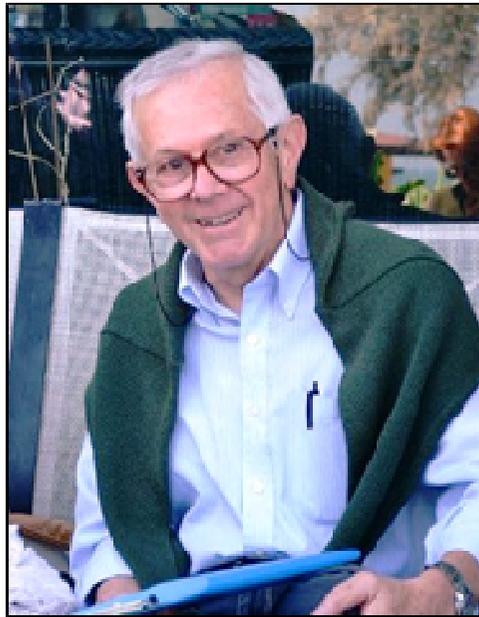
A un recente “Simposio” una distinta signora non enigmista (e non interessata allo scherzo) ha chiesto al caposala di passaggio cosa avrebbero portato come dessert. Visto che il menù era sul tavolo, le è stato compitamente indicato un invitante “*Maiale antico del Congo*”... ma poi le è stata servita una pessima “*Macedonia con il gelato*”.

Un caro saluto infine all’amico *Omar*, formidabile solutore passato poi ad attività più... stimolanti, che un tempo mi ‘faceva le pulci’ scovando qualche raro errore nelle mie manipolazioni ‘enogmastiche’ (mi scuso ora se qualcuno è rimasto, ma a volte le tesserine dello Scarabeo si disperdono...).

L’ho tenuta un po’ lunga, ma vi assicuro che facendo questi “Nume!” io mi diverto moltissimo (e mi alleno per impegni anagrammatici decisamente più seri). Non mi resta che chiedervi... comprensione, augurarvi buona lettura e invitarvi a provare anche voi.

Pippo

P.S.: Un ringraziamento particolare al mio prezioso... aiuto-cuoco *Nam* (Mauro Navona) che con tanta pazienza ha accolto ogni mia richiesta e ha curato con perizia l’impaginazione e la grafica.



MENU'

Tortelloni di ricotta e bietole
Tagliatelle della casa al ragout

Arrosti e bolliti misti
Peperonata, patate al forno, insalata

'Bensone' modenese col Malvasia

Lambrusco e Trebbiano in caraffa
Acqua minerale naturale e gassata
Caffè espresso e liquore digestivo

22° SIMPOSIO EMILIANO-ROMAGNOLO DI ENIGMISTICA CLASSICA

Trattoria "LA RANA" di *Romano & Marisa*
Marzaglia di Modena, 23 novembre 2013

NUME!

Coleotterini del Tibet al torio
Lucertola gagà al latte dell'Asia

Risotto al ribes, mitili
Anatra spappolata, tarantole e fieno

Boa viennese losco, melma densa

Faina barbata, lombrico francese
Alce rumena, quaglia nera assetata
Grosse piovre, feci d'aquile festose

MENU'

Gamberoni al vapore
Verdure scottate ed erba cipollina

Paccheri allo scoglio

Salmone scottato al pane speziato croccante
Mantecato di patate al basilico
Punte di asparagi

Dolce millefoglie con crema Chantilly
Tagliata di fragole al Grand Marnier

Trebbiano Cantina Intesa
Sangiovese superiore Tenuta Torre del Poggio
Acqua minerale naturale e frizzante

WEEKEND D'ORO O DELL'AMICIZIA

Ristorante "PARK HOTEL", Cattolica (RN)
10 maggio 2013

NUME!

Piovra balenga, more
Vertebre di lontra, natica di pulce osè

Grillo scapolo e cachi

Streptococco scanzonato, talpa stantia e mele
Stinco e tibia d'alce, topa malata
Aringa, sputi d'ape

Grillo chic dello Yemen, macaco nel Flit
Faringe di trota magra, alga dell'Iran

Tenia birbante con tisana
Utero di turpe ape gigante, vongole rosse irose
Cinquanta rare zanzare mute al fiele

MENU'

Tagliatelle alla bolognese
Tortelloni di ricotta burro e oro

Grigliata mista di carne
Patatine fritte e insalata mista

Dolce tipico della casa

Vino rosso e bianco della casa
Acqua minerale naturale e frizzante

Caffe espresso e limoncello

21° SIMPOSIO EMILIANO-ROMAGNOLO DI ENIGMISTICA CLASSICA

Ristorante "L'AMALFITANA", Bologna
17 novembre 2012

NUME!

