



IL GOURMET Italia

Aprile / Maggio 2022

Periodico dell'Union Européenne des Gourmets

www.ueg.it



**DEL MOLISE
RESTA UN VIVO RICORDO
MA ORA ARRIVEDERCI
A SALERNO**



EDITORIALE

Dopo le belle giornate in Molise il pensiero va già a Salerno

Mauro Civai - Console nazionale alla stampa

Pur in un quadro mondiale desolante che non finisce più, ormai, di dispensarci disgrazie e dispiaceri, dopo le quarantene e le chiusure che hanno inciso pesantemente su quella socialità conviviale e condivisa che è alla base della nostra attività, i Gourmet non si sono arresi agli eventi e hanno proseguito imperterriti a perseguire, per quanto è stato possibile, i loro obiettivi. L'anno passato, in mezzo a mille restrizioni, è stato infatti punteggiato dalle non numerose ma sempre qualificate iniziative intraprese dai vari consolati, che si sono poi idealmente riunificate nel recente Gran Convegno organizzato in Molise dalla Console Giovanna Maj e dalle sue validissime collaboratrici. Ritrovarsi insieme è stata per i Gourmet occasione di rinnovato entusiasmo e di ripresa di una programmazione per troppo tempo abbandonata.

Delle giornate molisane, dense e trascorse in un clima caloroso,



diamo conto nelle pagine che seguono, in particolare per quel che riguarda il convegno - dibattito su ARTE E VINO - IL VINO NEL'ARTE che ci ha rivelato aspetti anche

poco esplorati dell'alimento a noi più caro, grazie alla qualità dei relatori, i professori Marco Zanasi e Giuseppe Benelli.

A pochi giorni dalla fine del Gran Convegno molisano abbiamo sofferto la dolorosa e improvvisa scomparsa del Console territoriale di Siena e della Toscana, Alessandro Bonelli che era stato peraltro attivo partecipante in Molise. A Alessandro, Gourmet appassionato e impegnato fin dagli esordi del nostro sodalizio a costruire progetti e a rinsaldare la rete di rapporti amicali che collega tutti noi, dedichiamo un ricordo affettuoso e commosso.

Ma è già tempo di pensare al futuro, un futuro che ci vedrà ancora insieme a Salerno, come sempre alla ricerca di quei valori, di quelle eccellenze che l'Italia spesso nasconde o comunque circoscrive a un ambito angusto e che è invece nostro compito portare alla diffusione più ampia.

IL SALUTO DEL PRESIDENTE

Verso la Campania

Grazie agli amici molisani ma è già tempo di mettersi in viaggio

Nino Masella Console Nazionale Presidente

Il recente Gran convegno molisano sarà ricordato da tutti i Gourmet d'Italia per l'eccellenza organizzativa che l'ha caratterizzato e per la calorosa accoglienza ricevuta in ogni tappa del nostro viaggio. Un sentito ringraziamento va quindi rivolto a Candido Paglione, Sindaco di Capracotta, che ha attivamente partecipato ai nostri lavori, ma ancor più a Giovanna Maj, Console territoriale e alle sue valorose e competenti collaboratrici, in primo luogo Giovanna di Pietro, che hanno concorso nell'assicurarci il più ampio conforto nel corso degli stimolanti appuntamenti. Le aspre montagne di Capracotta come le impronte borboniche

di Venafro, le antiche manifatture di Agnone come gli illustri reperti sannitici di Pietraabbondante, hanno fatto da sfondo suggestivo ai nostri incontri conviviali, appuntamenti che ci hanno saputo far conoscere meglio sapori e sensazioni poco diffuse ma assolutamente gradevoli. I nostri progetti, purtroppo in questi ultimi tre anni falciati dalla pandemia e dagli impedimenti conseguenti, ci portano adesso in Campania. Il Consolato di Salerno, giovane nei suoi dirigenti e nei suoi soci, si è reso disponibile a garantire appuntamenti all'altezza delle nostre aspettative e così ad ottobre potremo ritrovarci ancora sul lungomare

del grande centro campano, stretti tra le incantevoli scogliere della costa amalfitana e i solenni templi ellenici di Paestum.

Naturalmente la nostra attenzione sarà ancora una volta prevalentemente riservata ai prodotti d'eccellenza di questo territorio e alla loro elaborazione a opera di chef di grande esperienza e valore nonché alla valorizzazione di giovani promettenti attraverso la ormai consolidata selezione che da molti anni operiamo, in collaborazione con le istituzioni scolastiche regionali, grazie alla borsa di studio "A. Masella". Un caloroso saluto a tutti i Gourmet e un augurante arrivederci, per Ottobre, a Salerno.

CRONACA DEL GRAN CONVEGNO 2021

In Molise alla ricerca di tracce d'antichità e di ospitalità attuale

Dal Barocco di Venafro ai Sanniti di Pietrabbondante

L'impeccabile organizzazione del XXV Gran Convegno, predisposta dalla Console Giovanna Maj e dagli altri amiche e amici molisani che hanno con lei collaborato, ha anticipato di un giorno le opportunità di partecipazione, così un'avanguardia coraggiosa di Gourmet ha potuto godersi la bellezza di Venafro, una città ben dentro la storia antica, ma anche teatro di potenti vicende al tempo dell'ultima guerra mondiale. Nel territorio e ora ancor più nei musei sono numerose e notevoli le tracce della civiltà sannitica e poi di quella romana che comunque poté spodesta-

re i primitivi abitanti solo a costo di conflitti lunghi e sanguinosi. La lunga stagione del Medioevo è ben rappresentata dalla imperiosa mole del Castello Pandone, popolato al suo interno dagli splendidi cavalli da cui il conte Enrico non voleva distaccarsi e che per questo, prima di venderli, faceva dipingere nelle sale del suo maniero, così come ben evidenti sono le tracce della dominazione borbonica che volle dotare i principali monumenti di testimonianze preziose.

Naturalmente il soggiorno a Venafro è una ghiotta occasione per un primo solleticante incontro con la cucina



La Console Giovanna Maj con le sue collaboratrici



I Gourmet in visita alla chiesa barocca dell'Annunziata a Venafro

molisana, ligia alle sue caratteristiche montane ma non insensibile, in questa zona abbastanza prossima dalla costa campana, alle opportunità offerte dai prodotti del mare.

