

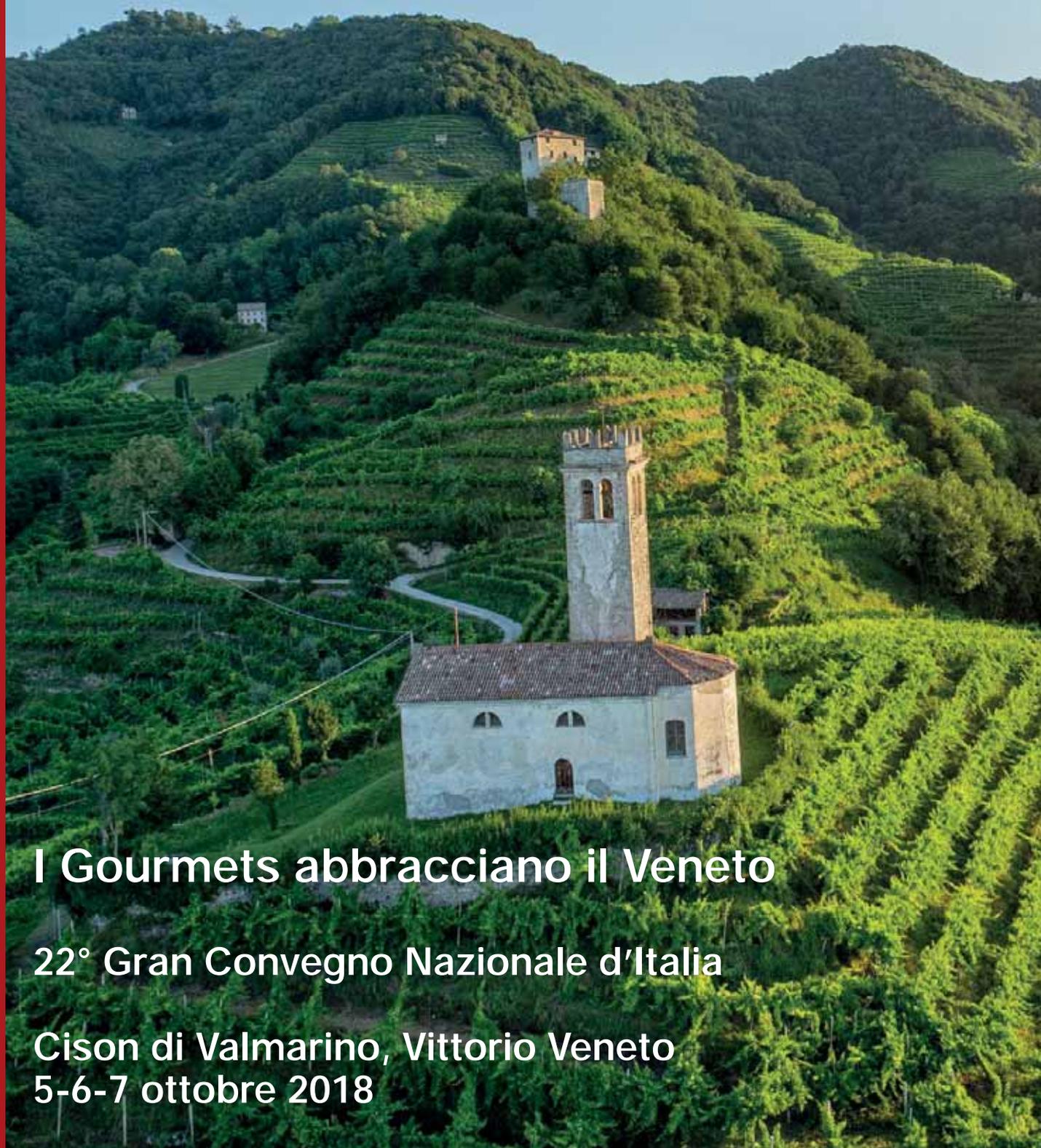


IL GOURMET **Italia**

Ottobre 2018

Numero unico stampato in occasione del Gran Convegno 2018
dell'Union Européenne des Gourmets

www.ueg.it



I Gourmets abbracciano il Veneto

22° Gran Convegno Nazionale d'Italia

**Cison di Valmarino, Vittorio Veneto
5-6-7 ottobre 2018**



Redazionale

Qui tra antiche colline

Mauro Civali - Console Nazionale alla Stampa

Anche quest'anno siamo arrivati all'appuntamento più importante del nostro sodalizio, il Gran Convegno 2018 che ci vedrà impegnati a scoprire o a riscoprire le eccellenze della regione Veneto e in particolare di quella zona interna, permeata di doviziose colline che si estende tra Treviso e Vicenza e che vanta, sia

pure con secolare discrezione, località di elevato interesse storico, ricche di splendide architetture, di antiche tradizioni e di testimonianze culturali, collocate come sono al crocevia di flussi, provenienti da oriente e occidente, da nord come da sud, che le hanno ininterrottamente attraversate nei secoli.

Il nostro incontro sarà principalmente volto ad approfondire le conoscenze che ognuno di noi possiede sulle caratteristiche di questa terra, saggiandone le eccellenze alimentari ed enologiche attraverso le trasformazioni che grandi professionisti ne hanno sperimentato, convinti come siamo che la vetta più elevata



della qualità si possa raggiungere proprio attraverso l'osmosi tra la cautela imposta dal rispetto della memoria con il coraggio di un'azione consapevole e dettata da scienza e conoscenza.

Con questo spirito i Gourmets provenienti da ogni Regione abbracciano il Veneto e intendono manifestare a questa nobile parte d'Italia un sentimento di forte vicinanza anche attraverso le pagine di questo numero straordinario della nostra rivista, dove trovano posto, come di consueto, la doverosa presen-

tazione, sia pure in forma piana e accessibile e senza spreco di tecnicismi, dei prodotti più importanti i quali avremo la fortuna di incontrare e degustare.

Un altro aspetto trattato con attenzione, grazie a un approfondito scritto della nostra Presidente, è dedicato agli spumanti e in particolare al quel Prosecco, le cui vigne, già verdi, ma ormai dorate o rossastre, lambiranno come un placido mare tutti i nostri appuntamenti.

Infine i tempi in cui saremo presenti in questa parte del Veneto, coinci-

deranno significativamente con la ricorrenza centenaria delle ultime e vittoriose fasi della Grande Guerra. A questa evenienza abbiamo dedicato spazio e attenzione, allo scopo di sottolineare come la terra che ci accoglie abbia sostenuto ancor più di ogni altra parte d'Italia il peso enorme dell'immane tragedia che tanti popoli coinvolse e come proprio queste colline, in fondo a cui si staglia come un sacrario l'eroica città di Vittorio Veneto, abbiano concorso al raggiungimento di una Vittoria, dolorosa quanto splendente.