Galline al gas, boleto letale
Utero di orribile tarlo contorto

Tela di ragni magri casti
Tapiri assatanati, malte fetenti

Code di sciacallo, talpe

Corvo d'Asia nel sale bosniaco
Quaranta zanzarine e cerume al Flit

Pesce losco, finferlo malese

MENU'

Piadina romagnola

Tagliatelle ai frutti di mare

Risotto alle vongole

Grigliata mista di pesce

Insalata mista, patatine fritte

Sorbetto al limone

Acqua minerale naturale e frizzante

Trebbiano di Romagna

Caffè espresso e liquore digestivo

MINI-CONVIVIO ENIGMISTICO DELL'ADRIATICO

Ristorante "La Rupe", Fiorenzuola di Focara (PU)

Cattolica - 7 maggio 2011

NUME!

Rana pignola, amido

Filetti di leale gru maritata

Grillo àtono e svelto

Testa di scampi, rigaglie

Tafani malati, triste ape stinta

Stornello, boa mite

Zanzare querule marcite e naftalina

Reni di tarma gobbona

Grosse piovre festose, feci d'aquile

MENU'

Aperitivo di benvenuto con antipastini

Tortelloni "Vecchia Modena"

Lasagne verdi alla Bolognese

Fesa di vitello farcito

Arista di maiale

Coniglio alla parmigiana

Patate novelle al forno

Fantasia dell'orto e del giardino

Stracchino della duchessa col cioccolato fuso

Pignoletto dei colli bolognesi

Lambrusco grasparossa e Sangiovese superiore

Acqua minerale naturale e frizzante

Caffè e Nocino della casa

20° SIMPOSIO EMILIANO-ROMAGNOLO DI ENIGMISTICA CLASSICA MEMORIAL "IL MAGGIOLINO"

Ristorante "OLD RIVER", Vignola (MO)

25 settembre 2011

NUME!

Cotenne d'asino, topini bruttini, ape viva

Occhi di tarlo, menta, veleno

Asino gallese, larve del Gabon

Soavi frittelle di foca

Artemisia laida

Cani mogi, piraña all'aglio

Leprotto nano alle fave

Tonsille di ara, agoni al te freddo

Foca, allodole, strudel toscano, succhi cosacchi

Pollice di sogliole non bigotte

Superbe vongole russe grasse, marasso pio, acari

Aquila mite al cren e zanzara furente

Feci d'oca cafona nel sale

MENU' (DI TERRA)

Antipasto di salumi misti

Strozzapreti alla romagnola
Maccheroncini rustici al torchio

Sorbetto di limone

Grigliata mista di carne
Insalata verde e radicchi
Patate fritte e al forno

Semifreddo di fichi e noci

Acqua naturale e frizzante e bibite
Vini della casa bianco e rosso
Caffè espresso e digestivo

**19° SIMPOSIO EMILIANO-ROMAGNOLO
DI ENIGMISTICA CLASSICA
"Memorial Ugo d'Este e L'Estense"**

Ristorante "I TRE PINI", Copparo (FE)
25 settembre 2010

NUME! (DI TERRA)

Topi malnati sudatissimi

Lontra, ara mesta, grillo pazzo
Cani sciocchini, chirottero al rum

Borlotti modenesi

Mici randagi stragelati
Iena di destra, larve, cachi
Patè, farro e latte finto

Dodici formiche indifese

Zanzare barbute felici, tenia queta
Naso di orsa sbilenca e cavoli
Fegato di sorci, vespe fesse

MENU' (DI MARE)

Insalata di mare
Risotto alla pescatora

Sorbetto al limone

Sogliola, seppie e gamberoni
Frittura mista di pesce

Insalata verde e pomodori
Patatine fritte e al forno

Semifreddo ai fichi e alle noci

Acqua naturale e frizzante, bibite
Vino bianco e rosso della casa
Caffè espresso, amaro digestivo

19° SIMPOSIO EMILIANO-ROMAGNOLO
DI ENIGMISTICA CLASSICA

"Memorial Ugo d'Este e L'Estense"

Ristorante "I TRE PINI", Copparo (FE)
25 settembre 2010

NUME! (DI MARE)

Sardina mielata
Ostrica e trota pallosa

Rombo lèttone, sali

Spigole magroline, api obese
Tre scampi tardi e stufi

Epa di narvalo sordo e mite
Orate pentite, rafano, Flit

Feci a fili di salmone e di orche

Razze, tinca fine e barbata, tequila
Naso e coscia di bravo nasello
Pesce rosso sfigato, fave di mare

**18° SIMPOSIO EMILIANO-ROMAGNOLO
DI ENIGMISTICA CLASSICA**

"La Taverna del Marchese", Molinella (BO)
26 settembre 2009

MENU'

Gramigna con panna e salsiccia
Garganelli con speck e radicchio

Arrosti misti al forno
Contorno di verdure al forno

Crostata alla frutta

Trebbiano e Sangiovese di Romagna
Acqua naturale e gassata, bibite
Caffè espresso e digestivo

NUME!