Ma l'incontro tra i Gourmet di tutta Italia è fissato al venerdì 8 ottobre, tra i monti di Capracotta, dove ci accoglie una temperatura esterna poco confortevole ma, per altro verso, un calore interno assai elevato, dettato dal piacere di incontrare di nuovo tanti amici ai quali la pandemia ha praticamente impedito ogni contatto in questi ultimi due anni. Nella serata è previsto l'atteso incontro su L'ARTE E IL VINO, IL VINO NELL'ARTE che si deve però svolgere in maniera diversa dai programmi a causa di un incidente ferroviario che ha impedito all'amico prof. Giuseppe Benelli di essere presente nei tempi previsti. Il tema indicato viene comunque analizzato a fondo dal prof. Marco Zanasi, psichiatra e musicista, opportunamente stimolato dalle puntuali domande di Ersilia Caporale e ben coinvolto dalle melodie proposte dal prof. Francesco Mammola, mandolinista di valore.

Dopo una rapida visita al centro di Capracotta, certamente non incoraggiata da una situazione atmosferica molto inclemente, possiamo in-



Spettacolo musicale al teatro italico di Pietrabbondante

contrare ancora una volta la cucina molisana, espressa ad un apprezzabile livello, nel corso della cena di benvenuto, offertaci dalla brigata di cucina dell'Hotel Il Ginepro. All'indomani, fortunatamente, un vivido sole sovrintende alla nostra visita al complesso sannitico di Pie-

trabbondante, la cui plurimillenaria vicenda ci viene accuratamente descritta dalla competenza di Nicola Mastronardi, storico e scrittore. Ci troviamo in un luogo di enorme suggestione, ulteriormente accresciuta dall'esibizione della Compagnia Il Tratturo, che ci regala un va-

sto repertorio di canzoni, musiche e balli tradizionali, rivisitati peraltro grazie ad arrangiamenti moderni assai originali. Dopo una breve visita all'antico borgo di Vastogirardi, facciamo ritorno a Capracotta per il nostro Gran Convegno.



La cena di benvenuto al ristorante Il Ginepro

CRONACA DEL GRAN CONVEGNO 2021

L'arte del Vino, il Vino nell'Arte

Spunti per un dibattito

Interventi di Giuseppe Benelli e Marco Zanasi

Il tema del vino nella storia dell'alimentazione umana, comprese le sue innumerevoli applicazioni in cucina, ha accompagnato per tutto l'anno le iniziative che gli strascichi della pandemia hanno consentito ai Gourmet. Ma il frutto della vite continua a rappresentare il punto più elevato di interesse che muove e giustifica la nostra attività e quindi non sono mai troppe le occasioni per parlarne. A discuterne erano stati chiamati due esperti di diversa provenienza e settore di operatività ma di uguale autorevolezza, lo psichiatra e musicologo Marco Zanasi e il filologo e filosofo Giuseppe Benelli, antico amico e affezionato collaboratore del nostra Associazione. Avrebbero dovuto ragionare appunto su quanto la componente artistica abbia caratterizzato la produzione e il consumo del vino nei millenni, venendo stimolati dalle domande della nostra Ersilia Caporale e contrappuntati sullo sfondo da musiche di epoca diversa e di differente melodia proposte dal maestro Francesco Mammola.

Per un caso sfortunato il prof. Benelli non ha potuto raggiungere in tempo la sede dell'incontro, riuscendo a svolgere la sua relazione solo il giorno seguente. Malgrado gli scompensi organizzativi ripropiniamo volentieri i contributi dei due relatori, ambedue di grande suggestione e spessore.



R. Guttuso, *Natura morta*



Marco Zanasi - Psichiatra e musicologo

Il Vino nell'arte

Grazie di questo invito che mi gratifica e mi fa molto piacere. Spero di non annoiarvi. Io sono uno psichiatra e quindi ci si potrà chiedere cosa c'entra uno psichiatra con cose belle come l'arte, il vino, il cibo. Io mi occupo di cose brutte, di malattie, di disagi. Ma la caratteristica delle cose di cui mi occupo io è che non sono cose concrete, sono cose immateriali, sono cose della mente, che non si possono toccare. Eppure hanno un potere straordinario, pensate a come ci può devastare l'anima l'ansia o la depressione, oppure pensate a quanto possono essere forieri di gioia l'amore o l'amicizia. Oggi vorrei trattare dal punto di vista delle cose immateriali cose concrete come il vino e l'arte. Noi siamo abituati a pensare all'arte come a una cosa che si reifica nei suoi prodotti come la musica o la pittura. Ma l'arte è qualcosa di più complesso. Per parlare di queste cose dovrò andare un po' indietro nel tempo per capire perché e come nasce l'arte e il suo significato.

Noi esseri umani siamo diversi dagli animali perché siamo più intelligenti e siamo diventati dominatori del mondo. Siamo diventati questo perché settantamila anni fa è successa una cosa straordinaria: è avvenuta una mutazione che ha dato luogo a una rivoluzione cognitiva, che consiste nella straordinaria capacità che abbiamo solo noi esseri umani di manipolare nella nostra mente degli oggetti inesistenti, non concreti, come dicevo prima. Cosa sono questi oggetti non concreti? Oggetti che nella loro evanescenza hanno una valenza straordinaria. Pensate per esempio alla virtù, all'onore, alla patria. Sono tutte cose che non si possono né toccare né vedere ma pensate alla straordinaria importanza che hanno avuto nella storia dell'umanità. In nome della patria si sono combattute guerre, si sono conquistati territori. L'Italia quanto pesa, che sapore ha? Pensate a una società per azioni: che profumo ha? Vedete, sono cose apparentemente non esistenti, non concrete, eppure hanno una capacità straordinaria



Al centro il relatore Marco Zanasi col musicista Francesco Mammola e la nostra Ersilia Caporale

di spingere l'umanità verso la conquista del mondo. Perché grazie a queste realtà materiali noi non soltanto possiamo costruire con le nostre menti un mondo particolare, ma possiamo collaborare insieme e costruire una sorta di abitazione collettiva dell'umanità corredata di questi oggetti immateriali.

Gli animali tutto questo non lo hanno, sono condannati al mondo concreto e non possono andare al di là. Grazie a queste capacità straordinarie noi siamo stati in grado di trasformare gli oggetti concreti manipolando in qualche modo la loro essenza non materica. Per esempio: per un cane un osso è soltanto un osso, per noi esseri umani un osso può essere una reliquia, uno scettro di comando, un'unità di misura, una punta di freccia letale. Se non avessimo nella nostra mente questa capacità straordinaria di costruire dei mondi alternativi, straordinari, dei mondi simbolici, noi saremmo come gli animali. Ecco, proprio da qui è nata l'arte. La rivoluzione cognitiva inizia proprio quando l'umanità ha cominciato a fare l'arte.