Il saluto del Presidente Un brindisi al Veneto

Luciana d'Aprile Romano – Console Nazionale Presidente



Carissimi Amici Gourmets, sono almeno tre le ragioni che quest'anno mi hanno convinto che era la scelta giusta quella di svolgere in Veneto il 22° Gran Convegno Internazionale d'Italia. La prima è di carattere istituzionale. Anche quest'anno abbiamo inteso celebrare uno dei prodotti di eccellenza del nostro territorio. D'altra parte lo scopo del nostro sodalizio è sempre stato la valorizzazione dei prodotti distintivi e per questo riteniamo indispensabile continuare a dare visibilità e diffusione ai prodotti agroalimentari di qualità e tradizionali del panorama italiano attraverso l'enogastronomia e la cucina d'autore, che in

questo momento godono di una particolare attenzione da parte del pubblico e dei consumatori.

La seconda ragione, che si colloca tra il locus economico e quello sociale, riguarda l'importanza che il territorio veneto assume per l'ampia varietà di prodotti tipici che narrano il passato di questa regione, ne diffondono il cambiamento tramite il rinnovamento di prodotto e di processo nel presente e che, con gli strumenti giusti, ne accompagnano lo sviluppo futuro in un contesto di consapevole sostenibilità.

La terza e ultima ragione è strettamente personale e riguarda la mia convinzio-

ne che non vi sia miglior modo di onorare la memoria del nostro amico Angelo Grando, recentemente scomparso, che svolgere, come suo desiderio, il nostro incontro annuale in Veneto e su un argomento proprio da lui suggerito, lo spumante, che rappresenta una delle eccellenze di questo territorio.

Autentica passione e continua ricerca della qualità sono gli ingredienti che fanno dello spumante una realtà encomiabile che, anche grazie alla presenza sul territorio di un tessuto imprenditoriale vivace ed illuminato, è in grado di dare voce e forma ad una attività di promozione delle tradizioni gastronomiche di

eccellenza che è l'unica via che può, nel mondo globalizzato di oggi, vincere le logiche del mercato.

Alle "bollicine", che definirei un vero e proprio giacimento per la loro capacità di comunicare cultura, tradizione, emozioni, sapori, profumi, ma anche di generare valore nel territorio, innescando anche inattesi germi di imprenditorialità, come nel caso della viticoltura eroica, dedico il mio brindisi, che spero di condividere personalmente con tutti voi nell'ambito di una manifestazione che, come tante altre che abbiamo realizzato nel tempo, sono la migliore dimostrazione del nostro lavoro e del nostro impegno.



Il saluto del Consolato del Veneto Benvenuti nella Marca *gioiosa et amorosa*



Abbazia di Follina

Cari Confrères,
Benvenuti in Veneto, Benvenuti nella Gioiosa Marca, Benvenuti nel mondo particolare cistercense-benedettino di Follina e del Vittoriese, Benvenuti nella Repubblica Serenissima in cui il potere politico si appoggia alla protezione di un grande santo: San Marco evangelista.
Benvenuti nella civiltà occidentale che più si fece ponte col mondo ortodosso, bizantino e orienta-

le, tanto da porre in San Pietro in Castello -la cattedrale di Venezia- il Seggio di marmo di San Pietro ornato da versetti del Corano e tanto da coniare nel 1284 il primo ducato d'oro chiamato Zecchino, dall'arabo "sikka" (zecca).
Con l'Istria, il Friuli e le città di Bergamo, Brescia ed Ancona, il Veneto formava la regione decima dell'impero di Augusto; Cicerone lo chiamerà il giardino d'Italia.

Venezia dominerà questo territorio per 4 secoli e saprà imprimere il carattere unitario, anche simbolicamente, facendo erigere nelle piazze delle città colonne su cui insiste il leone alato, il suo simbolo, con poca gioia dei nobili locali che così vedevano sottomessa anche la loro autorità.

Il Veneto prima di Venezia?

Il porto di Adria era talmente importante, ancor prima dell'esistenza della Serenissima Repubblica di Venezia, da dare il nome al mare Adriatico, per secoli poi invece venne chiamato golfo di Venezia anche dalle popolazioni arabe.

Su queste rive si incrociavano le vie del sale, del grano, dell'olio, del vino; le spezie e la seta venivano da levante e dal sud, l'ambra dalle sponde del Baltico, l'oro dall'Europa centrale.

Secondo il Nuovo Testamento, l'Adriatico antico si estendeva sino a Creta, alla Sicilia, bagnava la Tunisia e giungeva fino a Malta. Poi gli elementi separarono Adria dal mare, i fiumi infatti spostarono le loro sponde, la foce del Brenta in particolare e quella dell'Adige, del Po di levante, di Maistra, della Pila e di Tolle, di Goro e di Gnocca, facendo perdere così il ruolo strategico alla città, cedendo lo scettro alla Repubblica dei Dogi.

Il Veneto è un mosaico di elementi molto vari: terre emerse e superfici acquee che si compenetrano vicendevolmente. Il Delta del Po, i bacini lagunari del golfo adriatico e dell'esteso lago di Garda, la piatta pianura e l'articolato rilievo montano. Si va dai -4,5 metri slm poco più a nord di Caorle, sino ai 3343 metri slm della Marmolada. Tra i gruppi collinari sub-alpini spiccano i Berici, gli Euganei, il Montello e le colline pedemontane di Piovene, Bassano, Asolo, Valdobbiadene, Vittorio Veneto. Il Veneto è un insieme di geosistemi: quello glaciale (Antelao e Sorapis), fluviale col Piave, il Sile - il più fiume più lungo d'Europa da risorgive di pianura -, carsico con



l'altopiano di Asiago con oltre 2000 grotte catastate che alimentano con le loro acque il fiume Brenta, lacustre (Fimon nei colli Berici), lagunare e costiero.

Come detto il Veneto presenta ogni forma di habitat continentale dai monti al mare, dai colli ai fiumi, dai laghi alle pianure, alle paludi ed è quindi in grado di fornirci ogni tipo di cibo.

