



UNION EUROPEENNE DES GOURMETS



GRAN
CONVEGNO
INTERNAZIONALE
D'ITALIA

Spoleto - Montefalco - Orvieto
13-14-15 ottobre 2017

Con il patrocinio di



Luciana d'Aprile Romano
Console Nazionale Presidente

Angelo Grando
1° Console Delegato

Antonio Masella
2° Console Delegato

Roberto Bonelli
Console Nazionale Tesoriere

Raffaella Cinelli
Console Nazionale Segretario

Luigi Togn
Console Nazionale alle Pubbliche Relazioni

Mauro Civali
Console Nazionale alla Stampa

Giuseppe Corti
Console Nazionale per le attività culturali e Cerimoniere

Ernesto Amaducci
Console Territoriale di Bologna-Modena-Ferrara-Reggio Emilia

Sandro Angelozzi
Console Territoriale di Pescara ed Abruzzo Ulteriore

Alan Bertolini
Console Territoriale del Trentino Alto Adige-Sud Tirolo

Alessandro Bonelli
Console Territoriale di Siena-Firenze e Toscana

Ersilia Caporale
Console Territoriale di Lanciano ed Abruzzo Citeriore

Fabrizio Gulini
Console Territoriale di Roma e Lazio

Gianluca Lasorella
Console Territoriale di Potenza e Basilicata

Anna de Toni
Console Territoriale di Bassano del Grappa e Veneto

Mario Principi
Console Territoriale di Cesenatico e Romagna

Paolo Pinelli
Console Territoriale di Isernia e Molise

Carlo Pagliacci
Console Territoriale di Spoleto ed Umbria

hanno il piacere e l'onore di convocarVi i giorni
13 - 14 e 15 ottobre 2017
per il 21° Gran Convegno Internazionale d' Italia
dell'Union Européenne des Gourmets.



Il Saluto della Presidente

La scelta della sede di Spoleto per l'anno 2017 del 21° Gran Convegno Internazionale Gourmets Italia è stata ispirata dall'ambizione di lanciare un segnale importante finalizzato a ribadire alle istituzioni, agli esperti e ai semplici appassionati di territorio, di tradizioni e di cultura quanto sia importante impegnarsi per far rifiorire, in luoghi così lungamente e ripetutamente provati dalle dolorose vicende legate ai recenti eventi sismici, le eccellenze, spesso di nicchia, che hanno caratterizzato l'economia e la cultura enogastronomica di quello che può definirsi, almeno geograficamente, il cuore del nostro Paese.

Il carattere tenace delle popolazioni dell'Italia Centrale, il coraggio che sempre esprimono e la caparbia volontà di voler conservare integri luoghi e tradizioni del loro territorio purtroppo non sono sempre sufficienti a stimolare quel "risveglio" che sarebbe necessario per riportare alla luce e sviluppare le molteplici realtà che il territorio può offrire.

Una delle priorità sarebbe favorire il risorgere della miriade di borghi, preziosi scrigni di cultura storica, architettonica, di tradizioni, di grande fascino e bellezza, in grado di attirare non solo turisti italiani, ma anche ospiti stranieri amanti delle atmosfere del passato, del folklore e della vivace e genuina convivialità del nostro paese.

Ciò che è certo è che non vi sarà alcun progresso, nonostante il possesso di requisiti tipici e di qualità legati alla terra, se non si transita attraverso la realizzazione di opportunità, rese possibili da un'adeguata assistenza, da una costante formazione e da informazioni accurate; se non vi è un effettivo confronto tra tutti gli attori del territorio su varie tematiche per una collaborazione sinergica; se non si crea una reale coscienza associativa che, unitamente a finanziamenti mirati, elargiti con prontezza e senza i lacci di una burocrazia macchinosa, consenta di "fare sistema" per difendere, rafforzare e promuovere quella che deve essere una visione condivisa e responsabile.

Tutto ciò vale in particolare per i giovani, sempre più consapevoli che solo attraverso un futuro di qualità sarà possibile il recupero delle condizioni per il rilancio del territorio e in questo contesto è innegabile il ruolo rilevante che ha la rete, in special modo per i territori che dagli eventi sismici hanno visto così fortemente compromesse la loro vita, le loro abitudini e le loro attività.

Siamo nell'era della conoscenza condivisa e della cultura digitale e se questo significa un mutamento nell'atteggiamento mentale della relazione tra cultura e tecnologia, è pur vero che, soprattutto nei riguardi dei più giovani, abituati a tempi di risposta velocissimi e alla centralità del concetto di partecipazione nel mondo dei social media, sarà più facile la fruizione del patrimonio culturale agroalimentare ed enogastronomico con conseguente possibilità di coinvolgimento in modo attivo.