Io penserei all'arte come a qualcosa che non sappiamo esattamente a cosa serve. Potremo dire che l'arte, e quindi il pensiero simbolico, nasce con l'avvento dell'inutile. Sembra un gioco di parole: come mai l'umanità a un certo punto ha cominciato a occuparsi di cose che sembra non

servano esattamente a niente? A che serve l'arte: a divertirsi? L'arte invece ha un significato straordinario. Pensate che nei momenti in cui nasceva l'arte, è nata anche la religione, è nato anche il mondo mitico, il mondo dello straordinario. Religione viene dal verbo *religare*, mettere insieme. Dare una spiegazione a un universo indifferenziato, caotico, dominato da forze oscure che ci terrorizzano. La religione ci è servita moltissimo perché ha dato un senso a una realtà caotica, insensata. Noi fin dalla nostra nascita siamo gettati in un mondo di cui non siamo il fondamento, un mondo senza significato. La religione ci ha permesso di offrire una spiegazione a tutto questo. L'arte svolge la stessa funzione in un'altra dimensione, la dimensione simbolica. L'arte dà significato alle nostre vite, il bello è qualcosa che costantemente ci nutre, l'arte è il nutrimento simbolico delle nostre menti ma è anche qualcosa che rafforza il nostro legame collettivo. Noi siamo una specie sociale come dimostriamo noi che in questo momento siamo insieme. Siamo costruiti dalla selezione naturale per stare insieme e per costruire una complessità. L'arte rappresenta una specie di cemento: una delle funzioni principali della specie umana è quella di narrare e di narrarsi il mondo. Un famoso psicologo che ha indagato questo fenomeno, Bruner, sostiene

che la quintessenza dell'umanità è proprio raccontarsi il mondo e l'arte non è mai un fenomeno solipsistico, che nasce per essere consumata solitariamente. L'arte è qualcosa che necessita di un ascoltatore, di un fruitore.

Quando io ascolto la musica, ascolto il musicista ma ascolto anche me stesso che sto ascoltando il musicista. Questa è una dimensione importantissima perché si possa cementare la complessità delle relazioni umane, relazioni che trovano il loro coagulo proprio nel convivio. Voi siete rappresentanti dell'arte edonistica del convivio. Perché nasce il convivio? Proprio per la capacità relazionale che abbiamo dentro. Quando noi ci incontriamo per bere vino o per sentire la musica in un certo senso ci comportiamo come nelle parole del padre Dante:

Se io mi intuassi come tu t'immii...
Ecco l'arte ha questo significato straordinario.

Prima di parlare del vino vorrei parlare della musica, ma non so cosa dire nel senso che la musica è qualcosa di ineffabile, nel senso etimologico del termine. Cioè se ne può parlare poco perché ogni volta che ne parliamo siamo colti da un senso di mistero. E' impossibile definirla: la possiamo percepire, ne subiamo la straordinaria influenza emozionale e relazionale, ma non sappiamo che cos'è, così come non sappiamo che cos'è l'arte. Voglio citare una frase di Dostoevskij:

"L'umanità può vivere senza la scienza, può vivere senza pane, ma senza la bellezza, senza la musica e l'arte non potrebbe vivere, perché non ci sarebbe più niente da fare".

La musica è come l'araba fenice, dove sia nessun lo sa eppure accompagna gli uomini da sempre, anzi ci precede da sempre. In Slovenia è stato trovato una ventina d'anni fa, in uno scavo, una sorta di flauto d'osso del periodo neanderthaliano, quindi tra 80 e 40.000 anni fa. Aveva dei fori in modo da formare una scala diatonica. Possiamo pensare così che noi siamo costruiti per ascoltare e godere della musica. I bambini, secondo studi di psicologia infantile, imparano prima la ritmica del linguaggio dei genitori e poi il significato. Questo perché la musica non ha un vero significato, non è un

Divino principe dei beati, Dionisio signore dei gioiosi
simposi adorni di corone guida i cori al suono dei
flauti, ridi e lenisci nostri affanni, quando il succo
dell'uva risplende nella sacra festa. (Euripide, *Le Baccanti*)



Museo Archeologico di Venafrò, Frammenti di vaso con scene da *Le baccanti* di Euripide

linguaggio propriamente detto, è un linguaggio emozionale e se andiamo a indagare questo linguaggio da un punto di vista storico vediamo che tutte le teorie, tutte le costruzioni mitico-religiose con cui l'uomo ha cercato di spiegare il suo emergere dall'incoscienza primordiale hanno a che fare con la musica e il suono. Noi parliamo del mondo e non sappiamo da dove veniamo, cosa ci stiamo a fare, dove andremo: in qualche modo questi miti sono una maniera per spiegare come abbiamo fatto ad arrivare a questo punto. In tutti i miti il mondo della coscienza e quindi dell'uomo nasce dalla musica, da un elemento musicale, un elemento vibratorio: un uomo che canta, una caverna da cui esce un grido.

La musica è il fondamento e il tessuto sonoro della realtà e la musica accompagna l'uomo in tutte le sue azioni: si canta per perorare una causa, si canta per interpretare i sogni, si canta per facilitare il lavoro. Si canta e quindi si fa musica per entrare in contatto con il mondo metafisico. Avete mai riflettuto su termini come in-cantare e in-cantamento? Allora potete capire la straordinaria potenza evocativa della musica, questa forma d'arte straordinaria. C'è un interessante studio che riguarda il vino, di un autore canadese, che sostiene che ascoltare musica influenza il sapore del vino. Ha fatto una ricerca sperimentale impegnando una serie di soggetti, ben contenti di offrirsi volontari, e

fornendo vini diversi insieme a brani musicali differenti e ha notato che c'era un'influenza tra il tipo di musica che veniva ascoltata e il vino proposto. Quando la musica aveva un tono grave il vino veniva a una sensazione di forza. Se la musica era frizzante il vino veniva percepito e assaporato come fosse appunto frizzantino, più delicato.

Vedete allora la straordinaria interrelazione tra le due cose. La musica ripete qualcosa di cui non sappiamo nulla salvo che ha una straordinaria potenza evocativa. Secondo Wagner ciò che esprime la musica: "... è eterno, infinito e ideale". Essa non esprime la passione, l'amore, il desiderio di questo o quell'individuo in una determinata occasione, ma esprime la passione, l'amore e il desiderio di se stessi.

