



IL GOURMET Italia

Dicembre 2017 / Gennaio 2018 Periodico dell'Union Européenne des Gourmets

www.ueg.it



Arrivederci all'Umbria
e buon 2018



In questo numero

Mauro Cívai - Console nazionale alla stampa

Come avevamo preannunciato il dialogo che vogliamo tenere vivo con i nostri soci e con i nostri amici trova posto sul sito dell'Union Européenne des Gourmets, bello e rinnovato, che accoglierà d'ora in avanti le pagine della nostra rivista. I tempi peraltro ci stanno abituando sempre più a comunicare attraverso il linguaggio digitale e i supporti elettronici. E se è inevitabile che questa epocale innovazione debba far storcere il naso a tutti quelli che rimangono fedeli, soprattutto per motivi anagrafici, a sistemi più antiquati, non si può fare a meno di considerare le opportunità che la tecnologia ci garantisce in termini di tempestività, di memoria, offrendoci possibilità insomma fino-

ra poco praticabili o comunque assai più costose e faticose per poter raggiungere analoghi livelli di diffusione. D'altra parte il rapporto di vicinanza e oserei dire complicità che coinvolge noi Gourmet viene coltivato soprattutto, per nostra inclinazione e scelta, negli appuntamenti conviviali che ci vedono riuniti. Nel corso di questi, sempre di più, ricerchiamo l'approfondimento di contenuti ed argomenti, in linea con la serata che ci vede impegnati o comunque con le nostre passioni per ciò che ci riunisce insieme a tanti amici di ogni parte d'Italia. Attraverso la rivista e quindi il sito vogliamo prima di tutto tenere aggiornati tutti soci su quanto il nostro sodalizio mette in atto. Per questo diamo conto

in maniera esauriente della bellissima esperienza che ci ha visto presenti a Spoleto, Montefalco e Orvieto nello scorso ottobre. Un lungo incontro con tanti appuntamenti conviviali e culturali, alla ricerca di quanto ci sia di più interessante nella nostra Italia, per di più con l'opportunità di sentirci protagonisti di azioni concrete verso una più precisa conoscenza di situazioni rese drammatiche dai recenti terremoti e di interventi di solidarietà volti a attenuare, in qualche misura, questo prolungato stato di sofferenza. Per il resto aspettiamo il contributo di tutti, delle loro attività, dei loro pareri, dei loro desideri, cercando di attrezzarci sempre meglio a rispondere a tutto questo.

Da un Gran Convegno a un altro

Gli auguri del Presidente dell'Union Européenne des Gourmets

Luciana D'Aprile Romano

Carissimi Gourmets, desidero formularvi i migliori auguri per il nuovo anno e per questo vorrei riproporvi le poche ma sentite parole che ho pronunciato in occasione del recente Gran Convegno, in apertura della cerimonia di intronizzazione, il momento quindi più magico e suggestivo della vita del Sodalizio perché i nuovi soci rappresentano la preziosa linfa che alimenta la vita sociale e culturale di oggi ponendosi da subito come riferimento per le nuove generazioni di Gourmets.

Cari amici, non ci sono formule per individuare un modo creativo di accogliere i nuovi soci nel nostro Sodalizio. Quello forse più efficace è di offrire esperienze significative, connessioni personali e ispirazione.

A prescindere, comunque, dalle modalità ciò che conta è la volontà di allacciare relazioni e di farsi coinvolgere nelle attività che mirano al raggiungimento delle missioni dell'Associazione. "Fare rete" è il segreto per creare amicizie; applicare la propria esperienza è la via; radicalizzazione

conservazione della cultura del gusto è lo scopo.

Il modo in cui si agisce riflette la cultura del gruppo, pertanto è importante elaborare buone prassi per migliorare sia l'immagine dell'Associazione che si dà all'esterno, sia noi stessi.