Perché è dai giovani che si ricomincia.

Che la rinascita si avvalga di un "cuore giovane" lo dimostra il numero sempre crescente di laureati, che per scelta, complice anche la crisi economica che sta attraversando il paese da qualche anno, sta riscoprendo

gli antichi mestieri legati in diverso modo alla terra, coniugando tradizione ed innovazione e realizzando soluzioni nuove ma che profumano di passato.

Dal Piemonte alla Sicilia giungono continue e crescenti testimonianze che confermano quello che sta diventando sempre più un vero e proprio stile di vita, passato da un'attività che rispondeva a bisogni primari ad una realtà orientata su modelli economici in trasformazione, dove non sono solo le regole di mercato a decidere i ruoli, ma sono le relazioni che conservano e producono cultura a salvaguardare l'esistenza di piccole comunità, dando vita ad una inversione di tendenza che nel passato aveva caratterizzato i flussi migratori verso le città e le industrie europee e d'oltreoceano.

Agli uomini e alle donne che con le loro storie di successo testimoniano la strategicità di un settore che, per vocazione del territorio, potrebbe diventare il volano di un concreto impulso alla ripresa della crescita economica, corre l'obbligo di mettere in rete e divulgare idee ed esperienze vissute per confermare ai più giovani che "possono farcela" e offrendo loro occasioni di apprendistato e magari anche occupazioni temporanee. Nell'ottica di quelle che sono da sempre le finalità dell'associazionismo, l'auspicio è che da ogni incontro possa nascere, come da un "risveglio", una fattiva sollecitazione ad attivare strategie, su obiettivi sia di breve che di lungo periodo, tali da far riprendere vita alle molteplici realtà che ciascun territorio offre in termini di cultura, tradizioni, produzioni e bellezza, nel contesto di un'armonica simbiosi tra uomo e ambiente, compatibile con i requisiti di sostenibilità che è nelle aspettative di tutti noi.

Luciana D'Aprile Romano
Presidente Nazionale UEG Italia



Il Saluto del Console di Spoleto e dell'Umbria

Cari Confrères,

porgo i miei saluti a tutti voi come Neo Console dell'Umbria; definita "Cuore verde d'Italia" per gli estesi boschi, i verdi oliveti e i rigogliosi vigneti, è stata patria e centro spirituale e culturale a partire dagli Etruschi in Perugia, suo splendido capoluogo. Fu poi il motore intellettuale del movimento che permise di salvaguardare la cultura Greco-Giudaico-Cristiana e rendere possibile la civilizzazione di tutta l'Europa con San Benedetto da Norcia suo Patrono Protettore. Alla fine del XII secolo, poi, San Francesco d'Assisi, Patrono d'Italia, rifondò la Cristianità riportandola alle origini Apostoliche. Negli stessi anni (n. 1194) un altro grande personaggio calcò questa terra e qui fu allevato: Federico II di Svevia nacque a lesi e trascorse i primi 6 anni della sua vita a Foligno ospitato dal duca di Spoleto e conte di Assisi Corrado Von Huslinghen, lasciando tracce indelebili della sua presenza. Tralasciando la storia, che pur ha avuto influenza sul nostro settore Eno-Gastronomico, vi elenco i nostri "gioielli" a partire da Castelluccio di Norcia, dove si producono le famosissime lenticchie a 1400m. s.l.m; nella stessa Norcia, patria dei "norcini" (esperti conciatori di salumi) si producono salumi celeberrimi. Ed ancora a Norcia dove si raccoglie il tartufo nero (*tuber melanosporum*). La strada del tartufo prosegue poi per Gubbio e Città di Castello dove il tartufo diventa prevalentemente bianco (*tuber magnatum pico*). A Colfiorito poi, a 800m s.l.m si ottengono le lenticchie e le patate rosse; a Spoleto l'eccellente marrone; sul lago Trasimeno la risina (piccolissimo fagiolo); la roveja e il farro sulle alte colline pre-Appenniniche. La storia dei vini poi, attraversa i secoli: dal Sagrantino di Montefalco, forse vino della messa, reinportato dai Benedettini dalla lontana Spagna, all'autoctono Trebbiano Spoletino e al Grechetto di Todi. Scendendo lungo la valle del Tevere troviamo i famosi vini di Giano Bifronte e poi, dopo le rapide della gola di Corbara troviamo l'Orvieto D.O.C con moltissimi vitigni autoctoni. Alternati ai vigneti, sulle colline, ci sono gli oliveti della DOP Umbria con le sue 5 sottozone. La coltivazione, incentivata dallo stato pontificio, si estende fino ad una altezza di 800m anche su terreni sassosi o rocciosi. Le qualità di questi oli sono famose da secoli avendo qui l'olivo trovato un habitat difficile per le basse temperature, ma che consente l'ottenimento di qualità chimico-organolettiche uniche al mondo. Nella speranza di incontrarvi tutti nella prossima riunione del 14 Ottobre prossimo, vi saluto caramente.