Prova ne è la pubblicazione di Ortenso Lando nel 1548 del Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia: " averai in Padova ottimo pane, vino berzanino, luzzatelli e ranocchie perfette. Non ti debbo dire delli poponi chiozzotti? Delle passere, delle orate, ostreghe, cappe sante e ceffali veneziani? *Averai similmente in Venezia cavi di latte, uccelletti di Cipri, malvagia garba e dolce e ottimo pesce in gelatina che di Schiavonia addur si sole.*

Questo lungo ma anche troppo conci-



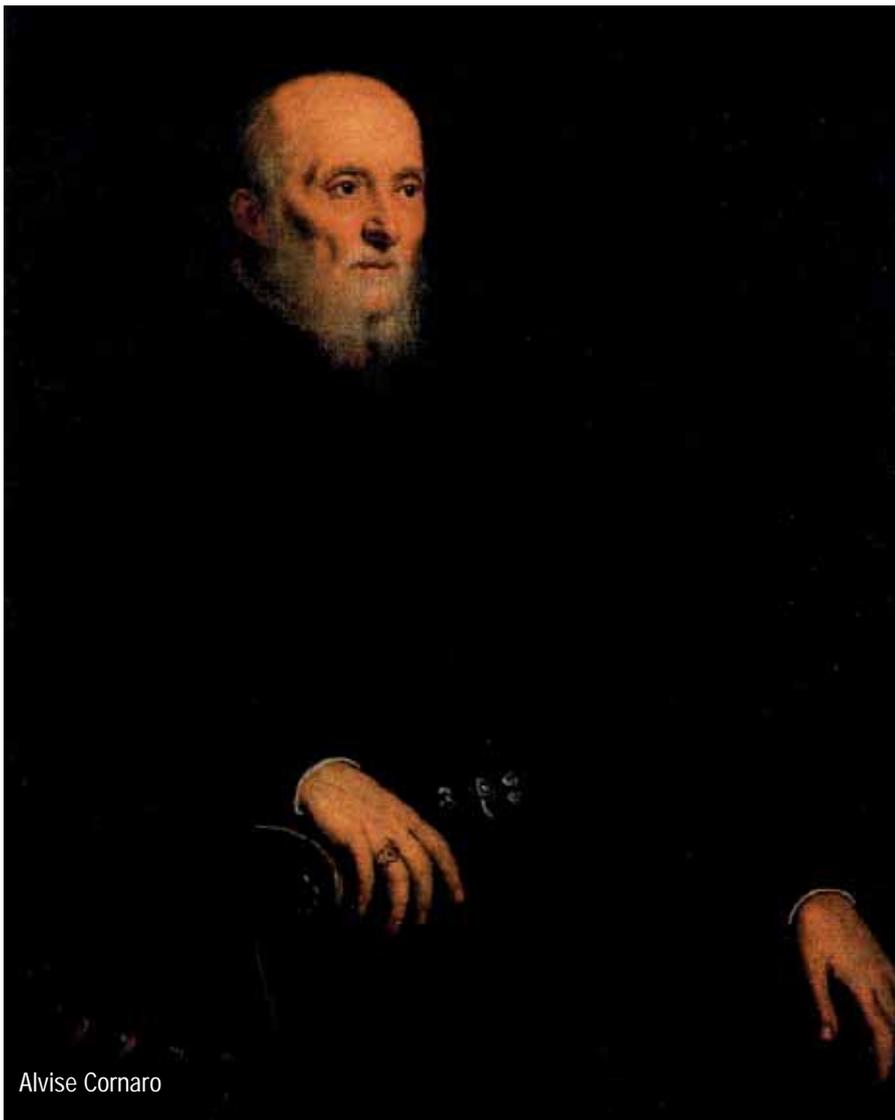
so preambolo, per arrivare ad Anthelme Brillat Savarin che nel suo trattato "Phylosophie du gout" diceva "dimmi come mangi e ti dirò chi sei".

Purtroppo però le classi povere, a

dirla con Giuseppe Barbieri, svilupparono, dal loro conto, pressoché solo la tanto diffusa tradizione gastronomica della fame, dove per esempio le donne mangiavano un terzo rispetto agli uomini. Per i braccianti era già molto avere la sola polenta giornaliera; il companatico consisteva il più delle volte in un po' d'aglio, qualche misero legume, un'aringa o qualche altro pesce salato, o del salame di cui ogni membro della famiglia percepiva una porzione tanto piccola che quasi sarebbe stato lo stesso non ci fosse.

Nonostante la povertà vissuta dai nostri popoli, mi piace concludere ricordando quanto il Veneto abbia contribuito alla civiltà della mensa: XI secolo introduce la forchetta (Piron), recata da Bisanzio dalla principessa Teodora Ducas sposa del Doge Domenico Silvio; introduce la biancheria da tavola si pensi a Burano, Pellestrina e Chioggia famose per i loro pizzi; introduce la ceramica a partire dal 1222 o ancor prima ad Este che conoscerà tra Nove, Bassano e Treviso nel XVIII secolo fasti e livelli di eminenza europea; tutto questo viene testimoniato nei dipinti di tavolate imbandite di Paolo Veronese, di Magnasco, di Jacopo da Ponte e dulcis in fundo il pensiero di Alvise Cornaro che già nel XVI secolo scrisse "I discorsi della vita sobria" ovvero la Trattazione dei pregi della dieta, un vero precursore di questi tempi salutisti.

Nella speranza di incontrarvi tutti nella riunione del 5 ottobre, vi saluto caramente.



Alvise Cornaro



UNION EUROPEENNE DES GOURMETS

XXII Gran Convegno Internazionale d'Italia

CISON DI VALMARINO – VITTORIO VENETO

5 – 6 – 7 OTTOBRE 2018

PROGRAMMA

VENERDI 5 OTTOBRE

Arrivo dei partecipanti a CastelBrando (Cison di Valmarino), registrazione in albergo ed assegnazione camere

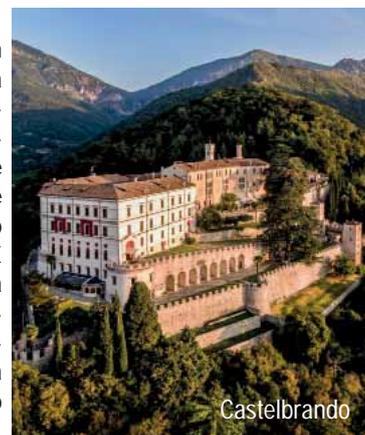
ore 16,00 ritrovo presso il parcheggio situato ai piedi di CastelBrando (alla partenza della funicolare) e partenza in pullman per visita panoramica delle colline del Prosecco e Cartizze con sosta alla Cantina Ruggeri per visita e degustazione.

ore 18,30 visita dell'Abbazia di Follina;

ore 20,30 cena presso il Ristorante "La Corte" di Follina; rientro in albergo e pernottamento.

Castelbrando

La struttura che oggi ospita un moderno e lussuoso albergo ha conservato nei secoli le sue caratteristiche di grandioso maniero. Si erge alle pendici del Monte Castello e domina un'ampia valle su cui si trova tra gli altri l'attiguo centro di Cison di Valmarino. È appartenuto a vari proprietari fra cui il celebre condottiero di ventura Erasmo da Narni detto il Gattamelata e, a lungo, alla famiglia Brandolini, da cui prese appunto il nome attuale.



Castelbrando

SABATO 6 OTTOBRE

L'Abbazia di Follina

L'antica Abbazia fu edificata nelle forme attuali nel XII secolo da monaci Cistercensi, su un impianto precedentemente fondato dai Benedettini. Divenne ricca e potente nel secolo successivo, fino alla metà del Trecento quando entrò nell'orbita di Venezia. La Serenissima dovette sostenere però molti scontri con i Visconti e con il re di Francia che avanzavano anche loro pretese di controllo sull'importante istituzione religiosa. La sua mole grandiosa ed elegante al tempo stesso, i suoi estesi chiostri e il suo antico campanile, costituiscono il più fulgido esempio di architettura gotica cistercense nella regione veneta.