Se il periodo iniziale di presenza nel sodalizio assume una notevole rilevanza per i neofiti che si sentono più entusiasti, è altrettanto importante mantenerne inalterato nel tempo il medesimo livello. Ciò è possibile solo partecipando assiduamente e dinamicamente alla vita associativa; confrontandosi sinceramente con gli altri soci; facendosi carico di ruoli secondo le necessità.

Lavorare insieme e con successo richiede impegno, talora accettazione di compromessi, intesa e armonia tra i componenti di un gruppo. Solo in tal modo sarà possibile il raggiungimento di un fine comune.

Amici la solennità della cerimonia d'intronizzazione significa per voi sottoscrizione e accettazione di quell'impegno e per noi tutti la ferma volontà

di favorire, potenziare, assicurare e diffondere quella cultura del gusto, famoso nel mondo, che non è soltanto limitata all'ambito eno-gastronomico, ma che è retaggio precipuo di civiltà passate ma non trascorse.

Certamente i vostri padrini avranno già provveduto ad istruirvi sulle finalità dell'Associazione il cui scopo fondamentale è quello di salvaguardare e divulgare il buon bere e la buona tavola, come recita lo Statuto, nell'ambito del rispetto assoluto della tradizione che caratterizza la nostra cultura enogastronomica.

Ciò non sarà possibile senza l'impegno degli organi istituzionali che vanno dai Consolati territoriali di appartenenza ai Consoli nazionali.

A tutti voi giungano i miei più sentiti auguri per un proficuo lavoro e per un 2018 denso di soddisfazioni, che ci vedrà riuniti in un'altra sede prestigiosa per ripercorrere, nell'occasione del prossimo Gran Convegno, la traccia del nostro impegno e il senso dei valori in cui ci riconosciamo.

Cronaca del Gran Convegno

Incontro con i monumenti di Spoleto

Poi l'aperitivo e la cena

L'antica città dei Longobardi ci accoglie, il 13 ottobre, in una bella serata di sole nei comodi alberghi del centro storico che ci ospiteranno in questi giorni. Troviamo nelle camere un ricco e assai gradito campionario delle specialità umbre che il Consolato nazionale, in accordo con amici produttori, ha scelto per offrirci l'accoglienza più idonea. Non mancano le lenticchie di Castelluccio, vero emblema dell'Umbria offesa dagli eventi sismici, coltivate e raccolte quest'anno in condizioni di estrema difficoltà. La scelta della sede del Gran Convegno, in questo 2017, non è caduta a caso su queste terre martoriate. C'era da parte nostra la precisa volontà di partecipare a queste popolazioni una vicinanza tutt'altro che di maniera, tesa a testimoniare la nostra preoccupazione per i rischi che questa contingenza comporta per quelle colture e produzioni tradizionali che sono alla base della nostra ricerca di particolarità e qualità, ma che rappresentano altrettanto cospicue opportunità economiche di crescita sostenibile e solida.

Ci impegniamo in un rapido excursus tra i tanti monumenti spoletini, chiese e palazzi che testimoniano il rilievo persistente della città nelle varie epoche, da quella romana a quella longobarda, da quella gotica e rinascimentale a quella barocca e fino ai nostri tempi. Ci avvaliamo anche della diffusa efficiente rete di



Spoleto

collegamenti urbani meccanizzati che rendono agevole lo sbarco nella straordinaria piazza del Duomo, uno spazio magico e senza tempo dove la costruzione elegante e candida della cattedrale chiude come un fondale di teatro questo sito sottratto alla natura senza stravolgimenti e forzature.

Ci accomodiamo ai tavoli del Caffè "Tric e Trac" per un robusto aperitivo. Il locale è adesso reso popolare dall'epopea televisiva di Don Matteo, che seduto agli stessi tavoli sfida al gioco degli scacchi il carabiniere impersonato da Nino Frassica. Ma il locale è uno scrigno di testimonianze della lunga e unica esperienza del Festival dei Due Mondi di Spoleto, che ha visto alternarsi ininterrottamente dal 1958 nei teatri ma anche nei principali spazi esterni cittadini,

i più accreditati interpreti della lirica, del balletto, delle arti figurative a livello mondiale.