Carlo Pagliacci
Console di Spoleto e dell'Umbria

PROGRAMMA

VENERDI 13 OTTOBRE

Arrivo dei partecipanti e registrazione in albergo

- ore 16,00 passeggiata a piedi nel borgo antico tramite i tapis roulant che attraversano il sottosuolo con diverse fermate nei punti sensibili.
- ore 19,00 aperitivo per i partecipanti presso il bar TRIC-TRAC in piazza Duomo.
- ore 20,30 cena tipica spoletina presso il Ristorante "Il Pentagramma" preferito da Menotti e dalla figlia di Arturo Toscanini nei primi anni del "Festival dei Due Mondi"

Al termine rientro in albergo e pernottamento.

SABATO 14 OTTOBRE

- ore 09,00 partenza per Montefalco.
- ore 10,30 nella sala Consiliare o Monastero di San Francesco gentilmente messi a disposizione dal Comune di Montefalco, in occasione del ventennale della Fondazione dell' Union Européenne des Gourmets, convegno intitolato:
L'uomo ed il coraggio delle sfide, le produzioni del territorio nella realtà di oggi.
- ore 12,30 fine del Convegno e partenza per Spoleto.
- ore 13,30 lungo la via del ritorno, pranzo presso la trattoria tipica "Il Palazzaccio di Pietro" in località San Giacomo di Spoleto
- ore 15,00 rientro nei rispettivi alberghi.
- ore 17,15 cerimonia di intronizzazione dei nuovi soci presso l' Hotel San Luca, consegna dell'assegno dell' UEG Italia alla Cooperativa della lenticchia di Castelluccio come contributo per le aziende colpite dal terremoto e consegna della borsa di studio in ricordo di Adelaide Masella, Gourmet prematuramente scomparsa, ad uno studente del 5° anno dell' Istituto Alberghiero di Potenza, ritenuto meritevole di tale riconoscimento per la sua carriera scolastica e scelto fra tre come miglior svolgimento del tema richiesto dall' UEG Italia.
- ore 19,15 partenza per Baschi.
- ore 20,30 cena di Gala presso il Ristorante "Casa Vissani".
- ore 23,00 rientro in albergo.

DOMENICA 15 OTTOBRE

- ore 10,00 partenza per Orvieto.
- ore 11,30 visita della cattedrale di Orvieto e della splendida cittadina medievale.
- ore 13,30 pranzo dell'arrivederci, tipico umbro, presso il ristorante "La Grotta del Funaro".
- ore 16,00 saluto di commiato e termine del Gran Convegno con rientro presso le rispettive sedi.

SEGRETERIA - SEDE OPERATIVA

HOTEL SAN LUCA

via Interna delle Mura 21 - 06049 Spoleto (PG)

Tel. 0743 223399

www.hotelsanluca.com / sanluca@hotelsanluca.com





Spoleto



Hotel San Luca



Hotel Charleston



Casa Vissani



Montefalco



Orvieto



CONVEGNO

Montefalco
Palazzo Comunale
14 ottobre 2017, ore 9

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

Indirizzi di saluto:
Donatella Tesei
Sindaco di Montefalco
Luciana d'Aprile Romano
Console Nazionale Presidente UEG

Relatori

Tommaso Lucchetti
Storico della cultura gastronomica e dell'arte conviviale
Comunità dissolte, tradizioni in fuga: la memoria a rischio
di ricette e riti della festa nei borghi devastati dal sisma

Stefano Maggi
Micologo
Eccellenze dell'area sismica a rischio: tartufi, funghi, zafferano

Leonardo Seghetti
Docente di Trasformazione dei prodotti alimentari
Istituto Tecnico Agrario "C. Ulpiani" di Ascoli Piceno
La qualità degli olii di oliva extravergine
e la valorizzazione dei territori

Miriam D'Ascenzo
Docente di Economia - Università degli Studi "G. D'Annunzio"
di Chieti - Pescara
La rinascita del territorio tra rischi ed opportunità

