



Union Européenne des Gourmets

23° GRAN CONVEGNO INTERNAZIONALE D'ITALIA MATERA

4 - 5 - 6 OTTOBRE 2019

Venerdì 4 ottobre

- Ore 15.00 Registrazione e sistemazione in albergo San Domenico in centro a Matera
- Ore 17.30 Gita ad Altamura per la visita della Cattedrale romanica e del Museo diocesano
- Ore 20.30 Cena di benvenuto presso il Ristorante Biancospino dell'Hotel Fuori le mura di Altamura via Maestri del lavoro n° 5
- Ore 23.00 Rientro in Hotel a Matera

Sabato 5 ottobre

- Ore 9.30 Visita ai Rioni Sassi con Guida Turistica (Cosimo Santeramo)
- Ore 13.30 Pranzo libero in locali a prezzo fisso concordato con menù stabiliti
Ristoranti indicati con costo a partire da € 18/20
L'antica Credenza Via San Francesco d'Assisi n.11 e via Domenico Ridola n°7/9/11
Ai Palmenti Vico Purgatorio n°15
Alimenti doc tavola calda Via Lupo Protospata n° 43
- Ore 15.00 Facoltativo su prenotazione (max 40 partecipanti) visita guidata alla Cripta del Peccato Originale in periferia di Matera con bus rientro previsto in albergo alle ore 17.20 (scarpe comode e percorso a piedi non molto agevole)
- Ore 17.30 Inaugurazione mostra fotografica su tema enogastronomico di foto inedite di Adelaide Masella nella Hall dell'Hotel San Domenico
- Ore 18.00 Gran Convegno nella sala dell'Albergo San Domenico
Consegna borsa di studio intitolata ad Adelaide Masella al miglior componimento scelto fra tre elaborati di studenti 5° anno dell'Istituto Professionale Alberghiero di Matera/Altamura sul tema: "DESCRIVI IL MENÙ DI UN GIORNO DI FESTA DELLA TUA TERRA E INDICA LE RELATIVE RICETTE".
- Ore 18.30 Saluto del Presidente agli intervenuti
- Ore 18.45 Cerimonia di Intronizzazione

Ore 21.00 Cena di Gala (cravatta nera) presso il Ristorante Palazzo Bernardini situato nel Centro storico di Matera nei pressi di Piazza del Sedile raggiungibile a piedi dall'Hotel. La cena sarà preparata dallo Chef Francesco Sposito della Taverna Estià di Brusciano (2 stelle Michelin)

Domenica 6 ottobre

Ore 8.30 Colazione in Albergo

Ore 10.00 Convegno nella chiesa del Cristo flagellato (ex Ospedale San Rocco) via San Biagio 31 Matera :

Il Console per le attività culturali e cerimoniere **Giuseppe Corti** darà la parola alla Presidente dell'Union Européenne des Gourmets Italia **Luciana D'Aprile Romano** che presenterà e darà inizio al Convegno culturale:

IL TARTUFO BIANCO LUCANO : QUESTO SCONOSCIUTO

- Interventi** - **Prof. Gianluigi RANA** Presidente AMSCIL (associazione micologica dei Sostenitori della cultura idnologica lucana tratterà il tema:
“ Ciclo biologico, sviluppo e anatomia del tartufo ”
- **Prof. Ferdinando MIRIZZI** professore discipline demoetnoantropologiche della Università di Basilicata tratterà il tema:
“ Il tartufo: aspetti culturali e biodiversità ”
- **Francesco SPOSITO** Chef Taverna Estià Brusciano Napoli tratterà il tema:
“ Il tartufo bianco nella cucina moderna “
- **Prof Giuseppe BENELLI** Vice presidente centro studi Franco Marengi; Segretario del premio Bancarella della cucina, tratterà il tema:
“ Saperi e sapori del tartufo bianco ”

Moderatore: Giustino D'Onofrio consolato di Basilicata

Ore 13.30 Pranzo dell'arrivederci presso il Ristorante Baccanti situato direttamente nel rione Sasso baresano Via Sant'Angelo 58/61 con menu lucano preparato dal patron Sergio Guanti

Ore 16.00 Rientro in albergo e fine del Convegno.