Una volta raccolti tutti i convenuti ci muoviamo per l'appuntamento della cena. Ci accoglie la trattoria "Il Pentagramma", anch'essa assai legata agli esordi del Festival, essendo rimasta a lungo il locale preferito da personaggi illustri come Giancarlo Menotti, fondatore e storico direttore artistico della rassegna spoletina, Wally Toscanini, figlia del grande musicista.

In un clima cordiale e attento alle nostre esigenze ci viene ammannito un ricco menù, rigorosamente spoletino, dove non possono mancare un sapido assaggio dell'olio delle colline umbre appena uscito dal frantoio e una strepitosa zuppa di lenticchie proveniente dalle vicine, disastrose colline.



Aperitivo al Tric Trac, sede anche delle avventure televisive di Don Matteo



Cena



Cronaca del Gran Convegno

Il Convegno di Montefalco

L'Uomo e il coraggio delle sfide. Le produzioni dei territori sismici nella realtà di oggi

La cittadina di Santa Chiara ci accoglie nella sua bella piazza e nel suo palazzo civile più importante, il Palazzo Comunale. Nella sala consiliare il Sindaco Donatella Tesei, ci rivolge un saluto cordiale e la nostra Presidente, Luciana d'Aprile illustra con ricchezza di dettagli le ragioni della nostra presenza e la convinzione che il convegno, dedicato agli evidenti svantaggi e ai rischi a loro conseguenti indotti dal terremoto sulle produzioni e le lavorazioni agricole d'eccellenza, debba insistere sulla necessità di non arrendersi da parte degli operatori di questo settore così strategico per l'economia ma anche per la stessa identità del nostro paese e di utilizzare ogni opportunità per superare il difficile momento e per impiantare nuove utilità con l'ausilio della tecnologia.

La prima relazione è svolta da Tommaso Lucchetti, dell'Università di Parma, noto studioso di tradizioni popolari e dei loro risvolti nelle pratiche agricole e culinarie, che ammonisce sui rischi connessi allo spopolamento dei luoghi più interni del cuore d'Italia e sulla conseguente perdita di radicate conoscenze e di usi consolidati nel tempo, peral-



La presidenza del Convegno

tro strettamente legati alla zona di residenza e alla unicità delle caratteristiche dei prodotti di questo stesso come di ogni altro luogo. Stefano Maggi, Gourmet di Avezzano e profondo conoscitore di micologia, fa a questo punto una lunga e attenta disanima dei tanti pregiati frutti del bosco e del sottobosco,

sottolineando come la consolidata stanzialità delle regioni centrali abbia consentito la loro valorizzazione nel rispetto rigoroso dell'ambiente e del suo habitat.

I lavori proseguono con l'applaudito intervento di Leonardo Seghetti, strenuo difensore del precipuo carattere delle olive della sua città,



La platea del convegno



Il Sindaco di Montefalco Donatella Tesei dà il benvenuto ai Gourmets



Al ristorante IL PALAZZACCIO DA PIERO

Ascoli Piceno, con un impegno rigoroso e militante che gli ha procurato non poche antipatie e controversie. Seghetti, uno dei maggiori esperti italiani di olive e di olio, traccia con ricchezza di particolari la storia plurimillennaria di questo straordinario prodotto e della estrema varietà delle sue possibili utilizzazioni.

La prof.ssa Miriam D'Ascenzo, docente all'Ateneo di Pescara, ha poi, brevemente ma con convinzione, rimarcato la fondamentale centralità di uno sviluppo basato su azioni sostenibili e legate a un'immagine vincente. Tale prospettiva è assolutamente praticabile in un ambito come quello che abbiamo preso in considerazione, le attività tipiche del quale non presuppongono investimenti smisurati e eccessivi livelli organizzativi, quanto il rispetto di schemi ormai comprovati, da aggiornare peraltro con l'apporto delle odierne tecnologie.