Abbazia di Follina

ore 10,00 Teatro Sansovino a CastelBrando
Convegno su
"SPUMANTE ITALIANO, DATI E PROSPETTIVE"
Relazioni di Gian Pietro Comolli (Prosecco), Mattia Vezzola (Franciacorta), Fabrizio Maria Marzi (Oltrepò Pavese), Goffredo Pasolli (Trento DOC);

ore 13,00 pranzo presso il Ristorante La Fucina a CastelBrando;

ore 17,30 Teatro Sansovino a CastelBrando
Cerimonia di intronizzazione dei nuovi Soci
Consegna della Borsa di Studio in ricordo di Adelaide Masella ad uno studente dell'Istituto Alberghiero "Beltrame" di Vittorio Veneto;

ore 20,00 ritrovo presso il parcheggio situato ai piedi di CastelBrando e partenza in pullman per la cena di Gala presso il Ristorante "Gigetto" a Miane, rientro in albergo e pernottamento.

DOMENICA 7 OTTOBRE

ore 9.30 ritrovo presso il parcheggio situato ai piedi di CastelBrando e partenza in pullman per visita guidata della città di Vittorio Veneto e del Museo della Battaglia;

ore 12.30 pranzo dell'arrivederci presso la Scuola Alberghiera Beltrame di Vittorio Veneto con menù tipico a base di specialità venete a cura degli studenti;

ore 16.00 ritorno in pullman al parcheggio di CastelBrando; fine del Gran Convegno e rientro nelle rispettive sedi.

Vittorio Veneto

La "nuova città" nasce dall'unificazione di due comuni limitrofi, Ceneda e Serravalle, a cui fu dato il nome di Vittorio Veneto in onore della battaglia conclusiva della Prima Guerra Mondiale. Ospita importanti monumenti, primo fra tutti il Castello di San Martino, da lungo tempo sede della locale diocesi ed anche solenni palazzi, per lo più eretti in stile veneziano, tra i quali il Palazzo Minucci - De Carlo.

Di particolare interesse il Museo della Battaglia dove sono esposte fondamentali testimonianze sulla Grande Guerra.



Vittorio Veneto

Il convegno sui vini spumanti italiani

Lo spumante: un vino e un mistero

Luciana d'Aprile Romano – Console Nazionale Presidente

Come momento qualificante del nostro Gran Convegno in Veneto abbiamo promosso un incontro dedicato ad un tema assai attuale come LO SPUMANTE ITALIANO DATI E PROSPETTIVE. L'argomento fu fortemente voluto da Angelo Grando sia per il suo obiettivo e diffuso interesse sia come forma di omaggio alle Terre venete che ospiteranno il nostro Gran Convegno, dove la produzione del Prosecco rappresenta una delle attività più praticate e rilevanti.

All'incontro parteciperanno Gian Pietro Comolli, enologo

e produttore, Direttore dell'Alta Marca Trevigiana, terra di grandi prodotti Dcog, Doc e Dop, Mattia Vezzola produttore ed enologo di fama internazionale principalmente attivo in Franciacorta, Fabrizio Maria Marzi, enologo e sommelier, consulente di varie aziende vinicole dell'Oltrepò pavese e Goffredo Pasoli, Presidente dell' AIE del Trentino.

Come idonea presentazione del tema in discussione pubblichiamo di seguito un diffuso intervento della nostra Presidente sul mondo affascinante e misterioso delle "bollicine".



Una delle frasi più intriganti legata a quel vino frizzante, che spesso coloro che non sono specialisti del settore chiamano indifferente champagne o spumante, è quella pronunciata dalla scrittrice e dram-

maturga francese dell'800, George Sand, secondo la quale esso "aiuta la meraviglia", a dimostrazione che tra tante cose buone da bere questo nettare ha un suo perché speciale e unico.

La sua storia lo rende an-

cora più entusiasmante perchè le sue bollicine raccontano un'energia che nel tempo si è accentuata piuttosto che affievolirsi.

Bollicine, che rappresentano un'ottima terapia per essere felici, per vivere attimi

di leggerezza, spensieratezza e gioia di vivere ed il cui uso ha assunto valenza simbolica in varie situazioni ed in generale in tutte le celebrazioni di eventi particolarmente importanti.

Bollicine, un delizioso fe-





no meno fisico dovuto all'azione delle molecole di gas disciolte nel liquido che vanno in fuga verso l'alto per ristabilire l'equilibrio termodinamico interrotto dalla dispersione, all'apertura di una bottiglia, delle molecole di gas presenti allo stato di vapore sotto il tappo. Bollicine, che quando si susseguono in "fila indiana" e in modo continuo partendo dalla base del bicchiere sembrano piccole perle di una lunga collana. Ecco perché si parla di *perlage*, una caratteristica che qualifica gli spumanti di pregio ottenuti col metodo

classico della seconda fermentazione in bottiglia. Bollicine, impalpabili perline che identificano uve e zone di produzione nobili e ben localizzate e che rappresentano il mistero nel mondo del vino. Difficile stabilire con certezza il luogo ed il tempo della nascita dello spumante. Forse è stata casuale la scoperta che il vino, dopo il freddo autunnale, riprendeva a fermentare grazie al calore primaverile che riattivava l'azione dei lieviti contenuti nel fluido. Quel che è certo è che di una qualche effervescenza se ne hanno

già notizie nella Bibbia, nella Grecia di Omero e in Virgilio, nell'Eneide, dove Bizio, dignitario di Didone, "... bevve la coppa di spumante senza vacillare".

Anche i Romani ne erano a conoscenza: "bullulae" erano, infatti, le bollicine presenti in un vino ottenuto aggiungendo al mosto, dopo due giorni di fermentazione, altro mosto allo scopo di farlo rifermentare ed aumentarne, in tal modo, la gradazione alcolica. La conservazione ermetica in anfore chiuse con pece e l'immersione in pozzi profondi consentivano, poi, una lenta fermentazione formando gas che rimaneva imprigionato nel vino e lo rendevano ...frizzante.

Con un salto di alcune centinaia di anni, nella seconda metà del 1600, la storia più conosciuta attribuisce ad un cellario dell'Abbazia di Hautvilliers, Dom Perignon, la fama del vino della Champagne. Una storia strana perché pare che l'attività del monaco, peraltro astemio, fosse piuttosto rivolta al miglioramento dei vigneti e della cantina che al vino e del quale si racconta il cruccio che i suoi vini non rimanessero "fer-

mi" e sviluppassero, invece, anidride carbonica.

A Dom Perignon va comunque riconosciuto il merito di aver individuato l'importanza di elementi che, nel loro complesso, qualificano lo spumante: potatura delle viti, selezione dei grappoli, giusto livello di maturazione dell'uva, maestria nel mescolare uve differenti provenienti da differenti zone di produzione da cui discende il concetto di "cuvée".