Scampi nani al cognac e sangria
Cocker polacchi, sedani al ginger

Orso naif, tarli smorti
Rondone tronfio crudo, larve

Trota casta frullata

Gengive di somaro barbone e tisana
Quaglia barbata assai tenace, tè
Fegato di sorci, vespe fesse

MENU'

Gnocco fritto e salumi tradizionali

Tortellini in ristretto di cappone
Gramigna paglia e fieno alla salsiccia

Bolliti misti: manzo, lingua, zampone e testina

Salsa verde, purea di patate

Zuppa inglese al cioccolato

Acqua minerale frizzante e naturale

Caffè espresso e nocino della casa

Gruppo Enigmistico "Duca Borso - Fra Ristoro"

FESTA DI FINE ANNO

Ristorante "LA PAGGERIA", Sassuolo (MO)

13 dicembre 2008

NUME!

Glutei di asino, ratti marci con zolfo

Lepri di Trento, topi e tonni scaltri
Oca pia famelica, ginger in salsa gialla

Gallina bantù semimpotente, mitili sozzoni

Ape avariata, pere del sud-est

Peoci al pongo, cicuta al selz

Faina macilenta, tre querule zanzare

Ossa di pescecane con farfalle osè

MENU'

Cocktail analcolici e alcolici
Tavolozza di antipasti romagnoli

Tortelli ai porcini dell'Appennino
Tagliatelle alla cacciatore

Arrosti di coniglio, faraona e agnello
Misto di carne ai ferri

Verdure alla griglia e patate al forno

Torta del Simposio Enigmistico

Acqua minerale naturale e frizzante, bibite
Sangiovese e Trebbiano dei colli romagnoli

Caffè, digestivi nazionali ed esteri

17° SIMPOSIO EMILIANO-ROMAGNOLO DI ENIGMISTICA CLASSICA

Ristorante Enoteca "Villa Prati", Bertinoro (FC)
27 settembre 2008

NUME!

Koala alticci, collie con alici
Gazza ladra, topini molto vanitosi

Palle di tarlo, polpi neri innocenti
Cicala allegra al Tocai, latte

Rane del Tirolo, scarafaggio nano, olio
Feci di onesti ramarri

Trota frigida allegra, purea al veleno

Costole di topolini magrissimi, tè

Aquila, alici burbere, zanzare fetenti, menta
Coglioni d'agnello, sei tarne rabbiose e vino

Dita di giraffe licenziose e svanite

MENU'

Filetto di pesce spada al limone e pepe rosa
Salmone norvegese marinato
Crostinio catalano
Alici macerate

Tagliolini caserecci all'olio di Montegridolfo,
vongole nostrane e pomodorini dolci
Risotto alla marinara con crostacei e molluschi

Branzino al forno
Contorni di stagione

Torta "Convivio Enigmistico"

Acqua minerale naturale e frizzante
Trebiano e Sangiovese DOC di Romagna

Caffè espresso e digestivo

9° CONVIVIO ENIGMISTICO DELL'ADRIATICO

Ristorante "PARK HOTEL", Cattolica (RN)
10 maggio 2008

NUME!

Palla di serpente e api pedofile stomacose
Iena, larve nostrane gombose
Castrato al Nocino
Acarì calmi e tè

Micio fetido e gallo colla nitroglicerina, Sidol,
donnole torve rompicoglioni, sedano
Lumache sciantose, ramarro conico, tarli satolli

Flan, bronzo, orina
Ragni sodi e non cotti

Gatto tifico, vino con i vermi

Faina macilenta, tre zanzare querule
Gamba destra di bovino e/o ragno cinese

Vespe cifose, sorde, sfigate

MENU'

Antipasto modenese al buffet

Tortellini in brodo di gallina
Tagliatelle col ragout fatte in casa

Grigliata di carni assortite
Lesso misto e salsa verde

Patate arrosto e insalata verde

Zuppa inglese all'anisetta

Zuppa inglese all'anisetta
Lambrusco di Modena

Caffè e amaro digestivo della casa

Biblioteca Enigmistica Italiana **INCONTRO ENOGMASTICO**

Locanda "LE 4 STAGIONI", Lesignana (MO)
Modena, 5 aprile 2008

NUME!