Amilcare Pambuffetti
Presidente Consorzio Tutela Vini Montefalco

Moderatore

Mauro Civai
Console Nazionale UEG-Giornalista

UNION EUROPEENNE DES GOURMETS ITALIA

21° GRAN CONVEGNO
INTERNAZIONALE D' ITALIA

SPOLETO – MONTEFALCO - ORVIETO
13-14-15 OTTOBRE 2017

BOLLETTINO DI ISCRIZIONE

al Gran Convegno,
alla Cerimonia di Intronizzazione,
al Programma turistico e gastronomico

UNION EUROPEENNE DES GOURMETS
ITALIA

21° GRAN CONVEGNO INTERNAZIONALE D' ITALIA
SPOLETO – MONTEFALCO – ORVIETO 13-14-15 OTTOBRE 2017
Bollettino da inviarsi entro il 31 agosto 2017 al più tardi
per la caparra della quota di partecipazione comunicata
dal Sig. Roberto BONELLI - Console Nazionale Tesoriere UEG Italia
in funzione dell'assegnazione dell'albergo.
Studio Bonelli - via Campansi 19
53100 SIENA
tel. 0577 280029 / 288510 - fax 057745319
studiobonelli.r@tin.it - cell 338 9669707

Cognome

Nome.....

Coniuge

Eventuali familiari o accompagnatori

Via..... N°

Città..... Nazione

Grado ricoperto nell' UEG

Si iscrive per: (Barrare la casella che interessa)



QUOTA DI PARTECIPAZIONE PER PERSONA

Tutto il programma compresi due pernottamenti in camera doppia presso L' Hotel San Luca	€ 330,00
Tutto il programma compresi due pernottamenti in camera doppia presso L'Hotel Charleston	€ 315,00
Tutto il programma compresi due pernottamenti in camera singola presso L'Hotel San Luca	€ 380,00
Tutto il programma compresi due pernottamenti in camera singola presso L'Hotel Charleston	€ 355,00
Tutto il programma con esclusione della camera	€ 220,00
Tutto il programma di Venerdì con esclusione della camera	€ 50,00
Tutto il programma di Sabato con esclusione della camera	€ 150,00
Solo cerimonia di intronizzazione	€ 50,00
Solo cena di gala	€ 120,00
Tutto il programma della Domenica	€ 40,00
Un pernottamento con prima colazione in camera doppia Hotel San Luca	€ 100,00
Un pernottamento con prima colazione in camera doppia Hotel Charleston	€ 80,00
Un pernottamento con prima colazione in camera singola Hotel San Luca	€ 75,00
Un pernottamento con prima colazione in camera singola Hotel Charleston	€ 60,00
IMPORTO TOTALE	€

Caparra del 50% dell' importo dovuto da versare,
ESCLUSIVAMENTE CON BONIFICO BANCARIO, e non rimborsabile a:

Beneficiario: UNION EUROPEENNE DES GOURMETS ITALIA
IBAN: IT 91 A 01030 14200 000009303214
Banca beneficiaria: BANCA MONTEPASCHI DI SIENA S.P.A.
Filiale: SEDE

NB: il saldo verrà effettuato al momento della registrazione al Gran Convegno

UNION EUROPEENNE DES GOURMETS ITALIA

21° GRAN CONVEGNO INTERNAZIONALE D' ITALIA
SPOLETO – MONTEFALCO – ORVIETO 13-14-15 OTTOBRE 2017

Da rispedire entro il 31 agosto 2017 al più tardi, compilato, alla Sig.ra
Raffaella CINELLI Console Nazionale Segretario
Segreteria Nazionale UEG Italia
segreteria.ueg@libero.it - cell 338 4463103

ISCRIZIONE AL CONVEGNO CERIMONIA DI INTRONIZZAZIONE

La/Il Sig.ra/Sig

Via N°

C.A.P. Città

Grado

parteciperà al 21° Gran Convegno pernottando presso

l'Hotel San Luca

l'Hotel Charleston

L'assegnazione all' Hotel San Luca avverrà comunque in funzione dell'
ordine di ricevimento dell' iscrizione al Gran Convegno

Parteciperà al 21° Gran Convegno accompagnato da :

Desidera ricevere le insegne del suo grado in occasione del 21° Gran
Convegno Internazionale d'Italia.

Data 2017 Firma



IL GIURAMENTO DEI GOURMETS EUROPEI

O voi, Gourmets dell'Unione Europea, conoscitori ed assaggiatori di vini, amanti della buona tavola, giurate sulla pianta sacra a Bacco che giammai la oltraggerete e che difenderete sempre i vini, i liquori, i distillati ed i piatti ad essi abbinati. Giurate, inoltre, di essere rispettosi con tutti coloro che lavorano in favore dei vini e con coloro che hanno a cuore la cultura del buon bere e del buon mangiare.





20

GRAN
CONVEGNO
INTERNAZIONALE
D'ITALIA