Un merito postumo quello riservato al monaco, soprattutto se consideriamo che ad apprezzare l'effervescenza nel vino sono stati per primi gli Inglesi, che già qualche tempo prima del lavoro di Dom Perignon erano riusciti a produrre le bollicine, che tanto apprezzavano, aggiungendo zucchero al vino francese.

È solo nel '700 e nell'800, con i contributi di Lavoisier e di Pasteur, che si comprende che la seconda fermentazione avveniva in modo naturale semplicemente con il calore senza alcuna aggiunta di altre sostanze.

Spumante, sovrano effervescente dei vini che, nel tempo, si è perfezionato per iniziativa, intelligenza e visione di produttori appassionati.

Il Veneto è la regione italiana che produce più spumante; una regione in cui la cultura vitivinicola è frutto di antiche tradizioni e dove la produzione di bollicine è qualcosa di molto particolare alla quale si addice perfettamente l'affermazione di Aristotele che "più una cosa è difficile, più esige arte e virtù".

È qui che si trova il territorio che ha dato vita allo spumante italiano più famoso nel mondo, il Trento DOC, e nell'area di Conegliano-Valdobbiadene alla migliore qualità di Prosecco. Un'a-





rea in cui i produttori hanno saputo affermare una cultura del vino che interpreta in modo moderno e brillante una gloriosa tradizione.

E se lo spumante, dall'alto della sua nobiltà, si abbina perfettamente anche solo a sé stesso, il legittimo posto di questo grande vino non può essere che sulla tavola, abbinato ad un grande

piatto, che non vuol necessariamente dire piatto di lusso, ma vuole significare un piatto ottimamente realizzato.

Una volta scelto il bicchiere adatto, mezzo flute o calice flute, e la temperatura giusta alla quale servirlo, resta l'abbinamento gastronomico.

Per la loro facilità di acco-

stamento i vini spumanti hanno la splendida prerogativa di accompagnare differenti piatti e pasteggiare con uno spumante di qualità costituisce un piacere raffinato e apprezzato dai buongustai di tutto il mondo.

Ritroviamo lo spumante durante l'aperitivo, secco abbinato a condimenti

grassi o ai molluschi, dolce e aromatico con i dolci e comunque rigorosamente servito tra gli 8 e i 12 gradi.

A conclusione una nota di apprezzamento va indirizzata a quei produttori che operano in luoghi in cui la coltivazione della vite diventa "eroica". Si tratta di vigneti che sarebbe opportuno definire "impossibili" perché situati su terrazzamenti talmente scoscesi da rendere necessaria una lavorazione effettuata esclusivamente a mano.

Un apprezzamento dovuto, per aver compreso che "fare sistema" e focalizzare l'attenzione verso questo particolare settore dell'enologia significa valorizzare tante realtà produttive diverse di grande importanza sociale e culturale oltre che economica, sia pure di nicchia, perché coniugata con la preservazione dell'integrità dell'ambiente e la tutela del lavoro e della salute delle comunità locali.





Le ultime fasi della Grande Guerra fino a Vittorio Veneto O tutti eroi o tutti morti

Giulio Respi – Storico

Alla fine di Ottobre del 1918 l'esercito italiano riprendeva i centri di Ceneda e di Serravalle dopo che le truppe austroungariche, ormai in rotta irreversibile, avevano inferto a queste terre martoriate un'ulteriore onta di violenza e razzie. Pochi giorni dopo aveva luogo la fine delle attività belliche e le due cittadine venivano riunite sotto il nome di Vittorio Veneto a eterna testimonianza della favorevole conclusione di una guerra che lasciava dietro di sé una scia di lutti e distruzioni in Italia, in Europa e nel mondo quali non se ne erano mai conosciute in precedenza.

Eppure era passato appena un anno dalla drammatica disfatta di Caporetto che aveva gravissimamente falciato le armate grigoverdi italiane costringendole ad attestarsi oltre il Piave e ad abbandonare precipitosamente territori conquistati nei due anni precedenti a costo di indicibili sacrifici e di un numero impressionante di feriti, di caduti, di prigionieri.

L'impero asburgico ritenne allora che il problema italiano era praticamente risolto e che sarebbe stato agevole a quel punto sfondare definitivamente il fronte e invadere la pianura fino alle grandi città del Nord Italia. Invece, come è ben noto, grazie alla rimozione del generale Cadorna dal più alto grado dell'esercito a favore di Armando Diaz e alla leva precoce della classe 1899, gli italiani, nel corso della prima battaglia del Piave, detta "dell'arre-



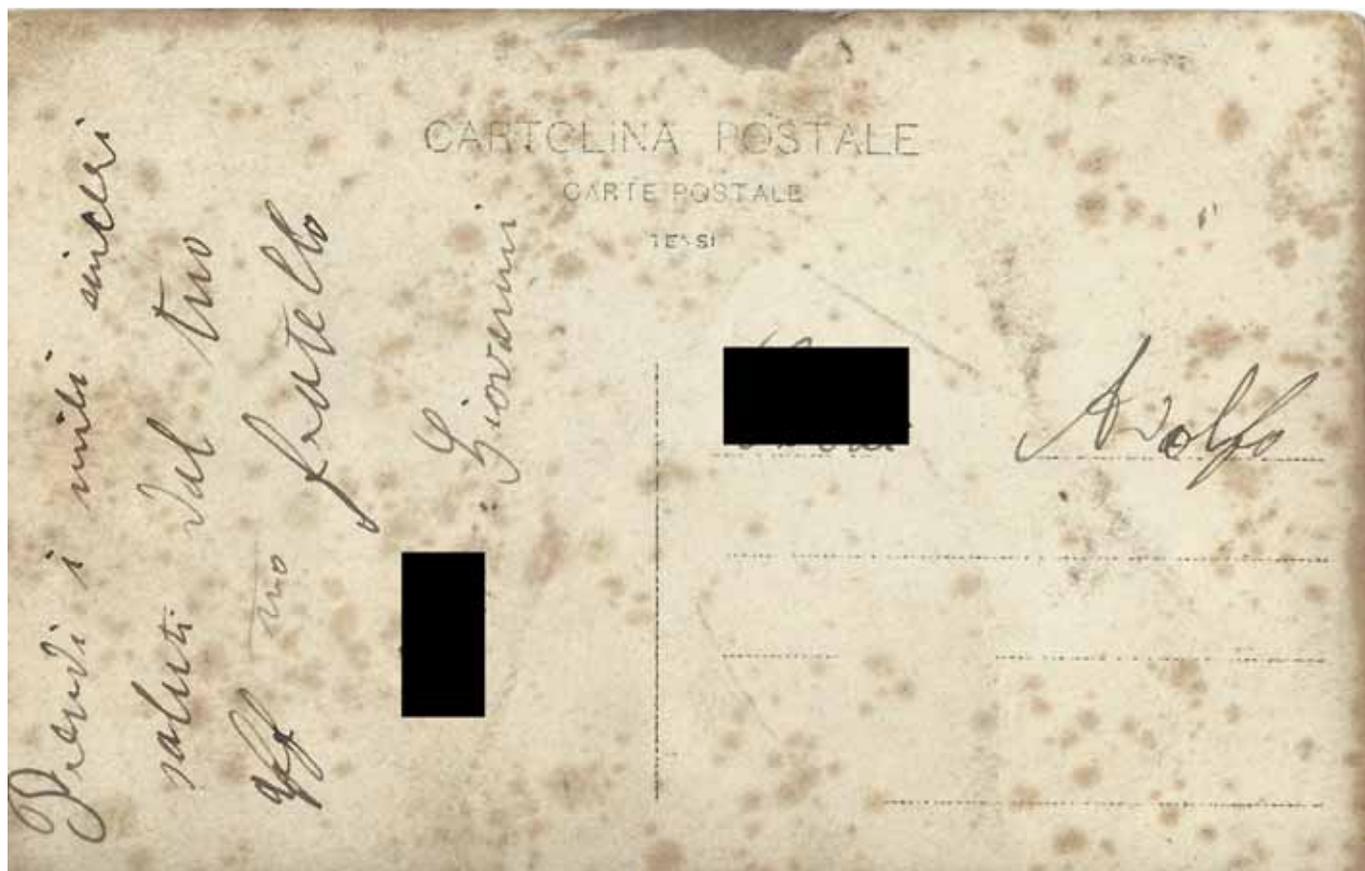
sto", seppero eroicamente resistere e impiantare temporaneamente i semi della intrepida riscossa che li avrebbe visti l'anno successivo protagonisti di una controffensiva vittoriosa.