Naso di meste talpone baffute

Lontra, baldi tordi longilinei
Trota casta e lieta, luganega al Flit

Ragni cotti ilari e gradassi
Tarme ossessive del Laos

Api tonte e sordastre, larva atea

Gnu stilita, ape senza palle

Zanzara querula carina , mele fetenti
Daino 'lumbard' scemo

Coda d'averla osè felice ma sfigata

MENU'

Antipasto misto all'italiana

Riso al radicchio e tastasal

Ravioli ripieni al prosciutto in salsa di noci e pinoli

Cotechino con purea e fasoi in potacin

Carrè di manzo al sale

Patatine ed erbe cotte

Dolci tipici fatti in casa

Acqua minerale naturale e frizzante

Vini bianchi e rossi del Veneto

Caffè espresso e distillati vari

2° SIMPOSIO ENIGMISTICO VENETO

Ristorante "Cortevicchia", Polesella (RO)

24 novembre 2007

NUME!

Totani pallosi malati, tisana

Ossi e calli d'orsa tarchiata

Narici di scorpioni petulanti e villosi, olio, Aspirina

Iena sconcia, topo turpe e finocchiona

Milza d'ara osè al cren

Tette d'api, tè e carbone

Cacca di topi stinti a fili

Zanzare africane querule, mela tinta

Anche di bovini lesti e nervosi

Tarli festosi, sarde felici, vespa

MENU'

Caramelle tre colori burro e salvia

Crespelle ai funghi porcini

Mezzemaniche trafilate al torchio alla Vodka

Prosciutto in crosta

Coscia di vitello al forno

Verdure gratinate e patate fritte

Gelato alla crema affogato

Acqua minerale naturale e frizzante

Vini Prosecco e Merlot

Caffè e digestivi al carrello

16° SIMPOSIO EMILIANO-ROMAGNOLO DI ENIGMISTICA CLASSICA

Ristorante "Giardino - da Ornella", Budrio (BO)

29 settembre 2007

NUME!

Ramarro selvatico e rucola ribelle

Grilli freschi e un cappone

Koala di Val Marecchia, thè al Flit, zenzero, mota

Sorci, api con strutto

Fallo di ostrica con olive

Tre rane tetre di Giava putrefatte

Calamaro goffo, alga e latte

Aquila mite al cren e zanzara furente

Rospo, concime e Vetril

Cervelli e costole di giraffa

MENU'

Aperitivo e stuzzichini

Tortelloni "Taverna del Borgo"
Tagliatelle al ragout o ai funghi

Carni alla griglia miste
Patatine fritte e insalata mista

Crostata di amarena e ciambella

Pignoletto e Cabernet dei Colli bolognesi
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Acqua minerale naturale e frizzante

Caffè espresso e amaro digestivo

15° SIMPOSIO EMILIANO-ROMAGNOLO DI ENIGMISTICA CLASSICA

"Taverna del Borgo", Castello di Serravalle (BO)
28 ottobre 2006

NUME!

Chiù sozzi, tapiri veneti

Gatto nero balordo nel Vetril
Iguana ultrà e fighetto all'aglio

Grilli casti, marena, agli
Tapiri assatanati, menta, tè e Flit

Astice d'oltremanica, mela araba

Stinco di coniglio gobbo e repellente al tè
Pesca rossa col Viagra, strudel strambo

Zanzare querule marcite e naftalina

Fegato d'orsa moscia, vipere fesse

MENU'

Aperitivo con salatini

Trucioli alla rustica

Timballo al forno

Grigliata mista con patate al forno

Melanzane ai funghetti

Torta della nonna

Acqua naturale e minerale frizzante

Vino bianco e rosso della casa

Caffè espresso e liquore digestivo

14° SIMPOSIO EMILIANO-ROMAGNOLO DI ENIGMISTICA CLASSICA

Agriturismo "Il Pozzo dei Desideri" - Budrio (BO)

6 novembre 2005

NUME!

Rospetti nani ai cavoli

Crauti scuri al tallio

Romboli al Fontal

Ragni sfigati, otto carote al napalm

Milze, the, nafta genuina

Donnole al tartan

Faina macilenta, tre zanzare querule

Corvo d'Asia nel sale bosniaco

Feci di squalo, piovre festose e gres

MENU'

Cocktail di gamberi in salsa rosa
Insalata di farro e gamberi
Crocchetta di misto pesce
Zuppetta di moscardini

Sorbetto alla mela

Ravioli di pesce con gamberi e zucchine
Trofie tartufo d'Alba e gamberi

Sorbetto al limone

Orata o branzino all'isolana
Frittura mista

Macedonia di frutta con gelato
Acqua, vino, caffè, digestivo

11a FESTA NAZIONALE DELLA SIBILLA

Ristorante "PANCINO 2", Forte dei Marmi (LU)
6 giugno 2004

NUME!