Ha quindi preso la parola Amilcare Pambuffetti, Presidente del Consorzio Tutela Vini di Montefalco per tradurre in termini effettivi i principi del convegno attraverso la sua testimonianza di produttore locale e di operatore economico attivo nelle attuali tutt'altro che favorevoli circostanze, richiamando le istituzioni nazionali a una maggiore attenzione

e a una più celere applicazione delle misure intraprese a sostegno del dopo terremoto.

Concluso il convegno con generale apprezzamento, ci dirigiamo verso la località San Giacomo di Spoleto, dove si trova il locale che ci ospiterà per il pranzo: "il Palazzaccio da Piero". Un po' defilato nella campagna, il ristorante si presenta come una antica accogliente stazione di posta, in attesa di viaggiatori poco indaffarati e volti più che altro a godersi ogni momento del loro lungo itinerario.

E' stato scelto anche per la singolare caratteristica che è un locale

interamente gestito, nella cucina, nella sala, nella conduzione in generale, da sole donne. L'esperienza è assolutamente positiva, con punte di eccellenza in certi ravioli ai carciofi e, soprattutto, in una farfona alla leccarda di cui molti hanno voluto "approfondire la conoscenza". Da qui partiamo con riluttanza, ma anche motivati dalla prospettiva della serata che ci vedrà riuniti nella fase più rilevante del Gran Convegno 2017, nel corso del quale faremo il punto della situazione della nostra Unione e celebreremo, come sempre, l'ingresso nelle nostre fila dei nuovi soci.



Il Palazzo Comunale di Montefalco



Cronaca del Gran Convegno

La cerimonia di intronizzazione

Tanti nuovi amici per il Sodalizio



Nella Sala Conferenze dell'Hotel San Luca si apre nel pomeriggio il momento saliente del Gran Convegno di quest'anno. La Presidente, Luciana D'Aprile Romano, introduce la sessione elencando i molti valori e i rari, ma fondamentali, obblighi che il nostro statuto prevede, richiaman-

do tutti i presenti, Consoli Nazionali e Consoli Territoriali in primo luogo, a un impegno sempre maggiore nella promozione di eventi, nella ricerca della più larga partecipazione, anche di nuovi soci e amici. Si procede quindi all'intronizzazione (termine impegnativo ma aderente

alla solennità della cerimonia) dei nuovi soci che, magari da tempo, hanno già aderito all'Unione e che già hanno preso parte alle sue iniziative ma che d'ora in poi, a seguito della pronuncia del nostro solenne giuramento, saranno membri effettivi del sodalizio.

Ma dopo questo solenne momento giungiamo alla fase cruciale, alle autentiche ragioni che ci hanno condotto quest'anno in Umbria, dove non era presente fino a pochi mesi indietro un nostro Consolato, ora invece attivo grazie alla disponibilità e alla intraprendenza di Carlo Pagliacci, apprezzato produttore di olio d'oliva umbro, che ha prontamente raccolto il nostro invito per l'istituzione di un gruppo di Gourmet a Spoleto e nella regione.

Si procede quindi alla consegna, da parte del Console Nazionale Angelo Grando di un contributo economico di 10.000 euro alla Cooperativa della Lenticchia di Castelluccio, aiuto reale oltre che simbolico alla ripresa e alla riaffermazione di un prodotto tanto amato dai consu-





matori italiani e non solo. Le parole di ringraziamento del Presidente della Cooperativa sono commosse e sentite.

La cerimonia si conclude con l'evento più toccante tra i tanti previsti: viene infatti consegnata, da parte del Console Nazionale Presidente la borsa di studio, istituita in memoria di Adelaide Masella, nostra socia molto presente e attiva, prematuramente scomparsa. Il premio, riservato a studenti di istituti alberghieri, particolarmente attenti alle tradizioni

alimentari locali e promettenti chef, è stato attribuito quest'anno a Valentino Conte, dell'Istituto Professionale Alberghiero di Potenza. Il lavoro di Conte, assai esteso e puntuale, riguarda la preparazione di un menu lucano, impostato su quelli in uso nelle ricorrenze tradizionali ma fortemente modificato in senso attuale. La nostra Associazione è particolarmente orgogliosa di questa iniziativa il cui successo va addirittura oltre le aspettative che vi avevamo riposto.