Ma parliamo del vino che certamente è un' arte:

**O quam placens in colore,
O quam fragrans in odore,
O quam sapidum in ore,
Dulce linguis vinculum!**

Per chi non ricorda il latino: "Oh quanto è piacevole il suo colore, quanto è fragrante il suo odore, com'è saporoso nella bocca, oh dolce vincolo della lingua."

Se parliamo del vino dal punto di vista della sua essenza fisica vediamo che si tratta di un alimento nervino. E da questo punto di vista ne sapete certamente più di me voi che siete gastronomi. Però il vino non



è soltanto un estratto idroalcolico, non è permeato solo dallo spirito alcolico ma anche da un altro spirito. C'è questa straordinaria omofonia che mi ha sempre colpito: lo spirito del vino è alcol ma ha anche un altro spirito che infonde uno *pneuma*, una sorta di principio vitale perché il vino è un precipitato simbolico eccezionale, perché il vino ha sempre occupato un posto centrale nell'ideazione dell'umanità.

Sappiamo che il vino appare circa diecimila anni fa. In Iran sono state trovate alcune giare contenenti tracce riconducibili al vino vecchie di settemila anni. Il vino ha sempre permeato tutti i riti e tutti i miti, attorno al vino si sono coagulate una serie di mitologie straordinarie. La vigna era piantata a Roma nel Foro, insieme al fico ruminale e al grano perché rappresentava la triade su cui si fondava l'essenza stessa della vita.

Il vino è stato ed è un elemento fondamentale alla base di tutti i miti e di tutti i riti ed è di solito accompagnato dal canto e dalla musica strumentale. Il vino è sotto l'egida del Dio più colto di tutti Dioniso, che è il dio della bellezza e anche della musica, il dio della gioia, ma anche il dio dei terribili bacchanali. E questo rimanda ai rischi del vino: è un prodotto straordinario che noi assaporiamo nella sua dolcezza, però il vino può essere anche ciò che ci può che ci perde. L'ubriachezza richiama quello che succedeva nei bacchanali dove si perdeva la testa, come Agave la madre di Penteo che uccise il figlio e ne portò in giro la testa.

Il vino non è semplicemente una bevanda, ma è molto di più, è qualcosa che porta con sé questo coagulo di significati simbolici, artistici, musicali. Potremmo dire che il vino è la musica dell'olfatto e del gusto. Il vino è un oggetto concreto che va a stimolare questa parte del nostro apparato percettivo, che fino ad oggi è stata un po' sottovalutata, perché noi siamo animali principalmente visivi e auditivi. Noi siamo evoluti da procimmie che vivevano sugli alberi, in un ambiente monocromatico, tutto verde. Abbiamo dovuto sviluppare una visione molto complessa per individuare i frutti che maturavano e diventavano rossi

e anche per evitare di cadere. Abbiamo una visione tridimensionale per questo, perché dovevamo saltare da un albero a un altro e quindi calcolare bene le distanze. Abbiamo sviluppato l'udito non solo perché parliamo, ma anche perché dobbiamo ascoltare la musica.

Abbiamo trascurato l'olfatto, ma oggi sappiamo che è importantissimo perché studi recenti dimostrano che è strettamente collegato all'impianto emozionale. Pensate alle volte che camminando per la strada siamo stati colpiti da un odore e immediatamente siamo stati travolti dal ricordo della nonna che ci faceva il castagnaccio. Cosa è successo? È successo che l'olfatto ha attivato quello che si chiama (non vorrei adesso dilungarmi troppo sul piano tecnico) il meccanismo della **cross correlazione corticale**. Che cosa significa? Quando noi dobbiamo memorizzare qualcosa, il processo che si attiva è molto complesso, la memoria non è un fatto esclusivamente meccanico, non è che noi versiamo le nostre conoscenze in un contenitore. Noi memorizziamo le cose che sono importanti per noi emotivamente. Noi siamo esposti quotidianamente a una infinità di stimoli e di dati, ma ne ricordiamo pochi. Ricordiamo il viso della persona che ci ha risposto male per strada perché ci ha creato un'emozione negativa, ricordiamo il viso della ragazza che ci piace perché ci ha suscitato affetto, ricordiamo quell'albergo e il video che abbiamo fatto l'altra sera mangiando i tartufi. Perché quando dobbiamo memorizzare queste cose lo facciamo perché sono per noi importanti sul piano emotivo.

Il problema della memorizzazione è che i nostri cervelli hanno una quantità di memoria limitata, come succede per i computer, non ci possiamo infilare dentro tutto perché li potremmo saturare. Ora, per cercare di salvaguardare memoria, cosa possiamo fare, cosa fa il nostro cervello? Fa in un certo senso quello che fanno gli MP3. Quando ascoltiamo la musica, che viene registrata su un CD se dobbiamo mettercela su un telefonino cerchiamo di ridurla, non prendiamo tutto quanto dell'elemento musicale ma prendiamo le cose salienti

e che sono collegate insieme con degli algoritmi particolari che permettono di salvare l'esperienza originale. Ecco, il nostro cervello fa la stessa cosa: se io mi devo ricordare che l'altra sera sono stato con Giovanni a mangiare la pizza e abbiamo bevuto del buon vino, metterò il nome di Giovanni nel lobo temporale, metterò la faccia di Giovanni nel lobo occipitale che è quello deputato alla visione, metterò l'odore del vino nel rinencefalo. Durante la notte il sonno, che è un meccanismo di consolidamento della memoria, creerà una sorta di rete di correlazione tra questi vari aspetti che strutturerà il ricordo. La mattina basterà che io senta questo odore e verrà fuori questo ricordo come se mettessi in moto un MP3.

In questo contesto, il vino è, per l'olfatto e il gusto (che dovremmo abituarci a considerare come un senso doppio ed integrato) ciò che la pittura è per l'occhio, e la musica per l'orecchio, espressione di un universo simbolico che attiva e nutre il nostro mondo emotivo. Noi esseri umani siamo governati, strutturati, intrisi di emozioni, il cibo per noi non è solo vile nutrimento, ma alimento, qualcosa che va ben al di là di una semplice accozzaglia di ingredienti. Potremmo dire che il vino è la sinfonia dell'olfatto così come la pittura, pensiamo a un quadro di Raffaello, è la musica della vista. Il vino, quindi, non è una semplice bevanda, è qualcosa di molto più importante, è arte, è la musica dell'olfatto, sono sonate e sinfonie che esaltano e strutturano il nostro assetto emozionale, procurandoci non solo godimento estetico, ma pienezza e modulazione dei sentimenti e delle emozioni. Oggi il mondo è povero di riti, e quelli che sopravvivono sono simulacri che riguardano culture ridotte a poche centinaia di individui. La perdita della dimensione rituale è una perdita per l'umanità perché rende più difficile il contatto con i simboli che sono veri e propri trasformatori di energia libidica, e in quanto tali indispensabili al lavoro psichico.