Cobra scassati del Kilimangiaro
Fegato di ramarri albanesi
Scampo, stricchetti e code
Puma, porci nazisti e DDT

Rombo al latte, sale

Narice, coglioni e sperma di vecchi zebù
Forte gatto di fiume al Barbera

Totano molle, ribes

Lontra laboriosa, alano 'nazi'
Rami sfruttati

Faringe d'oca muta, docile, tonta
Vacca di Quito, fave sgonfie

MENU'

Carpaccio di pesce spada
Piadina romagnola farcita

Lasagnette al radicchio con fonduta di formaggi
Mezzemaniche con le canocchie

Spigola alla mediterranea
Grigliata mista di pesce dell'Adriatico

Erbette e cicoria
Patatine novelle al forno
Insalata e verdure al buffet

Torta del 'Simposio'

Acqua minerale "Levissima"
Vini dei colli romagnoli
Spumante, caffè espresso e digestivo

12° SIMPOSIO EMILIANO-ROMAGNOLO DI ENIGMISTICA CLASSICA

Ristorante "PARK HOTEL", Cattolica (RN)
12 ottobre 2003

NUME!

Cacca d'oca depressa, pipi
Anatra di Parma con fagioli

Occhi di giraffa e gattona manigolda con strudel
Lince chic e amena, cozze monche

Lepre somala, genitali d'ara
Salmi di talpe gagliarde, tordi ascetici

Criceto ebete, ari
Tafani al Porto nel veleno
Rane slave baffute, due tarli

Peli di tasso morto

Immensa aquila viscerale
Coglioni di larve, limoni
Grandi tope sceme, baffute, ossessive

MENU'

Tortelloni di spinaci al burro e salvia
Tagliatelle col ragù fatte in casa

Zampone di Modena coi fagioloni
Arrostito di maiale, coniglio e faraona
Involtini di maiale e prosciutto

Patate al forno e peperonata

Dolci tipici del modenese

Acqua minerale naturale e frizzante
Lambrusco e vino bianco della casa

Caffè espresso, nocino e grappa

11° SIMPOSIO EMILIANO-ROMAGNOLO DI ENIGMISTICA CLASSICA

Trattoria "LA RANA", Marzaglia (MO)
Modena - 26 ottobre 2002

NUME!

Palla sinistra di tarlo niveo e lubrico
Gallina truce e sfigata, tè al talco

Oca immonda, pozione d'aglio fine
Fegato d'eroico lama iraniano al riso
Ottimi scorpioni avidi e Nutella

Orata fetente, rapa al popone

Pesciolini DOC, miele e DDT

Zanzara furente in quiete alla crema
Bava di cobra muscolosi e cannella

Giraffe pensose con epa sporca

MENU'

Varietà di antipasti di mare

Pennette con gli scampi

Riso champagne e aragosta

Grigliata mista di pesce del Tirreno

Contorni di stagione

Verdure varie alla griglia

Dolci tipici della casa

Acqua minerale naturale e gassata

Prosecco di Valdobbiadene

Bianco di Toscana

Caffè espresso, amari digestivi

9a FESTA NAZIONALE DELLA SIBILLA

Ristorante "GILDA", Forte dei Marmi (LU)

28 aprile 2002

NUME!

Avidi piraña astemi, datteri

Pesce mite, plancton, gin

Rane asmatiche, rospo gagà

Prostata ed escrementi di grilli gai

Tonno arco-indigesto

Merli, strudel, agli e Viagra

Sciacalli, topi del Ciad

Querula cagnetta maia e salsa nera

Boccone di bradipo valdese

Stanco boa di Cina

Fegato di api crasse, vermi fessi

MENU'

Piadina romagnola
Antipasto di pesce dell'Adriatico

Risotto ai frutti di mare
Tagliolini con vongole al naturale

Branzino al forno con le olive
Orate alla griglia con spiedini

Patatine al forno
Radicchio alla griglia
Buffet di insalata e verdure

Torta del 'Simposio'

Acqua minerale 'Levissima'
Vini dei colli romagnoli
Spumante, caffè espresso e digestivo

10° SIMPOSIO EMILIANO-ROMAGNOLO DI ENIGMISTICA CLASSICA

Ristorante "PARK HOTEL", Cattolica (RN)
14 ottobre 2001

NUME!