Elenco Intronizzati 2017

Console nazionale alla stampa	MAURO CIVA
Console nazionale alle attività culturali e Cerimoniere	GIUSEPPE CORTI
Console territoriale Lanciano Abruzzo Citeriore	ERSILIA CAPORALE
Console territoriale Veneto Bassano del Grappa	ANNA DE TONI
Console territoriale Spoleto Umbria	CARLO PAGLIACCI
Consolato Potenza Basilicata	MARINO BELLIZZI
Consolato Bologna Modena Ferrara Reggio Emilia	GISELLA GELSOMINI
	MARIA LUISA TUGNOLI
Consolato Molise	GIOVANNA DI PIETRO
	ANNAROSA TARTAGLIONE
	LINA VALENTINO
Consolato Lanciano Abruzzo Citeriore	PIERO FARINA
Consolato Pescara Abruzzo Ulteriore	SERGIO ESPOSITO
	GIANCARLO FORNARO
	ANTONELLA GIULIANI
Consolato Siena Firenze Toscana	LUIGI ALESSI
Consolato Spoleto Umbria	FRANCESCO MERANTE
	CARLO PAGLIACCI
	PAOLO PAGLIACCI



Cronaca del Gran Convegno A cena a Casa Vissani

Un'altra serata memorabile

Ma non c'è abbastanza tempo per compiacersi dei nostri successi: il pullman è già pronto a portarci all'appuntamento più atteso e stuzzicante: la cena a Casa Vissani.

Il luogo, come molti naturalmente sanno bene, è straordinariamente accogliente, il personale non manca di confermare la sua estrema professionalità mentre dalla splendente cucina tegami e stoviglie rimandano bagliori continui.

L'aperitivo, ricco e inevitabilmente originale, ci viene servito nel suggestivo parco che affaccia sul Lago di Corbara, mentre l'aria grave della sera è appena interrotta dalle luci lontane dei pochi e piccoli centri abitati delle vicinanze.

La tavola è un trionfo di buon gusto, in un ambiente generale decisamente elegante ma del tutto privo di sfarzo eccessivo e comunque superfluo. Ne deriva la naturalezza, quasi la familiarità con cui il nostro consistente gruppo si accomoda ai propri posti e inizia l'attesa degustazione.

Il menu è molto considerevole e vario, non semplice da raccontare, tante sono le sensazioni, acute e diversificate, che le varie proposte suscitano in ognuno di noi. La constatazione condivisa da tutti è comunque come ognuna delle innumerevoli pietanze che ci ven-



21° Gran Convegno d'Italia

Cena di gala – 14 ottobre 2017

· C A S A ·

Vissani



Menu

Aperitivi di benvenuto con tapas in giardino
Oro Rosso 60 mesi Dosaggio Zero Trento DOC
Cembra Cantina di Montagna



Tris di Amouse Bouche
 Battuto di Gamberoni Rossi al passion fruit,
 cilindro con lepre, pomodori confit e mandorle
Lauro, Solaris spumante millesimato 2016 extra dry
Filanda de Bodron, Tione di Trento



Amatriciana senza cipolla ma con il raviolo
Anselmi Capitel Croce 2016 Veneto IGT
Anselmi Monteforte d'Alpone



Carrè di vitella, polvere di pinoli tostati,
 Ravioli ai tre elementi
Montefalco Rosso Riserva 2013 DOC
Arnaldo Caprai – Montefalco



Z di cioccolato bianco, mirtilli, farina di porro
 bruciato e peperone crusco, salsa di chromel
 Piccola pasticceria
To Meli Passito IGP
Cantina Visalli, Melito di Porto Salvo (RC)





gono proposte, non conduca mai a una acritica e banale ingestio-

ne. Ogni singolo piatto, insomma, suscita, per le complesse

caratteristiche e la particolarità della preparazione, ancora prima del completo apprezzamento, un moto di curiosità da cui scaturisce il bisogno di capire e quindi di far transitare le suggestioni del gusto attraverso zone del cervello altrimenti poco coinvolte nel processo nutritivo.