Il vino, alimento disincarnato, vero e proprio cibo iniziatico della mente, contribuisce a rendere ancora vivo questo mondo.

Giuseppe Benelli- Filosofo e scrittore

L'arte del Vino

Io ho avuto la fortuna di avere una madre, una sorella più grande e una più piccola. In una società del secondo dopoguerra ancora maschilista avevo un solo compito casalingo: tutti i giorni, quando ritornavo da scuola, dovevo scendere in cantina a prendere un fiasco di vino. Mio padre mi aveva dato delle disposizioni ben precise: io arrivavo a casa all'una, stanco e affamato, gettavo i libri sul pavimento, prendevo le chiavi della cantina e scendevo tre rampe di scale per prendere il vino, perché ogni giorno in tavola doveva esserci un fiasco da bere.

Considerate che mamma beveva poco, noi figli pochissimo e quindi il fiasco se lo faceva fuori quasi tutto mio padre! Il problema non era quello di individuare il fiasco giusto, che mio padre aveva ben predisposto per distinguerlo dai fiaschi da travasare perché avevano i "fondi". Il problema era che nei fiaschi allora si metteva dell'olio minerale che i topi non andavano a mangiare. Quest'olio, posto nel collo del fiasco, veniva tolto con il tiraolio, non di plastica come quelli di adesso, ma di vetro. Io dovevo aspirare religiosamente questo olio, che era cattivo e non ne doveva rimanere neanche una goccia. Quindi, dopo aver fatto l'operazione ben precisa, bisognava con un cannetta avvolta di stoppa togliere i residui. Se per caso ci lasciavo un gocciolo, la reazione violenta di mio padre, che mai si levava da tavola, era di alzarsi di scatto lanciando strali contro di me e andando al lavandino per gettare via il primo vino. Per questo era una cosa che io dovevo evitare a tutti i costi. Inoltre bisognava portare il fiasco per le scale in maniera rituale, senza minimamente agitarlo. Guai se lo sbattevo per la furia e per la fame che avevo.

Questo vino diventava così per me un tormentone giornaliero, ma anche qualcosa di sacro perché mi conferiva nella famiglia un ruolo. Così questa abitudine di portare il vino in tavola mi ha introdotto nei sapori di questa bevanda che mi è



Il relatore Giuseppe Benelli

entrata nel sangue (*vinum* richiama le vene e quindi il sangue). Per mio padre, piccolo produttore quando ancora esisteva la mezzadria, il vino parla: una voce che appartiene a vitigni autoctoni e che narra storie di colture. E saper ascoltare il vino è la virtù più importante perché ogni vino ha la sua personalità. Mio padre descriveva il vino con una scala di aggettivi per dare voce e parola al vino, recuperare la tradizionale gerarchia dell'assaggio e al contempo offrire a tutti i commensali la possibilità di far parlare ciò che si assapora. La scala visiva e quella gustofattiva erano accompagnate da quei suoni del vino in bottiglia

che papà invitava a riconoscere e a descrivere fin dalla stappatura. Del resto lui ripeteva che per gustare un vino occorre essere artisti.

"I veri intenditori non bevono vino: degustano segreti", diceva Salvador Dalí. Quei segreti che la pittura ha dissimulato dietro calici e grappoli, cascate di tralci e di pampini, putti vendemmianti e satiri danzanti. Svelare la magia dello spirito impalpabile custodito nel vino significa coglierne il respiro attraverso gli odori dell'uva, la trasformazione del mosto, il ruolo del legno, la funzione del tempo. Se si è privi di una sensibilità estetica è difficile percepire a pieno tutte le sfumature sensoriali che il vino è capace di dare a chi lo beve con passione. Per questo le qualità percepite sono descritte ricorrendo a termini tipicamente estetici come "armonia", "equilibrio", "eleganza". Il vino apre al godimento artistico e l'uomo raggiunge più vaste prospettive di percezione, toccando la profondità nella comunione con la terra.

Negli anni del Liceo incontrai // *Simposio* di Platone, che deriva da *syn*, "insieme" e *pino*, "bere". Per i greci "chi beve vino è civile, chi non ne beve è barbaro", facendo del succo della vite il simbolo più compiuto di umanità. La bevanda che spumeggia nelle coppe è un dono di Dioniso, il dio che irrompe nella scena mitologica mascherato, circondato da un corteggio di baccanti e di satiri, alla guida del suo carro coperto di foglie e di pampini, tirato da tigri e pantere profumate per portare agli uomini il suo dono prezioso. Nel *Simposio* nasce subito il bisogno di un parlare confidenziale e il tema che i commensali affrontano è quello di Eros, il dio dell'amore. Le varie forme dell'amore rappresentano Dioniso come portatore di libertà, ma vi è anche un Dioniso perseguitato dalle pene amorose. A me subito sono entrati in mente i banchetti in casa mia dove la mamma preparava pranzi per gli amici di mio babbo. Ricordo che a una cert'ora i discorsi cominciavano a scivolare su temi che noi



ragazzi non potevamo ascoltare. Il senso del *Simposio* accompagna veramente la ritualità del bere, dove accettare il vino significa aprirsi all'altro.

Quando noi facciamo un brindisi e facciamo *cincin* coi bicchieri allontaniamo il malocchio. La parola *cincin* deriva dal tedesco e significa "porto questo a te" e in questo porgere c'è il senso del positivo che ti offro. "Non farlo porta male" si dice. È un rito accompagnato da gesti che esprimono la misteriosa potenza contenuta nella bevanda inebriante, la quale permette di stabilire una comunione tra il mondo delle realtà soprannaturali e quello delle cose terrene. Quanto al bevitore, egli stesso diventa l'agente di trasmissione della forza sacra che deve essere messa in opera su questa terra.

È il potere che Charles Baudelaire attribuisce al vino. Il poeta "maledetto", di cui quest'anno si celebrano i duecento anni della nascita, in quel capolavoro che si chiama *Le Fleurs du Mal*, fa un inno al vino che allontana quello che lui con un termine inglese chiama *spleen*, che indica angoscia, noia, malinconia, incapacità di vivere. Di fronte a un tedio che avvolge tutte le cose, soltanto il vino ti conforta e in qualche modo ti solleva dal tempo. Bere in compagnia significa che il tempo non scorre e sospendere il tempo è l'elemento più importante che l'uomo possa fare. Lo dico sempre ai miei alunni: bisogna imparare a sospendere il tempo felice. Se ti trovi bene con una persona non pensare a cosa devi fare o a dove devi andare: in quel momento il tempo deve essere sospeso, una sospensione che consenta a questo momento di durare a lungo e continuare soprattutto nella memoria del tuo vissuto.