Lamponi di Aragona
Costate di Tapiro, splendida alice

Tediosi ramarri fottuti
Gallo rincoglionito, avena, Nutella

Calabroni nel vino nero, zolfo
Natica di gorilla e ragni pelosi

Talpa fiera, tonno
Ala di grillo, cachi agri
Avide, luride starne baffute

Otto rospi del Siam

Squali scemi, rane e Viamal
Colon di merli giovanili
Vespe grasse a fettine, feci d'opossum

MENU'

Aperitivo della casa

Antipasto di salumi e sottaceti
Carpaccio di bresaola e prosciutto

Garganelli con porcini e asparagi
Cappelletti in brodo di cappone
Tagliatelle ai frutti di mare

Spiedini rustici alla griglia
Controfiletto di maiale con i funghi porcini
Tacchino farcito alle verdure
Zampone con fagioloni in umido

Patate al forno e insalata mista
Verdure varie alla griglia

Macedonia con il gelato
Dolci tipici al carrello

Acqua minerale naturale e gassata
Vino bianco e rosso della casa
Spumanti dolci e secchi

Caffè espresso, liquori digestivi

"CENONE DI FINE MILLENNIO"

San Silvestro 2000

NUME!

Tapiro e saliva d'alce

Topi scostumati e latte di asina
Cobra pericoloso di Sparta e cicuta

Cani neri coraggiosi nella grappa
Petto di cobra del Nepal con pipi
Filetti di tartaruga al miele

Calli di agili tigri prussiane
Coglioni fritti di topo finnico, rane, lumache
Rene di vacca, frullato, ortiche
Mano di pinguino anemico, zolfo

Tarme alate, potassio, naftalina
Merli, strudel, agli e Viagra

Magoni di oca nell'aceto
Capicollo di tarli lerci

Quaglia russa nera, tenace e malata
Osso di rana sbilenca e cavolo
Pulci incas domestiche

Feci di grossi squali e forti vespe

MENU'

Antipasto misto romagnolo

Tagliatelle alla bolognese

Strozzapreti con salsiccia e cime di rapa

Ravioli con salsa di coniglio

Carrè di maiale al forno

Filettino di vitello ai capperi

Contorni di stagione

Soufflè al caffè

Acqua minerale naturale e frizzante

Trebbiano e Sangiovese di Romagna

Caffè espresso, liquore digestivo

9° SIMPOSIO EMILIANO-ROMAGNOLO DI ENIGMISTICA CLASSICA

Ristorante 'GIORGINI', Rimini

17 settembre 2000

NUME!

Gatto molisano misantropo

Galletto leale al gas nobile

Ossa di cimici scarlatte, paprica, zenzero

Coscia di grillo insano, oliva

Fallo di ramarro e anice

Trippa di alci vili, olio fetente

Orina di cigno stento

Fese colla fuffa

Zanzare querule marcite e naftalina

Gengive di somaro barbone e tisana

Scrofe pestifere, squalo dei Vosgi

MENU'

Affettato misto con i sottaceti

Tortelloni di ricotta e spinaci

Tagliatelle all'uovo con il ragù

Zampone e fagioloni in umido

Arrosti misti e frittelle di cervella

Patate arrosto, insalata

Dolci tipici del modenese

Acqua minerale naturale e gassata

Lambrusco e Trebbiano in caraffa

Caffè espresso, Nocino della casa

1° RADUNO NAZIONALE DI "ENIGNET"

Trattoria "LA RANA", Marzaglia MO)

25 marzo 2000

NUME!

Moffetta ostinata, cosciotti, tè

Sterco di tarli nani e cipollotti

Lieto gallo ululante col Viagra

Ano di gufo, mela e pinzimonio

Sette tarli lerci, frivoli e maldestri

Ratto pirla e assatanato

Peli di iene moscie col D.D.T.

Cagnetta, rana assai querula e mela

Cobra sbarbati e reni con la muffa

Pelo d'oscena foca, salse francesi

MENU' (2/6)

Pasticcio di verdure e stracchino
Sedanini alla trentina

Medaglione di vitello ai funghi
Contorni di stagione

Macedonia con il gelato

Bianco di Custoza 'Cavalchina'
Bardolino classico 'Cavalchina'

58° CONGRESSO NAZIONALE
DI ENIGMISTICA CLASSICA

Hotel "LEOPARDI", Verona
3-4-5-6 giugno 1999

NUME! (2/6)

Vesciche di castoro, carni putride
Anelli di renna stantia

Miniluganeghe di Oviedo al flit
Tonno arco-indigesto

Magoni di oca nell'aceto

Vacca di Bolzano, tacchini USA
Ano di cavalli brocchi con salsa

**58° CONGRESSO NAZIONALE
DI ENIGMISTICA CLASSICA**

Hotel "LEOPARDI", Verona

3-4-5-6 giugno 1999

MENU' (4/6)