Complimenti quindi al Maestro Vissani, che ha vigilato discretamente da lontano il nostro convivio, e al suo straordinario staff che non è stato spaventato dal nostro numero, francamente un po' troppo imponente per le abitudini della Casa, e che ha saputo offrirci una serata sicuramente memorabile.

SU E GIU PER LA PENISOLA

I vini della cena di gala del Gran Convegno

Angelo Grando, I Console Nazionale Delegato

La Cena di Gala del 21° Gran Convegno dell' Union Européenne des Gourmets Italia a Casa Vissani è stata un'ottima occasione per far degustare ai Gourmets partecipanti vini difficilmente reperibili. Secondo il principio che durante la Cena di Gala devono essere rappresentati i vini di tutta la penisola, i commensali sono stati ricevuti con una chicca della Cantina di Cembra, Cantina di montagna: Oro Rosso, 60 mesi dosaggio zero Trento DOC, una vera perla rara che il Console del Trentino Alto Adige, Alan Bertolini, ci ha omaggiato. Questo Trento DOC proviene da una zona prevalentemente vocata a muller thurgau, ma non solo, la Valle di Cembra, ad oltre 550 metri s.l.m. da uve 100% chardonnay su terreno franco-sabbioso, profondo, di origine porfirica che conferisce al vino una eleganza ed una longevità inconsueta. Colore giallo paglierino intenso, profumo elegante di frutta matura, che vira lentamente in aromi balsamici e speziati. Corpo pieno e morbido con un perlage fine e delicato. Degna apertura di cena con una delle massime espressioni della spumantistica nazionale. Siamo poi passati a tavola per de-

gustare le due portate di antipasti. Ad esse è stato abbinato un Lauro, Solaris spumante millesimato 2016 extra dry della Filanda de Bodron di Tione di Trento. Straordinario abbinamento con questo vitigno Solaris, ibrido di quarta generazione proveniente dalla cantina di un produttore eroico, Nicola Del Monte, sotto il ghiacciaio dell' Adamello dove non è mai cresciuta la vite. Uno dei pochi solaris in versione spumante che Nicola Del Monte ha dedicato al padre Lauro.

Questa varietà di uva particolarmente resistente (uve denominate piwi) che non necessita di trattamenti chimici è stata ottenuta nel 1975 in Germania presso l' Istituto di Friburgo, incrociando la varietà Merzlin (Seyve-Villard 5.276 x Riesling x Pinot Gris) con la varietà 6.493 Gm (Severa Zarya x Muscat Ottonel). Le caratteristiche di aroma e acidità, nonché di gradazione alcolica e morbidezza contrapposte alle note iodate, acidule e sapide dei piatti si sono fuse creando una straordinaria armonia.

Al primo piatto è stato abbinato Anselmi, Capitel Croce, 2016, vino straordinario del Veneto prodotto da garganega in purezza, coltivata su

terreni di natura calcarea e tufo vulcanico situati nel punto collinare più alto di Monteforte d' Alpone e Soave. Ampi profumi floreali e fruttati susseguiti da sfumature minerali, corpo deciso e pieno creando una piacevole contrapposizione con i sapori decisi del piatto.

La portata principale che ci è stata servita è stata abbinata al Montefalco Rosso, riserva 2013, Arnaldo Caprai, una delle massime espressioni dei vini del Centro Italia ottenuto dai vitigno sangiovese (70%), sagrantino (15%) e merlot (15%). Un vino rosso rubino scuro con aromi accattivanti di frutta rossa e ciliegia sotto spirito, cioccolato, violetta, vaniglia e spezie, pieno e morbido, perfettamente bilanciato da un tannino vellutato che si sposava alla perfezione con la succulenza e le caratteristiche del piatto.