Al di là dei demeriti delle alte gerarchie militari, che pure furono palesi e assai gravi, e anche all'andamento generale del conflitto che dopo un perio-

do di difficoltà del fronte alleato dovuto anche alla sospensione delle attività militari austriache sul fronte russo, a seguito degli eventi rivoluzionari del 1917, la riscossa italiana si dovette soprattutto a un mutamento di mentalità dei soldati che si trovavano per la prima volta nella condizione di difendere il suolo patrio dal nemico

invasore e non più in quella di dover contendere un fazzoletto di montagna agli austriaci a costo della distruzione di interi reparti per poi riprenderlo nuovamente di lì a poco, ancora una volta dopo indicibili sacrifici e sofferenze.

La motivazione che spinse gli italiani a resistere prima sul Piave, nel novembre del '17 fino a che



l'inverno non rese impossibile proseguire le ostilità e quindi, ancora una volta in modo eroico, sul Grappa e sul Monte Solarolo al sopraggiungere dell'estate del 1918, nel corso della cosiddetta

"Battaglia del Solstizio", davanti a quella che doveva essere la spallata finale sul fronte italiano, fu dettata dalla consapevolezza di dover salvare le proprie case, le proprie terre, le proprie famiglie

da una drammatica invasione straniera. Lo stesso spirito mosse e sostenne le nostre truppe durante la battaglia finale di Vittorio Veneto, contro un nemico ormai fiaccato e demoralizzato, seppure an-

cora disposto ad un'ultima estrema resistenza, che fu prima assai intensa ma di breve durata, anche in considerazione della piega ormai definitivamente sfavorevole che la guerra aveva irrimediabilmente preso nei confronti degli austro-tedeschi e dei loro alleati. Giusto cento anni or sono si determinava la Vittoria italiana nella Grande Guerra. La sua inestinguibile memoria è affidata ai solenni monumenti che ne indicano i protagonisti e gli eroi, ai tanti sacrari dove riposano le vittime di armi di sterminio messe in campo allora per la prima volta, ai musei che custodiscono le testimonianze di uno scempio e di un dolore senza precedenti insieme alle tracce di una gloria imperitura. Ma la memoria della Grande Guerra è più che altro ben presente nel cuore degli Italiani che vi riconoscono uno dei momenti fondamentali e decisivi della costituzione della nostra Nazione.





Alla ricerca di eccellenze tra tavole e cantine Viaggio nell'EnoGastronomia Veneta

Luigi Alessi

Cari Confrères, questa nuova avventura che è il Gran Convegno 2018 sta per iniziare e, dopo aver ringraziato il Console Nazionale Mauro Civai, per avermi nuovamente rinnovato la fiducia ed affidato la rubrica sull'enogastronomia della regione ospitante, vorrei augurare "Buon Gran Convegno" a tutti! Approcciandosi alla materia il primo pensiero va al Compianto Angelo Grando, grande ambasciatore dell'Enogastronomia Veneta ed Internazionale.

Il Veneto è senza dubbio una delle Regioni d'Italia più rilevanti dal punto di vista Eno-Gastronomico. Le prelibatezze delle tavole e della cantina sono innumerevoli e poter sintetizzare tutto questo "bendidio" non è sicuramente impresa facile. Per fornire a tutti i Gourmets d'Italia uno spaccato di questa favolosa regione correrò il grande rischio di fare una selezione tralasciando sicuramente qualcosa, ma cercando di toccare più tipologie di prodotto possibile privilegiando, non me ne vogliano gli altri, la provincia che ci ospita, Treviso. Ho preso in esame prodotti "strafamosi" assieme qualche "chicca" sperando di suscitare nel lettore Gourmet la curiosità di "indagare" per colmare le sicure lacune di questo mio lavoro.

ASPARAGO BIANCO BASSANO DEL GRAPPA DOP:

Il cuore della cucina bassanese e veneta



Alleato pregiato di ricette e preparazioni, l'asparago bianco di bassano DOP rappresenta il cuore della cucina veneta, in particolar modo dell'a-

rea del bassanese, dove le condizioni atmosferiche favorevoli e la terra fertile donano a questo ortaggio gusto e qualità. La sua storia ha radici lontanissime: si ritiene infatti che provenga dalla Mesopotamia e che poi si sia diffuso dapprima in Egitto e infine in tutto il Mediterraneo. In particolare, la coltivazione del suddetto ortaggio, inizialmente sfruttato per le sue proprietà benefiche e terapeutiche, venne incrementata per poterlo utilizzare sotto forma di pietanze prelibate e ricercate. La denominazione DOP è stata ottenuta nel 2017 con l'intento di valorizzare il prodotto, tutelarne e per circoscrivere la sua coltivazione a Bassano del Grappa, Mussolente, Cassola, Nove, Marostica, Rossano, Tezze sul Brenta, Pove del Grappa, Rosà, Cartigliano. L'asparago bianco di Bassano DOP appartiene alla famiglia delle asparagaceae, è di colore bianco, lungo tra i 18-20 cm, tenero, dal caratteristico sapore dolce-amaro e si può consumare sia crudo sia cotto.