Trenette al pesto
Tortelloni di magro al burro aromatizzato

Arrostato di pollo
Contorni di stagione

Crema caramellata

Lugana 'Vigneto Pansere' Fraccaroli
Bardolino classico 'Cavalchina'

NUME! (4/6)

Trenta tope leste
Mulo terrorizzato ai borlotti, mandragola

Toro pirla d'Oslo
Ragni sodi e non cotti

Alce cara tra melma

Capra vergine, oca santa, fringuello
Callo scarno con saliva di bachi

MENU' (6/6)

Risotto al rosmarino
Fusillini colorati alla moda

Scaloppine alla lombarda
Contorni di stagione

Dessert della casa

Prosecco 'Santa Margherita'
Valpolicella 'Modello delle Venezie' Masi

**58° CONGRESSO NAZIONALE
DI ENIGMISTICA CLASSICA**

Hotel "LEOPARDI", Verona
3-4-5-6 giugno 1999

NUME! (6/6)

Ossa, marroni, tritolo
Tafani al collirio sull'amido

Spalla di palombo carnale
Condor tignosi in età

Destra d'alce lessa

Megaporchetta scarna, riso
Midollo, vene, peli di cavallo e mele al selz

E per finire... ecco la carta dei vini. A differenza dei gastronomi più raffinati, che consigliano di accompagnare ogni piatto con un vino particolare, *Pippo* vi suggerisce i piatti più idonei ad affiancare un vino rosso e un vino bianco tipici di ogni regione d'Italia.

Regione	Vino rosso	Specialità	Vino bianco	Specialità
Abruzzo	Rosso delle colline teramane	Seno di stornello e caramelle	Bianco Passerina	Biscia nana, spore
Alto Adige	Santa Maddalena Superiore	Naso di serpe dura e malnata	Silvaner della Val Isarco	Larve slave, Cinar al Sidol
Basilicata	Aglianico del Vulture	Glutei di rane coll'uva	Malvasia bianca di Basilicata	Maialina lasciva, sabbia d'Itaca
Calabria	Cirò rosso classico superiore	Scricciolo russo e pero assiro	Greco di Bianco	Bego con i cardi
Campania	Aglianico del Taburno	Liù di Bologna, antrace	Ischia bianco superiore	Boa ciechi, susina e porri
Emilia	Lambrusco Grasparosso di Castelvetro	Grassa volpe scabrosa, strudel marcito	Pignoletto dei Colli bolognesi	Linde spigole bigotte con l'olio
Friuli	Refosco dal peduncolo rosso	Callo fresco e sodo d'un rospo	Picolit dei Colli orientali del Friuli	Frittelle di pulci leali, olio di ricino
Lazio	Rosso dei castelli romani	Moscerino di Alatri lessa	Est est est di Montefiascone	Fetente mosca tse tse di Sion
Liguria	Rossese della Riviera di Ponente	Rene destro di lepre osé in salvia	Pigato della Riviera di ponente	Genitali di tordi, lava, pepe nero
Lombardia	Barbera dell'Oltrepò pavese	Ape del Po tra larve lebbrose	Bianco dell'Oltrepò pavese	Palle di bove lesto con rape
Marche	Rosso Piceno superiore	Scorpione serio, purè	Bianchetto del Metauro	Allodole, bruchi e menta
Molise	Pentro d'Isernia rosso	Sterno di rospo, resina	Pentro d'Isernia bianco	Pèrone di boa, stricnina
Piemonte	Dolcetto di Dogliani	Ali di cigno, loto e DDT	Erbaluce di Caluso	Alluce di bue sacro
Puglia	Primitivo di Manduria	Vampiri tardi in umido	Bianco di Locorotondo	Boa, colon di tordo, noci
Romagna	Sangiovese di Romagna	Ragni di Genova, sesamo	Albana di Romagna	Lama nano di Barga
Sardegna	Cannonau di Sardegna	Carne soda di gnu nana	Vermentino di Gallura superiore	Reni di lupa vergine, tarlo sumero
Sicilia	Cerasuolo di Vittoria	Tarlo sudicio evirato	Malvasia delle Lipari	Salame di vipera lilla
Toscana	Brunello di Montalcino	Bacillo di tonno nel rum	Bianco di Pitigliano	Tibia di cigno alpino
Trentino	Teroldego del Campo Rotaliano	Coda di leprotto al melone agro	Bianco della Valdadige	Glandola di balde cavie
Umbria	Sagrantino di Montefalco	Fontina col gin e mostarda	Bianco dei Colli del Trasimeno	Moscerini dell'India e cobalto
Val d'Aosta	Torrette superiore	Trote risorte e purè	Bianco di Morgex e La Salle	Mascella di boxer, aglione
Veneto	Bardolino classico	Colibrì scandaloso	Pinot bianco dei Colli Berici	Bicipiti di leoni col carbone
Venezia Giulia	Terrano del Carso	Toro, sarde al cren	Pinot grigio del Collio	Coglione di topo, grilli