Il vino, dunque, per Baudelaire ha una funzione balsamica, curativa e, comunque, riesce a placare ansie e preoccupazioni di un cuore ma-



linconico, solitario come quello di un poeta. E aggiunge: "Chi è che non conosce le profonde gioie che il vino può dare all'uomo, a chiunque abbia da far tacere un rimorso, da evocare un ricordo, a chi voglia vivere una seconda giovinezza, autentica e ardente?".

L'inno che Baudelaire fa al vino è bellissimo perché dice che il vino è fondamentale per la creatività poetica. Non si può creare artisticamente senza il vino e chi non beve non può fare della vera poesia. Certo non bisogna ubriacarsi, bisogna inebriarsi: "Per non sentire l'orribile peso del Tempo che vi rompe le spalle e vi curva verso la terra, dovete inebriarvi senza tregua. Ma di che? Di vino, di poesia o di virtù, a vostro talento. Ma inebriatevi". Questa unione col vino è talmente intima da creare poesia che eleva a uno stato superiore. Per questo Baudelaire insinua un plausibile dubbio nei confronti degli astemi: "un uomo che beve solo acqua ha un segreto da nascondere ai propri simili".

E allora in questa immagine di poesia, mi piace ricordare un caro amico, Gino Veronelli. Veronelli l'ho

conosciuto in Lunigiana dove insegna i vignaioli, quelli piccoli, delle coltivazioni particolari. Odiava quelle che erano le grandi produzioni. Era un anarchico e si era laureato in Filosofia Teoretica all'Università statale di Milano con il grande filosofo Giovanni Barié. Aveva davanti una grande carriera universitaria, ma a quei tempi bisognava aspettare e gli assistenti volontari non erano pagati. Gino non poteva attendere perché era di famiglia non abbiente e doveva mettersi subito a lavorare. Fu condannato a sei mesi di carcere perché aveva istigato i vignaioli piemontesi a ribellarsi a certe normative. Una seconda condanna di tre mesi gli arrivò perché si era messo a fare l'editore e aveva pubblicato le *Novelle* di De Sade, libro "scandaloso" che oggi daremmo da leggere alle suore di clausura. Il questore di Varese non solo lo fece condannare, ma ordinò l'ultimo rogo italiano di libri nel cortile della questura.

Veronelli aveva una cantina di settemila bottiglie e paragonava questa raccolta alla grande biblioteca di Borges. In mezzo a questa bellissima raccolta c'era una pietra d'arenaria con una frase di Rabelais: *Fai quello che vuoi*. Era la sua malattia, il suo intento, il suo desiderio. E proprio in questo ambiente mi disse: "Vedi io sono ateo, ma l'unica preghiera che recito è quella di bere un buon vino, perché bere un buon vino è una preghiera che ti apre al trascendente". Quindi lui ateo, sosteneva che nel vino c'è l'apertura a quell'assoluto a cui tutti noi aspiriamo.

Anch'io ritengo che bere buon vino significa liberare la parte migliore del nostro essere e indirizzarla a pensieri di libertà. Credo quindi che questo incontro e gli altri che abbiamo avuto in questi giorni, i vini che abbiamo bevuto e i cibi che abbiamo assaggiato siano la dimostrazione che il vino produce sempre quell'amicizia che è alla base della creatività.

CRONACA DEL GRAN CONVEGNO 2021

Il Console Presidente Masella accoglie i nuovi Gourmet

Prosegue poi il viaggio tra le specificità del Molise



Il nostro incontro annuale viene preceduto da un breve ma denso intervento del prof. Giuseppe Benelli che ripropone, con termini ben comprensibili quanto pertinenti, la sua visione del rapporto tra ARTE E VINO, che non gli era stato possibile comunicare nella giornata precedente e che pubblichiamo per esteso in altra parte della rivista.

Il Presidente Nino Masella prende a questo punto la parola per tracciare

un consuntivo dell'attività recentemente svolta dall'Associazione, evidenziando quanto le limitazioni imposte dalla crisi pandemica abbiano sconvolto la nostra programmazione, impedendo di portare a termine anche iniziative di pur limitato impegno. Nonostante tutto, l'intento rimane quello di proseguire con determinazione nel raggiungimento dei nostri obiettivi, consolidando i nostri ranghi e cercando di raggiungere nuovi amici nelle zone d'Italia dove siamo meno presenti.

Il Presidente tiene comunque a precisare che anche quest'anno la Borsa di Studio "A.Masella" ha visto la partecipazione qualificata di studenti molisani assai preparati e che questo ci dà la possibilità di incrementare la raccolta già iniziata degli elaborati prodotti anche nelle scorse edizioni, in genere dedicati ai menu festivi delle grandi tradizioni regionali italiane. Si procede poi all'intronizzazione dei nuovi Gourmet e dei nuovi Consoli Territoriali, di cui diamo conto nelle pagine seguenti.

Le accoglienti sale del ristorante

L'ELFO di Capracotta ci accolgono per la cena di gala in un ambiente elegante e sobrio, ma molto familiare e privo di sussiego. Il menù offre una lunga serie di piatti che prendono spunto dalla cucina tradizionale del Molise ma sapendo fornire ognuno evidenti indizi di ripensamento in chiave d'attualità. Naturalmente il saporoso vino **Tintilia** fa da cornice al convivio, sia come accompagnamento ideale che come aromatico complemento di alcune preparazioni.

La cena, al di là dell'appagamento fisico che procura, genera il clima amichevole e intenso che solo le migliori occasioni sono in grado di generare.

Il Gran Convegno molisano volge ormai al termine ma c'è ancora tempo, la domenica 10 ottobre, al mattino, per una approfondita visita alla città di Agnone, centro culturale e soprattutto sede di manifatture artigianali tra le più importanti del Molise. Oltre alla tradizione millenaria della fonditura di campane per cui va famosa nel mondo, Agnone rimane uno dei luoghi dove è ancora





Cena di Gala al ristorante l'Elfo di Capracotta

diffusa la lavorazione del rame, un materiale a lungo soppiantato da composti moderni ma tornato prepotentemente in auge per la sua insostituibilità in cucina come per la sua resistenza in idraulica.