E per finire, con i dessert è stato servito To Meli Passito IGP Calabria, ottenuto da uva greco bianco, giallo decisamente ambrato con aromi di frutta appassita, fichi secchi, albicocca, datteri ed agrumi, corpo caldo ed avvolgente con una notevole persistenza gustativa dolce, chiudendo così il nostro tour enologico d' Italia.

Cronaca del Gran Convegno

Orvieto e la Grotta del Funaro

Il momento dei saluti



Orvieto

La mattina del 15 ottobre ci trova già pronti a partire per Orvieto. Comincia ad affiorare un po' di stanchezza tra i Gourmet, lievemente provati da tante occasioni, concentrate tutto sommato in poche ore, ma il morale è molto alto per la consapevolezza di aver vissuto un'esperienza assai gratificante.

Qualcuno, gravato dagli impegni personali, è già partito per il rientro

a casa, ma la stragrande maggioranza non ha voluto rinunciare all'ultima opportunità offerta dal programma. Raggiunta Orvieto, la Città del Tufo, con mezzi diversi, ci ritroviamo necessariamente sotto le candide forme della cattedrale. Eretto dal senese Lorenzo Maitani agli inizi del XIV secolo, il duomo di Orvieto è uno dei monumenti gotici più conosciuti e una delle chiese più belle della cri-

stianità, con la sua colossale facciata arricchita da decorazioni marmoree, grande attrattiva per i tanti visitatori che vi arrivano ogni anno.

Confusi tra gli altri turisti anche noi respiriamo a pieni polmoni questa aria dove è palpabile la presenza dell'arte e della storia, prima di recarci al ristorante che ospiterà il nostro pranzo dell'arrivederci.

La Grotta del Funaro si trova proprio sul ciglio dell'enorme sbalzo di tufo che eleva Orvieto al di sopra della valle del fiume Paglia, posta all'interno di vecchi opifici di abili artigiani del passato. Ci propone un menù ancora una volta assai ricco di ingredienti e sapori locali e tradizionali, che ci rende problematico assumere la decisione di predisporci al rientro.

Ma arriva comunque il momento dei saluti: l'appuntamento è per il prossimo Gran Convegno, nel 2018, dove una altra bella regione d'Italia ci ospiterà per offrirci una nuova esperienza, piena e gradevole almeno quanto questa appena conclusa, anche se non sarà semplice...



Pranzo alla Grotta del Funaro



Il mio primo Gran Convegno

di Luigi Alessi



Sono diventato Socio della Union Européenne des Gourmets nell'Aprile del 2015 dopo averla frequentata dal 2014 e ho vissuto questi pochi anni di militanza molto intensamente grazie soprattutto al mio Console Territoriale che è stato molto disponibile, coinvolgendomi da subito nella vita di questa Associazione tanto da affidarmi l'incarico in Gennaio di essere il suo vice. A causa dei miei frequenti impegni fuori sede però, non avevo ancora avuto l'occasione di poter partecipare ad un Gran Convegno ed essere ufficialmente intronizzato dalla Console Nazionale Presidente.

Quest'anno finalmente ce l'ho fatta e devo dire che è stata una grande esperienza.

Vivere l'attività locale è veramente gratificante per chi, come me, è adetto ai lavori e appassionato della materia, ma non fa comprendere fino in fondo le enormi sfaccettature che ha il nostro amato sodalizio. Il contatto con tutti i Consolati d'Italia riuniti insieme è foriero di molteplici esperienze e ti accresce decisamente offrendoti la

possibilità di venire a contatto con le differenti sfumature con le quali si affronta la "mission" del club e più in spicciolo l'attività corrente che mensilmente si svolge nei nostri consolati territoriali.

Ho finalmente incontrato alcune figure delle quali conoscevo soltanto il nome e la carica ricoperta che tanto hanno fatto e fanno per far sì che l'Union Européenne des Gourmets Italia possa mantenere l'importanza che ha raggiunto nei suoi 20 anni di vita nel panorama della cultura enogastronomica nazionale.