Collana “Opuscoli B.E.I.” (scaricabili dal sito web www.enignet.it)

1.1	Pippo	Guida rapida all'enigmistica classica	2002.7
2.2	Pippo	Invito alla crittografia	2005.10
3	Fra Diavolo, Pippo	Anagrammi... che passione!	2002.5
4.1	Nam, Pippo	Antologia tematica di crittografie mnemoniche	2005.10
5	Orofilo	Invito al rebus	2002.6
6	L'Esule	Invito ai poetici	2003.7
7	Lacerbio Novalis	Fra Ristoro, Il Valletto, Il Paladino	2001.9
8	Ciampolino, Pippo	Associazioni e Biblioteche enigmistiche in Italia	2004.6
9.2	Nam, Pippo	Terminologia enigmistica	2006.12
9.a.1	Nam, Pippo, Haunold	Terminologia enigmistica - Appendice “Giochi nuovi”	2009.9
10.1	Pippo (a cura)	Ricordo di Lacerbio Novalis	2004.3
11	Pippo, Nam, Hammer (a cura)	L'Enigmistica... e la bilancia	2006.5
12	Pippo (a cura)	Presentazioni e congedi	2007.7
13.1	Pippo	Da Alfa del Centauro al 'Beone'	2008.11
14.1	Pippo, Ser Viligelmo	Non di sola enigmistica...	2010.4
15	Pippo, Nam, Haunold	Piquillo e la Sfinge - Cinquant'anni di enigmistica 'totale'	2013.5

Pubblicazioni edite a cura della B.E.I. (* scaricabili dal sito web www.enignet.it)

	Il Paladino	“Periodici e pubblicazioni enigmistiche in Italia”	1983
	Achille	“Archivio crittografico 1991-1997”	1998
	Nam, Hammer	CD “Nameo - Archivio crittografico 1870 / 2000”	2001
*	Hammer, Nam, Pippo (a cura)	Atti 58° Congresso Naz. di Enigm. Classica - 20° Convegno Rebus ARI, Verona 1999	2005
*	Pippo, Nam (a cura)	Crittografie: Antologia delle antologie	2006.8
*	Pippo, Nam	Viaggiando tra i giochi enigmistici - rubrica rivista “inCamper” (2005 / 2009)	2009.11
*	Tharros, Lo Spione (a cura)	Pubblicazioni enigmistiche del passato - scansioni di 25 opere fuori commercio	2009-2013
	Il Nano Ligure	Tutti i giochi (indovinelli esclusi) (1956 / giugno 2010) + aggiornam. al febbraio 2014	2010
*	Il Nano Ligure	Tutti gli indovinelli (1956 - luglio 2010) + aggiornamento al febbraio 2014	2010
	Fama	Antologia d'indovinelli: da Achab a Zoroastro	2010.12
	Hammer, Haunold, Ilion, Nam, Pippo	DVD Beone 2010 (3a vers.) + aggiornamento repertori “Eureka” al marzo 2013	2011
	Pippo, Nam (a cura)	Riviste enigmistiche del passato - scansioni di 70 fascicoli con soluzioni	2011
	Il Troviero	“Storia del cruciverba” - Domenica Quiz 1964 (ad uso interno BEI)	2013.4
*	Ciampolino	“Settant'anni con Edipo”, Vita enigmistica di Ciampolino - Il Labirinto, 1995 / 1998	2013.7
*	Zoroastro	“Gli Edipi a Tebe - Piccola storia dei Congr. enigm. (1897-1969)”, Penombra 1966-69	2013.9
*	Haunold, Nam, Pippo	Archivio “Enigmisti del passato” (6a vers.)	2013.11
	Haunold, Nam, Pippo	Archivio “Enigmisti italiani” (5a vers.; ad uso interno BEI per la legge sulla privacy)	2013.11
*	Pippo, Nam	Il passato... presente - Rubrica “Spazio B.E.I.”, Il Labirinto, 2008 / 2013	2014.1
*	Favolino	“Il filo d'Arianna” - Vita enigmistica di Favolino, Il Labirinto, 1987 / 1988	2014.2
*	Pippo, Nam, Haunold	“Gli Edipi a Tebe - Piccola storia dei congressi enigmistici (1970 / 2013)”	2014.3