Proprio al Museo del Rame ha luogo un lungo incontro con alcuni operatori artigiani ancora attivi in questo settore che ci illustrano come le antiche, anche molto antiche, tecnologie siano tutto sommato ancora

pienamente valide ed agibili per la predisposizione di strumenti di perdurante utilità.

Dopo una attenta visita alla bella chiesa di Sant'Emidio e alla Biblioteca Comunale, ricca di documenti e di testimonianze in grado di illustrare adeguatamente le vicende di questa comunità e del suo territorio di riferimento.

Ci ritroviamo infine al ristorante da Mammi per il tradizionale pranzo

dell'arrivederci. Provati da giornate intense di impegni i Gourmet non trascurano quest'ultimo incontro con la cucina molisana, peraltro propostaci al suo livello migliore, ma più che altro approfittano di questo ultimo momento di intensa socialità per un ulteriore scambio di idee e per lo scambio reciproco di saluti e auspici, ma anche di pratiche indicazioni e di riferimenti utili allo sviluppo della nostra Associazione.



In visita alla Biblioteca comunale di Agnone

CRONACA DEL GRAN CONVEGNO 2022

Appuntamento con i nuovi Gourmet

Altri amici si aggiungono a noi



In un clima di grande partecipazione e autentica amicizia il Gran Convegno molisano si apre con la relazione annuale del Pre-

sidente, ma dopo la sua attenta analisi del tempo trascorso e delle ipotesi valide per il futuro, è il tempo della scadenza più



gradita, quella dell'ammissione dei nuovi soci, unitamente alla promozione di altri Gourmet alla carica di Consoli territoriali. L'occasione delle giornate molisane ha fornito adeguato supporto e stimolo all'incremento del Consolato della Regione che ci ospita, ma non mancano i nuovi Gourmet provenienti dal resto d'Italia. I

numeri non raggiungono di certo livelli elevati come in passato, ma comunque ci incoraggiano in attesa di contingenze migliori, tali da consentirci un pieno ritorno alle nostre più radicate consuetudini. Il presidente invita i convenuti a prestare il giuramento di rito e li insignisce dei nostri tradizionali contrassegni.

ELENCO NUOVI SOCI AMATEUR 2021

VENETO

NICOLA MENIN

POTENZA

MARIA DE FINO

CLAUDIA DE FINO

MOLISE

TULLIA CHIACCHIARI

PIA RITA D'IPPOLITO

AGOSTINO LONGOBARDI

NUOVI CONSOLI TERRITORIALI

POTENZA

MARIA TERESA GATTA

SALERNO, AVELLINO E BENEVENTO

FRANCO MARIA DE FEO



CRONACA DEL GRAN CONVEGNO 2021

Nuove energie rivitalizzano antichi sapori

La Borsa di Studio “Adelaide Masella” ai giovani dell’Istituto Alberghiero di Agnone

Come ormai è invalsa e consolidata tradizione da molti anni anche in occasione del Gran Convegno in Molise è stato promosso il concorso per l’assegnazione della Borsa di Studio intitolata alla nostra Gourmet prematuramente scomparsa Adelaide Masella. Anche in questa edizione ci siamo rivolti alla scuola alberghiera del territorio e quindi ai dirigenti scolastici e agli studenti dell’Istituto per i Servizi dell’Enogastronomia e dell’Ospitalità alberghiera “San Francesco Caracciolo” di Agnone.

Ancora una volta la scelta del vincitore è stata quanto mai ardua, dato l’alto livello delle proposte delle studentesse Martina Labbate, Valentina Marcovecchio e Angela Zimancasse, chiamate come di consueto a illustrare un menù adatto ai giorni di festa del proprio territorio.

Le relazioni, assai estese e documentate, rivelavano tutte una diffusa conoscenza della gastronomia molisana insieme a una profonda padronanza delle tradizioni popolari attorno a cui essa si è consolidata. Dopo lunga analisi è stato deciso di premiare l’elaborato della studentessa Martina Labbate, individuando in esso spunti più documentati, atti a descrivere con sicurezza l’atmosfera nella sua Agnone in occasione della festa tradizionale dedicata a Sant’Antonio Abate e delle ricche e condivise consuetudini alimentari più utilizzate nella ricorrenza del Santo Protettore degli animali e per questo assai vicino alla sensibilità e alla devozione delle comunità sia paesane che campagnole.

Un ulteriore capitolo va così ad aggiungersi ad una delle iniziative più qualificanti della nostra Associazione, tesa alla incentivazione dello studio degli argomenti a noi più vicini, nella prospettiva di una più ricca e adeguata formazione dei nuovi operatori nel settore della gastronomia e dell’Enologia.



Ciao Sandrino...

La prematura scomparsa di Alessandro Bonelli Console di Siena e della Toscana
Luigi Alessi – Console Territoriale Siena, Firenze e Toscana

Cari Confreres, questo è il classico “pezzo” che ogni giornalista (scribacchino nel mio caso) non vorrebbe mai dover scrivere. E’ una di quelle situazioni nelle quali ogni pulsante che premi sulla tastiera è come una pugnolata che colpisce al costato togliendoti il fiato e ti riporta di fronte a quella realtà brutta e difficile nella quale dal 21 Ottobre scorso siamo costretti a vivere.

La scomparsa di Alessandro Bonelli (Sandrino come lo chiamavano tutti) ha lasciato un vuoto incolmabile nella mia vita e in quella del nostro Consolato che Sandro aveva magistralmente condotto negli ultimi 11 anni. Adesso che mi trovo a doverlo sostituire alla guida del Consolato Siena, Firenze e Toscana capisco ancor di più quanto la sua figura fosse essenziale per la ottima riuscita di tutte le nostre attività e tocco con mano quanto lavoro non visibile ai più svolgesse tutti i giorni per poterci garantire le conviviali e le altre esperienze di grande spessore che abbiamo sempre fatto.

Non è stato facile riprendere le attività dopo questo duro colpo ma, con l’aiuto del Consiglio e di tutti i Soci che hanno deciso di rimanere con l’UEG, siamo ripartiti come avrebbe voluto lui e senz’altro da lassù ci vede e ci dice: siete uno spettacolo assoluto!



Il Socio e il grande amico Alessandro Pallassini, con il quale condivido oltre che l’amicizia di Sandro, la data di ingresso nell’Union Européenne des Gourmets, ha scritto una meravigliosa lettera che sono ben lieto di proporre. Lo ringrazio veramente tanto per averla voluta condividere con noi.