RADICCHIO DI TREVISO IGP: "L'eleganza del Radicchio" (parafrasando Muriel Barbery)



Caratterizzato dalle tipiche striature bianche e rosse scure intense, il Radicchio Rosso di Treviso IGP si distingue per il suo gusto piacevolmente amaro e per la sua versatilità nelle ricette tanto estive quanto invernali. Esso, per essere considerato tale, deve essere tassativamente coltivato nel triangolo composto da Padova, Venezia e Treviso e deve essere lavorato secondo la consueta tecnica di forzatura, imbianchi-



mento, pulitura, lavaggio e confezionamento. La sua croccantezza e l'aspetto cromaticamente elegante fanno sì che l'ortaggio venga utilizzato in svariate ricette gourmet, sia per creare contrasti di consistenze, sia come ornamento del piatto. La sua origine sembra essere collocata nel cinquecento, come dimostrano molti studi iconografici, un esempio tra tutti il quadro *le nozze di Cana* dell'artista Leandro da Ponte che dimostra come già all'epoca il radicchio rosso fosse un ortaggio presente sulle tavole. Solo nell'ottocento però verrà sviluppato il processo di lavorazione tutt'oggi in uso e che renderà il radicchio rosso un vero e proprio emblema della terra trevigiana e veneta.

PROSCIUTTO VENETO BERICO EUGANEO DOP: Il Leone di San Marco ne garantisce la qualità



Nella pianura situata tra i Colli Berici e gli Euganei, viene prodotto il Prosciutto Veneto Berico Euganeo DOP e la Denominazione di Origine Protetta ottenuta nel 1996 ne sottolinea la qualità e il forte connubio tra tradizione e territorio. Il Prosciutto,

dal sapore dolce, gustoso e delicato e dal tipico color rosato, segue una lavorazione serrata che va dalla salatura al lavaggio, dalla stuccatura alla marchiatura e una stagionatura molto lunga: il Leone di San Marco con la scritta Veneto vengono marchiati a fuoco solo dopo un periodo che va dai 12 mesi a 20 mesi di stagionatura, sempre preceduti da numerose analisi chimico-fisiche. Può essere utilizzato in innumerevoli ricette grazie al suo piacevole sapore e i suoi valori nutrizionali perfettamente equilibrati lo rendono un alleato nella realizzazione di uno stile di vita sano e all'insegna del gusto.

OLIO GARDA DOP:
Leggiadro come il Pelèr
che rinfresca il suo areale



La zona del Lago di Garda, ricca di ulivi e terra feconda, è sempre stata la culla della produzione dell'olio: testimonianze del 643 narrano come la pianta di olivo fosse considerata quasi sacra nella regione. L'Olio Gardesano, cominciatosi a diffondere nel medioevo, si discostava fortemente dagli oli delle regioni limitrofe e veniva utilizzato sia per scopi medici che per scopi nutrizionali. Oggi, l'Olio del Garda ricopre un ruolo fondamentale nel settore olivicolo italiano DOP. L'Olio Garda DOP è delicato, leggero, bilanciato, con un dolce retrogusto di mandorla e profuma di erbe miste, carciofo e frutta. Ciò che lo rende inconfondibile è il suo colore, che va dal verde al giallo intenso. Le coltivazioni sono sostanzialmente situate nella zona del Garda Bresciano, del Garda Orientale e del Garda Trentino.

CASATELLA
TREVIGIANA DOP:
Elogio alla Semplicità



Il nome Casatella rimanda immediatamente all'idea di "casalingo" e "quotidiano": era infatti un prodotto realizzato in casa dalle massaie che lavoravano il poco latte rimasto per al fine di avere un buon formaggio fresco e gradevole, consumato soprattutto in inverno per sfruttare al massimo le sue proprietà tradizionali. La Casatella DOP deve essere prodotta nella provincia di Treviso e con la produzione si devono effettuare nella medesima provincia le operazioni di caseificazione, maturazione e confezionamento. La caratteristica principale di tale formaggio è il suo gusto in parte attuale grazie alla sua leggerezza e digeribilità, in parte classico, contadino, risultante della sinergia tra la tradizione e il territorio. La Casatella è caratterizzata dalla assenza di crosta e dalla morbidezza che la rende adatta a tutti i palati e a ricette delicate.

PROSECCO DI CONEGLIANO
VALDOBBIADENE DOCG:
Una Eccellenza
della Spumantizzazione
Italiana



Il Prosecco è diventato negli ultimi decenni il vino spumante italiano più famoso e diffuso nel mondo superando, ahinoi solo per numero di bottiglie vendute, il "francesissimo Champagne". L'area del Prosecco è molto vasta ed insiste fin dagli albori della produzione su due regioni: il Veneto ed il Friuli. Attualmente in queste due regioni viene prodotto il Prosecco DOC.

All'interno di questa vastissima area, più precisamente nella provincia di Treviso, si trovano due zone denominate: Colli Asolani, dove il Prosecco assume la DOCG e Conegliano-Valdobbiadene, dove il Prosecco, oltre alla DOCG, assume la menzione Superiore.

La zona di Conegliano-Valdobbiadene, composta da 15 comuni, prende il nome dalle due "Capitali" territoriali: Conegliano, capitale culturale, essendo sede della prima Scuola di Enologia d'Italia e Valdobbiadene, cuore pulsante della produzione di questo territorio. Nel corso degli anni è stata effettuata una "clusterizzazione" di quest'area che ha portato all'individuazione di 43 "Rive", termine dialettale con il quale si indicano le pendici scoscese che caratterizzano il territorio.

Queste Rive oltre a rappresentare le peculiarità di ogni singola area vocata, disegnano idealmente i confini del Prosecco Superiore DOCG sui 4 punti cardinali.

Ad Est il confine è segnato da Riva di Colle Umberto e da Riva di San Vendemiano, a Sud da Rive di Colfosco, a Nord da Rive di Resera e da Rive di Tarzo e infine ad Ovest da Rive di San Vito.

Il vertice qualitativo della Denominazione Conegliano-Valdobbiadene giunge da un "fazzoletto" pentagonale di 107 ettari compreso tra San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, chiamato Cartize. Dal 1969, anno nel quale è stata disciplinata questa sottozona, una perfetta combinazione tra microclima dolce e terreni molto antichi con morene, arenarie ed argille crea i presupposti per la produzione di quella che viene definita "sintesi aurea" della denominazione.

Per la produzione del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene DOCG si usano uve del vitigno Glera per un minimo dell'85% e di altri vitigni complementari come Verdiso, Perera, Bianchetta



Trevigiana, Glera Lunga, Chardonnay e Pinot, per un massimo del 15%.

Il metodo di spumantizzazione è il metodo Martinotti-Charmat nella rielaborazione messa a punto da Antonio Carpenè all'interno della Scuola di Enologia di Conegliano.