I tre giorni sono stati interessantissimi, il Convegno di Montefalco ci ha fornito uno spaccato della realtà enogastronomica locale pre e post catastrofe che l'ha purtroppo investita lo scorso anno e ci ha comunicato la voglia di rinascita che hanno queste popolazioni.

I ristoratori dai quali siamo stati ci hanno fatto conoscere le ricette tipiche di queste zone e ci hanno trasmesso la felicità di averci tra di loro.

Uno di loro in particolare mi ha

colpito all'uscita del suo locale, quando, nel salutarmi, mi ha stretto la mano ringraziandomi, tradendo un filo di commozione, per essere stati lì a dare un segno concreto di speranza per la rinascita di quei luoghi.

Il pomeriggio della Cerimonia di Intronizzazione è stato veramente emozionante, ricevere le insegne ufficiali del club di fronte alla platea di tutti i Gourmets d'Italia è stata una soddisfazione unica. Le incoraggianti parole della Console Nazionale Presidente e del mio Console Territoriale mi hanno riempito di orgoglio e dato uno stimolo a fare sempre di più per far sì che questa Associazione rimanga forte e solida nel posto nel quale merita di stare, ai vertici della cultura enogastronomica italiana.

La consegna dei contributi per l'Associazione dei Produttori della Lenticchia di Castelluccio di Norcia e della Borsa di Studio alla memoria della nostra Socia Adelaide Masella è stato un altro momento estremamente importante che mi ha reso fiero di essere lì.

Dopo questa esperienza ho capito veramente cosa vuol dire fare parte dell'Union Européenne des Gourmets, l'importanza di partecipare al Gran Convegno e l'importanza del lavoro svolto dal Consiglio Nazionale.

Ogni socio dovrebbe parteciparvi, anche per un singolo giorno, per tornare a casa con una conoscenza maggiore della sua Associazione e per trovare stimoli nuovi per l'attività territoriale del suo Consolato.

Il piacer del vino è un misto di corporale e spirituale



Il poeta lirico nell'ispirazione, il filosofo nella
sublimità della speculazione, l'uomo d'immaginativa
e di sentimento nel tempo del suo entusiasmo, l'uomo
qualunque nel punto di una forte passione, nell' entusiasmo
del pianto, ardisco anche soggiungere, mezzanamente
riscaldato dal vino, vede e guarda le cose come da un
luogo alto e superiore a quello in che la mente degli
uomini suole ordinariamente consistere

Giacomo Leopardi
Zibaldone
1823





La Galleria fotografica



Sommario

In questo numero

Da un Gran Convegno a un altro
Gli auguri del Presidente dell'Union Européenne des Gourmets

2

Cronaca del Gran Convegno
Incontro con i monumenti di Spoleto
Poi l'aperitivo e la cena

3



Cronaca del Gran Convegno
Il Convegno di Montefalco

L'Uomo e il coraggio delle sfide. Le produzioni dei territori sismici nella realtà di oggi

4-5



Cronaca del Gran Convegno
La cerimonia di intronizzazione
Tanti nuovi amici per il Sodalizio

6-7



Cronaca del Gran Convegno
A cena a Casa Vissani
Un'altra serata memorabile

8-10

Cronaca del Gran Convegno
Vini della cena a Casa Vissani
Una raffinata selezione opera del Console Nazionale Angelo Grandò

10



Cronaca del Gran Convegno
Orvieto e la Grotta del Funaro
Il momento dei saluti

11



Il mio primo Gran Convegno

12

Il piacer del vino è un misto
di corporale e spirituale

13



La galleria fotografica

14

Periodico on line dell'Union
Européenne des Gourmets,
Via Campansi, 19 - Siena

Presidente
Luciana d'Aprile Romano

Direttore responsabile
Mauro Civai

Progetto grafico
creadipendenza.it

Impaginazione
creadipendenza.it