Caro Sandro,
come vedi il ricordo ti rende presente.
Hai voluto intraprendere inaspettatamente questo lungo viaggio ma sei andato poco lontano. Sei arrivato alle Badesse perché come puoi ben vedere sei già ritornato, anzi, non sei mai partito.

“Eccoti qua, ciao Sandro un abbraccio. Come va? Siamo tutti qui con te. Ti piace come stiamo lavorando?”

“Oh cittini, certo che mi piace, tutto ok! Continuate così che va bene! Perché quello che abbiamo fatto insieme è tanta roba. E grazie per l’affetto!”

Non è facile rassegnarsi alla perdita di un uomo speciale come Sandro; grande sportivo amante del calcio, juventino con nel cuore la Robur, la Mens Sana Basket, addirittura cronista di eventi sportivi, Nicchiaiolo DOC, membro del Rotary Club Siena Montaperti, socio fondatore della Round Table, tavola 41 e di tante altre associazioni e gruppi di amici.

Ma il suo cuore era rivolto principalmente all’impegno nella Union Européenne des Gourmets di cui ha rivestito

in modo eccellente la carica di console per tanti anni. Orgoglioso di aver accettato, sotto suo invito, di far parte di questa associazione, lo ringrazio per avermi dato l’opportunità di conoscere persone eccezionali e di alto spessore professionale nell’ambito della viticoltura e dell’agroalimentare.

Per il suo modo di essere si è sempre dedicato agli altri, pensato, scritto viaggiato alla ricerca del raffinato ben mangiare e ben bere per regalare a tutti noi dei momenti di convivialità e serenità. Un amico prezioso carico di umanità e di amore per la vita in ogni sua forma.

Chi ha avuto la fortuna di conoscerlo, frequentarlo e di collaborare con lui anche solo per un po’ non può che sentire oggi un vuoto, un gigantesco inaspettato vuoto. La tua instancabile volontà di organizzatore, il tuo ridere sincero e scanzonato ci mancherà anche se sei nella nostra anima e lì resterai per sempre, grazie ancora Sandro! Sei stato e sarai per sempre un grande amico!

Alessandro Pallassini



ANTICIPAZIONI SU SALERNO

XXVI GRAN CONVEGNO

Salerno 7, 8, 9 OTTOBRE 2022

PROGRAMMA

VENERDI 7 OTTOBRE

- Da ore 14,00 Ritrovo al **GRAND HOTEL** di Salerno, via Torrione
 ore 17,30 Partenza in bus privato per l'Istituto alberghiero R. VIRTUOSO, via S. Pertini 6
 ore 18,00 Convegno culturale
CAMPANIA FELIX Il territorio tra identità, cultura e tipicità
 ore 20,30 Cena di benvenuto al Ristorante **CASAMARE**, Via G. A. Papio 21
 ore 23,30 Rientro in albergo con bus privato

SABATO 8 OTTOBRE

- ore 8,00 Colazione in albergo
 ore 8,30 Partenza con pullman per Paestum
 ore 9,30 Visita guidata ai templi e al museo archeologico
 ore 12,00 Visita azienda agricola **VANNULO** di Capaccio, alla bufalaia e alla produzione di mozzarelle
 ore 13,30 Spuntino leggero presso la tenuta **VANNULO**
 ore 15,00 Rientro **GRAND HOTEL** Salerno
 ore 17,30 Partenza in bus privato per l'Istituto alberghiero R. VIRTUOSO
 ore 18,15 **XXVI GRAN CONVEGNO D'ITALIA**
 Apre i lavori: Giuseppe Corti, Console Nazionale Cerimoniere
 Consegna Borsa di Studio "Adelaide Masella" al miglior elaborato di un alunno del V anno dell'Istituto R. Virtuoso sul tema "Descrivi un menu di un giorno di festa della tua terra"
 Cerimonia di Intronizzazione nuovi soci
 Conclusioni: Antonio Eugenio Maria Masella, Console Nazionale Presidente
 ore 20,45 Cena di Gala (cravatta nera) presso l'Istituto alberghiero "R. Virtuoso", Chef Salvatore Avallone
 ore 23,30 Rientro **GRAND HOTEL** Salerno con bus privato

DOMENICA 9 OTTOBRE

- ore 8,30 Colazione in albergo
 ore 9,15 Partenza con pullman per **Vietri sul Mare** visita al centro storico e a produttori di ceramiche vietresi
 ore 10,15 Visita allo studio di LUCIO RONCA, celebre maestro ceramista le cui opere figurano in grandi musei e rassegne internazionali dagli Uffizi alla Biennale di Venezia alla Torre Eiffel
 ore 13,30 Pranzo dell'arrivederci al Ristorante **emozio ...Nando**
 ore 16,00 Saluti e termine del Gran Convegno

N.B. Sarà previsto un prolungamento per la giornata di lunedì su richiesta di almeno otto partecipanti per una passeggiata con navetta privata in costiera amalfitana. Su richiesta prezzo e programma dettagliato (visita cartiera di Amalfi, tenuta agricola di Agerola e shopping a Positano).

Programma convegno

CAMPANIA FELIX

Il Territorio tra identità e tipicità

- Moderatore Rosita Sosto Archimio, giornalista
 Introduzione Antonio Eugenio Maria Masella, Console Nazionale Presidente
 Francesco Maria De Feo, *Console Territoriale SA-AV-BN*
 Relatori Alfonso Sarno, *enogastronomo*
La memoria, la storia e il racconto per creare un ponte tra degustazione e valorizzazione dell'identità locale
 Giuseppe Festa, *docente universitario*
L'esperienza dell'enogastroturismo
 Enzo Crivella, *gelatologo*
Il gelato ambasciatore del gusto a livello turistico-esperienziale
 Luciano Pignataro, *giornalista*
Il metodo Cilento, longevità, dieta mediterranea
 Conclusioni Giuseppe Benelli, *Docente di Filosofia del linguaggio Università di Genova*

SOMMARIO

Belle giornate in Molise
Verso la Campania

2



Alla ricerca del Molise

4



L'arte del vino, il vino nell'arte

5



Prosegue il viaggio in Molise

11



Appuntamento
con i nuovi Gourmet

13



Ciao Sandrino...

15



Periodico on line
dell'Union Européenne des
Gourmets
Sede via Campansi 19 - Siena
Aprile - Maggio 2022

Presidente
Antonio Masella

Direttore responsabile
Mauro Civai

Progetto grafico
creadipendenza.it

Impaginazione
creadipendenza.it

Anticipazioni
XXVI Gran Convegno Salerno 2022

16