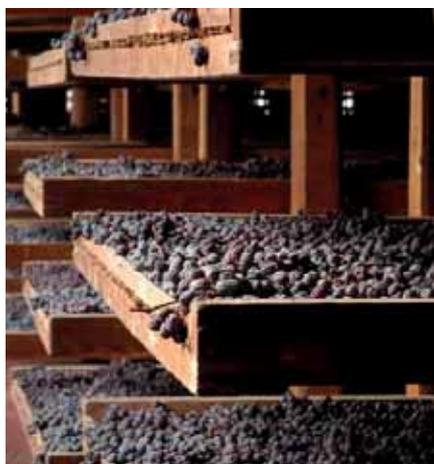
Nel caso in cui si voglia ottenere un prosecco di particolare complessità, si esegue il cosiddetto metodo Charmat Lungo, che prevede l'affinamento dello spumante sui lieviti per almeno tre mesi con rimescolamenti periodici in autoclave.

Al termine della spumantizzazione avviene l'imbottigliamento e dopo 30/40 giorni di affinamento in bottiglia il Prosecco Conegliano-Valdobbiadene Superiore DOCG è pronto per essere immesso sul mercato.

Sul mercato si presenta nelle versioni Brut, Extra Dry e Dry a seconda del residuo zuccherino presente che va da un minimo di 7/10 g/l del Brut, passando per i 12/17 g/l nell'Extra Dry, ai 17/32 g/l del Dry.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG:

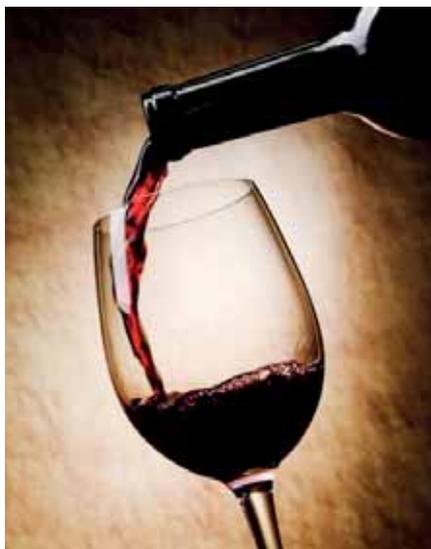
Storia di un Recioto secco



Cassiodoro, ministro di Re Teodorico allora sovrano dei Visigoti, nel quarto secolo dopo Cristo parla, in una lettera al suo Re, di un metodo di appassimento delle uve, chiamato Acinatico, che genera un vino eccellente.

Questa è la prima testimonianza di questa tecnica di appassimento delle uve nelle "Vallis-polis-cellis", valli dalle molte cantine.

Storicamente nella Valpolicella si produceva il Recioto, il cui nome deriva dal termine dialettale "recia", orecchia, poiché in origine era usata



solo la parte più alta e meglio esposta del grappolo.

Con il passare del tempo ed il mutare delle stagioni, le uve, nonostante fossero lavorate con le stesse tecniche, iniziarono a dare vini più secchi rispetto al vino originario. Sebbene all'inizio questo Recioto secco ed amaro, potesse risultare problematico, in breve tempo venne sempre più apprezzato e richiesto, tanto da imporsi sul mercato. Da questo evento nacque l'Amarone, così chiamato per la sua vena amarognola.

Per produrre l'Amarone si usano da un minimo del 45% ad un massimo del 95% di uva Corvina oppure, in sostituzione, massimo il 50% di Corvinone e dal 5 al 30% di Rondinella.

Le uve raccolte vengono depositate in apposite stuoie e riposte in stanze speciali, ricche di areazione, detti fruttai nelle quali riposano ed appassiscono per circa 120 giorni.

In questo periodo i grappoli perdono tra il 27% ed il 45% del loro peso.

Dopo il 1 Dicembre, data che segna l'apertura delle autorizzazioni alla vinificare, inizia il processo di produzione dell'Amarone.

Se tutti gli zuccheri saranno fermentati, il vino potrà definirsi Amarone, se invece si decide di bloccare la fermentazione e lasciare un residuo zuccherino più alto, si otterrà il Recioto.

Alla fine dei processi di produzione, dopo almeno 2 anni di invecchiamento, dalla data del 1° Gennaio successivo alla vendemmia, l'Amarone potrà essere immesso in commercio.

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO DOCG: Un vino dalle mille sfumature aromatiche

Il Fior d'Arancio è un vino tipico dei Colli Euganei che nel corso della sua vita ha subito profondi mutamenti e ha assunto la consapevolezza di possedere qualcosa di speciale.

Questo vino che, per ammissione del Consorzio di Tutela stesso, veniva considerato un vino apprezzato essenzialmente dal pubblico femminile, grazie alla ferma volontà dei produttori della denominazione, è riuscito ad affrancarsi.

Sfruttando i diversi terroir dei Colli Euganei, con i loro peculiari microclimi, unitamente allo stile che ciascuno dei produttori ha deciso di dare al proprio "figlio", si è creato un vero e proprio nuovo concetto di vino che ha convinto anche i palati più esigenti.

Questo vino, passa da versioni con spiccata acidità e residuo zuccherino medio-basso con note aromatiche fresche legate al mondo floreale, a versioni più rotonde e decise con note legate essenzialmente a frutta, come si evince dal nome stesso.

Viene prodotto con minimo il 95% di Moscato Giallo ed il residuo può essere integrato con vitigni a bacca bianca di tipologia aromatica idonei alla coltivazione nella zona dei Colli Euganei.

Ne esistono 3 versioni: lo spumante dolce, il passito e l'emergente versione secca.

Nella versione dolce il residuo zuccherino non deve essere al di sotto di 50 g/l e il titolo alcolometrico al di sotto dei 10,5% vol.



Sommario

Qui tra antiche colline

2



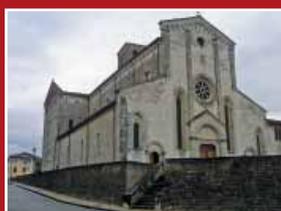
Un brindisi al Veneto

3



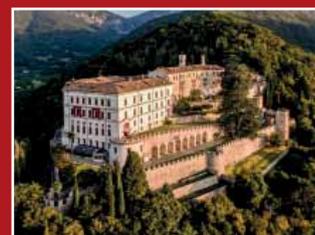
Benvenuti nella Marca
gioiosa et amorosa

4



Il Gran Convegno d'Italia del 2018

6



Lo spumante: un vino e un mistero

7



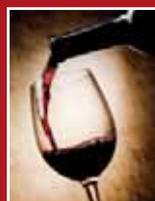
O tutti eroi o tutti morti

10



Viaggio nell'EnoGastronomia veneta

12



Numero Unico stampato in occasione del Gran Convegno 2018 dell'Union Européenne des Gourmets

Presidente
Luciana d'Aprile Romano

Direttore responsabile
Mauro Civai

Progetto grafico
credipendenza.it

Impaginazione
credipendenza.it

Stampa
Tipografia Rossi, Sinalunga (Si)

